

DECRETO Nº 2.006, DE 20 DE AGOSTO DE 2018.

Dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal.

O PREFEITO MUNICIPAL DE PINHAL GRANDE, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município e considerando a edição da Lei Municipal nº 2.373/2017,

DECRETA:

Art. 1º O presente Regulamento institui as normas que regulam, em todo o território do Município de Pinhal Grande, a inspeção industrial e sanitária para produtos de origem animal, destinados a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde do consumidor.

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

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. 3º A inspeção e fiscalização a que se refere o artigo anterior são privativas do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) vinculado à Secretaria Municipal da Agricultura, Indústria e Comércio de Pinhal Grande, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

§ 1º A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição, e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Vigilância Sanitária Municipal, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei Municipal nº 2.174 de 05/03/2014.

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

Art. 4º As ações do SIM contemplam as seguintes atribuições:

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

II – Verificar a aplicação dos preceitos de bem-estar animal e executar as atividades de inspeção *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 e habilitação dos estabelecimentos de produtos de origem animal;

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

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

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

Art. 5º O presente Regulamento e demais atos complementares que venham a ser expedidos devem ser executados em todo território municipal.

Art. 6º A inspeção municipal será instalada em caráter permanente ou periódico.

§ 1º A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos de carnes e derivados que abatem ou abatem e industrializem as diferentes espécies de animais, e outros que se julgar necessário a juízo do SIM.

§ 2º Nos demais estabelecimentos que constam neste Regulamento a inspeção será executada de forma periódica, a juízo do SIM.

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

§ 4º A periodicidade mínima a que se refere o §3º deste artigo será de 15 (quinze) dias nos empreendimentos das categorias mencionadas nos incisos III (ovos e derivados) e V (produtos das abelhas e derivados) do artigo 10 deste decreto.

§ 5º A periodicidade mínima a que se refere o §3º deste artigo será de 07 (sete) dias nos empreendimentos das categorias mencionadas nos incisos I (carnes e derivados, exceto matadouros), II (pescado e derivados) e IV (leite e derivado) do artigo 10 deste decreto.

Art. 7º Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito deste Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

Art. 8º A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, a cargo do SIM, abrange:

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

Art. 9º A concessão de inspeção pela Secretaria Municipal da Agricultura, Indústria e Comércio isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal para produtos de origem animal.

I – CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 10. Os estabelecimentos de produtos de origem animal são classificados em:

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

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

Art. 11. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I – matadouros-frigoríficos;
- II – fábricas de conservas de produtos cárneos;
- III – fábricas de produtos suínos;

IV- matadouros de aves e pequenos animais;

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

§ 2º Entende-se por "fábrica de conservas de produtos cárneos" o estabelecimento que industrializa a carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

§ 3º Entende-se por "fábrica de produtos suínos" o estabelecimento que dispõe de sala de matança e demais dependências, industrializa animais da espécie suína e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animais de outras espécies, dispondo de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

§ 4º Entende-se por "matadouro de aves e pequenos animais" o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de aves, coelhos e demais animais cuja exploração e consumo sejam permitidos, devendo dispor de frio industrial e de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis, a juízo do SIM.

Art. 12. A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gênero" significa, para efeito do presente Regulamento, que se trata de "produto ou matéria-prima de origem animal".

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

§ 1º Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por "carne" (matéria-prima) deve se entender as massas musculares, despojadas de gorduras, aponevroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

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

Art. 14. O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados, constitui a "carcaça".

§ 1º Nos suínos a "carcaça" pode ou não incluir o couro, cabeça e pés.

§ 2º A "carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral dá origem às "meias carcaças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, constituem os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

Art. 15. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I – Estabelecimento de abate e industrialização de pescado;

II – Entrepasto de pescados;

III – Fábricas de conservas de pescado;

§ 1º Entende-se por estabelecimento de abate e industrialização de pescado o estabelecimento que possui dependências, instalações e equipamentos para a recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, preparação, acondicionamento e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, dispondo de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

§ 2º Entende-se por "entrepasto de pescado" o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, dispondo de equipamento para aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

§ 3º Entende-se por "fábrica de conservas de pescado" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamento adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

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

I - granjas avícolas;

II - entrepostos de ovos;

III - fábricas de conservas de ovos.

§ 1º Entende-se por granjas avícolas, o estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos em natureza, oriundos de produção própria.

§ 2º Entende-se por "entrepasto de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, oriundos de várias granjas.

§ 3º Entende-se por "fábrica de conservas de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

Art. 17. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I – fábricas de laticínios;

II – entreposto de laticínios;

III – micro usina de beneficiamento de leite e industrialização de leite e derivados;

§ 1º Entende-se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado à recepção de leite e derivados para o preparo de quaisquer produtos lácteos.

§ 2º Entende-se por entreposto de laticínios o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação, fracionamento e acondicionamento de produtos lácteos excluído o leite em natureza.

§ 3º Entende-se por micro usina de beneficiamento de leite e industrialização de leite e derivados o estabelecimento dotado de dependências e equipamentos que satisfaçam a presente norma, com a finalidade de receber, filtrar, beneficiar, envasar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo, bem como a industrialização de quaisquer produtos lácteos até um limite máximo de 500 litros por dia.

Art. 18. Estabelecimentos de produtos das abelhas e derivados:

I - casa do mel;

II - entrepostos de mel e cera de abelhas.

§ 1º Entende-se por "casa do mel" o estabelecimento destinado ao beneficiamento, industrialização e classificação de mel e seus derivados, oriundos de produção própria.

§ 2º Entende-se por "entrepasto de mel e cera de abelhas" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e seus derivados, oriundos de vários estabelecimentos.

II – APROVAÇÃO E REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 19. Nenhum estabelecimento que faça comércio municipal de produtos de origem animal poderá funcionar, no âmbito do Município, sem estar previamente registrado no SIM, na forma deste Regulamento.

§ 1º O Título de Registro é o documento emitido pelo Responsável pelo SIM ao estabelecimento depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.

Art. 20. Os seguintes estabelecimentos devem ser registrados:

I – matadouros-frigoríficos, fábricas de conservas de produtos cárneos, fábricas de produtos suínos, matadouros de aves e pequenos animais;

II – estabelecimento de abate e industrialização de pescado, entreposto de pescados, fábricas de conservas de pescados.

III – granja avícola, entrepostos de ovos, fábricas de conservas de ovos.

IV- fábricas de laticínios, entreposto de laticínios, micro usina de beneficiamento de leite e industrialização de leite e derivados;

V – casa do mel e entreposto do mel e cera de abelhas.

Art. 21. A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no SIM e as atividades e os acessos serão totalmente independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

Art. 22. O estabelecimento deve ser registrado de acordo com a sua atividade industrial e, quando este possuir mais de uma atividade industrial, deve ser acrescentada uma nova classificação à principal.

Art. 23. Para a solicitação da aprovação do projeto de estabelecimentos novos é obrigatório a apresentação dos seguintes documentos junto ao Serviço de Inspeção Municipal:

I – requerimento simples dirigido ao Responsável pelo SIM;

II – Documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competente que não se opõem à instalação do estabelecimento;

III – Croqui representativo de todas as instalações contendo o layout dos equipamentos;

IV – memorial descritivo simplificado das instalações e equipamentos;

V – Termo de compromisso;

§ 1º Após aprovação do projeto o responsável pelo estabelecimento deve solicitar ao SIM a vistoria para aprovação do terreno.

§ 2º As plantas ou projetos devem conter:

- Orientação;
- Posição da construção em relação as vias públicas e alinhamento dos terrenos;
- Localização das partes dos prédios vizinhos, construídos sobre as divisas dos terrenos;
- Perfil longitudinal e perfil transversal do terreno em posição média, sempre que este não for de nível;

§ 3º Os pequenos projetos, a juízo do SIM, que possuírem área inferior a 60 m² podem ser aceitos, para estudo, como simples “ croquis” ou desenhos;

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

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

Art. 24. A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em Códigos de Obras Municipais, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas no Presente Regulamento ou com atos complementares expedidos pelo SIM.

Art. 25. Quaisquer outros detalhes serão previstos em cada caso, por ocasião do exame dos projetos de construção, ampliação ou reforma de estabelecimentos ou em instruções expedidas pelo SIM.

Art. 26. Aprovados terreno e projeto o SIM expedirá ofício circular autorizando o início das obras.

Art. 27. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, será requerido ao SIM a vistoria prévia e autorização ou não do início dos trabalhos.

Parágrafo único. Depois de deferido, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção no estabelecimento mediante conclusão do processo de registro.

Art. 28. O processo de registro junto ao SIM, deve ser encaminhado, através dos seguintes documentos para fins de arquivamento:

I - requerimento ao responsável pelo SIM anexado das cópias do CNPJ/ CPF e Inscrição Estadual;

II – plantas de situação e localização;

III – plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;

IV- Plantas de cortes e fachadas;

V – plantas hidrossanitárias com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água;

VI – licenciamento ambiental;

VII – memorial descritivo econômico sanitário do estabelecimento;

VIII – alvará de localização;

IX – contrato de responsabilidade técnica (RT);

X – análise físico-química e microbiológica da água de abastecimento;

XI – formulários de registro de rótulos dos produtos devidamente preenchidos;

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

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

§ 2º O encaminhamento dos pedidos de registro dos estabelecimentos de produtos de origem animal, deve ser precedido de inspeção prévia e aprovação do local e terreno.

Art. 29. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feita após aprovação prévia dos projetos.

Parágrafo único. É de inteira responsabilidade dos proprietários as construções dos estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, cujos projetos não tenham sido previamente aprovados pelo SIM.

Art. 30. Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influir na qualidade do produto.

Art. 31. 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.

Parágrafo único. Nenhuma alteração poderá ser procedida no projeto aprovado previamente, sem a devida consulta ao órgão fiscalizador.

Art. 32. Para a instalação do Serviço de Inspeção Municipal, além das demais exigências fixadas neste Regulamento, o estabelecimento deve apresentar os Programas de Boas Práticas de Fabricação – BPF, ou programas considerados equivalentes pelo SIM, para serem implementados no estabelecimento em referência.

Art. 33. 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.

III – TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO

Art. 34. Quando ocorrer mudança de proprietário, administrador ou possuidor em estabelecimentos registrados, os novos responsáveis deverão, de imediato, proceder as devidas transferências no âmbito do SIM.

§ 1º No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita, pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita ao SIM, esclarecendo os motivos da recusa.

§ 2º As firmas responsáveis por estabelecimentos registrados durante as fases do processamento da transação comercial, devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências deste regulamento.

§ 3º Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a firma em nome da qual esteja ele registrado.

§ 4º No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1º, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de no máximo 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência respectiva, será cassado o registro do estabelecimento, o qual se restabelecerá depois de cumprida a exigência legal.

§ 5º Adquirido o estabelecimento, por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizada a transferência do registro, a nova firma está obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 35. O processo de transferência deve obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro.

IV – OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 36. Ficam os proprietários de estabelecimentos ou seus representantes legais obrigados a:

I - observar e fazer observar todas as exigências contidas no presente Regulamento;

II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;

III – Fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM, na forma por ele requerido, no máximo até o décimo dia de cada mês subsequente ao vencido e sempre que for solicitado pelo Serviço de Inspeção;

IV - dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal periódica e permanente, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;

V - fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências;

VI - fornecer armários, cadeiras, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à Inspeção Municipal, para seu uso exclusivo;

VII – manter locais apropriados para recebimento e guarda de matérias-primas e produtos que necessitem de reinspeção, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

VIII - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

IX – fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para a sua transformação imediata;

X – 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 a consulta do SIM a qualquer momento;

XI – manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução para as atividades do estabelecimento;

XII – garantir o livre acesso de servidores a 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;

XIII – realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle do processo, que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

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

Art. 37. Cancelado o registro ou interditado o estabelecimento, os materiais pertencentes ao governo Municipal, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pelo Serviço de Inspeção;

Art. 38. No caso de cancelamento de registro de estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção Municipal;

Art. 39. O material fornecido pelas empresas constitui patrimônio das mesmas, ficando porém, à disposição e sob responsabilidade do Inspetor Veterinário Municipal;

Art. 40. Todos os estabelecimentos de leite e derivados e de produtos de abelhas e derivados devem registrar diariamente, as entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, especificando origem, quantidade, resultados da análise de seleção, controles do processo produtivo e destino.

§ 1º Em estabelecimentos de leite e derivados, quando do recebimento de matéria-prima a granel, devem ser arquivados, para fins de verificação do SIM, a etiqueta - lacre e o boletim de análises.

§ 2º 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.

Art. 41. Nos estabelecimentos que não estiverem plenamente adequados às Normas Técnicas, no que se refere às instalações, equipamentos e utensílios, a Inspeção Municipal, mediante vistorias prévias, determinará a adequação completa de estabelecimento, através da apresentação, por este, de um cronograma de execução que atenda aos itens solicitados no relatório da vistoria e conste o prazo para a execução dos referidos itens.

Art. 42. Ao término das atividades no estabelecimento, será instalado um lacre de segurança e/ou outro dispositivo qualquer em qualquer local, ou locais de acesso ao mesmo, tantos quantos necessários, com o intuito de evitar atividades como abate, desossa, entre outras, na ausência da Inspeção Municipal, sempre que o SIM julgar necessário.

Art. 43. A ação de remoção do lacre e /ou dispositivo(s) supramencionado(s) será executada única e exclusivamente, pela Inspeção Municipal, salvo quando da autorização da mesma.

V – FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 44. 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.

Art. 45. 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 ou queda sobre produtos, observando-se um mínimo de intensidade luminosa de 300 lux nas áreas de manipulação e de 500 lux nas áreas de inspeção, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações;

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 separações 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 ou com dispositivo para se manterem fechadas, 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 45°), 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 sujeira, o desprendimento de partículas e proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas, não sendo recomendável o uso de pintura no forro das dependências onde as carcaças estiverem sendo manipuladas e que ainda não receberam a proteção de embalagem, exceto quando houver a garantia de que a tinta usada é atóxica e que não existe a possibilidade de sua escamação.

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, etc., ou quando forem usadas telhas tipo fibrocimento fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado.

XIII – Não serão aprovadas as vigas que forem de madeira nas áreas de abate e industrialização;

XIV – Deve ser mantido um pé direito mínimo à altura de 2,70 metros desde que atendidas as condições de iluminação e conforto térmico compatíveis com a natureza do trabalho, sujeitando-se tal redução ao controle do órgão competente em matéria de segurança e medicina do trabalho, sendo recomendável a altura de 3,00 metros nas áreas de produção. No caso das salas de abate a altura deve atender o disposto seguinte: quando pendurado por um dos membros deve existir a distância mínima de 0,75 metros do focinho do animal ao piso.

Parágrafo único. Recomenda-se a altura de pé direito de 7,00 metros para a sala de abate de bovinos e 4,00 metros para a sala de abate de suínos.

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 - Na construção dos pisos poderão ser usados materiais do tipo “gressit”, “korodur”, cerâmica industrial, cimento ou outros materiais, desde que aprovados pela Inspeção.

XVII - 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.

XVIII - 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;

XIX - 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.

XX - 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, não sendo permitido qualquer outro material;

XXI - 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;

XXII - Os esgotos de condução de resíduos não comestíveis deverão ser lançados nos condutores principais através de piletas e sifões;

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

XXIV – 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, a critério da inspeção.

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

XXVI - 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.

XXVII – 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.

XXVIII - 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;

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

XXX - Dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, dispor de instalações para tratamento de água;

XXXI – Dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate de incêndios, refrigeração e outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;

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

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

XXXIV - 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.

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

XXXVI - 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 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.

XXXVII - 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”.

XXXVIII - Dispor, quando necessário, de sede para a inspeção Municipal, que a juízo do SIM, compreenderá salas de trabalho, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias;

Art. 46. 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 o equipamento de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, maquinaria e utensílios diversos, em face da classificação e capacidade de produção de cada estabelecimento.

Art. 47. O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade e produto e de diferentes cadeias produtivas, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade ou tipo de produção para depois iniciar a outra.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados que em sua composição principal, não haja produtos de origem animal, mas estes produtos não seguirão as normas previstas neste Regulamento, devendo os mesmos seguir a legislação pertinente.

Art. 48. 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 sem acesso direto às áreas de processamento, industrialização e abate.

II – dispor de uma única unidade de sanitário/vestiário para estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, acima de 8 trabalhadores o sanitário e vestiário deverão ser proporcionais 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 rurais 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 devem atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de lavagem.

VI – CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 49. Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam 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. 50. 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. 51. 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. 52. 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. 53. 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 frequência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 54. A embalagem dos 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.

Parágrafo único. Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no caput deste artigo.

Art. 55. 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. 56. 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. 57. Serão diariamente limpos e convenientemente sanitizados os instrumentos de trabalho ou toda vez que o serviço de inspeção achar necessário.

Parágrafo único. Os estabelecimentos devem ter estoque de desinfetantes aprovados, para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

Art. 58. As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação; devendo ser limpas e desinfetadas toda vez que a inspeção julgar necessário, respeitadas suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 59. Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do município. A inspeção de saúde é exigida sempre que a autoridade sanitária do abatedouro achar necessário, para qualquer

empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam, esporadicamente, atividades nas dependências do abatedouro.

§1º Nos atestados de saúde de funcionários envolvidos na manipulação de produtos deve constar a declaração de que os mesmos estão “aptos a manipular alimentos”.

§2º O funcionário envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que fique comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos, comprometendo sua inocuidade.

§3º Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.

§ 4º O Atestado médico deverá ser renovado anualmente.

Art. 60. 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.

§1º Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares.

§2º O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, serão guardados em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

Art. 61. 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. 62. 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.

Art. 63. É proibido fazer refeições nos locais onde se realizem trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 64. Todas as vezes que for necessário, a Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 65. Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, devem ser lavados e desinfetados, tantas vezes quantas necessárias, com água de cal ou outro desinfetante apropriado autorizado pelo SIM.

Art. 66. As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 67. Durante a fabricação, no embarque ou nos transportes, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.

Art. 68. Não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

Art. 69. Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo do SIM, é obrigatória a existência de água quente para higienização de facas, ganchos e outros utensílios.

Art. 70. Não é permitida a utilização de qualquer dependência do abatedouro e/ou indústria como residência.

Art. 71. Vedar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo SIM.

VII – INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 72. A inspeção “ante” e “post-mortem” obedecerá, no que couber, quanto à sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e alterações, e pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952, e alterações.

VIII-CONSERVADORES, CORANTES, CONDIMENTOS E OUTROS

Art. 73. Conservadores, corantes, condimentos e outros são substâncias utilizadas na indústria de produtos de origem animal, com a finalidade de conservação, apresentação e auxílio no processamento, mantendo o valor nutricional nos produtos finais. Os mesmos deverão ter o seu uso regulamentado por legislação e aprovado pela SIM.

Art. 74. Entende-se por "sal" para uso na indústria animal, o cloreto de sódio obtido de jazidas, fontes naturais ou de água do mar.

Art. 75. Para emprego geral em produtos de origem animal, o sal deve preencher às seguintes especificações:

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

II - ausências de substâncias orgânicas e minerais estranhas à composição normal;

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

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

Art. 76. Para o emprego na indústria de laticínios o sal deve ser refinado e esterilizado, devendo preencher as seguintes especificações:

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

II - ausências de substâncias orgânicas e minerais estranhas à composição normal;

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

IV - no máximo 25º (vinte e cinco graus) de turbidez.

Art. 77. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal deve existir depósito apropriado para guarda e conservação dos aditivos.

Art. 78. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

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

Art. 79. A Inspeção Municipal deve verificar, em espaços regulares, a qualidade do sal (cloreto de sódio), empregado na fabricação dos produtos.

Art. 80. Entende-se por "condimento" o produto que contenha substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregado com o fim de temperar alimentos, dando-lhe melhor aroma e sabor.

Art. 81. Entende-se por "corante" a substância que confere um melhor e mais sugestivo aspecto aos produtos alimentícios, dando-lhes tonalidade mais atraente.

Art. 82. É permitido o emprego dos seguintes corantes e condimentos:

I - açafrão (*Crocus sativus*, L);

II - aipo (*Apium graveolens* e *Celerigraveolens*);

III - alho (*Allium sativum*);

IV - aneto (*Anethum graveolens*);

V - aniz (*Pimpinella anisum*, L);

VI - baunilha (*Vanilla planifolia*, Andrews);

VII - canela (*Cinnamomum ceylanicum*, Breure);

VIII - cardomomo (*Elleteria cardamomum*);

IX - cebola (*allium cepa*);

X - cenoura (*Daucus carota*);

XI - coentro (*Coriandrum sativum*, L);

XII - cominho (*Cuminum cyminum*);

XIII - cravo da Índia (*caryophyllus aromaticus*, L);

XIV - curcuma (*Curcuma longa*, L);

XV - gengibre (*Zingiber officinalis*, Roscoe);

XVI - louro (*Laurus nobilis*, L);

XVII - macis (envoltório da *Myristica fragans*, Maute);

XVIII - maiorana (*Anethum graveolens*);

XIX - manjerona (*Origanum majorana*, L);

XX - mento (*M. Viridis*, *rotundifolis* e *M. piperita* L);
XXI - mostarda: negra (*Brassica nigra*, Koen), parda (*Brassica juncea*, Hocker), branca (*Sinapis alba*, L);
XXII - noz-moscada (*Myristica fragans*, Maute) desprovida completamente de envoltório;
XXIII - pimenta negra (*Piper nigrum*, L), branca (mesmo fruto, porém descorticado), vermelha ou pimenta de Caiena (*Capsicum baccatum* L), malagueta (*Capsium pendulum*, Velloso);
XXIV - pimentão (*Paprika capsicum annuum*, L);
XXV - pimento ou pimenta da Jamaica ou pimenta inglesa (*Pimenta officinalis*, Linds);
XXVI - sálvia (*Salvia officinalis*, L);
XXVII - tomilho (*Thymis vulgaris*, L);
XXVIII - urucum (*Bixa orellana*).
Parágrafo único. Além desses corantes e condimentos pode ser permitido o emprego de outros, desde que aprovados pelo SIM.

Art. 83. É proibido o uso ou emprego de substâncias químicas conservadoras, nocivas à saúde do homem, nos produtos de origem animal.

Art. 84. Só é permitido o uso de coalhos aprovados pelo SIM, ficando os laboratórios que os fabricam sujeitos à sua fiscalização, que abrangerá a instalação, o equipamento, a elaboração e a rotulagem dos coalhos.

Art. 85. Os nitratos e nitritos de sódio e de potássio, usados na elaboração dos produtos de origem animal não devem conter metais pesados, nem substâncias tóxicas, ou não permitidas neste Regulamento.

IX-EMBALAGEM E ROTULAGEM

A) EMBALAGEM

Art. 86. 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. 87. 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. 88. 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.

B) ROTULAGEM

B.1) ROTULAGEM EM GERAL

Art. 89. 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. 90. 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 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. 91. 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 180 (cento e oitenta) dias, 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. 92. 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 ao 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. 93. A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, composta de número de registro do estabelecimento no SIM seguido de numeração crescente e sequencial de dois dígitos.

Art. 94. O sistema municipal de registro dispensa a análise prévia dos produtos, ficando os mesmos sujeitos às análises fiscais e de monitoria, a critério do SIM.

Art. 95. O produto cujos padrões ainda não estejam definidos na legislação vigente somente será registrado após estudos específicos, consultas e publicações de normas técnicas.

Art. 96. 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 apenas 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. 97. Os estabelecimentos somente podem usar rótulos em matérias-primas de origem animal quando devidamente aprovados e registrados pelo SIM.

Art. 98. 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, bem como Identificação do Lote;

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

X – forma de composição, assim como a informação nutricional e 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 do Rótulo no SIM sob o N°;

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/ou na Inscrição Estadual (IE);

XIX - e outras expressões determinadas por lei ou regulamento.

Art. 99. 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. 100. 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. 101. 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. 102. 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. 103. 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. 104. 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. 105. 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. 106. 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. 107. Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando, obrigatoriamente, a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Art. 108. 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. 109. Produtos com denominação estrangeira, reconhecidamente generalizada no território municipal, quando destinados ao mercado interno, podem manter a mesma denominação no rótulo e logo abaixo, entre parênteses, a designação em vernáculo.

Art. 110. 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.

B.2) ROTULAGEM EM PARTICULAR

Art. 111. O uso de matérias corantes artificiais, em conservas de carne, obriga a declaração expressa no rótulo “Colorido Artificialmente”.

Art. 112. Os rótulos dos continentes de produtos não destinados à 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. 113. 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. 114. 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. 115. 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. 116. Os rótulos de banha, compostos, margarinas e outras gorduras comestíveis de origem animal, simples ou misturadas, e das gorduras vegetais, serão obrigatoriamente em fundo verde, proibindo-se nesse mesmo fundo, dizeres, desenhos, impressos ou litografados nas cores amarelo ou vermelho que possam mascará-lo ou encobri-lo.

§ 1º Quando essas gorduras forem embaladas em papel impermeável, similar ou caixas de papelão, o fundo pode ser da tonalidade do material envolvente, mas todos os dizeres e desenhos serão em cor verde, exceção feita, seja qual for a embalagem, ao emblema que caracteriza a marca.

§ 2º Os rótulos dos "compostos" devem indicar sua composição qualitativa e quantitativa.

Art. 117. 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. 118. Na rotulagem do leite em natureza será observado também o seguinte:

I - indicar na embalagem o tipo de leite, dia da semana da saída ao consumo e o nome do estabelecimento de origem, com a respectiva localidade;

II - indicar, em caracteres bem visíveis e uniformes, a designação da espécie animal, quando não for bovina, tais como: "leite de cabra", "leite de ovelha" e outros;

III - respeitar nos fechos, cápsulas ou tampas, as cores fixadas para os diversos tipos de leite.

Art. 119. Na rotulagem de subprodutos industriais empregados na alimentação animal ou como fertilizantes orgânicos, indicar a composição qualitativa e quantitativa de cada um, com a percentagem do componente básico segundo a finalidade indicada.

Art. 120. Na rotulagem do creme de mesa pode ser designado também "creme de leite", seguindo-se de especificações que couberem: ácido, pasteurizado, esterilizado ou "UHT", além da indicação da percentagem de matéria gorda.

Art. 121. O rótulo de manteiga deve, ainda, ser impresso em fundo amarelo ou vermelho e trazer a especificação "com sal" ou "sem sal", proibindo-se nesse fundo dizeres, desenhos, impressos, ou litografias em outras cores que possam mascará-lo ou encobri-lo.

Parágrafo único. Quando a manteiga for envolvida em papel impermeável, similar ou caixa de papelão, o fundo pode ser da tonalidade do material envolvente, quando todos os dizeres e desenhos serão nas cores amarelo ou vermelho, exceção feita, seja qual for a embalagem, do emblema que caracterize a marca.

Art. 122. Na rotulagem de leites desidratados e leites diversos, devem, ainda, ser observadas as seguintes exigências:

I - especificar a variedade a que pertençam, de acordo com o teor de gordura, a composição base do produto, e quando for o caso, a quantidade de água a ser adicionada para reconstituição;

II - indicar, no "leite condensado", a base de constituição e a natureza do açúcar empregado;

III - indicar, no "leite em pó modificado e no leite em pó modificado acidificado", preparados especialmente para alimentação infantil, a modificação efetivada no leite, bem como seu uso, tal como: "leite em pó acidificado e adicionado de açúcares", "leite em pó para lactentes", "parcialmente desnatado e adicionados de açúcares" e outros que couberem;

IV - indicar, nos "produtos lácteos fermentados", a percentagem de ácido láctico, e o teor alcoólico e espécie produtora do leite empregado;

V - indicar, nas "farinhas lácteas", as misturas que forem feitas;

VI - indicar, nos "refrescos de leite", o nome de fantasia que houver sido aprovado.

Art. 123. Na rotulagem de queijos deve ser observado o seguinte:

I - tratando-se de queijo fundido, pode ser indicado o tipo de queijo empregado; havendo mistura de diferentes tipos, pode ser feita a simples declaração de "queijo pasteurizado" ou "queijo fundido", conforme o caso;

II - deve trazer indicações sobre a percentagem de gordura no extrato seco;

III - no queijo prato, quando em formato diferente do padrão, as denominações de "Cobocó", "Lanche", "Esférico", ou "Bola" entre parênteses, logo abaixo das palavras "Queijo Prato".

Art. 124. 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 Municipal gravado a fogo, 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. 125. Na rotulagem do mel de abelha, geleia 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 60°C (sessenta graus centígrados);

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

V - a classificação, segundo à tonalidade.

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.

Art. 126. Os coalhos devem indicar na rotulagem seu poder coagulante, a quantidade de ácido bórico, quando tiver sido juntado, e a data de validade.

X-CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 127. O número de registro do estabelecimento, as iniciais "SIM" e, conforme o caso, as palavras "INSPECIONADO" ou "REINSPECIONADO", representam os elementos básicos do carimbo da Inspeção Municipal, cujo formato e dimensões são fixados neste Regulamento.

§ 1º A sigla SIM traduz-se "Serviço de Inspeção Municipal".

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

Art. 128. Os modelos de carimbos da Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM obedecerão às seguintes especificações:

I – MODELO 1:

a) forma: triangular com todos os lados iguais.

b) dimensões: 6,5 cm de lado;

c) dizeres: nº de registro do estabelecimento, no centro, embaixo as iniciais SIM, no lado esquerdo a palavra “INSPECIONADO”, no lado direito a palavra “PINHAL GRANDE – RS”;

d) uso: para carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicados externamente sobre as massas musculares da região do coxão (pernil), costela, lombo, paleta (½ carcaça). No caso de carcaças de ovinos, caprinos e suínos que forem comercializadas inteiras, pode-se utilizar somente o carimbo no pernil e paleta.

II – MODELO 2:

a) forma: triangular com todos os lados iguais.

b) dimensões: 4 cm de lado

c) dizeres: nº de registro do estabelecimento, no centro, embaixo as iniciais SIM, no lado esquerdo a palavra “INSPECIONADO”, lado direito a palavra “Pinhal Grande” e na base do triângulo a frase: “Registrado no Rótulo do SIM sob o N°.”

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

III – MODELO 3:

a) forma: triangular com todos os lados iguais;

b) dimensões: 3,0 cm de lado;

c) dizeres: nº de registro do estabelecimento, no centro, embaixo as iniciais SIM, no lado esquerdo a palavra “INSPECIONADO”, lado direito a palavra “Pinhal Grande” e na base do triângulo a frase: “Registrado no Rótulo do SIM sob o N°.”

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

XI- EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 129. Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância utilizada na sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

Art. 130. As técnicas de exame e a orientação analítica serão as estabelecidas pela SIM.

Parágrafo único. Essas técnicas serão sempre atualizadas, aceitando o SIM sugestões fundamentadas de laboratórios oficiais ou particulares para modificá-las.

Art. 131. O exame físico-químico compreende:

I - os caracteres municipais. 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.

Parágrafo único. Os caracteres organolépticos, a composição centesimal e os índices físico-químicos serão enquadrados nos padrões normais, aprovados ou que venham a ser aprovados pelo SIM.

Art. 132. 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.

Parágrafo único. A variação anormal de qualquer índice (iodo, refração, saponificação e outros) será convenientemente pesquisada, para apuração das causas.

Art. 133. O exame microbiológico deve verificar:

I - presença de microrganismos, quando se tratar de conservas submetidas à esterilização;
II - presença de produtos do metabolismo bacteriano, quando necessário;
III - contagem total de microrganismos sobre produtos de origem animal;
IV - pesquisa e/ou contagem da flora determinada;
V - pesquisa e/ou contagem de flora patogênica;
VI - exame bacteriológico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal;
VII - exame bacteriológico de matérias-primas e produtos afins, empregados na elaboração de produtos de origem animal.

Art. 134. Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pelo SIM, mediante prévia aprovação específica, mencionando-as, obrigatoriamente, nos respectivos laudos.

XII- REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 135. 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, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.

Art. 136. 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, CISPOA ou no Serviço de Inspeção Federal (SIF).

Art. 137. 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 a Inspeção Municipal verificará o PH sobre o extrato aquoso da carne.

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

Art. 138. 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. 139. Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais, onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedente de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a reinspeção deve visar, especialmente

I - sempre que possível conferir o certificado de sanidade que acompanha o produto;

II - identificar os rótulos e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação;

III - verificar as condições de integridade dos envoltórios e recipientes;

IV - verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;

V - coletar amostras para exames químicos e microbiológicos, sempre que necessário.

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

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

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

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

§ 5º Quando o interessado divergir do resultado do exame, pode requerer, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a análise de contraprova, que deverá ser dirigida ao Responsável pelo SIM.

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

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

§ 8º As amostras para prova ou contra prova coletadas pelo SIM, para exame de rotina ou análise pericial, em caso de negativas, não representarão ônus de espécie alguma para o estabelecimento.

Art. 140. 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. 141. 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.

§ 1º No caso do responsável pela fabricação ou despacho do produto recusar a devolução, será a mercadoria, após a inutilização pela Inspeção Municipal, aproveitada para fins não comestíveis em estabelecimento dotado de instalações apropriadas.

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

XIII-TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 142. 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 mesmo.

Art. 143. 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. 144. 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, não poderão ser transportados com produtos ou mercadorias de outra natureza.

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

Art. 145. Os produtos não destinados à alimentação humana, como couros, lãs, chifres, subprodutos industriais e outros, procedentes de estabelecimentos não inspecionados pelo SIM, só podem ter livre trânsito se procedentes de zonas onde não

grassem doenças contagiosas, atendidas, também, outras medidas determinadas pelas autoridades oficiais da Defesa Sanitária Animal.

Art. 146. 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. 147. 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. 148. 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. 149. 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. 150. 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. 151. 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.

XIV-INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 152. O município adota, para infrações apuradas em Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal o artigo 2º da Lei Federal Nº 7.889, de 23 de novembro de 1989.

XV-DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 153. É proibido conceder Inspeção Municipal, mesmo a título precário, a qualquer estabelecimento que não tenha sido previamente registrado no SIM.

Parágrafo único. Excetuam-se desta proibição os estabelecimentos que estejam com obras concluídas, os quais poderão funcionar enquanto se processa a últimação do registro, desde que isso seja formalmente autorizado pelo SIM.

Art. 154. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo SIM.

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

Art. 155. Entende-se por padrão e por fórmula, para fins deste Regulamento:

I - matérias-primas, condimentos, corantes e quaisquer outras substâncias que entrem na fabricação;

II - princípios básicos ou composição centesimal;

III - tecnologia do produto.

Art. 156. O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículos apropriados, construídos expressamente para esse fim.

§ 1º As empresas de transporte ficam obrigadas a dar preferência aos embarques de animais e produtos de origem animal destinados à alimentação humana.

§ 2º As empresas de transporte tomarão as necessárias providências para que, logo após o desembarque dos produtos a que se refere o parágrafo anterior, sejam os veículos convenientemente higienizados, antes de receberem carga de retorno.

§ 3º Nenhuma empresa de transporte pode receber vasilhame para acondicionamento de leite se não estiver convenientemente higienizado.

§ 4º Nenhuma empresa de transporte pode permitir o embarque de animais vivos destinados ao abate, em número superior à capacidade normal do veículo.

Art. 157. Em instruções especiais aprovadas pelo SIM, serão fixados e padronizados os processos de análise para julgamento de produtos de origem animal e as técnicas de laboratório.

Art. 158. Sempre que possível, a Secretaria Municipal da Agricultura deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios,

estabelecimentos ou escolas nacionais ou estrangeiras e participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

Art. 159. Em instruções expedidas pelo SIM serão fixadas as atribuições de seus servidores junto aos estabelecimentos industriais, bem como seus deveres e responsabilidades nos serviços que lhes forem confiados.

Art. 160. O SIM promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres federais e municipais, comunicando-se com os respectivos diretores ou chefes de serviço no sentido de conseguir o máximo de eficiência nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, a fim de que desta colaboração recíproca sejam beneficiadas a saúde pública, a indústria e a economia estadual.

Art. 161. Fica o Responsável pelo SIM autorizado a editar os atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste Regulamento.

Art. 162. Os casos omissos ou as dúvidas eventualmente surgidas na execução do presente Regulamento, serão dirimidas pelo Responsável pelo SIM.

Art. 163. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Pinhal Grande, 20 de agosto de 2018.

LUIZ ANTONIO BURIN
Prefeito Municipal

Registre-se e publique-se

ROGÉRIO LUIZ DELAMEA DALMOLIN
Secretário Municipal da Administração