PUBLICADO EM 31/07/2017
ATÉ: 15/08/2017
ATRAVÉS DE MURAL - IMPRENSA OFICIAL
LEI MUNICIPAL Nº 2.118/2013
SEC. MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

DECRETO N.º 2.868/2017
De 31 de julho de 2017

Regulamenta a Lei Nº 2.073 de 18 de Setembro de 2012, que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos produtos de origem animal do município de Ibiraiaras, dá outras providências.

A PREFEITA MUNICIPAL DE IBIRAIARAS, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas pela Lei Orgânica Municipal, regulamentando a lei municipal, nº 2.073 de 18 de setembro de 2012,

DECRETA:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O presente Regulamento estabelece as normas que regulam, em todo o território do município de Ibiraiaras, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária para produtos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 2º Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

I - Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;

II - Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

III - Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os setores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Art. 3º Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste Regulamento, os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o leite e seus derivados o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, e os produtos das abelhas e seus derivados.

PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRAIARAS - RS CNPJ 87.613.584/0001-59
Rua João Stella, 55 - CEP 95.305-000 - Ibiraiaras - RS - Fone: (54) 3355 1122
www.ibiraiaras.rs.gov.br - E-mail: admistração@pmibiraiaras.com.br

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização a que se refere o caput deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante e post mortem dos animais, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 4º A inspeção a que se refere o artigo anterior são privativas do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) vinculado à Secretaria Municipal da Agricultura, Desenvolvimento Econômico, e Meio Ambiente, do Município de Ibiraiaras, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

Art. 5º As ações do Serviço de Inspeção Municipal contemplam as seguintes atribuições:

I - Coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados ou relacionados, dos produtos de origem animal comestíveis ou não de seus derivados;

II - Verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção ante e post mortem de animais de abate;

III - manter disponíveis registros nosográficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal;

IV - Elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro, relacionamento e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal;

V - Verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados ou relacionados;

VI - Coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;

VII - elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;

VIII - elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

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

Art. 7º A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

§ 1º A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

I - Entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, animais silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

§ 2º Nos demais estabelecimentos que constam neste regulamento a inspeção será executada de forma periódica.

I - os estabelecimentos com inspeção periódica terão a freqüência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente da Secretaria da Agricultura, Desenvolvimento Econômico e Meio Ambiente, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

Art. 8º A inspeção industrial e higiênico-sanitária de produtos de origem animal abrange os seguintes procedimentos:

I - a inspeção ante e post-mortem das diferentes espécies animais;

II - a verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos dirigido ao atendimento dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto específico;

III – a verificação do rótulo ou rotulagem dos produtos destinados à venda;

IV - os resultados dos exames microbiológicos, toxicológicos, físico-químicos ou sensoriais e as respectivas práticas laboratoriais aplicadas por laboratório oficial ou conveniado com a administração municipal, utilizados na verificação da conformidade dos seus processos de produção;

Art. 9º A concessão de registro da empresa no SIM (Serviço de Inspeção Municipal), pela Secretaria da Agricultura, Desenvolvimento Econômico e Meio Ambiente, isenta o estabelecimento de outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal para produtos de origem animal.

Art. 10 Para fins deste Regulamento são adotadas as seguintes definições:

I - análise de controle: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias-primas, ingredientes e produtos;

II - análise fiscal: análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciado ou pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas pela Inspeção Municipal;

III - análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova quando o resultado da amostra de fiscalização for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado; ou de amostras colhidas em caso de denúncias, fraudes ou problemas endêmicos constatados a partir da fiscalização no município.

IV - auditoria: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo Serviço de Inspeção Municipal, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;

Município de IBIRAIARAS Construindo o Desenvolvimento
PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRAIARAS - RS CNPJ 87.613.584/0001-59
Rua João Stella, 55 - CEP 95.305-000 - Ibiraiaras - RS - Fone: (54) 3355 1122
www.ibiraiaras.rs.gov.br - E-mail: admistração@pmibiraiaras.com.br

V - Boas Práticas de Fabricação - BPF: condições e procedimentos higiênico - sanitários e operacionais sistematizados aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;

VI - desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos, biológicos ou agentes químicos;

VII - equivalência de sistemas de inspeção: estado no qual as medidas de inspeção higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes sistemas de inspeção ainda que não sejam iguais as medidas aplicadas por outro serviço de inspeção, permitem alcançar os mesmos objetivos de inocuidade e qualidade dos produtos, na inspeção e fiscalização, estabelecidos neste regulamento.

VIII - fiscalização: procedimento oficial exercido pela autoridade sanitária competente, junto ou indiretamente aos estabelecimentos de produtos de origem animal, com o objetivo de verificar o atendimento aos procedimentos de inspeção, aos requisitos previstos no presente Regulamento e em normas complementares;

IX - higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

X - inspeção: atividade de fiscalização executada pela autoridade sanitária competente junto ao estabelecimento, que consiste no exame dos animais, das matérias-primas e dos produtos de origem animal; na verificação do cumprimento dos programas de autocontrole, suas adequações às operações industriais e os requisitos necessários à sua implementação; na verificação da rastreabilidade, dos requisitos relativos aos aspectos higiênicos, sanitários e tecnológicos inerentes aos processos produtivos; na verificação do cumprimento dos requisitos sanitários na exportação e importação de produtos de origem animal; na certificação sanitária, na execução de procedimentos administrativos e na verificação de demais instrumentos de avaliação do processo relacionados com a segurança alimentar, qualidade e integridade econômica, visando o cumprimento do disposto no presente Regulamento e em normas complementares;

XI - laboratório de controle oficial: laboratório próprio do Serviço de Inspeção Municipal, ou laboratório público ou privado credenciado e conveniado com os serviços de inspeção equivalentes para realizar análises, por método oficial, visando atender às demandas dos controles oficiais;

XII - legislação específica: atos normativos emitidos pela Secretaria Municipal de Agricultura, Desenvolvimento Econômico e Meio Ambiente, ou por outros órgãos oficiais e responsáveis pela legislação de alimentos e correlatas;

XII - limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou outro material indesejável das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios;

XIV - memorial descritivo: documento que descreve, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;

Município de IBIRAIARAS Construindo o Desenvolvimento
PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRAIARAS - RS CNPJ 87.613.584/0001-59
Rua João Stella, 55 - CEP 95.305-000 - Ibiraiaras - RS - Fone: (54) 3355 1122
www.ibiraiaras.rs.gov.br - E-mail: admistração@pmibiraiaras.com.br

XV - norma complementar: ato normativo emitido pela Secretaria Municipal de Agricultura, Desenvolvimento Econômico e Meio Ambiente, ou por outros órgãos oficiais e responsáveis, contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante as atividades de inspeção e fiscalização junto aos estabelecimentos ou trânsito de produtos de origem animal, respeitadas as competências específicas;

XVI - padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal quanto à sua origem geográfica, natureza, característica sensorial, composição, tipo ou modo de processamento ou modo de apresentação;

XVII - Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO: procedimentos descritos, implantados e monitorados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;

XVIII - produto de origem animal: aquele obtido total ou predominantemente a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal e mineral, aditivos e demais substâncias permitidas pela autoridade competente;

XIX - produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;

XX - produto de origem animal não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

XXI - programas de autocontrole: programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluem BPF, PPHO ou programas equivalentes reconhecidos pela Secretaria Municipal de Agricultura, Desenvolvimento Econômico e Meio Ambiente, ou por outros órgãos oficiais e responsáveis;

XXII - qualidade: conjunto de parâmetros mensuráveis (físicos, químicos, microbiológicos e sensoriais) que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido em legislação específica, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XXIII - rastreabilidade: capacidade de detectar no produto final a origem e de seguir o rastro da matéria-prima e produtos de origem animal, de um alimento para animais, de um animal produtor de alimentos ou de uma substância a ser incorporada em produtos de origem animal, ou em alimentos para animais ou com probabilidade de o ser, ao longo de todas as fases de produção, transformação e distribuição;

XXIV - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ: documento emitido pela Secretaria Municipal de Agricultura, Desenvolvimento Econômico e Meio Ambiente, mediante ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e as características e padrões mínimos para a qualidade que os produtos de origem animal devem atender.

PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRAIARAS - RS CNPJ 87.613.584/0001-59
Rua João Stella, 55 - CEP 95.305-000 - Ibiraiaras - RS - Fone: (54) 3355 1122
www.ibiraiaras.rs.gov.br - E-mail: admistração@pmibiraiaras.com.br

XXV - Sanitização: aplicação de agentes químicos, biológicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar um nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XXVI - Instalações referem-se a toda a área "útil" do que diz respeito à construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas.

XXVII - Equipamentos referem-se a tudo que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos.

XXVIII – Agroindustrialização é o beneficiamento, processamento, industrialização e/ou transformação de matérias-primas provenientes de exploração pecuárias, pesca, aquícolas, incluído o abate de animais.

XXIX – SIM, Serviço de Inspeção Municipal.

XXX– SUSAF, Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar.

CAPÍTULO II

CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 11 Os estabelecimentos para produtos de origem animal são classificados em:

I - para carnes e derivados;

II - para leite e derivados;

III - para pescado e derivados;

IV - para ovos e derivados;

V - para produtos das abelhas e derivados.

Parágrafo único. A designação "estabelecimento" abrange todas as classificações de estabelecimentos para produtos de origem animal previstas no presente Regulamento.

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

I – Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais;

II – Estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais;

III – Fábrica de produtos cárneos.

§1º Entende-se por estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais o que possui instalações, equipamentos e utensílios específicos para o abate das diversas espécies de aves e outros pequenos animais, manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição dos seus produtos e derivados sob variadas formas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

§2º Entende-se por estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais o que possui instalações, equipamentos e utensílios específicos para o abate das diversas espécies de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos, caprinos e outros grandes e médios animais, manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição dos seus produtos e derivados sob variadas formas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

§3º Entende-se por Fábrica de Produtos Cárneos o estabelecimento que possui instalações, equipamentos e utensílios para recepção, manipulação, elaboração, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição de produtos cárneos para fins de industrialização, das diversas espécies animais de abate e, em todos os casos, possuir instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 13 Os estabelecimentos industriais para leite e derivados são classificados em:

I - Granja Leiteira;

II - Usina de Beneficiamento;

III – Fábrica de Laticínios;

IV - Queijaria;

§1º Entende-se por Granja Leiteira o estabelecimento destinado à produção, pasteurização e envase de leite para o consumo humano direto e à elaboração de derivados lácteos, a partir de leite de sua própria produção e/ou associados.

§2º Entende-se por Usina de Beneficiamento o estabelecimento que tem por finalidade principal a recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite destinado ao consumo humano direto.

§3º Entende-se por Fábrica de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção de leite e derivados para o preparo de quaisquer derivados lácteos.

§4º Entende-se por Queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural, destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, ou de seus associados.

Art. 14 Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado.

Parágrafo único. Entende-se por Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado o estabelecimento que possui dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, preparação, acondicionamento e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 15 Os estabelecimentos de ovos e derivados, assim entendidos aquele destinado à recepção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza.

Município de IBIRAIARAS Construindo o Desenvolvimento
PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRAIARAS - RS CNPJ 87.613.584/0001-59
Rua João Stella, 55 - CEP 95.305-000 - Ibiraiaras - RS - Fone: (54) 3355 1122
www.ibiraiaras.rs.gov.br - E-mail: admistração@pmibiraiaras.com.br

Art. 16 Estabelecimento de extração e/ou Beneficiamento de produtos das abelhas, assim entendido o estabelecimento destinado à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, dos produtos das abelhas.

Parágrafo único. O estabelecimento poderá industrializar e embalar produtos das abelhas em pequenas embalagens, devendo para isso, dispor de instalações e equipamentos adequados para tal.

CAPÍTULO III

DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 17 Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. O Título de Registro é o documento emitido pelo Coordenador do SIM, ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.

Art. 18 Devem ser registrados os seguintes estabelecimentos:

I - Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais; Estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais; Fábrica de produtos cárneos.

II – Granja Leiteira; Usina de Beneficiamento; Fábrica de Laticínios; e Queijaria.

III – Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado;

IV - Estabelecimentos de Ovos Comerciais e Derivados.

V - Unidade de Extração e/ou Beneficiamento de Produtos das Abelhas.

Art. 19 A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no Serviço de Inspeção Municipal e as atividades e os acessos serão totalmente independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

Art. 20 Para aprovação prévia do projeto, devem ser apresentadas pelo proprietário ou representante legal do estabelecimento:

I - Requerimento ao Médico Veterinário do SIM, solicitando vistoria prévia do terreno.

II- planta baixa ou croqui de cada pavimento.

III - planta baixa ou croqui com leiaute dos equipamentos.

PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRAIARAS - RS CNPJ 87.613.584/0001-59
Rua João Stella, 55 - CEP 95.305-000 - Ibiraiaras - RS - Fone: (54) 3355 1122
www.ibiraiaras.rs.gov.br - E-mail: admistração@pmibiraiaras.com.br

Parágrafo Único. Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.

Art. 21 Para a aprovação da construção de estabelecimentos novos é obrigatório a apresentação dos seguintes documentos:

I – requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal;

II - laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pela Secretaria Municipal da Agricultura, Desenvolvimento Econômico e Meio Ambiente

III - Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente.

IV - Documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competentes que não se opõem à instalação do estabelecimento.

V - Apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados;

VI - Planta baixa ou croquis das instalações, com layout dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;

VII - Memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

VIII - Boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

§1º O pedido de aprovação prévia do terreno pode ser instruído com o laudo de inspeção elaborado por servidor do Serviço de Inspeção Municipal.

§2º Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

Art. 22 O estabelecimento solicitante de aprovação dos projetos não pode dar início às construções sem que as mesmas tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 23 Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, para fins de registro e funcionamento, é obrigatória a apresentação prévia de boletim oficial de análise da água de abastecimento, atendendo os padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente.

PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRAIARAS - RS CNPJ 87.613.584/0001-59
Rua João Stella, 55 - CEP 95.305-000 - Ibiraiaras - RS - Fone: (54) 3355 1122
www.ibiraiaras.rs.gov.br - E-mail: admistração@pmibiraiaras.com.br

§1º Nos casos em que o estabelecimento é servido por rede de abastecimento pública ou privada, as análises prévias da água de abastecimento não se fazem necessárias.

§2º Onde não for constatada a potabilidade da água, e o caso permitir, mediante autorização do Serviço de Inspeção Municipal, se fará necessário a implementação de equipamento de cloração da água de abastecimento.

Art. 24 Para o registro da empresa no Serviço de Inspeção Municipal, além das demais exigências fixadas neste Regulamento, o estabelecimento deve apresentar os Programas de Boas Práticas de Fabricação – BPF e de Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO, ou programas considerados equivalentes pelo SIM, para serem implementados no estabelecimento em referência.

Art. 25 Finalizadas as construções do projeto industrial aprovado, apresentados os documentos exigidos no presente Regulamento, a Inspeção Municipal deve instruir o processo com laudo final higiênico-sanitário e tecnológico do estabelecimento, sempre que possível acompanhado de registros fotográficos, com parecer conclusivo para registro no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 26 Cumpridas às exigências do presente Regulamento será autorizado o funcionamento do estabelecimento e será instalado o Serviço de Inspeção, concomitantemente deverá ser encaminhada a emissão do Título de Registro no SIM com o número de registro correspondente.

Art. 27 Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único. Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de 1(um) ano.

CAPÍTULO IV

INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 28 O estabelecimento deverá ser instalado afastado dos limites da via pública, preferentemente a 5 m (cinco metros), com entradas laterais que permitam a movimentação e circulação de veículos transportadores de matérias-primas e veículos transportadores de produtos, quando possível com entradas independentes.

Parágrafo único. As dependências que por sua natureza produzam mau cheiro devem estar localizadas de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção ao estabelecimento, poeiras ou emanações.

Município de IBIRAIARAS Construindo o Desenvolvimento
PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRAIARAS - RS CNPJ 87.613.584/0001-59
Rua João Stella, 55 - CEP 95.305-000 - Ibiraiaras - RS - Fone: (54) 3355 1122
www.ibiraiaras.rs.gov.br - E-mail: admistração@pmibiraiaras.com.br

Art. 29 Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

I - Dispor de terreno com área suficiente para construção das instalações industriais e demais dependências, quando necessárias;

II - As vias de acesso e áreas que se encontram dentro dos limites do terreno do estabelecimento deverão ter uma superfície compacta, ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos, com meios que permitam a sua limpeza e o escoamento adequado das águas;

III - Todas as salas deverão possuir iluminação e ventilação naturais adequadas em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

IV - A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços.

V - Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado, devendo ser construídos de modo a facilitar a higienização, a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto;

VI – As paredes e divisórias deverão ser revestidas ou impermeabilizadas, com material adequado, devendo ser construídas de modo a facilitar a higienização, com ângulos entre paredes e pisos arredondados e revestidos com o mesmo material de impermeabilização;

VII - As paredes deverão ser lisas, de cor clara, resistentes e impermeabilizadas, como regra geral, até a altura mínima de dois metros e quando forem azulejadas devem ser rejuntadas com cimento ou massa apropriada, mantendo espaçamento mínimo entre si.

VIII - As portas de acesso de pessoal e de circulação interna deverão ser do tipo vai-vem, com largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros) de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens.

IX - O material empregado na construção das portas deverá ser impermeável, resistente às higienizações e não oxidável;

X - As janelas deverão ser de caixilhos não oxidáveis, com parapeitos em plano inclinado (chanfrados) e impermeabilizadas (ângulo de 45º), providas de telas milimétricas não oxidáveis à prova de insetos e removíveis, sendo dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais;

XI - Possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis e nas dependências onde não exista forro a superfície interna do telhado deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujidade, o desprendimento de partículas e proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas, não sendo recomendável o uso de pintura no forro das dependências onde os produtos de origem animal são manipulados e que ainda não receberam a proteção de embalagem

Município de IBIRAIARAS Construindo o Desenvolvimento
PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRAIARAS - RS CNPJ 87.613.584/0001-59
Rua João Stella, 55 - CEP 95.305-000 - Ibiraiaras - RS - Fone: (54) 3355 1122
www.ibiraiaras.rs.gov.br - E-mail: admistração@pmibiraiaras.com.br

XII - O forro será dispensado nos casos em que a cobertura for de estrutura metálica, refratária ao calor solar e proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos, pássaros ou quando forem usadas telhas tipo fibrocimento fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado.

XIII - Quando as vigas forem de madeira, estas deverão estar em bom estado de conservação e serem pintadas com tinta óleo ou outro material aprovado pela inspeção.

XIV – O telhado de meia-água é permitido, desde que possa ser mantido o pé direito à altura mínima de 3,00 m para as dependências correspondentes em novas construções, ou mínimo de 2,60 m em casos de construções já existentes, desde que aprovados os projetos junto ao Serviço de Inspeção Municipal, com exceção das salas de abate que deverão obedecer a altura mínima prevista neste Regulamento.

XV - O piso deve ser construído de material impermeável, liso e antiderrapante, resistente a choques, atritos e ataques de ácidos, com declive de 1,5 a 3% (um e meio a três por cento) em direção às canaletas, para a perfeita drenagem.

XVI - Nas câmaras frigoríficas, a inclinação do piso será orientada no sentido das antecâmaras e destas para o exterior, não se permitindo no local, instalações de ralos coletores.

XVII - Dispor de rede de esgoto adequada em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização e que apresente dispositivos e equipamentos a fim de evitar o risco de contaminação industrial e ambiental;

XVIII - A rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial e dotados de caixas de inspeção.

XIV - Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, estas poderão ser cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas.

XX - As canaletas devem medir 0,25 m (vinte e cinco centímetros) de largura e 0,10 (dez centímetros) de profundidade, tomada esta em seus pontos mais rasos e terão fundo côncavo, com declive mínima de 3% (três por cento) em direção aos coletores e suas bordas reforçadas com cantoneiras de ferro.

XXI - A rede de esgoto sanitário, sempre independente da rede de esgoto industrial, também estará sujeita à aprovação da autoridade sanitária competente.

XXII – Em abatedouros a canaleta de sangria será construída em alvenaria, inteiramente impermeabilizada com reboco de cimento alisado ou outro material adequado, ou coletado em recipientes adequados para tal fim.

XXIII - O sangue quando não for terceirizado, será cozido, visto que jamais poderá ser lançado "in natura" nos efluentes da indústria.

XXIV - Não será permitido o retorno das águas servidas, permitindo-se a confluência da rede das águas servidas dos pré-resfriadores para condução de outros resíduos não comestíveis, desde que comprovadamente tais conexões não promovam nenhum inconveniente tecnológico e higiênico sanitário.

XXV – Dispor de equipamentos e utensílios adequados, de fácil higienização, resistentes à corrosão, não tóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, sendo que a localização dos equipamentos deverá atender a um bom fluxo operacional evitando a contaminação cruzada.

XXVI - dispor de dependências, instalações e equipamentos para manipulação de produtos não comestíveis, quando for o caso, devidamente separados dos produtos comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;

XXVII - Deverá existir barreira sanitária completa em todos os acessos ao interior da indústria constituída de lavador de botas com escova, lavatórios de mãos que não utilizem o fechamento manual e sabão líquido inodoro.

XXVIII - Os estabelecimentos devem dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do matadouro e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros: 800 (oitocentos) litros por bovino; 500 (quinhentos) litros por suíno; 200 (duzentos) litros por aves e 06 (seis) litros por litro de leite industrializado.

XXIX - Dispor de água fria e, quando necessário de água quente com temperatura mínima de 85ºC, em quantidade suficiente em todas as dependências de manipulação e preparo;

XXX - A instalação de caldeira, quando necessário, obedecerá às normas específicas quanto à sua localização e sua segurança.

XXXI - Nas seções onde são manipulados carnes e vísceras deverão dispor de lavatórios de mãos com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

XXXII - Possuir instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;

XXXIII - Os equipamentos e utensílios, tais como mesas, calhas, carrinhos, caixas, bandejas e outros continentes que recebam produtos comestíveis, serão de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares, de chapa de material inoxidável, permitindo-se o emprego de material plástico apropriado às finalidades, ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal e, de um modo geral, devem manter-se lisas as superfícies dos equipamentos que estejam ou possam vir a estar em contato com as carnes, incluindo soldaduras e juntas.

XXXIV - Os carros e/ou bandejas para produtos não-comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição "não comestíveis".

PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRAIARAS - RS CNPJ 87.613.584/0001-59
Rua João Stella, 55 - CEP 95.305-000 - Ibiraiaras - RS - Fone: (54) 3355 1122
www.ibiraiaras.rs.gov.br - E-mail: admistração@pmibiraiaras.com.br

XXXV – Instalar cercas no entorno do estabelecimento a fim de evitar a entrada de animais.

Art. 30 Os estabelecimentos deverão ainda atender aos seguintes requisitos em relação às instalações:

I - As dependências auxiliares, quando forem necessárias, poderão ser construídas em anexo ao prédio da indústria, porém com acesso externo e independente das demais áreas da indústria.

II – dispor de uma única unidade de sanitário/vestiário para estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, sendo que poderá ser utilizado sanitários já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 m (quarenta metros) e o piso entre o sanitário/vestiário e o prédio industrial seja pavimentado, e acima de 8 trabalhadores o sanitário e vestiário deverão ser proporcional ao número de pessoal, de acordo com a legislação específica, com acesso indireto à área de processamento, com fluxo interno adequado e independentes para as seções onde são manipulados produtos comestíveis, de acesso fácil, respeitando-se as particularidades de cada seção e em atendimento às BPF.

III – Os sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

IV – Estabelecimentos agroindustriais rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, são dispensados de dispor de refeitório, podendo ser utilizado a casa da propriedade e acima disso, o refeitório será instalado convenientemente, de acordo com a legislação específica, proibindo-se que outras dependências ou áreas dos estabelecimentos sejam usadas para tal finalidade.

V – O sistema de lavagem de uniformes e outras, deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de lavagem.

Art. 31 Qualquer ampliação, remodelação ou ampliação no estabelecimento registrado em suas dependências e instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 32 Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, equipamentos e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento, conforme o presente Regulamento.

CAPÍTULO V

AS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Município de IBIRAIARAS Construindo o Desenvolvimento
PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRAIARAS - RS CNPJ 87.613.584/0001-59
Rua João Stella, 55 - CEP 95.305-000 - Ibiraiaras - RS - Fone: (54) 3355 1122
www.ibiraiaras.rs.gov.br - E-mail: admistração@pmibiraiaras.com.br

Art. 33 Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

Parágrafo único. O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento.

Art. 34 Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica e silos de reservatório de gelo, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

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

§2º Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente.

Art. 35 Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

Art. 36 Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

§1º O uso de substâncias para o controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal.

§2º É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais nos estabelecimentos.

Art. 37 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.

Parágrafo único. Os funcionários, que trabalham em setores, em que se manipule material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior freqüência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 38 A embalagem produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Art. 39 É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

Parágrafo único. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 40 Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 41 Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde.

Art. 42 Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro, boné ou touca e botas.

Art. 43 Câmara frigorífica, deve ser higienizada regularmente, respeitadas suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 44 Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.

Art. 45 Nos estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matéria-prima em baldes ou tambores, é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

CAPÍTULO VI

IMPLANTAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO – BPF

Art. 46 O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, fica responsável pela fiscalização da aplicação do Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação (BPF), aprovado pela Portaria MAPA N.º 368/97.

Parágrafo único. Ficam sujeitos ao que dispõe este artigo os estabelecimentos elaboradores/ industrializadores de produtos e subprodutos de origem animal registrados no SIM.

Art. 47 Todos os estabelecimentos referidos no Parágrafo único do Artigo 47 deste Decreto deverão possuir implantadas as Normas de Boas Práticas de Fabricação.

Art. 48 A verificação da implantação pelos estabelecimentos das BPF será feita mediante auditoria do SIM.

§1º Todas as informações consideradas relevantes à inspeção ou à auditoria deverão ser prontamente fornecidas pelo estabelecimento.

§2º O Manual de BPF, específico para cada estabelecimento, deverá estar disponível

para o Serviço de Inspeção Municipal, sendo de responsabilidade do Responsável Técnico do estabelecimento elaborar e manter atualizado o Manual de BPF.

CAPÍTULO VII

OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 49 Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:

I - Cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Regulamento;

II - Fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção, na forma por ela requerida, alimentando o sistema informatizado do sistema de inspeção, no máximo até o décimo dia útil de cada mês subseqüente ao vencido e sempre que for solicitado pelo respectivo serviço de inspeção;

III - dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;

IV - Dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas no mínimo, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

V - Manter locais apropriados para recebimento e guarda de matérias-primas e produtos que necessitem de re-inspeção, bem como para seqüestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

VI - Fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

VII - Manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta do Serviço de Inspeção Municipal, a qualquer momento;

VIII – Manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

IX - Garantir o livre acesso de servidores à todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento;

PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRAIARAS - RS CNPJ 87.613.584/0001-59
Rua João Stella, 55 - CEP 95.305-000 - Ibiraiaras - RS - Fone: (54) 3355 1122
www.ibiraiaras.rs.gov.br - E-mail: admistração@pmibiraiaras.com.br

X - Realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco á saúde ou aos interesses do consumidor.

XI – Efetuar o pagamento das taxas, conforme valores fixados pela fazenda municipal, conforme norma complementar.

Art. 50 Cancelado o registro, os materiais pertencentes ao Governo Municipal, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 51 No caso de cancelamento de registro do estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 52 Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção Municipal, seja ela de natureza contábil, analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização.

Art. 53 O Serviço de Inspeção Municipal junto aos estabelecimentos de abate deve, ao final de cada dia de atividade, fornecer aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo onde constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.

§1º Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados, ficam responsáveis pela entrega, mediante recibo, dos mencionados laudos aos proprietários dos animais, retornando cópias com o recebido para arquivo no Serviço de Inspeção Municipal.

§2º A notificação mencionada aos proprietários dos animais abatidos não dispensa o Serviço de Inspeção Municipal, de encaminhar mapas mensais com os resultados das inspeções sanitárias aos órgãos oficiais responsáveis pela sanidade animal.

Art. 54 Todos os estabelecimentos de leite e derivados e de produtos das abelhas e derivados devem registrar diariamente, as entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

Parágrafo único. Os estabelecimentos de leite, produtos lácteos ou de produtos das abelhas que recebem matérias-primas devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO VIII

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS ESTABELECIMENTOS

Seção I

Inspeção industrial e Sanitária de Carnes e Derivados

Município de IBIRAIARAS Construindo o Desenvolvimento
PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRAIARAS - RS CNPJ 87.613.584/0001-59
Rua João Stella, 55 - CEP 95.305-000 - Ibiraiaras - RS - Fone: (54) 3355 1122
www.ibiraiaras.rs.gov.br - E-mail: admistração@pmibiraiaras.com.br

Art. 55 Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, vitelas, aves domésticas, e pescado, usados na alimentação humana, desde que atendidas às demais disposições do presente Regulamento.

§1º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos adequados para a finalidade.

§2º O abate pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto a higienização das instalações e equipamentos.

1.a - Inspeção Ante Mortem

Art. 56 É obrigatória a realização do exame **ante mortem,** dos animais destinados ao abate, por servidor competente do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 57 A entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal.

§1º Por ocasião da chegada de animais, a Inspeção deve verificar os documentos de procedência e julgar as condições físicas e sanitárias de cada lote, registrando em documento específico.

§2º Qualquer caso suspeito implica no exame clínico dos animais envolvidos, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicando-se ações de sanidade animal que cada caso exigir.

§3º Quando da recepção de animais fora do horário normal de funcionamento ou na ausência de funcionário da Inspeção, desde que documentados e identificados, estes devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pela Inspeção.

I - Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, só podem ser desembarcados na presença do Serviço de Inspeção Municipal.

II - É vedado o abate de animais desacompanhados de documentos de trânsito.

Art. 58 Nos casos em que no ato da inspeção ***ante-mortem*** os animais sejam suspeitos de zoonoses, enfermidades infecto-contagiosas ou tenham apresentado reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotando-se as medidas profiláticas cabíveis.

§1º No caso de suspeita de outras doenças não previstas no presente Regulamento, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.

§2º Nos casos de suspeita de uso de substâncias proibidas ou de falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência de produtos de uso veterinário, o Serviço de Inspeção Municipal poderá apreender os lotes de animais ou os produtos, proceder à coleta de amostras e adotar outros procedimentos que respaldem a decisão acerca de sua destinação.

Art. 59 Os estabelecimentos são obrigados a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais, aplicando ações que visam à proteção e bem-estar animal, desde o embarque na propriedade de origem até o momento do abate.

Art. 60 É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Parágrafo único. O descanso, jejum e dieta hídrica dos animais devem atender às normas complementares emitidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 61 Além do exame por ocasião da chegada ao estabelecimento, os lotes de animais devem ser ainda examinados momentos antes do abate.

§1º Este exame deve ser realizado preferencialmente pelo mesmo inspetor encarregado pela inspeção ***post-mortem***.

§2º Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais, procedendo-se de acordo com as medidas estabelecidas no presente Regulamento e normas complementares.

Art. 62 Nenhum animal ou lote pode ser abatido sem autorização do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 63 Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao Serviço de Inspeção Municipal:

I - Notificar o serviço oficial de saúde animal, primeiramente na área de jurisdição do estabelecimento;

II - Isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto não houver definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas; e

III - determinar a imediata desinfecção dos locais, dos equipamentos e dos utensílios que possam ter entrado em contato com os resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendidas as recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal.

Art. 64 Quando no exame ***ante-mortem*** forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do animal, este deve ser abatido por último ou em instalações específicas para este fim.

Art. 65 Os suídeos que apresentem casos agudos de erisipela, com eritema cutâneo difuso, devem ser abatidos em separado.

Art. 66 As fêmeas em gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento.

Parágrafo único. As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto somente poderão ser abatidas após no mínimo dez dias, contados da data do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa, caso em que serão avaliadas de acordo com este Decreto e com as normas complementares.

Art. 67 Os animais de abate que apresentem hipotermia ou hipertermia podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, conforme dispõem normas complementares.

Parágrafo único. O disposto no *caput* não se aplica aos animais pecilotérmicos.

Art. 68 A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores que estejam nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal, para que sejam providenciados a necropsia ou o abate de emergência e sejam adotadas as medidas que se façam necessárias, respeitadas as particularidades de cada espécie.

§1º O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia.

§2º No caso de abate de aves, a realização da necropsia será compulsória sempre que a mortalidade registrada nas informações sanitárias da origem do lote de animais for superior àquela estabelecida nas normas complementares ou quando houver suspeita clínica de enfermidades, a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 69 As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame ***post-mortem***, a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 70 Quando o Serviço de Inspeção Municipal autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o local onde será realizada a necropsia, deve ser utilizado veículo ou contentor apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.

§1º No caso de animais mortos com suspeita de doença infectocontagiosa, deve ser feito o tamponamento das aberturas naturais do animal antes do transporte, de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.

§2º Confirmada a suspeita, o animal morto e os seus resíduos devem ser incinerados ou autoclavados em equipamento próprio, que permita a destruição do agente.

§3º Concluídos os trabalhos de necropsias, o veículo ou contentor utilizado no transporte, o piso da dependência e todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com o animal devem ser lavados e desinfetados.

Art. 71 As necropsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos serão destruídos conforme disposto neste Decreto.

Art. 72 O Serviço de Inspeção Municipal levará ao conhecimento do serviço oficial de saúde animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas e remeterá, quando necessário, material para diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

1.b - Do Abate dos Animais

Art. 73 Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 74 É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal, de acordo com o parágrafo único, do artigo 103 do RIISPOA.

Art. 75 É proibido o abate de suídeos não castrados ou que mostrem sinais de castração recente.

1.c - Do Abate de Emergência

Art. 76 Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame **ante mortem**, devem ser submetidos ao abate de emergência.

Parágrafo único. As situações de que trata o *caput* compreendem animais doentes, com sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outras condições previstas em normas complementares.

Art. 77 É proibido o abate de emergência na ausência do Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 78 O Serviço de Inspeção Municipal deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

Art. 79 Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

Parágrafo único. No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas, é permitido retirar os animais do estabelecimento para tratamento, observados os procedimentos definidos pela legislação de saúde animal.

Município de IBIRAIARAS Construindo o Desenvolvimento
PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRAIARAS - RS CNPJ 87.613.584/0001-59
Rua João Stella, 55 - CEP 95.305-000 - Ibiraiaras - RS - Fone: (54) 3355 1122
www.ibiraiaras.rs.gov.br - E-mail: admistração@pmibiraiaras.com.br

Art. 80 Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o Serviço de Inspeção Municipal deve realizar coleta de material para análise laboratorial, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, do úbere, do útero, das articulações, dos pulmões, da pleura, do peritônio ou das lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 81 São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 82 As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto neste Decreto ou em normas complementares.

1.d - Do Abate Normal

Art. 83 Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

Art. 84 Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 85 A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores.

Parágrafo único. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível.

Art. 86 As aves podem ser depenadas:

I - A seco;

II - Após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação contínua; ou

Art. 87 Sempre que for entregue para o consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente.

§1º A operação depilatória pode ser completada manualmente ou com a utilização de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do processo.

§2º É proibido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévias.

§3º É obrigatória a renovação contínua da água nos sistemas de escaldagem dos suídeos.

Art. 88 Sempre que julgar necessário ou quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o SIM determinará a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.

Art. 89 A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

Município de IBIRAIARAS Construindo o Desenvolvimento
PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRAIARAS - RS CNPJ 87.613.584/0001-59
Rua João Stella, 55 - CEP 95.305-000 - Ibiraiaras - RS - Fone: (54) 3355 1122
www.ibiraiaras.rs.gov.br - E-mail: admistração@pmibiraiaras.com.br

Parágrafo Único. O Serviço de Inspeção Municipal deve aplicar as medidas estabelecidas na Seção III, do Capítulo I, do Título V, do RIISPOA no caso de contaminação das carcaças e dos órgãos no momento da evisceração.

Art. 90 Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame ***post-mortem*** pelo Serviço de Inspeção Municipal, observado o disposto em norma complementar.

§1º É vedada a realização de operações de toalete antes do término do exame ***post-mortem.***

§2º É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre a carcaça e as vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

Art. 91 É permitida a insuflação como método auxiliar no processo tecnológico da esfola e desossa das espécies de abate, desde que previamente aprovada pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. O ar utilizado na insuflação deve ser submetido a um processo de purificação de forma que garanta a sua qualidade física, química e microbiológica final.

Art. 92 Todas as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenados em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias-primas.

Art. 93 As carcaças ou as partes das carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, as colunas e os pisos.

Parágrafo único. É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.

Art. 94 O Serviço de Inspeção Municipal deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, para evitar contaminações cruzadas.

Art. 95 É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco - MER para encefalopatias espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.

§1º Os procedimentos de que trata o *caput* devem ser realizados pelos estabelecimentos, observado o disposto em normas complementares do SIF.

§2º A especificação dos órgãos, das partes ou dos tecidos animais classificados como MER será realizada pela legislação de saúde animal.

§3º É vedado o uso dos MER para alimentação humana ou animal, sob qualquer forma.

Subseção I

Dos Aspectos Gerais da Inspeção Post Mortem

Art. 96 Nos procedimentos de inspeção ***post-mortem***, o Médico Veterinário do SIM, pode ser assistido por Agentes de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal e auxiliares de inspeção devidamente capacitados.

Parágrafo único. A equipe de inspeção deve ser suficiente para a execução das atividades.

Art. 97 A inspeção ***post-mortem*** consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares específicas para cada espécie animal.

Art. 98 Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 99 As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades que não tenham implicações para a carcaça e para os demais órgãos podem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção.

Art. 100 São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 101 As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber os carimbos oficiais previstas neste Decreto, sob supervisão do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 102 O Serviço de Inspeção Municipal, nos estabelecimentos de abate disponibilizará, sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças durante a inspeção sanitária e suas destinações.

Art. 103 Durante os procedimentos de inspeção **ante mortem** e **post mortem**, o julgamento dos casos não previstos neste Decreto fica a critério do Serviço de Inspeção Municipal, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal coletará material, sempre que necessário, e encaminhará para análise laboratorial para confirmação diagnóstica.

Art. 104 As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenadas, observando-se, ainda, o que segue:

I - Devem ser condenados carcaças, partes das carcaças ou órgãos que sejam contaminados acidentalmente com material purulento;

II - Devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;

Município de IBIRAIARAS Construindo o Desenvolvimento
PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRAIARAS - RS CNPJ 87.613.584/0001-59
Rua João Stella, 55 - CEP 95.305-000 - Ibiraiaras - RS - Fone: (54) 3355 1122
www.ibiraiaras.rs.gov.br - E-mail: admistração@pmibiraiaras.com.br

III - Podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em um único órgão ou parte da carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;

IV - Podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.

Art. 105 As carcaças devem ser condenadas quando apresentarem lesões generalizadas ou localizadas de actinomicose ou actinobacilose nos locais de eleição, com repercussão no seu estado geral, observando-se ainda o que segue:

I - Quando as lesões são localizadas e afetam os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados os órgãos atingidos;

II - Quando a lesão é discreta e limitada à língua afetando ou não os linfonodos correspondentes, permite-se o aproveitamento condicional da carne de cabeça para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados a língua e seus linfonodos;

III - Quando as lesões são localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e de outros órgãos, e a carcaça encontrar-se em bom estado geral, esta pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e

IV - Devem ser condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão óssea for discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.

Art. 106 As carcaças de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não a outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenadas.

§1º A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares, em processo agudo ou em fase de resolução, abrangido o tecido pulmonar e a pleura, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, ou condenadas quando o estabelecimento não dispor dessa condição.

§2º Nos casos de aderências pleurais sem qualquer tipo de exsudato, resultantes de processos patológicos resolvidos e sem repercussão na cadeia linfática regional, a carcaça pode ser liberada para o consumo, após a remoção das áreas atingidas.

§3º Os pulmões que apresentem lesões patológicas de origem inflamatória, infecciosa, parasitária, traumática ou pré-agônica devem ser condenados, sem prejuízo do exame das características gerais da carcaça.

Art. 107 As carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou indícios de viremia, cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar devem ser condenadas.

Parágrafo único. Incluem-se, mas não se limitam às afecções de que trata o *caput*, os quadros clínicos de:

Município de IBIRAIARAS Construindo o Desenvolvimento
PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRAIARAS - RS CNPJ 87.613.584/0001-59
Rua João Stella, 55 - CEP 95.305-000 - Ibiraiaras - RS - Fone: (54) 3355 1122
www.ibiraiaras.rs.gov.br - E-mail: admistração@pmibiraiaras.com.br

I - inflamação aguda da pleura, do peritônio, do pericárdio e das meninges;

II - gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;

III - metrite;

IV - poliartrite;

V - flebite umbilical;

VI - hipertrofia do baço;

VII - hipertrofia generalizada dos nódulos linfáticos; e

VIII - rubefação difusa do couro.

Art. 108 As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenadas, quando estes estiverem em estado febril no exame ***ante-mortem***.

Parágrafo único. Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente e suas carcaças e órgãos devem seguir obrigatoriamente, às normas regulamentares.

Art. 109 As carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia devem ser condenados.

Art. 110 As carcaças de animais acometidos de carbúnculo hemático devem ser condenadas, incluídos peles, chifres, cascos, pelos órgãos, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

I - Não podem ser evisceradas as carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático;

II - Quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente a desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral, uniformes dos funcionários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;

III - Uma vez constatada a presença de carbúnculo, o abate deve ser interrompido e a desinfecção deve ser iniciada imediatamente;

IV - Recomenda-se, para desinfecção, o emprego de solução de hidróxido de sódio a 5% (cinco por cento), hipoclorito de sódio a 1% (um por cento) ou outro produto com eficácia comprovada;

V - Devem ser tomadas as precauções necessárias em relação aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e antissepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;

VI - Todas as carcaças, as partes das carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos e seu conteúdo que entrem em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados; e

VII - A água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para a rede de efluentes industriais.

Art. 111 As carcaças e os órgãos de animais acometidos de carbúnculo sintomático devem ser condenados.

Art. 112 As carcaças de animais devem ser condenadas quando apresentarem alterações musculares acentuadas e difusas e quando existir degenerescência do miocárdio, do fígado, dos rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

Parágrafo único. Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta ou com exsudação.

Art. 113 As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos com aspecto repugnante, congestos, com coloração anormal ou com degenerações devem ser condenados.

Parágrafo único. São também condenadas as carcaças em processo putrefativo, que exalem odores medicamentosos, urinários, sexuais, excrementícios ou outros considerados anormais.

Art. 114 As carcaças e os órgãos sanguinolentos ou hemorrágicos, em decorrência de doenças ou afecções de caráter sistêmico, devem ser condenados.

Art. 115 Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados.

Art. 116 Os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos devem ser condenados.

Art. 117 As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrintestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza devem ser condenados quando não for possível a remoção completa da área contaminada.

Parágrafo único. Quando for possível a remoção completa da contaminação, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras podem ser liberados.

Art. 118 As carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas devem ser condenadas.

Art. 119 As carcaças que apresentem edema generalizado no exame ***post-mortem*** devem ser condenadas.

Parágrafo único. Nos casos discretos e localizados, as partes das carcaças e dos órgãos que apresentem infiltrações edematosas devem ser removidas e condenadas.

Art. 120 As carcaças e os órgãos de animais parasitados por **Oesophagostomum sp** (esofagostomose) devem ser condenados quando houver caquexia.

Parágrafo único. Os intestinos ou suas partes que apresentem nódulos em pequeno número podem ser liberados.

PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRAIARAS - RS CNPJ 87.613.584/0001-59
Rua João Stella, 55 - CEP 95.305-000 - Ibiraiaras - RS - Fone: (54) 3355 1122
www.ibiraiaras.rs.gov.br - E-mail: admistração@pmibiraiaras.com.br

Art. 121 Os pâncreas infectados por parasitas do gênero ***Eurytrema***, causadores de euritrematose devem ser condenados.

Art. 122 As carcaças e os órgãos de animais parasitados por ***Fasciola hepática*** devem ser condenados quando houver caquexia ou icterícia.

Parágrafo único. Quando a lesão for circunscrita ou limitada ao fígado, sem repercussão no estado geral da carcaça, este órgão deve ser condenado e a carcaça poderá ser liberada.

Art. 123 Os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes devem ser condenados.

Art. 124 As línguas que apresentem glossite devem ser condenadas.

Art. 125. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem cisto hidático devem ser condenados quando houver caquexia.

Parágrafo único. Os órgãos que apresentem lesões periféricas, calcificadas e circunscritas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 126 As carcaças e os órgãos de animais que apresentem icterícia devem ser condenados.

Parágrafo único. As carcaças de animais que apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais podem ser liberadas, desde que possa se fazer o diagnóstico diferencial da icterícia.

Art. 127 As carcaças de animais em que for evidenciada intoxicação em virtude de tratamento por substância medicamentosa ou ingestão acidental de produtos tóxicos devem ser condenadas.

Art. 128 Os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite devem ser condenados.

Parágrafo Único. As carcaças de animais com lesões cardíacas podem ser liberadas, desde que não tenham sido comprometidas.

Art. 129 Os rins com lesões como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções devem ser condenados, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias e se acarretaram alterações na carcaça.

Parágrafo único. A carcaça e os rins podem ser liberados para o consumo quando suas lesões não estiverem relacionadas a doenças infectocontagiosas, dependendo da extensão das lesões, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas do órgão.

Art. 130 As carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

Art. 131 As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite devem ser condenadas, sempre que houver comprometimento sistêmico.

Município de IBIRAIARAS Construindo o Desenvolvimento
PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRAIARAS - RS CNPJ 87.613.584/0001-59
Rua João Stella, 55 - CEP 95.305-000 - Ibiraiaras - RS - Fone: (54) 3355 1122
www.ibiraiaras.rs.gov.br - E-mail: admistração@pmibiraiaras.com.br

§1º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, podem ser liberados.

§2º As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitadas as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.

§3º As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação e as de animais reagentes à brucelose devem ser condenadas.

§4º O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.

Art. 132 As partes das carcaças, os órgãos e as vísceras invadidos por larvas (miíases) devem ser condenados.

Art. 133 Os fígados com necrobacilose nodular devem ser condenados.

Parágrafo único. Quando a lesão coexistir com outras alterações que levem ao comprometimento da carcaça, esta e os órgãos também devem ser condenados.

Art. 134 As carcaças de animais com neoplasias extensas que apresentem repercussão no seu estado geral, com ou sem metástase, devem ser condenadas.

§1º As carcaças e os órgãos de animais com linfoma maligno devem ser condenados.

§2º Deve ser condenado todo órgão ou parte de carcaça atingidos pela neoplasia.

§3º Quando se tratar de lesões neoplásicas extensas, mas localizadas e sem comprometimento do estado geral, a carcaça e os órgãos devem ser destinados à esterilização pelo calor, quando o estabelecimento dispor dessa condição, depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.

§4º Quando se tratar de lesões neoplásicas discretas e localizadas, e sem comprometimento do estado geral, a carcaça pode ser liberada para o consumo depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.

Art. 135 Os órgãos e as partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem devem ser condenados, podendo a carcaça ser liberada, desde que não tenha sido comprometida.

Art. 136 As carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou de aborto, quando haja a evidência de infecção, devem ser condenadas.

Art. 137 As carcaças com infecção intensa por ***Sarcocystis spp*** (sarcocistose) devem ser condenadas.

§1º Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura.

§2º Entende-se por infecção leve a presença de cistos localizados em um único ponto da carcaça ou do órgão, devendo a carcaça ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida ou condenada.

Município de IBIRAIARAS Construindo o Desenvolvimento
PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRAIARAS - RS CNPJ 87.613.584/0001-59
Rua João Stella, 55 - CEP 95.305-000 - Ibiraiaras - RS - Fone: (54) 3355 1122
www.ibiraiaras.rs.gov.br - E-mail: admistração@pmibiraiaras.com.br

Art. 138 As carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento do seu estado geral devem ser condenadas.

Parágrafo único. A carcaça pode ser liberada quando a infestação for discreta e ainda limitada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 139 Os fígados que apresentem lesão generalizada de telangiectasia maculosa devem ser condenados.

Parágrafo único. Os fígados que apresentem lesões discretas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 140 As carcaças de animais portadores de tuberculose devem ser condenadas quando:

I - No exame ***ante-mortem*** o animal esteja febril;

II - Sejam acompanhadas de caquexia;

III - apresentem lesões tuberculósicas nos músculos, nos ossos, nas articulações ou nos linfonodos que drenam a linfa destas partes;

IV - Apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e do abdômen;

V - Apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;

VI - Apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;

VII - Apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição; ou

VIII - Existam lesões caseosas ou calcificadas generalizadas, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.

§1º As lesões de tuberculose são consideradas generalizadas quando, além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e de seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou encontradas lesões no baço, nos rins, no útero, no ovário, nos testículos, nas cápsulas suprarrenais, no cérebro e na medula espinhal ou nas suas membranas.

§2º Carcaças de animais reagentes positivos a teste de diagnóstico para tuberculose devem ser condenadas.

§3º A carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculósica discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo pode ser liberada, depois de condenadas as áreas atingidas.

§4º As partes das carcaças e os órgãos que se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza, devem ser condenados.

Município de IBIRAIARAS Construindo o Desenvolvimento
PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRAIARAS - RS CNPJ 87.613.584/0001-59
Rua João Stella, 55 - CEP 95.305-000 - Ibiraiaras - RS - Fone: (54) 3355 1122
www.ibiraiaras.rs.gov.br - E-mail: admistração@pmibiraiaras.com.br

1.a - Da Inspeção Post Mortem de Aves

Art. 141 Nos casos em que, no ato da inspeção **post mortem** de aves e se evidencie a ocorrência de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, determinada pela legislação de saúde animal, além das medidas estabelecidas no art. 93 do RIISPOA, cabe ao Serviço de Inspeção Municipal interditar a atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo apreendido enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas.

Parágrafo único. No caso de doenças infectocontagiosas zoonóticas, devem ser adotadas as medidas profiláticas cabíveis, considerados os lotes envolvidos.

Art. 142 As carcaças de aves ou os órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite, síndrome ascítica, miopatias e discondroplasia tibial devem ser julgados de acordo com os seguintes critérios:

I - Quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão, apenas as áreas atingidas devem ser condenadas; ou

II - Quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. Para os estados anormais ou patológicos não previstos no *caput* a destinação será realizada a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 143 Nos casos de endoparasitoses ou de ectoparasitoses das aves, quando não houver repercussão na carcaça, os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados.

Art. 144 No caso de lesões provenientes de canibalismo, com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. Não havendo comprometimento sistêmico, a carcaça pode ser liberada após a retirada da área atingida.

Art. 145 No caso de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluídas as decorrentes de escaldagem excessiva, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. As lesões superficiais determinam a condenação parcial com liberação do restante da carcaça e dos órgãos.

Art. 146 As aves que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniacal e revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura devem ser condenadas.

Art. 147 No caso de lesões de doença hemorrágica dos coelhos, além da ocorrência de mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose, as carcaças e os órgãos dos lagomorfos devem ser condenados.

Art. 148 Serão condenadas, total ou parcialmente, as aves quando se verificarem falhas na escaldagem que demonstrem alterações nas carcaças ou parte de carcaças pelo uso de altas temperaturas ou tempo prolongado na execução desta operação.

Art. 149 No caso de endoparasitoses e ectoparasitoses dos lagomorfos transmissíveis ao homem ou aos animais ou com comprometimento da carcaça, estas devem ser condenadas e também os órgãos.

Parágrafo único. Apenas os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados quando não houver comprometimento da carcaça.

1.b - Da Inspeção Post Mortem de Bovídeos

Art. 150 As carcaças e os órgãos de animais com hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenados.

Art. 151 As carcaças com infecção intensa por ***Cysticercus bovis*** (cisticercose bovina) devem ser condenadas.

§1º. Entende-se por infecção intensa quando são encontrados, pelo menos, oito cistos, viáveis ou calcificados, assim distribuídos:

I - Dois ou mais cistos localizados, simultaneamente, em pelo menos dois locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado), totalizando pelo menos quatro cistos; e

II - Quatro ou mais cistos localizados no quarto dianteiro (músculos do pescoço, do peito e da paleta) ou no quarto traseiro (músculos do coxão, da alcatra e do lombo), após pesquisa mediante incisões múltiplas e profundas.

§2º Quando forem encontrados mais de um cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, quando o estabelecimento dispuser dessa condição, após remoção e condenação das áreas atingidas.

§3º Quando for encontrado um cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou pela salga, após a remoção e a condenação da área atingida.

§4º Quando for encontrado um único cisto já calcificado, considerando todos os locais de eleição examinados, rotineiramente, na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta pode ser destinada ao consumo humano direto sem restrições, após a remoção e a condenação da área atingida.

§5º O diafragma e seus pilares, o esôfago e o fígado, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRAIARAS - RS CNPJ 87.613.584/0001-59
Rua João Stella, 55 - CEP 95.305-000 - Ibiraiaras - RS - Fone: (54) 3355 1122
www.ibiraiaras.rs.gov.br - E-mail: admistração@pmibiraiaras.com.br

1.c - Da inspeção Post Mortem de Equídeos

Art. 152 As carcaças e os órgãos de equídeos acometidos de: meningite cérebro-espinhal, encefalomielite infecciosa, febre tifoide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou neoplasias malignas devem ser condenados.

Art. 153 As carcaças e os órgãos devem ser condenados quando observadas lesões indicativas de anemia infecciosa equina.

Parágrafo único. As carcaças de animais com sorologia positiva podem ser liberadas para consumo, desde que não sejam encontradas lesões sistêmicas no exame ***post-mortem***.

Art. 154 As carcaças e os órgãos de animais nos quais forem constatadas lesões indicativas de mormo devem ser condenados, observando-se os seguintes procedimentos:

I - O abate deve ser prontamente interrompido e todos os locais, os equipamentos e os utensílios que possam ter tido contato com resíduos do animal ou qualquer outro material potencialmente contaminado serem imediatamente higienizados quando identificadas as lesões na inspeção ***post-mortem***, atendendo às recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal;

II - As precauções necessárias devem ser tomadas em relação aos funcionários que entraram em contato com o material contaminado, com aplicação das regras de higiene e antissepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada e encaminhamento ao serviço médico; e

III - todas as carcaças ou partes das carcaças, inclusive peles, cascos, órgãos e seu conteúdo que entraram em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados.

1.d - Da Inspeção Post Mortem de Ovinos e Caprinos

Art. 155 As carcaças de animais portadores de ***Coenurus cerebralis*** (cenurose) quando acompanhadas de caquexia devem ser condenadas.

Parágrafo único. Os órgãos afetados, o cérebro, ou a medula espinhal devem sempre ser condenados.

Art. 156 As carcaças com infecção intensa pelo **Cysticercus ovis** (cisticercose ovina) devem ser condenadas.

§1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados cinco ou mais cistos, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição e na musculatura da carcaça.

§2º Quando forem encontrados mais de um cisto e menos do que o caracteriza a infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, as carcaças e os demais tecidos envolvidos devem ser destinados ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, quando houver essa disponibilidade, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRAIARAS - RS CNPJ 87.613.584/0001-59
Rua João Stella, 55 - CEP 95.305-000 - Ibiraiaras - RS - Fone: (54) 3355 1122
www.ibiraiaras.rs.gov.br - E-mail: admistração@pmibiraiaras.com.br

§3º Quando for encontrado um único cisto, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, a carcaça pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

Art. 157 As carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenitecaseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

§1º As carcaças com lesões localizadas, caseosas ou em processo de calcificação devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que permitam a remoção e a condenação da área de drenagem dos linfonodos atingidos.

§2º As carcaças de animais com lesões calcificadas discretas nos linfonodos podem ser liberadas para consumo, depois de removida e condenada a área de drenagem destes linfonodos.

§3º Em todos os casos em que se evidencie comprometimento dos órgãos e das vísceras, estes devem ser condenados.

1.e - Da Inspeção Post Mortem de Suídeos

Art. 158 As carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas e outras dermatites podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, desde que a musculatura se apresente normal.

Parágrafo único. As carcaças acometidas com sarnas em estágios avançados, que demonstrem sinais de caquexia ou extensiva inflamação na musculatura, devem ser condenadas.

Art. 159 As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia, devem ser condenadas.

§1º As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da membrana sinovial, sem repercussão no seu estado geral, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.

§2º. As carcaças com artrite sem reação em linfonodos e sem repercussão no seu estado geral podem ser liberadas para o consumo, depois de retirada a parte atingida.

Art. 160 As carcaças com infecção intensa por ***Cysticercus celullosae*** (cisticercose suína) devem ser condenadas.

§1º Entende-se por infecção intensa a presença de dois ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados em locais de eleição examinados nas linhas de inspeção, adicionalmente à confirmação da presença de dois ou mais cistos nas massas musculares integrantes da carcaça, após a pesquisa mediante incisões múltiplas e profundas em sua musculatura (paleta, lombo e pernil).

PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRAIARAS - RS CNPJ 87.613.584/0001-59
Rua João Stella, 55 - CEP 95.305-000 - Ibiraiaras - RS - Fone: (54) 3355 1122
www.ibiraiaras.rs.gov.br - E-mail: admistração@pmibiraiaras.com.br

§2º Quando for encontrado mais de um cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados rotineiramente e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§3º Quando for encontrado um único cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados, rotineiramente, e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do frio ou da salga, depois de removida e condenada a área atingida.

§4º Quando for encontrado um único cisto calcificado, considerados todos os locais de eleição examinados rotineiramente na carcaça correspondente, esta pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

§5º A língua, o coração, o esôfago e os tecidos adiposos, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§6º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

§7º Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, por meio da fusão pelo calor, condenando-se as demais partes.

Art. 161 As carcaças de animais criptorquidas ou que tenham sido castrados por métodos não cirúrgicos quando for comprovada a presença de forte odor sexual, por meio de testes específicos dispostos em norma complementar, devem ser condenadas.

Art. 162 As carcaças de suídeos com erisipela que apresentem múltiplas lesões de pele, artrite agravada por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico devem ser condenadas.

Art. 163 As carcaças de suídeos que apresentem lesões de linfadenite granulomatosa localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou do órgão afetado.

Parágrafo único. As carcaças de suídeos em bom estado, com lesões em linfonodos que drenam até dois sítios distintos, sendo linfonodos de órgãos distintos ou com presença concomitante de lesões em linfonodos e em um órgão, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação das áreas atingidas.

Art. 164 As carcaças de suídeos acometidos de peste suína devem ser condenadas.

§1º A condenação deve ser total quando os rins e os linfonodos revelarem lesões duvidosas, desde que se comprove lesão característica de peste suína em qualquer outro órgão ou tecido.

§2º Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicam igualmente condenação total.

Município de IBIRAIARAS Construindo o Desenvolvimento
PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRAIARAS - RS CNPJ 87.613.584/0001-59
Rua João Stella, 55 - CEP 95.305-000 - Ibiraiaras - RS - Fone: (54) 3355 1122
www.ibiraiaras.rs.gov.br - E-mail: admistração@pmibiraiaras.com.br

Art. 165 As carcaças acometidas de ***Trichinella spirallis*** (Triquinelose) condenadas.

Art. 166 Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem, devem ser condenados.

Seção II

Da Inspeção Industrial e Sanitária de Leite e Derivados

Art. 167 A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste Decreto, abrange a verificação:

I - Do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;

II - Das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição; e

III - Das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.

Art. 168 A inspeção de leite e derivados a que se refere esta sessão é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

Art. 169 Para os fins deste Decreto, entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

Parágrafo único. O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

Art. 170 Para os fins deste Decreto, entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 171 Para os fins deste Decreto, entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.

Art. 172 Para os fins deste Decreto, entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.

Art. 173 Para os fins deste Decreto, entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Parágrafo único. É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

Art. 174 O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§1º Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

§2º O leite cru mantido na propriedade rural deve ser conservado em tanques de expansão sob temperatura, de no máximo 4 cº (Celsius) pelo período máximo de 48 horas.

§3º O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.

Art. 175 É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

Art. 176 É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

I - pertençam à propriedade que esteja sob interdição;

II - não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

III - estejam no último mês de gestação ou na fase colostral;

IV - apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;

V - estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; ou

VI - recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

Art. 177 O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

Art. 178 A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.

§1º O local intermediário de que trata o *caput* deve constar formalmente do programa de coleta a granel do estabelecimento industrial a que está vinculado.

§2º A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos deve ser realizada em sistema fechado.

§3º É proibido medir ou transferir leite em ambiente que o exponha a contaminações.

Art. 179 Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 180 A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:

I - contagem de células somáticas - CCS;

II - contagem bacteriana total - CBT;

III - composição centesimal;

IV - detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e

Parágrafo único. Devem ser observados os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 181 Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:

I - características físico-químicas:

a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;

b) teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);

c) teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);

d) teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);

e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

f) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

g) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido lático/100 mL;

h) densidade relativa a 15ºC (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/mL;

i) índice crioscópico entre -0,530ºH (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos); e

j) equivalentes a -0,512ºC (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,536ºC (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;

PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRAIARAS - RS CNPJ 87.613.584/0001-59
Rua João Stella, 55 - CEP 95.305-000 - Ibiraiaras - RS - Fone: (54) 3355 1122
www.ibiraiaras.rs.gov.br - E-mail: admistração@pmibiraiaras.com.br

II - não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico; e

III - não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares.

Art. 182 O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas neste Decreto.

Art. 183 É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Parágrafo único. Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de beneficiamento.

Art. 184 Para os fins deste Decreto, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Art. 185 Para os fins deste Decreto, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação.

Parágrafo único. Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação.

Art. 186 Para os fins deste Decreto, entende-se por termização ou pré-aquecimento a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

Parágrafo único. O leite termizado deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento e deve manter o perfil enzimático do leite cru.

Art. 187 Para os fins deste Decreto, entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§1º Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

I - Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 63ºC (sessenta e três graus Celsius) e 65ºC (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de trinta minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria; e

II - Pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72ºC (setenta e dois graus Celsius) e 75ºC (setenta e cinco graus Celsius) pelo período de quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria.

§2º Podem ser aceitos pelo SIM outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos no § 1º.

§3º É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura,

PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRAIARAS - RS CNPJ 87.613.584/0001-59
Rua João Stella, 55 - CEP 95.305-000 - Ibiraiaras - RS - Fone: (54) 3355 1122
www.ibiraiaras.rs.gov.br - E-mail: admistração@pmibiraiaras.com.br

registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

§4º Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o § 3º deve incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§5º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado em temperatura não superior a 4ºC (quatro graus Celsius), imediatamente após a pasteurização, envasado automaticamente em circuito fechado no menor prazo possível e expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura também não superior a 4ºC (quatro graus Celsius).

§6º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2ºC (dois graus Celsius) e 4ºC (quatro graus Celsius).

Art. 188 O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

Art. 189 É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 190 Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de conservação e temperatura:

I - conservação E expedição no posto de refrigeração: 4º C (quatro graus Celsius);

II - Conservação na usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios antes da pasteurização: 4°C (quatro graus Celsius);

III - refrigeração após a pasteurização: 4º C (quatro graus Celsius);

IV - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4º C (quatro graus Celsius);

V - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7º C (sete graus Celsius); e

Art. 191 O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 192 O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 193 O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 194 Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

Seção III

Da Inspeção Post Mortem de Pescado

Art. 195 A terminologia ***post-mortem*** não se aplica às espécies de pescado comercializadas vivas.

Art. 196 Entende-se por pescado os peixes, os anfíbios, e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

Parágrafo único. O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.

Art. 197 São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 198 É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 199 Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

I - peixes:

a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;

c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;

d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;

e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;

f) carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;

g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;

h) ânus fechado; e

i) odor próprio, característico da espécie;

II- anfíbios:

a) carne de rã:

1. odor suave e característico da espécie;

2. cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;

PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRAIARAS - RS CNPJ 87.613.584/0001-59
Rua João Stella, 55 - CEP 95.305-000 - Ibiraiaras - RS - Fone: (54) 3355 1122
www.ibiraiaras.rs.gov.br - E-mail: admistração@pmibiraiaras.com.br

3. ausência de lesões e elementos estranhos; e

4. textura firme, elástica e tenra; e

§ 1º As características sensoriais a que se refere este artigo são extensivas, no que for aplicável, às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.

§2º As características sensoriais a que se refere o *caput* são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima, no que couber.

§3º Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.

Art. 200 Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

Parágrafo único. O monitoramento deste procedimento deve ser executado por pessoa qualificada do estabelecimento, atendendo ao disposto em normas complementares, exceto para as espécies de pescado de abate, que serão submetidas a inspeção permanente.

Art. 201 Para preservação da inocuidade e da qualidade do produto, o Serviço de Inspeção Municipal estabelecerá, em norma complementar, as espécies de pescado que poderão ser submetidas à sangria, ao descabeçamento, previamente ao encaminhamento ao estabelecimento, bem como os requisitos para sua recepção.

Art. 202 É permitido o aproveitamento condicional, conforme normas de destinação estabelecidas em norma complementar, do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor ou com presença de parasitas localizados.

Art. 203 Nos casos do aproveitamento condicional, a critério do Serviço de Inspeção Municipal, o pescado deve ser submetido ao tratamento de congelamento.

Art. 204 O pescado, partes dele e os órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção, considerando o risco de sua utilização.

Seção IV

Da Inspeção Industrial de Sanitária de Ovos e Derivados

Art. 205 Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 206 A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

Art. 207 Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas neste Decreto.

Município de IBIRAIARAS Construindo o Desenvolvimento
PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRAIARAS - RS CNPJ 87.613.584/0001-59
Rua João Stella, 55 - CEP 95.305-000 - Ibiraiaras - RS - Fone: (54) 3355 1122
www.ibiraiaras.rs.gov.br - E-mail: admistração@pmibiraiaras.com.br

Art. 208 Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Decreto.

Parágrafo único. As granjas avícolas também devem ser registradas junto ao serviço oficial de saúde animal.

Art. 209 Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pelo Serviço de Inspeção Municipal:

I - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;

II - exame pela ovoscopia;

III - classificação dos ovos; e

IV - verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

Art. 210 Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias "A" e "B", de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender ao RTIQ.

Art. 211 Ovos da categoria "A" devem apresentar as seguintes características qualitativas:

I - Casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;

II - Câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;

III - Gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;

IV - Clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e

V - Cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 212 Ovos da categoria "B" devem apresentar as seguintes características:

I - Serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria "A";

II - Apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou

III - Serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

Parágrafo único. Os ovos da categoria "B" serão destinados exclusivamente à industrialização.

Art. 213 Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

Art. 214 É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 215 Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 216 Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 217 É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de Ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação.

Art. 218 Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

Seção V

Da Inspeção Industrial de Sanitária de Produtos de Abelhas e Derivados

Art. 219 A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas neste Decreto, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

Art. 220 As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e microbiológicas, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

Parágrafo único. Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados das análises de seleção da matéria-prima, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do produto, de acordo com o disposto neste Decreto.

Art. 221 Os estabelecimentos de produtos de abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores.

Parágrafo único. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

Art. 222 Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

CAPÍTULO IX

EMBALAGEM E ROTULAGEM

Seção I

Embalagem

Art. 223 Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

§1º Entende-se por "embalagem primária" o invólucro que está em contato com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pelo SIM.

§2º Entende-se por "embalagem secundária" o invólucro ou recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.

Art. 224 Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

Parágrafo único. Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento estandardizado em formato, dimensão e peso.

Art. 225 Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.

Parágrafo único. Em hipótese alguma podem ser utilizados se, anteriormente, tiverem sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.

Seção II

Rotulagem

Subseção I

Rotulagem em Geral

Art. 226 Todos os produtos de origem animal, entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sob as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos para beneficiamento.

Art. 227 As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento de produtos (rótulos e respectivos memoriais descritivos de fabricação e manipulação) serão encaminhadas nas vias regulamentares ao SIM, acompanhadas dos seguintes documentos:

I – formulário de petição de registro municipal de produtos e rótulos devidamente preenchido em 3 (três) vias;

II – croqui de rótulo, onde conste todos os dizeres, inscrições, nome do responsável

PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRAIARAS - RS CNPJ 87.613.584/0001-59
Rua João Stella, 55 - CEP 95.305-000 - Ibiraiaras - RS - Fone: (54) 3355 1122
www.ibiraiaras.rs.gov.br - E-mail: admistração@pmibiraiaras.com.br

técnico e o número de inscrição no respectivo conselho de classe e desenhos, do modelo definitivo em 3 (três) vias.

Parágrafo único. Quando se tratar de rótulos litografados, pintados e gravados, será apresentada a sua exata reprodução em papel. Será permitida a redução do mesmo, quando necessário, devendo ser mencionada a escala utilizada e, neste caso, será necessária a autenticação do veterinário responsável pela inspeção.

Art. 228 Para efeito do disposto no artigo anterior a solicitação poderá ser:

I – aprovação prévia, que constitui-se no exame e verificação do *croqui* dos rótulos, da composição e do memorial descritivo de fabricação do produto antes da solicitação do registro. Esta aprovação tem validade por 365 dias (um ano), sendo que vencido o prazo, e o seu registro não providenciado, este será automaticamente cancelado;

II – registro, que constitui-se no exame e verificação do rótulo definitivo, sua composição e seu memorial descritivo;

III – alteração de rótulos, de composição e memoriais descritivos de fabricação de produtos aprovados ou registrados;

IV – cancelamento.

Art. 229 A solicitação de registro será assinada em todas as vias pelo representante legal da empresa, devendo ser entregue à inspeção municipal junto ao estabelecimento, para parecer técnico e envio para o SIM.

Parágrafo único. No caso de alteração que envolva apenas o rótulo e/ou memoriais descritivos de produção, será dispensado o preenchimento do formulário quanto aos aspectos que não serão modificados.

Art. 230 A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de quatro dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

Art. 231 O produto cujos padrões ainda não estejam definidos na legislação vigente somente será registrado após estudos específicos, consultas e publicações de normas técnicas.

Art. 232 Entende-se por "rótulo" toda matéria descritiva ou gráfica que identifique o produto e o estabelecimento produtor, impressa, litografada, pintada ou gravada a fogo, por pressão ou decalque, aplicados sobre a embalagem plástica, o recipiente, o vasilhame, o envoltório, o cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente.

§1º Fica a critério do SIM permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo de inspeção.

§2º Os embutidos não enlatados, para a venda a granel, serão identificados por meio de uma etiqueta apensa a cada amarrado.

§3º A juízo do SIM, no caso de produtos que, por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados neste Regulamento, deverão estes constar da embalagem coletiva.

§4º Os produtos de origem animal fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter a identificação do estabelecimento de origem.

Art. 233 Os estabelecimentos somente podem usar rótulos em matérias-primas de origem animal quando devidamente aprovados e registrados pelo SIM.

Art. 234 Devem constar no rótulo, obrigatoriamente, as seguintes indicações:

I – nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou dizeres;

II – nome da firma responsável;

III – nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;

IV – carimbo oficial da inspeção municipal;

V – natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;

VI – localização do estabelecimento, especificando o município e o estado, facultando-se declaração de rua e número;

VII – marca comercial do produto;

VIII – data de produção e respectivo prazo de validade;

IX – indicação da quantidade, de acordo com as normas do INMETRO;

X – forma de composição ou outros dizeres, quando previsto neste Regulamento;

XI – a especificação "Indústria Brasileira";

XII – a indicação de aditivos utilizados, conforme o Código de Defesa do Consumidor;

XIII – a expressão "Colorido Artificialmente", quando for o caso;

XIV – a expressão "Aromatizado Artificialmente", quando for o caso;

XV – impressa, a seguinte expressão "Registro na Secretaria Municipal da Agricultura - SIM sob o nº", seguida do respectivo número de registro;

XVI – a indicação da forma e temperatura de conservação;

XVII – o peso da embalagem e a expressão "Deve ser pesado na presença do consumidor", no caso de o peso líquido não estar definido;

XVIII – os números da firma no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), e na Inscrição Estadual (IE);

XIX – e outras expressões determinadas por lei ou regulamento.

Art. 235 O desenho do rótulo deverá ser simples e bem definido, desprovido de detalhes desnecessários que prejudiquem a clareza das informações ou induzam à interpretação incorreta da real origem do produto.

§1º O fundo do rótulo não deverá interferir na legibilidade dos dizeres nele contidos.

§2º Os dizeres impressos e os detalhes desenhados não deverão estar dispostos de forma a prejudicar a visibilidade ou dificultar sua leitura.

§3º É facultado o emprego de cores nos rótulos, respeitadas as disposições legais vigentes.

Art. 236 A superfície do rótulo, onde são dispostos os dizeres exigidos e outros como figuras ou desenhos informativos, compreende o painel principal que é a parte do rótulo que se apresenta visível ao comprador, em condições habituais de exposição à venda, observando-se as peculiaridades de cada embalagem ou continente.

Art. 237 As declarações obrigatórias expressas nos rótulos dos alimentos não deverão ficar encobertas por qualquer dispositivo escrito, impresso ou gravado. Caso o continente seja coberto por envoltório, este deverá trazer aquelas informações obrigatórias ou o rótulo do continente deverá ser facilmente legível através do invólucro.

Art. 238 Em todos os rótulos que identifiquem produtos cárneos, obrigatoriamente constará a declaração completa das matérias-primas e ingredientes, em ordem decrescente de suas participações na formulação do produto cujo rótulo está sendo objeto de aprovação ou registro.

Art. 239 A data de fabricação e a respectiva validade, conforme a natureza do continente ou envoltório, será impressa, gravada e declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do SIM, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. 240 Nos rótulos podem figurar referência a prêmios obtidos em eventos oficiais, desde que, devidamente confirmada sua concessão, bem como prêmios de estímulo e menções honrosas conferidas pelo SIM.

Art. 241 É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se, a juízo do SIM, às denominações impróprias.

§1º As marcas que infringirem o presente artigo, embora registradas, não poderão, a juízo do SIM, ser usadas.

§2º Antes do registro de qualquer marca a ser usada na rotulagem de produtos de origem animal, deve ser solicitado parecer do SIM, a fim de ser atendido o disposto no presente artigo.

§3º As designações de países, estados e localidades estrangeiras que indiquem origem, processos de preparação, apresentação comercial ou classificação de certos produtos fabricados no exterior, só podem ser usadas quando precedidas do esclarecimento "tipo", "estilo", "marca", "corte" ou equivalentes.

Art. 242 Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca.

Parágrafo único. Tais rótulos devem declarar, obrigatoriamente, a classificação e localização de todos os estabelecimentos da firma, seguida dos números de registro, fazendo-se a identificação da origem pelo carimbo da inspeção municipal, gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

Art. 243 Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando, obrigatoriamente, a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Art. 244 No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da inspeção municipal, à qual deverá entregar todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 245 Produtos com denominação estrangeira, reconhecidamente generalizada no território estadual, quando destinados ao mercado interno, podem manter a mesma denominação no rótulo e logo abaixo, entre parênteses, a designação em vernáculo.

Art. 246 No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou chapa litografada, que possa se manter presa ao produto.

Subseção II

Rotulagem em Particular

Art. 247 O uso de matérias corantes artificiais, em conservas de carne, obriga a declaração expressa no rótulo "Colorido Artificialmente".

Art. 248 Os rótulos dos continentes de produtos não destinados a alimentação humana devem conter, além do carimbo próprio da inspeção municipal, a declaração "não comestível", obrigatória também nos continentes, a fogo ou por gravação, e em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados.

Art. 249 Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão, além do carimbo da inspeção municipal próprio, a declaração "alimentação para animais".

Art. 250 Os continentes empregados no transporte de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana, que não são acondicionados ou transformados em outros estabelecimentos, receberão um rótulo de acordo com o presente Regulamento e o competente carimbo da inspeção municipal.

Art. 251 Carcaças ou parte de carcaças destinadas ao comércio em natureza recebem obrigatoriamente o carimbo da inspeção municipal.

Parágrafo único. Para a carimbagem referida neste artigo, devem ser usadas substâncias de fórmula devidamente aprovada pelo SIM.

Art. 252 Na rotulagem de carnes e derivados deve-se observar, ainda, o seguinte:

I – a presença de substâncias que acentuam o sabor obriga que conste no rótulo a declaração "contém substâncias que estimulam o sabor";

II – as conservas que contenham carne e produtos vegetais terão nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 253 Na rotulagem do leite em natureza também deverá ser indicado o tipo de leite, dia da semana da saída ao consumo e o nome do estabelecimento de origem, com a respectiva localidade.

Art. 254 Na rotulagem de queijos deve trazer indicações sobre a percentagem de gordura no extrato seco.

Art. 255 Tratando-se de pescado e seus derivados deve ser observado também o seguinte:

I – as caixas ou outros continentes para pescado levam obrigatoriamente o carimbo da Inspeção, gravado o nome da firma e as condições de conservação do produto;

II – os subprodutos não destinados à alimentação humana devem consignar a expressão "Não comestível".

Art. 256 Na rotulagem do mel de abelha, geléia real, e seus derivados será observado mais o seguinte:

I – "mel centrifugado" ou "mel prensado", conforme o produto tenha sido submetido a qualquer dessas operações;

II – "mel amargo", quando procedente de flora que lhe transmite esse sabor;

III - "mel de cozinha", quando for aquecido a temperatura superior a 60ºC (sessenta graus centígrados);

IV – "mel de abelhas indígenas", quando for dessa procedência;

Parágrafo único. É permitido figurar no rótulo o nome do apicultor quando se tratar de mel procedente exclusivamente do apiário por ele elaborado, mesmo que se trate de produto vendido por entreposto.

CAPÍTULO X

CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 257 O número e o registro do estabelecimento e a sigla SIM ou outra que venha substituir, com a palavra "INSPECIONADO" ou "REINSPECIONADO", representam os elementos básicos do carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal, cujo formato e dimensões são fixados neste Regulamento.

PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRAIARAS - RS CNPJ 87.613.584/0001-59
Rua João Stella, 55 - CEP 95.305-000 - Ibiraiaras - RS - Fone: (54) 3355 1122
www.ibiraiaras.rs.gov.br - E-mail: admistração@pmibiraiaras.com.br

§1º A sigla SIM traduz-se "Serviço de Inspeção Municipal" dos Produtos de Origem Animal".

§2º O carimbo da Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização da Secretaria Municipal da Agricultura, Desenvolvimento Econômico e Meio Ambiente, e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Art. 258 Os diferentes modelos de carimbo da inspeção municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal obedecerão às seguintes especificações:

I – MODELO 1:

a) forma: circular;

b) dimensões: 6,0 cm (seis centímetros) de diâmetro;

c) dizeres: número do registro do estabelecimento, no centro, em cima a palavra "INSPECIONADO" que acompanha a curva superior do círculo; em baixo as iniciais "SIM", que acompanham a curva inferior do círculo;

d) uso: para carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos e vitelos, em condições de consumo em natureza, aplicados externamente sobre as massas musculares da região do coxão (pernil), costela, lombo, paleta (1/2 carcaça). No caso de carcaças de ovinos, caprinos e suínos que forem comercializados inteiras, pode-se utilizar somente o carimbo no pernil e paleta.

II - MODELO 2:

a) forma: circular;

b) dimensões: 3,0 cm (três centímetros) de diâmetro;

c) dizeres: número do registro do estabelecimento no centro; em cima a palavra "INSPECIONADO" que acompanha a curva superior do círculo; em baixo as iniciais "SIM" que acompanham a curva inferior do círculo;

d) uso: para embalagens, selos, etiquetas ou similares, individuais e invioláveis de carcaças de aves e de outros pequenos animais de consumo e para uso em conservas de carne utilizado na alimentação humana. Utilizados também para carimbar embalagens de miúdos.

III - MODELO 3:

a) forma: elíptico no sentido horizontal;

b) dimensões: 7 x 6 cm (sete por seis centímetros);

c) dizeres: idênticos ao modelo 2;

d) uso: para rótulos (etiquetas, gravados, litografados ou impressos em embalagens) de carnes de bovinos, bubalinos, ovinos e suínos.

IV - MODELO 4:

a) forma: elíptica no sentido horizontal;

b) dimensões: 3 x 2 cm (três por dois centímetros);

c) dizeres: idênticos ao modelo 2;

d) uso: para rótulos (etiquetas, gravados, litografados ou impressos em embalagens) de carnes em cortes e embalagens menores (exceto de aves), pescado, ovos, leite e laticínios, mel, cera de abelha e outros.

V – MODELO 5:

a) forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando gravados em recipientes metálicos;

b) dimensões: 4,0 x 4,0 com (quatro por quatro centímetros) para embalagens até 10 kg e 15 x 15 em (quinze por quinze centímetros) para embalagens com peso superior a 10 kg;

c) dizeres: idênticos ao modelo 2;

d) uso: para produtos não comestíveis ou destinados à alimentação de animais nas condições que se seguem:

1) em rótulos (etiquetas, gravados, litografados ou impressos em embalagens), os casos omissos ou de dúvida será resolvido por decisão do coordenador do SIM;

2) a fogo, gravado ou por meio de chapa devidamente afixada por solda, quando se tratar de recipientes de madeira ou metálicos;

3) pintado, por meio de chapa em encapados, sacos ou similares;

4) pintado ou gravado em caixas, caixotes e outros continentes que acondicionem produtos a granel.

Art. 259 Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo artigo anterior, sob pena de responsabilidade da inspeção municipal.

CAPÍTULO XI

REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 260 Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

§1º Os produtos que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo, devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação, se for o caso.

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

Art. 261 Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimentos sob inspeção municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento também registrado no SIM, na CISPOA ou no Serviço de Inspeção Federal (SIF).

Art. 262 Na reinspeção da carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação.

§1º Sempre que necessário O Serviço de Inspeção Municipal, verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

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

Art. 263 É proibido o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios ao consumo, devendo-se promover sua transformação ou aproveitamento condicional.

Art. 264 A inspeção municipal deverá fiscalizar o embarque de qualquer produto de origem animal, bem como as condições higiênicas e as instalações dos meios de transporte utilizados para tal finalidade.

Art. 265 A juízo do SIM, pode ser determinado o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos apreendidos no mercado de consumo ou em trânsito, para efeito de rebeneficiamento ou aproveitamento para fins não comestíveis.

CAPÍTULO XII

TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 266 Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, satisfeitas as exigências do presente Regulamento, têm livre curso no Município, podendo ser expostos ao consumo, em qualquer parte do território municipal.

Art. 267 As autoridades de Saúde Pública, em sua função de policiamento da alimentação nos centros de consumo, devem comunicar a qualquer dependência do SIM os resultados das análises fiscais que realizam se, das mesmas, resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos e matérias-primas.

Art. 268 Os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos de outros Municípios, só poderão ingressar no território municipal quando vierem acompanhados de Certificado Sanitário, expedido pela autoridade competente de origem, bem como devidamente identificados com rótulos ou marcas oficiais.

Município de IBIRAIARAS Construindo o Desenvolvimento
PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRAIARAS - RS CNPJ 87.613.584/0001-59
Rua João Stella, 55 - CEP 95.305-000 - Ibiraiaras - RS - Fone: (54) 3355 1122
www.ibiraiaras.rs.gov.br - E-mail: admistração@pmibiraiaras.com.br

Art. 269 Os Certificados Sanitários para produtos de origem animal destinados ao comércio municipal serão assinados pelo Médico Veterinário do SIM, responsável pela inspeção municipal.

Art. 270 O transporte de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos apropriados, tanto no que se refere ao tipo de produto a ser transportado quanto à sua perfeita conservação.

§1º Os produtos referidos no *"caput"* deste artigo, destinados ao consumo humano, mão poderão ser transportados com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§2º Para o transporte, tais produtos devem ser acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independentemente de sua embalagem, individual ou coletiva.

Art. 271 Todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, em trânsito no âmbito do Município, devem estar devidamente embalados, acondicionados, rotulados e carimbados, conforme prevê este Regulamento, e podem ser reinspecionados pelo Médico Veterinário do SIM, nos postos fiscais, fixos ou volantes, bem como no estabelecimento de destino.

Art. 272 Verificada a ausência do Certificado Sanitário ou Carimbo, a mercadoria será apreendida, e comunicar-se-á imediatamente o fato ao SIM, que lhe determinará o destino conveniente, devendo ser lavrados os respectivos autos de apreensão e de inutilização, se for o caso.

Art. 273 A autoridade competente deverá apreender produtos e matérias-primas de origem animal, quando houver fundada suspeita de estarem adulterados, falsificados ou impróprios para o consumo, uso ou comercialização, nos termos deste Regulamento.

Art. 274 Os produtos ou matérias-primas de origem animal manifestamente deteriorados ou alterados serão apreendidos e inutilizados imediatamente.

Parágrafo único. Quando a inutilização não puder ser efetuada na ocasião da apreensão, a mercadoria será transportada para local que a autoridade competente designe, por pessoal de sua competência e por conta do infrator. Neste caso serão lavrados, separadamente, o auto de apreensão e o auto de inutilização.

Art. 275 A apreensão e a inutilização de produtos e matérias-primas de origem animal poderão ser realizadas em qualquer local onde os mesmos se encontrem.

Parágrafo único. Correrão por conta dos detentores ou responsáveis pela mercadoria apreendida ou inutilizada as despesas de depósito, transporte e desnaturação.

Art. 276 No caso de produtos de origem animal apreendidos por infrações às normas de rotulagem e apresentação, desde que sanáveis, e sendo o infrator primário, após lavrado o respectivo auto de infração, será permitida a correção da irregularidade, e liberada a mercadoria, não sendo, neste caso, aplicada qualquer penalidade.

Parágrafo único. No caso de reincidência ou de irregularidade não suscetível de correção, aplicar-se-á ao infrator a penalidade cabível.

Art. 277 O auto de apreensão e/ou inutilização, que será a base do procedimento administrativo, deverá ser lavrado em 3 (três) vias, no mínimo, pela autoridade sanitária ou seu agente, destinando-se a primeira via ao autuado, e deverá conter:

I - nome e endereço do infrator e das testemunhas, se houver;

II - local, dia e hora da lavratura;

III - ato ou fato constitutivo da infração;

IV - disposição legal ou regulamentar infringida;

V - assinatura da autoridade sanitária autuante;

VI - assinatura do infrator ou de quem o represente.

Art. 278 As omissões ou incorreções na lavratura do auto de apreensão não acarretarão nulidade do mesmo, quando do processo constarem elementos necessários à determinação da infração e do infrator.

Capítulo XII

EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 279 Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM do cronograma de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e produtos de origem animal, que serão realizadas em Laboratório aprovado pelo SIM, em conformidade com a Portaria n.º 368, de 04 de Setembro de 1997 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, a qual aprovou o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico – Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

§1º o cronograma de análises da água de abastecimento interno fica estabelecido: 01 (uma) análise físico-química anual e 02 (duas) análises microbiológicas anuais.

§2º o cronograma de análises dos produtos de origem animal fica estabelecido: 01 (uma) análise microbiológica anual, por produto, para agroindústrias com mais de 03 (três) produtos registrados, sendo que para agroindústrias com até 03 (três) produtos registrados poderão ser realizadas até 02 (duas) análises por produto/ano. As análises físico-químicas serão realizadas sempre que o Serviço de Inspeção Municipal julgar necessário.

§3º para ovos serão realizadas 02 (duas) análises microbiológicas por ano e para mel serão realizadas 02 (duas) análises físico-químicas anualmente.

Art. 280 A periodicidade da realização das análises laboratoriais poderá ser alterada, a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 281 O exame físico-químico compreende:

I - os caracteres organolépticos;

II - princípios básicos ou composição centesimal;

III - índices físicos e químicos;

IV - corantes, conservadores ou outros aditivos;

V - provas especiais de caracterização e verificação de qualidade;

VI - análise físico-químico da água que abastece os estabelecimentos sob inspeção municipal.

Art. 282 A orientação analítica obedecerá à seguinte seriação:

I - caracteres organolépticos;

II - pesquisas de corantes e conservantes;

III - determinação de fraudes, falsificações e alterações;

IV - verificação dos mínimos e máximos constantes na legislação e aprovados pelo SIM, utilizando-se do conjunto de provas e dos elementos que constam das técnicas analíticas que acompanham este Regulamento.

Art. 283 O exame microbiológico deve verificar:

I - presença de produtos do metabolismo bacteriano, quando necessário;

II - contagem total de microorganismos sobre produtos de origem animal;

III - pesquisa e/ou contagem da flora determinada;

IV - pesquisa e/ou contagem de flora patogênica;

V - exame bacteriológico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Estadual;

VI - exame bacteriológico de matérias-primas e produtos afins, empregados na elaboração de produtos de origem animal.

CAPÍTULO XIV

INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 284 As infrações ao presente Regulamento, considerando o disposto pelo artigo 5º da Lei Municipal nº 2073 de 18 de setembro de 2012, serão punidas administrativamente, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Parágrafo único. Incluem-se entre as infrações previstas neste Regulamento:

I - atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do SIM ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização;

Município de IBIRAIARAS Construindo o Desenvolvimento
PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRAIARAS - RS CNPJ 87.613.584/0001-59
Rua João Stella, 55 - CEP 95.305-000 - Ibiraiaras - RS - Fone: (54) 3355 1122
www.ibiraiaras.rs.gov.br - E-mail: admistração@pmibiraiaras.com.br

II - desacato, suborno, ou simples tentativa;

III - informações inexatas sobre dados estatísticos referente à quantidade, qualidade e procedência dos produtos;

IV - qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse ao SIM.

Art. 285 Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

II - multa, de até 2000 UFM´s, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

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

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

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.

§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 econômica-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 parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro ou relacionamento.

Art. 286 Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para consumo, no todo ou em parte, 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 demostrem 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 impróprios à alimentação por qualquer motivo;

PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRAIARAS - RS CNPJ 87.613.584/0001-59
Rua João Stella, 55 - CEP 95.305-000 - Ibiraiaras - RS - Fone: (54) 3355 1122
www.ibiraiaras.rs.gov.br - E-mail: admistração@pmibiraiaras.com.br

V - não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento;

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

Art. 287 Nos casos do artigo anterior, independente de quaisquer outras penalidades que couberem, serão adotados os seguintes critérios:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, após o rebeneficiamento determinado pela inspeção municipal;

II - nos casos de condenação, permite-se sempre o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante assistência da inspeção municipal.

Art. 288 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;

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) mascarar a data de fabricação com intenção dolosa.

II - Fraudes:

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

III - Falsificações:

PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRAIARAS - RS CNPJ 87.613.584/0001-59
Rua João Stella, 55 - CEP 95.305-000 - Ibiraiaras - RS - Fone: (54) 3355 1122
www.ibiraiaras.rs.gov.br - E-mail: admistração@pmibiraiaras.com.br

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;

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

Art. 289 Aos infratores dos dispositivos contidos no presente Regulamento e de atos complementares e instruções que forem expedidas visando o seu cumprimento, serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, as seguintes penalidades:

I - Multa de 100 a 500 UFM´s:

a) aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e a higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;

b) aos responsáveis pela permanência em trabalho de pessoas que não possuam carteira de saúde, ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de Saúde Pública;

c) aos que acondicionarem ou embalarem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;

d) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo da inspeção municipal nas testeiras dos continentes, rótulos ou em produtos;

e) aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação e de validade;

f) aos que infringirem outras exigências sobre rotulagem para os quais não tenham sido especificadas outras penalidades.

II - Multa de 501 a 1000 UFM´s:

a) às pessoas que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal para consumo privado, nos casos previstos neste Regulamento, e os destinarem a fins comerciais;

b) aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção Estadual para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no SIM;

c) aos que receberem e mantiverem guardados, em estabelecimentos registrados ou relacionados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;

d) aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas neste Regulamento;

e) aos que adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal oriundas de outros municípios, procedentes de estabelecimentos não registrados no SIM;

f) às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel, que de acordo com o presente Regulamento devem ser entregues ao consumo em embalagens originais;

g) às pessoas físicas ou jurídicas que embaraçarem ou burlarem a ação dos servidores do SIM no exercício de suas funções;

h) aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizarem a lavagem e higienização dos vasilhames, frascos, carros-tanques e veículos em geral;

i) aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e, durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem à limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos de produtos destinados à alimentação humana;

j) aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;

l) aos que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor do SIM, junto às empresas de transportes, para classificação de ovos nos entrepostos;

m) aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;

n) aos que infringirem os dispositivos deste Regulamento, quanto a documentos de classificação de ovos nos entrepostos, referentes ao aproveitamento condicional;

o) aos responsáveis por estabelecimentos registrados ou relacionados que não promoverem no SIM as transferências de responsabilidade, previstas neste Regulamento, ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador locatário sobre essa exigência legal, por ocasião do processamento da venda ou locação;

p) aos que lançaram no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo SIM;

q) aos responsáveis pela confecção, litografia ou gravação de carimbos da inspeção municipal a serem usados isoladamente, ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados, ou em processo de registro, no SIM;

r) aos responsáveis pela expedição de produtos de origem animal para o comércio intermunicipal sem apresentação do certificado sanitário, nos casos exigidos pelo presente Regulamento;

s) às firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo SIM.

III - Multa de 501 a 1000 UFM´s:

a) aos que lançaram mão de certificados sanitários, rotulagens e carimbos de inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo SIM;

PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRAIARAS - RS CNPJ 87.613.584/0001-59
Rua João Stella, 55 - CEP 95.305-000 - Ibiraiaras - RS - Fone: (54) 3355 1122
www.ibiraiaras.rs.gov.br - E-mail: admistração@pmibiraiaras.com.br

b) aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou amplificações sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo SIM;

c) aos que expuserem à venda produtos de um estabelecimento como se fosse de outro;

d) aos que usarem indevidamente os carimbos da Inspeção;

e) aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com as determinações da inspeção municipal;

f) aos responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal que enviarem, para consumo, produtos sem rotulagem;

g) aos responsáveis por estabelecimentos não registrados que enviarem, para comércio municipal, produtos não inspecionados pelo SIM.

IV - Multa de 1001 a 1500 UFM´s:

a) aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;

b) aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados, ou procedentes de animais não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

c) aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite, vacas que tenham sido afastadas do rebanho pelo SIM;

d) às pessoas físicas ou jurídicas que mantiverem, para fins especulativos, produtos que, a critério do SIM, possam ficar prejudicados em suas condições de consumo;

e) aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do SIM, no exercício de suas atribuições;

f) aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;

g) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela inspeção municipal;

h) aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal, em desacordo com os padrões neste Regulamento ou nas fórmulas aprovadas, ou ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

i) aos responsáveis por estabelecimentos que fizerem comércio municipal sem que os seus estabelecimentos tenham sido previamente registrados no SIM;

j) às pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no SIM, em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob inspeção municipal.

I) - Multa de 1501 a 2000 UFM´s, fixada de acordo com a gravidade da falta, a critério do SIM, aos que cometerem outras infrações ao presente Regulamento.

Art. 290 As penalidades a que se refere o presente Regulamento serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Parágrafo único. Os valores das multas estabelecidos no presente regulamento, serão revistos, anualmente, por decreto do Executivo, aplicando-se em sua atualização o IGPM acumulado no período ou outro índice oficial que venha a substituí-lo.

Art. 291 As multas a que se refere o presente Regulamento serão dobradas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco o isentam de ação civil e criminal.

§1º Considera-se reincidência, para os fins deste Regulamento, o novo cometimento, pelo mesmo agente, de infração pela qual já tenha sido autuado, julgada, e que não haja mais cabimento de qualquer recurso administrativo.

§2º A ação civil e criminal cabe não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem à reincidência.

§3º A ação civil e criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do SIM.

§4º A suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro ou relacionamento são de alçada do Coordenador do SIM.

Art. 292 Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, a respectiva localização e a firma responsável.

Art. 293 O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representantes da firma e por duas testemunhas.

Parágrafo único. Sempre que o infrator se negar a assinar o auto de infração, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias ao proprietário da firma, responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada e mediante recibo.

Art. 294 A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 3 (quatro) vias, sendo que a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida ao Coordenador do SIM e a terceira constituirá o próprio talão de infrações.

Art. 295 O infrator poderá apresentar defesa ao órgão local do SIM, em até 15 (quinze) dias após a lavratura do auto de infração e/ou multa, cuja decisão, em primeira instância, caberá ao seu Coordenador.

§1º Após a ciência da decisão proferida pelo Coordenador do SIM, caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias, ao Secretário Municipal da Agricultura, que decidirá em segunda e última instância.

§2º A defesa apresentada pelo infrator será, em qualquer caso, protocolada pelo órgão do SIM que a receber, onde constará a identificação do servidor e a data de recebimento, e após, encaminhado ao Coordenador do SIM o mesmo será feito com relação a recurso.

Art. 296 O infrator, uma vez multado, terá 30 (trinta) dias para efetuar o pagamento da multa e exibir ao SIM o competente comprovante de recolhimento à repartição arrecadadora Municipal.

§1º Quando a repartição municipal arrecadadora estiver afastada da localidade onde se verificou a infração, de maneira a não ser possível o recolhimento da multa dentro do prazo previsto neste artigo, deverá ser concedido novo prazo, a juízo do servidor que lavrou o auto de infração.

§2º O prazo de 30 (trinta) dias a que se refere o "caput" do presente artigo é contado a partir do dia em que o infrator tenha sido notificado da lavratura do auto de multa.

Art. 297 O não recolhimento da multa no prazo legal implica na cobrança fiscal promovida pela Secretaria Municipal de Orçamento e Finanças, mediante a documentação existente.

Parágrafo único. Neste caso, poderá ser determinada a suspensão das atividades do estabelecimento.

Art. 298. São responsáveis pela infração diante das disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - produtores de matéria-prima de qualquer natureza aplicável à indústria animal, desde a fonte de origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM;

II - proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal;

III - proprietários, arrendatários ou responsáveis por casas comerciais atacadistas que receberem, venderem ou despacharem produtos de origem animal;

IV - que expuserem à venda, em qualquer parte, produtos de origem animal;

V - que despacharem ou transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer dos empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que explorarem a indústria dos produtos de origem animal.

Art. 299 A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando sê-lhe, 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, ter as atividades suspensas ou cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento.

CAPÍTULO XV

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 300 Os servidores do SIM, com delegação de competência, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma com produtos de origem animal.

Art. 301 O Departamento de Inspeção Municipal publicará normas complementares sobre providências relativas ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 302 Sempre que necessário, o SIM solicitará parecer do órgão competente da saúde para registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas ou outros que não estejam estabelecidas em normas específicas.

Art. 303 O Departamento de Inspeção Municipal editará normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, no prazo de 120 dias após a publicação deste Regulamento, de acordo com o Decreto Federal nº 5.741/2006.

Art. 304 O SIM e o setor competente pela sanidade animal, no âmbito de suas competências, atuarão conjuntamente no sentido de salvaguardar a saúde animal e a segurança alimentar.

Parágrafo único. O SIM poderá implementar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização para subsidiar as ações do setor competente pela sanidade animal do município de Ibiraiaras no diagnóstico e controle de doenças não previstas neste Regulamento, exóticas ou não, que possam ocorrer no município.

Artigo 305 O Departamento de Inspeção Municipal terá prazo de 120 dias após a publicação deste Regulamento para constituir o sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

Parágrafo único. Será de responsabilidade da Secretaria da Agricultura, Desenvolvimento Econômico e Meio Ambiente e da Secretaria Municipal da Saúde a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.

Art. 306 O SIM proporcionará aos seus servidores treinamento e capacitação em universidades, centros de pesquisa e demais instituições públicas e privadas, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

Art. 307 Os recursos financeiros necessários à implementação do presente Regulamento e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal da Agricultura, Desenvolvimento Econômico e Meio Ambiente do

Município de Ibiraiaras, constantes no Orçamento do Município anual e será objeto de regulamentação específica.

Art. 308 As normas não previstas neste regulamento, que estabelecem Padrões de Identidade e Qualidade para as matérias primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes tecnológicos de carnes e produtos cárneos, de pescados e derivados, de leite e derivados de ovos e ovoprodutos, de produtos das abelhas e derivados, assim como sobre o Registro de Produtos, do Transito e Certificação de Produtos de Origem Animal, das Infrações e Sanções Administrativas, aplica-se o que determinam as normas complementares e demais legislações vigentes.

Art. 309 Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente Regulamento, serão resolvidos através de resoluções baixados pela Secretaria Municipal da Agricultura, Desenvolvimento Econômico e Meio Ambiente do Município de Ibiraiaras, após no Departamento de Inspeção Municipal.

Art. 310 Ficam revogadas as disposições em contrário, em especial o Decreto Municipal nº 2.694, de 31 de março de 2014.

Art. 311 Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete da Prefeita Municipal de Ibiraiaras, 31 de julho de 2017.

Ivete Beatriz Zamarchi Luchezi
Prefeita Municipal

Registre-se e Publique-se
Em 31 de julho de 21017

Sérgio Baldasso
Secretário de Administração e Planejamento

PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRAIARAS - RS CNPJ 87.613.584/0001-59
Rua João Stella, 55 - CEP 95.305-000 - Ibiraiaras - RS - Fone: (54) 3355 1122
www.ibiraiaras.rs.gov.br - E-mail: admistração@pmibiraiaras.com.br