

DECRETO Nº 128, DE 23 DE AGOSTO DE 2019.

Regulamenta a Lei nº 3.025, de 17 de janeiro de 1997, que dispõem sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, revoga o Decreto nº 19, de 12 de fevereiro de 2012, e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE SANTA ROSA, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, e de conformidade com os Processos Administrativos número 966, de 31 de janeiro de 2012, e número 8.421, de 13 de outubro de 2008,

DECRETA:

TÍTULO I  
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO  
CAPÍTULO I  
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Este Decreto dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, instituídas pela Lei Municipal nº 3.025, de 17 de janeiro de 1997, e pela Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989.

Art. 2º O serviço da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal é de competência da Prefeitura de Santa Rosa, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 e Lei Municipal nº 3.025, de 17 de janeiro de 1997, através da Secretaria de Desenvolvimento da Infraestrutura Rural pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, ligado ao Departamento de Desenvolvimento Rural e à Seção de Agropecuária.

CAPÍTULO II  
DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 3º O presente regulamento institui as normas que regulam, em toda a área geográfica do Município de Santa Rosa, a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência do Município, através do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 4º Ficam sujeitos à inspeção e às fiscalizações previstas neste Decreto os animais destinados ao abate, à carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais.

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

Art. 5º A inspeção do SIM se estende somente às casas atacadistas em caráter supletivo, sendo que nas casas varejistas a responsabilidade será da Fundação Municipal de Saúde de Santa Rosa - FUMSSAR, à qual foi dada competência pela Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, artigo 4º, alínea “d”.

Art. 6º A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;

II - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;

III - nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;

IV - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

Centro Administrativo Municipal – Palácio “14 de Julho”  
Av. Expedicionário Weber, 2983 – CEP 98789-000 – Santa Rosa – RS

Fone (55) 3511 5100 – Fax (55) 3511 7621

“DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE: SALVE VIDAS”

V - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VI - nos estabelecimentos que extraíam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VII - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestível e não comestível, com adição ou não de produtos vegetais, procedentes de estabelecimentos registrados;

VIII – nos estabelecimentos que realizem, ou estejam sob suspeita de realizar, o abate ou processamento de animais ou produtos de origem animal e seus derivados, para fins comerciais, sem o devido registro no SIM ou outro órgão competente.

Art. 7º Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, sob inspeção municipal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados, incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei nº 8.171, de 1991, e suas normas regulamentadoras.

Art. 8º Para os fins deste Decreto, entende-se por produto ou derivado o produto ou a matéria-prima de origem animal.

Art. 9º A inspeção do SIM será instalada em caráter permanente nos estabelecimentos de carnes e derivados que abatem as diferentes espécies de açougue.

§1º Nos demais estabelecimentos previstos neste Decreto, a inspeção do SIM será instalada em caráter periódico.

§2º A frequência de inspeção e a fiscalização de que trata o §1º será estabelecida através de cronograma do SIM, analisando a sazonalidade de produção e demais fatores pertinentes.

Art. 10. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

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

II - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;

III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;

IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

V - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

VI - coleta de amostras para análises físicas e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

VII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;

VIII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

IX - verificação da água de abastecimento;

X - fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;

XI - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

XII - verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

XIII - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XIV - controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;

XV - certificação sanitária dos produtos de origem animal; e

XVI - outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

Art. 11. Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados pelo SIM, mediante a aplicação da análise de risco, de acordo com o nível de desenvolvimento tecnológico, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar.

Art. 12. A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição dos Fiscais Municipais do SIM, com formação em Medicina Veterinária e dos demais cargos efetivos de atividades técnicas de fiscalização agropecuária, com formação em Técnico Agrícola ou Técnico Agropecuária, respeitadas as devidas competências.

Art. 13. Os servidores incumbidos da execução das atividades de que trata este Decreto devem possuir carteira de identidade funcional fornecida pelo Município, com identificação do SIM.

§1º Os servidores a que se refere este artigo, no exercício de suas funções, devem exibir a carteira funcional para se identificar.

§2º Os servidores do SIM, quando no exercício de suas funções, terão livre acesso aos estabelecimentos de que trata o art. 6º, realizando a fiscalização com poder de polícia a fim de cumprir as normas sanitárias.

§3º O servidor poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embarço ao desempenho de suas atividades.

## TÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 14. Os estabelecimentos registrados no SIM, são classificados em:

- I - de carnes e derivados;
- II - de pescado e derivados;
- III - de ovos e derivados;
- IV - de leite e derivados;
- V - de produtos de abelhas e derivados;
- VI - de armazenagem;
- VII - de produtos não comestíveis.

### CAPÍTULO I DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

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

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

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

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

Art. 16. A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Parágrafo único. O processamento de peles para a obtenção de matérias-primas na fabricação dos produtos de que trata o *caput* será realizado na unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis de que trata o art. 22.

### CAPÍTULO II DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

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

- II - abatedouro frigorífico de pescado;

Centro Administrativo Municipal – Palácio “14 de Julho”  
Av. Expedicionário Weber, 2983 – CEP 98789-000 – Santa Rosa – RS

Fone (55) 3511 5100 – Fax (55) 3511 7621

**“DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE: SALVE VIDAS”**

III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

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

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

### CAPÍTULO III DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 18. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I - granja avícola; e

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

§2º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.

§4º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§5º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

### CAPÍTULO IV DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 19. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I – Posto de refrigeração.

II – Usina de beneficiamento.

II – Fábrica de Laticínios.

III – Queijaria.

§1º Para os fins deste Decreto, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.

§2º Para os fins deste Decreto, entende-se por usina de beneficiamento o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, à envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§3º Para os fins deste Decreto, entende-se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§4º Para os fins deste Decreto, 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, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento,

Centro Administrativo Municipal – Palácio “14 de Julho”

Av. Expedicionário Weber, 2983 – CEP 98789-000 – Santa Rosa – RS

Fone (55) 3511 5100 – Fax (55) 3511 7621

**“DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE: SALVE VIDAS”**

rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

## CAPÍTULO V DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 20. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I - unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas.

II - entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.

§1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento.

§2º Para os fins deste Decreto, entende-se por entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§3º É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

## CAPÍTULO VI DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 21. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I - entreposto de produtos de origem animal.

II - casa atacadista.

§1º Entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção.

§2º Entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio interestadual ou internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para efeito de reinspeção.

§3º Nos estabelecimentos citados nos §§1º e 2º, não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de reembalagem.

## CAPÍTULO VII DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 22. Os estabelecimentos de produtos não comestíveis são classificados como unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.

Parágrafo único. Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação e ao processamento de matérias-primas e resíduos de animais destinados ao preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana previstos neste Decreto ou em normas complementares.

## TÍTULO III DO REGISTRO E TRANSFERÊNCIA DE ESTABELECIMENTOS

### CAPÍTULO I DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 23. Todo estabelecimento que realize o comércio municipal de produtos de origem animal deve estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, conforme disposto na Lei Municipal nº 3.025, e utilizar a classificação de que trata este Decreto.

Art. 24. Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, o SIM estabelecerá, em normas complementares, as diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento prevista neste Decreto, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal, mencionados na Lei Federal nº 8.171, de 1991, e em suas normas regulamentadoras.

Art. 25. Para a solicitação de registro de estabelecimento, será obrigatória a apresentação dos seguintes documentos:

I – requerimento para registro do estabelecimento no SIM.

II - termo de compromisso, no qual o estabelecimento concorde em acatar as exigências deste Decreto, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

III - planta baixa com distribuição dos equipamentos e fluxograma de produção.

IV - planta de situação e localização em relação as vias públicas.

V - memorial econômico sanitário do estabelecimento.

VI - licenciamento ambiental ou termo de dispensa.

VII - inscrição de Produtor Rural ou Cadastro de Pessoa Física, quando aplicável.

Parágrafo único. Para o estabelecimento já edificado, além dos documentos listados nos incisos do *caput*, deve ser realizada inspeção para avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais, com parecer conclusivo em laudo elaborado por fiscal do SIM com formação em Medicina Veterinária.

Art. 26. A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação do município e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto ou em normas complementares editadas pelo SIM.

Art. 27. Atendidas as exigências fixadas neste Decreto e nas normas complementares, o Fiscal do SIM emitirá o Certificado de Registro para estabelecimentos novos, no qual constará o número do registro, o nome empresarial, a classificação e a localização do estabelecimento.

Parágrafo único. Nos estabelecimentos já existentes sob supervisão do SIM, o Certificado de Registro será equivalente à Certidão de Liberação de Atividades mais antiga do estabelecimento, expedida pelo SIM.

Art. 28. Após a emissão do Certificado de registro dos novos estabelecimentos, o funcionamento do estabelecimento será autorizado mediante instalação do SIM, através de laudo técnico.

Art. 29. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto.

Parágrafo único. Será considerada obra irregular aquela realizada sem o conhecimento e aprovação do SIM, estando sujeita à demolição sob responsabilidade e custo do proprietário caso vá contra as exigências fixadas neste Decreto.

Art. 30. Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para o consumo humano, quando situado nas proximidades de outro, que por sua natureza possa prejudicá-lo.

Art. 31. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único. Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo período de um ano.

Art. 32. No caso de cancelamento do registro, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Art. 33. O SIM editará normas complementares sobre os procedimentos de aprovação prévia de projeto, reforma e ampliação, e para procedimentos de registro de estabelecimentos.

## CAPÍTULO II DA TRANSFERÊNCIA

Art. 34. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM sob pena de suspensão imediata do funcionamento.

§1º No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao SIM pelo alienante, locador ou arrendador.

§2º Os empresários ou as sociedades empresárias responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontram, durante as fases do processamento da transação comercial, em face das exigências deste Decreto.

§3º Enquanto a transferência não se efetuar, o empresário e a sociedade empresária em nome dos quais esteja registrado o estabelecimento continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.

§4º No caso do alienante, locador ou arrendante ter feito a comunicação a que se refere o §1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de trinta dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro do estabelecimento.

§5º Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e for realizada a transferência do registro, o novo empresário, ou a sociedade empresária, será obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 35. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro.

## TÍTULO IV DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

### CAPÍTULO I DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 36. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado pelo Serviço de Inspeção.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que trata o *caput* compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento e do tipo de produto elaborado.

Art. 37. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I - localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes.

II - localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte.

III - área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;

IV - pátio e vias de circulação preferencialmente pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza.

V - dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis.

VI - dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;

VII - dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas.

VIII - ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada.

IX - paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização.

X - pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades.

XI - forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis.

XII - pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais.

XIII - ralos de fácil higienização e sifonados.

XIV - barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção.

XV - janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades.

XVI - luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências.

XVII - equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos.

XVIII - equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção.

XIX - dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos.

XX - equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha.

XXI - rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água.

XXII - água potável nas áreas de produção industrial.

XXIII - rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos.

XXIV - rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais.

XXV - vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado.

XXVI - local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes.

XXVII - local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis.

XXVIII - sede para o SIM, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias, nos estabelecimentos de inspeção permanente de uso exclusivo.

XXIX - locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias.

XXX - água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos.

XXXI - instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial.

XXXII - instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis.

XXXIII - equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais e testes de autocontrole da empresa, sendo o mínimo obrigatório termômetro e medidor de cloro livre.

XXXIV - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros, quando necessário no processamento e conservação na indústria.

XXXV - dependência específica dotada de ar filtrado e pressão positiva.

XXXVI - equipamentos apropriados para a produção de vapor.

XXXVII - laboratório adequadamente equipado para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto, ou então convênio com laboratório devidamente habilitado.

Art. 38. Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos.

II - instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença.

III - instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais.

IV - instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

Parágrafo único. No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

Art. 39. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 40. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento será co-responsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas autocontroles.

Art. 41. O Serviço de Inspeção Municipal poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 42. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 43. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 44. As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas em normas complementares específicas, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

## CAPÍTULO II DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 45. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Parágrafo único. Factível de auto de infração qualquer operação dentro da empresa que ponha em risco a inocuidade do produto.

Art. 46. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

Parágrafo único. Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

Art. 47. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§2º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada e por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 48. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo na área industrial dos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 49. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

§1º Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.

§2º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

§3º Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores escuras, como marrom ou cinza.

§4º A empresa deverá dispor de uniforme para a equipe de fiscalização do SIM.

Art. 50. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 51. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, área suja, área limpa, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 52. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 53. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 54. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 55. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 56. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 57. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 58. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

§1º Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.

§2º No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.

Art. 59. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 60. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

Parágrafo único. O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável.

Art. 61. É proibido residir nos edifícios que tenham acesso direto aos locais onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Art. 62. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 63. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 64. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2º C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

### CAPÍTULO III DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 65. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

I - atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares.

II - disponibilizar, sempre que necessário, pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção, à critério do SIM.

III - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização.

IV - fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM, cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado.

V - manter atualizados os dados cadastrais de interesse do SIM.

VI - fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras fiscais aos laboratórios.

VII - arcar com o custo das análises fiscais laboratoriais.

VIII - manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional.

IX - fornecer substâncias para desnaturação e descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata.

X - dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares.

XI - manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino.

XII - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento.

XIII - garantir o acesso de representantes do SIM a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares.

XIV - dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, quando for constatado desvio no controle de processo ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

XV - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional ou a inutilização de produtos de origem animal em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, mantendo registros auditáveis do tratamento realizado, principalmente nos casos em que a inutilização ou aproveitamento condicional não foi realizado na presença do SIM.

§1º Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM.

§2º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do SIM.

Art. 66. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as Boas Práticas de Fabricação (BPF), os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) e a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§2º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no §1º deste artigo.

§3º O SIM estabelecerá procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

Art. 67. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de coleta a granel dos estabelecimentos sob inspeção federal.

Art. 68. Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo SIM, seja de natureza fiscal ou analítica, e, ainda, registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 69. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional e carga horária semanal deverá atender ao disposto em legislação específica.

Parágrafo único. O SIM deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o *caput*.

Art. 70. Os estabelecimentos sob SIM só poderão adquirir matéria-prima que esteja claramente rotulada como proveniente de estabelecimento sob Serviço de Inspeção do Município de Santa Rosa, ou superior (Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, Serviço de Inspeção Federal – S.I.F.).

§1º É permitida a entrada de matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos registrados em outros âmbitos de inspeção, desde que haja reconhecimento da equivalência deste serviço de inspeção pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e o estabelecimento conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção dos Produtos de Origem Animal.

§2º É permitida a entrada de matérias-primas para elaboração de gelatina e produtos colagênicos procedentes de estabelecimentos registrados nos serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios desde que atendidas as condições previstas em normas complementares.

Art. 71. É proibido recolher novamente às câmaras frigoríficas produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, caso constatada perda de suas características originais de conservação.

Art. 72. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I - não representem risco à saúde pública.

II - não tenham sido alterados ou fraudados.

III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição.

Parágrafo único. Os estabelecimentos adotarão todas as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido alterados ou fraudados.

## TÍTULO V DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 73. O SIM estabelecerá em normas complementares os procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal e desenvolverá programas de controle oficial com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.

Parágrafo único. Os programas de que trata o *caput* contemplarão a coleta de amostras para as análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 74. O SIM, durante a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas neste Decreto, no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ), em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

## CAPÍTULO I DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Art. 75. Nos estabelecimentos subordinados ao SIM, é permitido o abate de bovídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e de pescado, atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§1º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado em instalações e equipamentos específicos para a correspondente finalidade.

§2º O abate de que trata o §1º pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo operacional, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e dos equipamentos.

### Seção I

#### Da inspeção ante mortem

Centro Administrativo Municipal – Palácio “14 de Julho”

Av. Expedicionário Weber, 2983 – CEP 98789-000 – Santa Rosa – RS

Fone (55) 3511 5100 – Fax (55) 3511 7621

**“DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE: SALVE VIDAS”**

Art. 76. O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com conhecimento do SIM.

Art. 77. Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais.

Parágrafo único. É vedado o abate de animais desacompanhados de documentos de trânsito.

Art. 78. Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo SIM.

Parágrafo único. Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias só poderão ser desembarcados na presença de um representante competente do SIM.

Art. 79. O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.

Art. 80. O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais pelo SIM.

§1º 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 SIM 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.

§2º Sempre que o SIM julgar necessário, os documentos com informações de interesse sobre o lote devem ser disponibilizados com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência.

Art. 81. É obrigatória a realização do exame *ante mortem* dos animais destinados ao abate por servidor competente do SIM, com formação em Medicina Veterinária.

§1º O exame de que trata o *caput* compreende a avaliação documental, do comportamento e do aspecto do animal e dos sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública, atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§2º Qualquer caso suspeito implica a identificação e o isolamento dos animais envolvidos. Quando necessário, se procederá ao isolamento de todo o lote.

§3º Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação pelo SIM, pelo Médico Veterinário, que pode compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com o fim de diagnosticar e determinar a destinação, aplicando-se ações de saúde animal quando o caso exigir.

§4º O exame *ante mortem* deve ser realizado no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate.

§5º O exame será repetido caso decorra período superior a vinte e quatro horas entre a primeira avaliação e o momento do abate.

Art. 82. Na inspeção *ante mortem*, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.

Parágrafo único. No caso de suspeita de doenças não previstas neste Decreto ou em normas complementares, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.

Art. 83. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIM:

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. 84. 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.

Art. 85. Os suídeos que apresentem casos agudos de erisipela, com eritema cutâneo difuso, devem ser abatidos em separado.

Art. 86. As fêmeas em gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento, observados os procedimentos definidos pelo serviço de saúde animal.

Parágrafo único. As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto somente poderão ser abatidas após no mínimo 10 (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. 87. 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.

Art. 88. 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 SIM, 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 animal morto que já tenha iniciado processo de putrefação a necropsia poderá ser dispensada devido à alteração do aspecto dos tecidos, sendo impossibilitado diagnóstico adequado ou coleta de material.

Art. 89. 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 Fiscal do SIM, com formação em Medicina Veterinária.

Art. 90. Quando o SIM 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. 91. O SIM 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.

## Seção II Do abate dos animais

Art. 92. Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIM.

Art. 93. 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.

Art. 94. É proibido o abate de suídeos não castrados ou que mostrem sinais de castração recente.

Parágrafo único. Poderá ser permitido o abate de suídeos castrados por meio de métodos não cirúrgicos, desde que o processo seja aprovado pelo órgão competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

## Subseção I Do abate de emergência

Art. 95. 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. 96. É proibido o abate de emergência na ausência do fiscal do SIM, com formação em Medicina Veterinária.

Art. 97. O SIM 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. 98. 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.

Art. 99. Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o SIM 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. 100. 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. 101. 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.

## Subseção II Do abate normal

Art. 102. 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. 103. 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. 104. A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou com o emprego de outro método aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Parágrafo único. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitado o período mínimo de sangria previsto em normas complementares.

Art. 105. 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 ou processo similar aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

§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 da água nos sistemas de escaldagem dos suídeos.

§4º Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, conforme critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 106. 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. 107. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações nos casos em que forem destinadas ao consumo humano.

§1º Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas de acordo com o disposto em normas complementares.

§2º O SIM deve aplicar as medidas estabelecidas na Seção III, do Capítulo I, do Título V, no caso de contaminação das carcaças e dos órgãos no momento da evisceração.

Art. 108. Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame *post mortem* pelo SIM, observado o disposto em norma complementar.

§1º É vedada a realização de operações de toailete 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. 109. 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. 110. 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. 111. O SIM deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, para evitar contaminações cruzadas.

Art. 112. É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco - MER para encefalopatias espongiiformes 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.

§2º É vedado o uso dos MER para alimentação humana ou animal, sob qualquer forma.

### Seção III

#### Dos aspectos gerais da inspeção *post mortem*

Art. 113. Nos procedimentos de inspeção *post mortem*, o Fiscal do SIM, com formação em Medicina Veterinária, pode ser assistido por auxiliares de inspeção devidamente capacitados, respeitando-se suas responsabilidades exclusivas.

Parágrafo único. A equipe de inspeção deve ser suficiente para a execução das atividades, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 114. 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. 115. 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. 116. 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, observado o disposto em normas complementares.

Art. 117. Toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser desviados para o Departamento de Inspeção Final para que sejam examinados, julgados e tenham a devida destinação.

§1º O julgamento e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do Fiscal do SIM, com formação em Medicina Veterinária.

§2º Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos será similar àquele dado à respectiva carcaça.

§3º As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos condenados devem ficar retidos pelo SIM e serem removidos do Departamento de Inspeção Final por meio de tubulações específicas, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.

§4º O material condenado deve ser desnaturado ou apreendido pelo SIM quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que for transportado para transformação em outro estabelecimento.

Art. 118. São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo SIM.

Art. 119. As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas em normas complementares, sob supervisão do SIM.

Parágrafo único. Será dispensada a obrigatoriedade da aplicação do carimbo a tinta nos quartos das carcaças de bovídeos e suídeos em estabelecimentos que realizam o abate e a desossa na mesma unidade industrial, observados os procedimentos definidos em normas complementares.

Art. 120. Durante os procedimentos de inspeção *ante mortem* e *post mortem*, o julgamento dos casos não previstos neste Decreto fica a critério do SIM, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

Art. 121. 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 condenadas 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.

III - devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em órgãos ou em partes, sem repercussão no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

IV - 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.

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

Art. 122. 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.

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. 123. 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.

§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. 124. 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:

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.

VIII - rubefação difusa do couro.

Art. 125. 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*.

§1º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente e suas carcaças e órgãos devem ser encaminhados obrigatoriamente ao Departamento de Inspeção Final.

§2º As carcaças dos suínos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§3º As carcaças dos bovinos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, podem ser liberadas para consumo em natureza, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§4º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose, na ausência de lesões indicativas, podem ter suas carcaças liberadas para consumo em natureza.

§5º Nas hipóteses dos §§2º, 3º e 4º, devem ser condenados os órgãos, o úbere, o trato genital e o sangue.

Art. 126. As carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia devem ser condenados.

Art. 127. 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.

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

Art. 128. As carcaças e os órgãos de animais acometidos de carbúnculo sintomático devem ser condenados.

Art. 129. 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.

§1º Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta ou com exsudação.

§2º A critério do SIM, podem ser destinadas à salga, ao tratamento pelo calor ou à condenação as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.

Art. 130. 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. 131. As carcaças e os órgãos sanguinolentos ou hemorrágicos, em decorrência de doenças ou afecções de caráter sistêmico, devem ser condenados.

Parágrafo único. A critério do SIM devem ser condenados ou destinados ao tratamento pelo calor as carcaças e os órgãos de animais mal sangrados.

Art. 132. Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados.

Centro Administrativo Municipal – Palácio “14 de Julho”

Av. Expedicionário Weber, 2983 – CEP 98789-000 – Santa Rosa – RS

Fone (55) 3511 5100 – Fax (55) 3511 7621

**“DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE: SALVE VIDAS”**

Parágrafo único. Podem ser liberadas as carcaças no caso do *caput*, desde que não estejam comprometidas.

Art. 133. 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. 134. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrointestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza devem ser condenados quando não for possível a remoção completa da área contaminada.

§1º Nos casos em que não seja possível delimitar perfeitamente as áreas contaminadas, mesmo após a sua remoção, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras devem ser destinados à esterilização pelo calor.

§2º Quando for possível a remoção completa da contaminação, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras podem ser liberados.

Art. 135. As carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas devem ser condenadas.

§1º As carcaças que apresentem lesões extensas, sem que tenham sido totalmente comprometidas, devem ser destinadas ao tratamento pelo calor depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§2º As carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada podem ser liberadas depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 136. 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. 137. 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.

Art. 138. Os pâncreas infectados por parasitas do gênero *Eurytrema*, causadores de euritrematose devem ser condenados.

Art. 139. 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. 140. Os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes devem ser condenados.

Art. 141. As línguas que apresentem glossite devem ser condenadas.

Art. 142. 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. 143. 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.

Art. 144. 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.

Parágrafo único. Pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional ou determinada sua liberação para o consumo, a critério do SIM, quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas.

Art. 145. Os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite devem ser condenados.

§1º As carcaças de animais com lesões cardíacas devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, sempre que houver repercussão no seu estado geral, a critério do SIM.

§2º As carcaças de animais com lesões cardíacas podem ser liberadas, desde que não tenham sido comprometidas, a critério do SIM.

Art. 146. 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. 147. As carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

§1º No caso de lesões inespecíficas progressivas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, condena-se a área de drenagem destes linfonodos, com o aproveitamento condicional da carcaça para esterilização pelo calor.

§2º No caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, a área de drenagem deste linfonodo deve ser condenada, liberando-se o restante da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 148. As carcaças e os órgãos de animais magros livres de qualquer processo patológico podem ser destinados ao aproveitamento condicional, a critério do SIM.

Art. 149. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite devem ser destinados à esterilização pelo calor, sempre que houver comprometimento sistêmico.

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

Art. 151. 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. 152. 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 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. 153. 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. 154. As carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou de aborto, desde que não haja evidência de infecção, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, devendo ser condenados o trato genital, o úbere e o sangue destes animais.

Art. 155. 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.

Art. 156. 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. 157. Os fígados que apresentem lesão generalizada de telangiectasia maculosa devem ser condenados.

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

Art.158. As carcaças de animais com 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.

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 Depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, as carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor quando:

I - os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;

II - os linfonodos da carcaça ou da cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas; e

III - existam lesões concomitantes em linfonodos e em órgãos pertencentes à mesma cavidade.

§3º Carcaças de animais reagentes positivos a teste de diagnóstico para tuberculose devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que não se enquadrem nas condições previstas nos incisos I a VIII do *caput*.

§4º 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.

§5º As partes das carcaças e os órgãos que se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza, devem ser condenados.

Art. 159. Nos casos de aproveitamento condicional a que se refere este Decreto, os produtos devem ser submetidos, a critério do SIM, a um dos seguintes tratamentos:

I - pelo frio, em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por dez dias.

II - pelo sal, em salmoura com no mínimo 24ºBe (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo vinte e um dias.

III - pelo calor, por meio de:

a) cozimento em temperatura de 76,6°C (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo trinta minutos;

b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121°C (cento e vinte e um graus Celsius); ou

c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de *Clostridium botulinum*, seguido de resfriamento imediato.

§1º A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais citados no *caput* deve garantir a inativação ou a destruição do agente envolvido.

§2º Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos no *caput*, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

§3º Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pelo SIM, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso, no próprio estabelecimento ou em outro que possua condições tecnológicas para esse fim, desde que haja efetivo controle de sua rastreabilidade e comprovação da aplicação do tratamento condicional determinado.

#### Subseção I

#### Da inspeção post mortem de aves

Art. 160. Na inspeção de aves, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 161. 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.

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 SIM.

Art. 162. 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. 163. 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. 164. 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. 165. As aves que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniaco e revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura devem ser condenadas.

## Subseção II

### Da inspeção post mortem de bovídeos

Art. 166. Na inspeção de bovídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 167. As carcaças e os órgãos de animais com hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenados.

Art. 168. 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.

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 no DIF, 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, 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.

§6º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto na legislação específica.

Subseção III  
Da inspeção post mortem de suídeos

Art. 169. Na inspeção de suídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 170. 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. 171. 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. 172. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus celulosae* (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).

§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 na legislação específica.

§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. 173. 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.

Parágrafo único. As carcaças com leve odor sexual podem ser destinadas à fabricação de produtos cárneos cozidos.

Art. 174. 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.

§1º Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação do órgão ou das áreas atingidas.

§2º No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou da carcaça, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção da área atingida.

Art. 175. As carcaças de suínos 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 suínas 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. 176. As carcaças acometidas de *Trichinella spirallis* (Triquinelose) devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento pelo frio.

§1º O tratamento pelo frio deve atender aos seguintes binômios de tempo e temperatura:

I - por trinta dias, a -15°C (quinze graus Celsius negativos).

II - por vinte dias, a -25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos).

III - por doze dias, a -29°C (vinte e nove graus Celsius negativos).

§2º O Serviço de Inspeção Municipal poderá autorizar outros tratamentos para aproveitamento condicional desde que previstos em norma complementar.

§3º Os procedimentos para detecção de *Trichinella spiralis* nas espécies suscetíveis serão definidos em normas complementares.

Art. 177. Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, e os que forem escaldados vivos, devem ser condenados.

#### Subseção IV

#### Da inspeção post mortem de pescado

Art. 178. Na inspeção de pescado, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Parágrafo único. A terminologia *post mortem* não se aplica às espécies de pescado comercializadas vivas.

Art. 179. 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. 180. São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 181. 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. 182. Os controles oficiais do pescado e dos seus produtos, no que for aplicável, abrangem:

I - análises sensoriais.

II - indicadores de frescor.

III - controle de histamina, nas espécies formadoras.

IV - controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana.

V - controle de parasitas.

Art. 183. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais:

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.

i) odor próprio, característico da espécie;

Art. 184. Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:

I - pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes.

II - bases voláteis total inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular.

§1º Poderão ser estabelecidos valores de pH e base voláteis totais distintos dos dispostos neste artigo para determinadas espécies, a serem definidas em normas complementares, quando houver evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem dos fixados.

§2º As características físico-químicas a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.

Art. 185. 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.

Art. 186. O pescado, partes dele e os órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser condenados e conduzidos a um local específico para inspeção, considerando o risco de sua utilização.

## CAPÍTULO II DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS

Art. 187. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 188. 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. 189. Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas neste Decreto e em normas complementares.

Art. 190. 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 e em normas complementares.

Art. 191. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pelo SIM:

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

II - exame pela ovoscopia.

III - classificação dos ovos.

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

Art. 192. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

Art. 193. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 194. Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 195. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 196. É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:

I - ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação; e

II - ovos de espécies diferentes.

Art. 197. Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

## CAPÍTULO III DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 198. 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.

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

Art. 199. A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

Art. 200. 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.

§1º O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

§2º É permitida a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 201. 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. 202. 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. 203. 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. 204. 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. 205. 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 sob temperatura e período definidos em norma complementar.

§3º 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. 206. Para os fins deste Decreto, entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.

Parágrafo único. O tanque comunitário deve estar vinculado a estabelecimento sob inspeção federal e deve atender a norma complementar.

Art. 207. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

Art. 208. 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 colostrar.

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.

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

Art. 209. 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. 210. 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. 211. 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.

V - outras que venham a ser determinadas em norma complementar.

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

Art. 212. 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 láctico/100 mL.

h) densidade relativa a 15°C (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 -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos).

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

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.

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

Art. 213. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.

Art. 214. 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 e em normas complementares.

§1º Só pode ser beneficiado o leite que atenda às especificações previstas no art. 212º.

§2º Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados de análises de seleção do leite, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do leite, de acordo com o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§3º A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no art. 212º e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.

§4º Na hipótese de que trata o § 3º, o estabelecimento receptor fica obrigado a comunicar ao SIM a ocorrência, devendo manter registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.

Art. 215. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, entre outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM:

I - pré-beneficiamento do leite, compreendidas, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração.

II - beneficiamento do leite: além do disposto no inciso I, inclui os tratamentos térmicos de pasteurização, ultra-alta temperatura - UAT ou UHT ou esterilização e etapa de envase.

§1º É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

§2º Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 216. 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. 217. Para os fins deste Decreto, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo Serviço de Inspeção.

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

Art. 218. 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. 219. 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 micro-organismos 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 63°C (sessenta e três graus Celsius) e 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de trinta minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria.

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

§2º Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal 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, 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 4°C (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 4°C (quatro graus Celsius).

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

§7º O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

§8º É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 220. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de conservação e temperatura:

I - conservação e expedição no posto de refrigeração: 4° 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: 4° C (quatro graus Celsius).

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

V - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7° C (sete graus Celsius).

Art. 221. O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

Parágrafo único - Os equipamentos de envase devem possuir dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens de acordo com as especificidades do processo.

Art. 222. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 223. 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. 224. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como 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. 225. Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

## TÍTULO VI

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE  
CAPÍTULO I  
DOS ASPECTOS GERAIS

Art. 226. Para os fins deste Decreto, ingrediente é qualquer substância empregada na fabricação ou na preparação de um produto, incluídos os aditivos alimentares, e que permaneça ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica e normas complementares.

Art. 227. A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pelo órgão regulador da saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, observado o que segue:

I - o órgão regulador da saúde definirá os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos e seus limites máximos de adição.

II - o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá, dentre os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos, aqueles que possam ser utilizados nos produtos de origem animal e seus limites máximos, quando couber.

§1º O uso de antissépticos, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas fica condicionado à aprovação prévia pelo órgão regulador da saúde e à autorização pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§2º É proibido o emprego de substâncias que possam ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

Art. 228. O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. É proibido o reaproveitamento de sal, para produtos comestíveis, após seu uso em processos de salga.

Art. 229. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único. É permitido o tratamento com vistas à recuperação de salmouras por meio de métodos como filtração por processo contínuo, pasteurização ou pelo uso de substâncias químicas autorizadas pelo órgão competente, desde que não apresentem alterações de suas características originais.

Art. 230. Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físicoquímicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos neste Decreto, no RTIQ ou em normas complementares.

CAPÍTULO II  
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNES E DERIVADOS  
Seção I  
Das matérias-primas

Art. 231. Para os fins deste Decreto, carnes são as massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela inspeção veterinária oficial.

Art. 232. Para os fins deste Decreto, carcaças são as massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observado ainda:

I - nos bovinos, nos búfalos a carcaça não inclui pele, patas, rabo, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes.

II - nos suídeos a carcaça pode ou não incluir pele, cabeça e pés.

Parágrafo único. É obrigatória a remoção da carne que fica ao redor da lesão do local da sangria, a qual é considerada imprópria para o consumo, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 233. Para os fins deste Decreto, miúdos são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, conforme especificado abaixo:

I - nos ruminantes: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó.

II - nos suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo.

Parágrafo único. Podem ser aproveitados para consumo direto, de acordo com os hábitos regionais, tradicionais ou de países importadores, pulmões, baço, medula espinhal, glândula mamária, testículos, lábios,

Centro Administrativo Municipal – Palácio “14 de Julho”

Av. Expedicionário Weber, 2983 – CEP 98789-000 – Santa Rosa – RS

Fone (55) 3511 5100 – Fax (55) 3511 7621

**“DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE: SALVE VIDAS”**

bochechas, cartilagens e outros a serem definidos em normas complementares, desde que não se constituam em materiais especificados de risco.

Art. 234. Para os fins deste Decreto, produtos de triparia são as vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como os intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

§1º Podem ainda ser utilizados como envoltórios os estômagos, o peritônio parietal, a serosa do esôfago, o epíplon e a pele de suíno depilada.

§2º Os intestinos utilizados como envoltórios devem ser previamente raspados e lavados, e podem ser conservados por meio de dessecação, salga ou outro processo aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 235. As carnes e os miúdos utilizados na elaboração de produtos cárneos devem estar livres de gordura, aponeuroses, linfonodos, glândulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, sem prejuízo de outros critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Excetua-se da obrigação de remoção dos ossos de que trata o *caput* a carne utilizada na elaboração dos produtos cárneos em que a base óssea faça parte de sua caracterização.

Art. 236. É proibido o uso de intestinos, tonsilas, glândulas salivares, glândulas mamárias, ovários, baço, testículos, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima na composição de produtos cárneos.

Art. 237. É permitida a utilização de sangue ou suas frações no preparo de produtos cárneos, desde que obtido em condições específicas definidas em normas complementares.

§1º É proibido o uso de sangue ou suas frações procedentes de animais que venham a ser destinados a aproveitamento condicional ou que sejam considerados impróprios para o consumo humano.

§2º É proibida a desfibrinação manual do sangue quando destinado à alimentação humana.

## Seção II Dos produtos cárneos

Art. 238. Para os fins deste Decreto, produtos cárneos são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

Art. 239. Para os fins deste Decreto, toucinho é o panículo adiposo adjacente à pele dos suínos cuja designação é definida pelo processo tecnológico aplicado para sua conservação.

Art. 240. Para os fins deste Decreto, unto fresco ou gordura suína em rama é a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras prensadas.

Art. 241. Para os fins deste Decreto, carne temperada, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido dos cortes ou de carnes das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes.

Art. 242. Para os fins deste Decreto, embutidos são os produtos cárneos elaborados com carne ou com órgãos comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório a tripa, a bexiga ou outra membrana animal.

§1º As tripas e as membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

§2º É permitido o emprego de envoltórios artificiais, desde que previamente aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 243. Para os fins deste Decreto, defumados são os produtos cárneos que, após o processo de cura, são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.

§1º É permitida a defumação a quente ou a frio.

§2º A defumação deve ser feita em estufas construídas para essa finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

Art. 244. Para os fins deste Decreto, almôndega é o produto cárneo obtido a partir de carne moída de uma ou mais espécies animais, moldado na forma arredondada, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 245. Para os fins deste Decreto, hambúrguer é o produto cárneo obtido de carne moída das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 246. Para os fins deste Decreto, linguiça é o produto cárneo obtido de carnes cominuídas das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 247. Para os fins deste Decreto, presunto é o produto cárneo obtido exclusivamente do pernil suíno, curado, defumado ou não, desossado ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico adequado.

Parágrafo único. É facultada a elaboração do produto com carnes do membro posterior de outras espécies animais, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 248. Para os fins deste Decreto, salame é o produto cárneo obtido de carne suína e de toucinho, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado ou não, e dessecado.

Art. 249. Para os fins deste Decreto, pepperoni é o produto cárneo elaborado de carne suína e de toucinho cominuídos, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, apimentado, fermentado, maturado, dessecado, defumado ou não.

Art. 250. Para os fins deste Decreto, copa é o produto cárneo obtido do corte íntegro da carcaça suína denominado de nuca ou sobrepaleta, condimentado, curado, com adição ou não de ingredientes, maturado, dessecado, defumado ou não.

Art. 251. Para os fins deste Decreto, lombo é o produto cárneo obtido do corte da região lombar dos suídeos, dos ovinos ou caprinos, condimentado, com adição de ingredientes, salgado ou não, curado ou não, e defumado ou não.

Art. 252. Para os fins deste Decreto, bacon é o produto cárneo obtido do corte da parede tóraco-abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, com adição de ingredientes, curado e defumado.

Art. 253. Para os fins deste Decreto, charque é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação.

Parágrafo único. É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do charque, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 254. Para os fins deste Decreto, carne bovina salgada curada dessecada ou jerked beef é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e de agentes de cura, submetido a processo de dessecação.

Art. 255. Para os fins deste Decreto, banha é o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suídeos, com adição ou não de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia.

Art. 256. Os produtos cárneos de características ou natureza idênticas, fabricados com diferentes composições, podem ser classificados e diferenciados por sua qualidade em seus respectivos RTIQs, com base em um ou mais dos seguintes critérios:

I - teores de proteína total, de proteína cárnea, de umidade e de gordura no produto acabado.

II - quantidade e qualidade da matéria-prima cárnea utilizada.

III - adição ou não de miúdos ou de partes comestíveis de diferentes espécies animais e respectivas quantidades.

IV - utilização ou não de proteínas não cárneas ou de produtos vegetais e respectivas quantidades.

V - outros parâmetros previstos em normas complementares.

Art. 257. É permitida a adição, nos limites fixados, de água ou de gelo aos produtos cárneos com o objetivo de facilitar a trituração e a homogeneização da massa, ou para outras finalidades tecnológicas, quando prevista neste Decreto e em normas complementares, ou mediante aprovação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 258. É permitida a adição, nos limites fixados, de amido ou de fécula, de ingredientes vegetais e de proteínas não cárneas aos produtos cárneos quando prevista neste Decreto e em normas complementares, ou mediante aprovação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 259. Os produtos cárneos cozidos que necessitam ser mantidos sob refrigeração devem ser resfriados logo após o processamento térmico, em tempo e temperatura que preservem sua inocuidade.

### Seção III

#### Dos produtos não comestíveis

Centro Administrativo Municipal – Palácio “14 de Julho”

Av. Expedicionário Weber, 2983 – CEP 98789-000 – Santa Rosa – RS

Fone (55) 3511 5100 – Fax (55) 3511 7621

**“DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE: SALVE VIDAS”**

Art. 260. Para os fins deste Decreto, produto não comestível é todo aquele resultante da manipulação e do processamento de matéria-prima, de produtos e de resíduos de animais empregados na preparação de gêneros não destinados ao consumo humano.

Art. 261. Quando os resíduos não comestíveis se destinarem às unidades de beneficiamento de produtos não comestíveis, devem ser armazenados e expedidos em local exclusivo para esta finalidade e transportados em veículos vedados e que possam ser completamente higienizados após a operação.

Art. 262. É obrigatória a destinação de carcaças, de partes das carcaças, de ossos e de órgãos de animais condenados e de restos de todas as seções do estabelecimento, para o preparo de produtos não comestíveis, com exceção daqueles materiais que devem ser submetidos a outros tratamentos definidos em legislação específica.

Art. 263. É permitida a adição de conservadores na bile depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse em concentrá-la.

Art. 264. Os produtos de origem animal não comestíveis tais como as cerdas, as crinas, os pelos, as penas, os chifres, os cascos, dentre outros, devem ser manipulados em seção específica para esta finalidade.

### CAPÍTULO III DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PESCADO E SEUS DERIVADOS Seção I Dos produtos e derivados de pescado

Art. 265. Produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.

§1º Para que o produto seja considerado um produto de pescado, deve possuir mais de cinquenta por cento de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.

§2º Quando a quantidade de pescado for inferior a cinquenta por cento, o produto será considerado um produto à base de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.

Art. 266. Para os fins deste Decreto, pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo ou por meio de métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos.

Art. 267. Para os fins deste Decreto, pescado resfriado é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração.

Art. 268. Para os fins deste Decreto, pescado congelado é aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima.

§1º O processo de congelamento rápido somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

§2º É permitida a utilização de congelador salmourador quando o pescado for destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a -9°C (nove graus Celsius negativos), devendo ter como limite máximo esta temperatura durante o seu transporte e armazenagem.

Art. 269. Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

Art. 270. Para os fins deste Decreto, pescado descongelado é aquele que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

Parágrafo único. O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos apropriados e em condições autorizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal, de forma a garantir a inocuidade e a qualidade do pescado, observando-se que, uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco.

Art. 271. Para os fins deste Decreto, pescado seco ou desidratado é o produto obtido pela dessecação do pescado em diferentes intensidades, por meio de processo natural ou artificial, com ou sem aditivos, a fim de se obter um produto estável à temperatura ambiente.

Art. 272. Na elaboração de produtos comestíveis de pescado, devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes a produtos cárneos previstas neste Decreto e o disposto em legislação específica.

CAPÍTULO IV  
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS E DERIVADOS

Art. 273. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM estabelecerá critérios e parâmetros para os ovos e os derivados e para seus respectivos processos de fabricação em regulamento técnico específico ou em norma complementar.

CAPÍTULO V  
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS  
Seção I  
Do leite

Art. 274. É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

I - leite cru refrigerado.

II - leite fluido a granel de uso industrial.

III - leite pasteurizado.

IV - leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT.

V - leite esterilizado.

VI - leite reconstituído.

§1º É permitida a produção e o beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos neste Decreto, mediante novas tecnologias aprovadas em norma complementar.

§2º São considerados para consumo humano direto apenas os leites fluidos previstos nos incisos III, IV, V e VI do *caput*, além dos que vierem a ser aprovados nos termos do §1º.

§3º A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento em situações emergenciais de desabastecimento público.

Art. 275. Para os fins deste Decreto, leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob inspeção sanitária oficial.

Art. 276. Para os fins deste Decreto, leite fluido a granel de uso industrial é o leite higienizado, refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), à pasteurização e à padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

Art. 277. A transferência do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias-primas transportadas a granel em carros-tanques entre estabelecimentos industriais deve ser realizada em veículos isotérmicos lacrados e etiquetados, acompanhados de boletim de análises, sob responsabilidade do estabelecimento de origem.

Art. 278. Para os fins deste Decreto, leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos neste Decreto.

Art. 279. Para os fins deste Decreto, leite UAT ou leite UHT é o leite homogeneizado e submetido a processo de ultra-alta temperatura conforme definido no seu Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ.

Art. 280. Para os fins deste Decreto, leite esterilizado é o leite fluido, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido no seu Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ.

Art. 281. Para os fins deste Decreto, leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, com adição ou não de gordura láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e de tratamento térmico previsto neste Decreto.

Seção II  
Da classificação dos derivados lácteos

Art. 282. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento.

Parágrafo único. Para os fins deste Decreto, leites modificados, fluido ou em pó, são os produtos lácteos resultantes da modificação da composição do leite mediante a subtração ou a adição dos seus constituintes.

Art. 283. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.

Art. 284. Para os fins deste Decreto, mistura láctea é o produto que contém em sua composição final mais que cinquenta por cento de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitida a substituição dos constituintes do leite, desde que a denominação de venda seja “mistura de (o nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda) e (produto adicionado)”.

Art. 285. É permitida a mistura do mesmo derivado lácteo, porém de qualidade diferente, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

#### Subseção I Do creme de leite

Art. 286. Para os fins deste Decreto, creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por meio de processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.

Parágrafo único. Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.

Art. 287. Para os fins deste Decreto, creme de leite de uso industrial é o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

§1º Para os fins deste Decreto, creme de leite a granel de uso industrial é o produto transportado em carros tanques isotérmicos.

§2º Para os fins deste Decreto, creme de leite cru refrigerado de uso industrial é o produto transportado em embalagens adequadas de um único uso.

§3º É proibido o transporte de creme de leite de uso industrial em latões.

#### Subseção II Da manteiga

Art. 288. Para os fins deste Decreto, manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite, por meio de processo tecnológico específico.

Parágrafo único. A matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura láctea.

Art. 289. Para os fins deste Decreto, manteiga de garrafa, manteiga da terra ou manteiga do sertão é o produto lácteo gorduroso nos estados líquido ou pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.

#### Subseção III Dos queijos

Art. 290. Para os fins deste Decreto, queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por meio da separação parcial do soro em relação ao leite ou ao leite reconstituído - integral, parcial ou totalmente desnatado - ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas específicas, produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, de especiarias, de condimentos ou de aditivos.

§1º Nos queijos produzidos a partir de leite ou de leite reconstituído, a relação proteínas do soro/caseína não deve exceder a do leite.

§2º Para os fins deste Decreto, queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§3º Para os fins deste Decreto, queijo maturado é o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da sua variedade.

§4º A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

§5º O leite utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou ao tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

§6º Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C (cinco graus Celsius), durante um período não inferior a sessenta dias.

§7º O período mínimo de maturação de queijos de que trata o § 6º poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em RTIQ.

Art. 291. Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e, para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

Parágrafo único. Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto à sua origem e ao controle do período de maturação.

Art. 292. Para registrar no Serviço de Inspeção Municipal - SIM diferentes tipos de queijo devem estar de acordo com seu Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ e normas complementares.

#### Subseção IV

#### Dos leites fermentados

Art. 293. Para os fins deste Decreto, leites fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por meio da coagulação e da diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído por meio da fermentação láctea, mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, com adição ou não de outros produtos lácteos ou de substâncias alimentícias.

§1º Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade, conforme disposto em legislação específica.

§2º São considerados leites fermentados o iogurte, o leite fermentado ou cultivado, o leite acidófilo ou acidofilado, o kumys, o kefir e a coalhada.

#### Subseção V

#### Dos outros derivados lácteos

Art. 294. Para os fins deste Decreto, doce de leite é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da concentração do leite ou do leite reconstituído sob ação do calor à pressão normal ou reduzida, com adição de sacarose - parcialmente substituída ou não por monossacarídeos, dissacarídeos ou ambos - com ou sem adição de sólidos de origem láctea, de creme e de outras substâncias alimentícias.

Art. 295. Para os fins deste Decreto, requeijão é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por meio da coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite, opcionalmente com adição de creme de leite, de manteiga, de gordura anidra de leite ou butter oil, separados ou em combinação, com adição ou não de condimentos, de especiarias e de outras substâncias alimentícias.

Parágrafo único. A denominação requeijão está reservada ao produto no qual a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

Art. 296. Para os fins deste Decreto, bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

### TÍTULO VII

#### DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

#### CAPÍTULO I

#### DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 297. Todo produto de origem animal produzido no Município de Santa Rosa deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

§1º O registro de que trata o *caput* abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

§2º O registro deve ser renovado a cada dez anos.

Art. 298. O registro de um produto e rótulo será requerido ao SIM instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

I- Formulário de Solicitação para Registro de Produtos e Rótulos de Origem Animal (fornecido pelo SIM, preenchido em duas vias).

II - Análise físico-química e microbiológica do produto (em conformidade com RTIQ).

Parágrafo único. Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 299. A aprovação do produto dependerá de análises das características deste, feita em laboratório credenciado pelo Serviço de Inspeção, que deverão estar de acordo com as normas do regulamento técnico de identidade e qualidade, de cada produto – RTIQ.

Art. 300. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 301. Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.

Art. 302. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 303. O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

## CAPÍTULO II DA EMBALAGEM

Art. 304. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§1º O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§2º Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

Art. 305. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados, a critério do SIM.

Parágrafo único. É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

## CAPÍTULO III DA ROTULAGEM Seção I Da rotulagem em geral

Art. 306. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 307. Os estabelecimentos do Município de Santa Rosa que produzem alimentos de origem animal, só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados pelo Serviço de Inspeção Municipal - e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando destinados diretamente ao consumo ou quando enviados a outros estabelecimentos que os processarão.

§1º O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§2º As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indeléveis, conforme legislação específica.

§3º Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

Art. 308. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 309. Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto no Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

Art. 310. Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

- a) Denominação de venda do alimento (nome do produto).
- b) Classificação do Estabelecimento.
- c) Lista de ingredientes e aditivos (todos os ingredientes devem constar em ordem decrescente).
- d) Conteúdo líquido e conteúdo drenado (quando necessário).
- e) Identificação do lote (o lote é determinado em cada caso pelo fabricante, produtor ou fracionador do alimento, segundo seus critérios).
- f) Data da fabricação.
- g) Data da validade.
- h) Instruções sobre o preparo e uso do alimento (quando necessário).
- i) Informações nutricionais obrigatória do alimento.
- j) Identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular da marca).
- k) Endereço /CNPJ do fabricante, produtor ou fracionador.
- l) Modo de conservação do alimento.
- m) Número do Registro do Rótulo no SIM.
- n) Telefone para contato com o fabricante, produtor ou fracionador.
- o) “Contém glúten” ou “não contém glúten”.
- p) Peso Líquido ou se deve ser pesado na presença do consumidor (quando necessário).
- q) Peso da embalagem (quando necessário).
- r) Carimbo Oficial do SIM.

§1º A data de fabricação e o prazo de validade, expressos em dia, mês e ano, e a identificação do lote, devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

§2º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão “Fabricado por”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão “Para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§3º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “Fracionado por” ou “Embalado por”, respectivamente, em substituição à expressão “fabricado por”.

§4º Nos casos de que trata o § 3º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal–SIM.

Art. 311. Nos rótulos, podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões.

Art. 312. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

§1º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.

§2º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

§3º O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

§4º As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.

Art. 313. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 314. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM.

Art. 315. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

## Seção II

### Da rotulagem em particular

Art. 316. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

§1º O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma complementar.

§2º Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.

§3º Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

§4º Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo queijo, porém sem fazer referência a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

Art. 317. As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de suídeos, de ovinos, de caprinos, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta lacre inviolável.

Parágrafo único - As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.

Art. 318. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 319. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

Parágrafo único. Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a três por cento, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

Art. 320. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

§1º Para os fins deste Decreto, entende-se por termos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.

§2º Fica excluída da proibição prevista no *caput* a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

§3º Fica excluída da proibição prevista no *caput* a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.

Art. 321. Tratando-se de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, pode ser dispensado o uso de embalagem e a aposição de rótulos, conforme definido em normas complementares.

Art. 322. Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra “descongelado”, devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão “NÃO RECONGELAR”.

Art. 323. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade”, em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

Art. 324. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

I - não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal.

II - conter a expressão “Proibida a venda fracionada”.

Centro Administrativo Municipal – Palácio “14 de Julho”

Av. Expedicionário Weber, 2983 – CEP 98789-000 – Santa Rosa – RS

Fone (55) 3511 5100 – Fax (55) 3511 7621

**“DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE: SALVE VIDAS”**

Art. 325. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM, a declaração “NÃO COMESTÍVEL”, em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

#### CAPÍTULO IV DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 326. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal–SIM.

Art. 327. O número de registro do estabelecimento e as iniciais SIM e a palavra INSPECIONADO, representam os elementos básicos do carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 328. Os carimbos do SIM devem obedecer às dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo e letra, quando impresso, gravado ou litografado.

Art. 329. O modelo de carimbo do SIM seguirá as diretrizes do Decreto Nº 5, de 8 de janeiro de 2015, sendo obrigatórias as expressões “Inspeccionado”, o número de registro do estabelecimento e a expressão “SIM”, a qual representará o Serviço de Inspeção Municipal.

#### TÍTULO VIII DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 330. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Parágrafo único. Sempre que o SIM julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 331. Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório cadastrados pelo SIM, e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do SIM.

§2º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

§3º Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem.

II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova.

III - tratar-se de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial.

IV - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos.

Art. 332. A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIM.

§1º A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

§2º Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação esteja comprometida.

Art. 333. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à coleta.

Art. 334. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 335. É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.

§1º Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto.

§2º O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pelo SIM, em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de setenta e duas horas.

§3º Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§4º Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.

§5º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§6º Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§7º Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do SIM.

§8º O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.

Art. 336. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 337. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo SIM em normas complementares.

Art. 338. Os Estabelecimentos devem arcar com os custos de todas as despesas entre a coleta, acondicionamento, remessa e ensaios laboratoriais das amostras fiscais.

## TÍTULO IX DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 339. Os produtos de origem animal podem ser reinspeccionados sempre que necessário antes de sua liberação para o comércio intermunicipal ou interestadual, em caso de estabelecimento com sistema unificado de inspeção (SUSAF/SISBI).

§1º As matérias-primas e os produtos de origem animal submetidos à reinspeção, os critérios de amostragem e os demais procedimentos serão definidos em norma complementar.

§2º A reinspeção de que trata o *caput* abrange:

I - a verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes.

II - a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e as datas de fabricação e de validade.

III - a avaliação das características sensoriais, quando couber.

IV - a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas, quando couber.

V - o documento sanitário de trânsito, quando couber.

VI - as condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber.

Art. 340. Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de fraudes, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.

Parágrafo único. Os produtos que, na reinspeção, forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser reaproveitados para a fabricação de produtos não comestíveis ou inutilizados.

## TÍTULO X DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 341. Para o trânsito de carne “in natura” (peça com osso) com destino interestadual é obrigatório a emissão do Certificado Sanitário de Trânsito.

Art. 342. Para o trânsito de Matéria-Prima destinada ao aproveitamento condicional com destino interestadual é obrigatório a emissão do Certificado Sanitário de Trânsito.

Art. 343. As Matérias-Primas previamente inspecionadas tais como “carne in natura”, Pescados Fresco e outros, destinados a distribuidores e varejista no âmbito do Estado não necessitam de Certificado Sanitário de Trânsito.

Art. 344. Para obter o Certificado Sanitário de Trânsito o estabelecimento deve:

a) encaminhar um requerimento ao SIM, para autorização da confecção do Certificado Sanitário de Trânsito.

b) o SIM apresenta gráficas previamente credenciadas e concede autorização para confecção de um número sequencial de certificados conforme solicitação da empresa.

c) a empresa confecciona os certificados que devem ter sua sequência de números conferida pelo SIM.

Art. 345. O SIM deverá manter livro próprio para controle da numeração dos Certificados autorizados e que tenham sido disponibilizados para cada estabelecimento registrado segundo sua necessidade.

Art. 346. O controle das autorizações para confecção dos Certificados, bem como o controle de seus estoques e utilização deverão ser mantidos na pasta do estabelecimento sob SIM autorizado a emití-las.

TÍTULO XI  
DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES,  
DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO  
CAPÍTULO I  
DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES  
Seção I  
Dos responsáveis pela infração

Art. 347. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM.

II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal.

III - que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o *caput* abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

Seção II  
Das medidas cautelares

Art. 348. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o SIM deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto.

II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas.

III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.

§1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§2º A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto sob suspeita será autorizada caso o SIM constate a inexistência ou a cessação da causa que motivou a adoção da medida cautelar.

§3º O disposto no *caput* não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

CAPÍTULO II  
DAS INFRAÇÕES

Art. 349. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Serviço de Inspeção Municipal-SIM.

II - não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento.

III - utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica.

IV - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas.

V - ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem.

VI - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM.

VII - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no SIM.

VIII - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal.

IX - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos.

X - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação.

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

XII - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica.

XIII - não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações.

XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no SIM.

XV - expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento.

XVI - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM.

XVII - utilizar produtos com prazo de validade vencida, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto.

XVIII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM.

XIX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM.

XX - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens.

XXI - alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal.

XXII - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida.

XXIII - expedir para o comércio internacional produtos elaborados sem atenção ao disposto nas normas complementares relativas à exportação de produtos de origem animal.

XXIV - embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização.

XXV - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM.

XXVI - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública.

XXVII - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano.

XXVIII - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana.

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

XXX - fraudar documentos oficiais.

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

Art. 350. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se alterados.

II - apresentem-se fraudados.

III - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento.

IV - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor.

V - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica.

VI - não atendam aos padrões fixados neste Decreto e em normas complementares.

VII - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

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

IX - contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou do órgão regulador da saúde.

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

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

XII - apresentem embalagens estufadas.

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

XIV - estejam com o prazo de validade expirado.

XV - não possuam procedência conhecida.

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

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XVI podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal–SIM.

Art. 351. Além dos casos previstos no art. 350º, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas complementares.

II - estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico.

III - estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

Parágrafo único. São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

Art. 352. Além dos casos previstos no art. 350º, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante.

II - apresentem sinais de deterioração.

III - sejam portadores de lesões ou doenças.

IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas.

V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo Serviço de Inspeção Municipal–SIM.

VI - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca.

VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 353. Além dos casos previstos no art. 350º, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento.

II - mumificação ou estejam secos por outra causa.

III - podridão vermelha, negra ou branca.

IV - contaminação por fungos, externa ou internamente.

V - sujidades externas por materiais estercoreais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos.

VI - rompimento da casca e estejam sujos.

VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

Parágrafo único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

Art. 354. Além dos casos previstos no art. 350º, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

I - provenha de propriedade interdita pela autoridade de saúde animal competente.

II - na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição.

III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância.

IV - revele presença de colostro.

Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.

Art. 355. Além dos casos previstos nos art. 350 e art. 354, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

I - não atenda as especificações previstas no art. 212 e em normas complementares.

II - não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 356. Além dos casos previstos no art. 350º, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto na legislação vigente.

Art. 357. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou fraudados.

Parágrafo único. São considerados fraudados as matérias-primas ou os produtos que apresentem adulterações ou falsificações, conforme disposto a seguir:

I - adulterações:

a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos, não atendendo ao disposto na legislação específica.

b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias de qualquer natureza com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima, defeitos na elaboração ou de aumentar o volume ou o peso do produto.

c) os produtos que na manipulação ou na elaboração tenham sido empregados matérias-primas ou ingredientes impróprios ou que não atendam ao disposto no RTIQ ou na formulação indicada no registro do produto.

d) os produtos em que tenham sido empregados ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia diferentes daqueles expressos na formulação original ou sem prévia autorização do Serviço de Inspeção Municipal–SIM.

e) os produtos que sofram alterações na data de fabricação, na data ou no prazo de validade;

II - falsificações:

a) quando tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao Serviço de Inspeção Municipal–SIM.

b) os que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de um outro produto registrado junto Serviço de Inspeção Municipal–SIM. e que se denominem como este, sem que o seja.

c) quando o rótulo do produto contenha dizeres, gravuras ou qualquer expressão que induza o consumidor a erro ou confusão quanto à origem, à natureza ou à qualidade do produto ou lhe atribua qualidade terapêutica ou medicamentosa.

d) os que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto.

e) os que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado.

Art. 358. O SIM estabelecerá, em normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização ou seu aproveitamento condicional, quando seja tecnicamente viável.

Art. 359. Nos casos previstos no art. 349º, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares.

II - nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

### CAPÍTULO III DAS PENALIDADES

Art. 360. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 361. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, 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, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como valor máximo o correspondente ao valor fixado em legislação específica, observadas as seguintes graduações:

a) para infrações leves, multa de um a quinze por cento do valor máximo.

b) para infrações moderadas, multa de quinze a quarenta por cento do valor máximo.

c) para infrações graves, multa de quarenta a oitenta por cento do valor máximo.

d) para infrações gravíssimas, multa de oitenta a cem por cento do valor máximo.

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

IV - suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora.

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

VI - cassação de registro do estabelecimento.

§1º As multas previstas no inciso II do *caput* serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§2º A interdição ou a suspensão podem ser levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram, exceto nos casos previstos no art. 370º.

§3º Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do § 2º, após doze meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

Art. 362. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 361, são consideradas:

I - infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII do *caput* do art. 349.

II - infrações moderadas as compreendidas nos incisos VIII a XVI do *caput* do art. 349.

III - infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXIII do *caput* do art. 349.

IV - infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIV a XXXI do *caput* do art. 349.

§1º As infrações classificadas como leves, moderadas ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.

§2º Aos que cometerem outras infrações a este Decreto ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre um e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no art.363.

Art. 363. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do *caput* do art. 361, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - o infrator ser primário.

II - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato.

III - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado.

IV - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé.

V - a infração ter sido cometida acidentalmente.

VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator.

VII - a infração não afetar a qualidade do produto.

§2º São consideradas circunstâncias agravantes:

I - o infrator ser reincidente.

II - o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem.

III - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública.

IV - o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração.

V - a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor.

VI - o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção.

VII - o infrator ter agido com dolo ou com má-fé.

VIII - o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§3º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§6º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

Art. 364. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Parágrafo Único - A cassação do registro do estabelecimento cabe ao Médico Veterinário responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal–SIM.

Art. 365. Apurando-se no mesmo processo administrativo a prática de duas ou mais infrações, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada disposição infringida.

Art. 366. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do *caput* do art. 361º, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

I - alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal.

II - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas.

III - utilizar produtos com prazo de validade vencido, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto.

IV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública.

V - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano.

VI - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana.

VII - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou aos processos de fabricação, formulação e composição registrados pelo Serviço de Inspeção Municipal–SIM.

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

Parágrafo único - Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

Art. 367. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do *caput* do art. 361º, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto:

I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos.

II - omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação.

III - alteração ou fraude de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal.

IV - expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas.

V - recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência.

VI - simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida.

VII - utilização de produtos com prazo de validade vencido, aposição nos produtos de novas datas depois de expirado o prazo ou aposição de data posterior à data de fabricação do produto.

VIII - produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública.

IX - produção ou expedição, para fins comestíveis, de produtos que sejam impróprios ao consumo humano.

X - utilização de matérias-primas e de produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana.

XI - utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica.

XII - utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento.

XIII - prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou qualquer sonegação de informação que interesse, direta ou indiretamente, ao SIM.

XIV - alteração, fraude, adulteração ou falsificação de registros sujeitos à verificação pelo SIM.

XV - não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações.

XVI - ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem.

XVII - não apresentação de documentos que sirvam como embasamento para a comprovação da higidez ao SIM dos produtos expedidos, em atendimento à solicitação, intimação ou notificação.

XVIII - aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado no SIM.

XIX - não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 368. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do art. 361, caracterizam embaraço à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

I - embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização.

II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do SIM.

III - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação.

IV - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida.

V - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Serviço de Inspeção Municipal-SIM.

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

Centro Administrativo Municipal – Palácio “14 de Julho”

Av. Expedicionário Weber, 2983 – CEP 98789-000 – Santa Rosa – RS

Fone (55) 3511 5100 – Fax (55) 3511 7621

**“DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE: SALVE VIDAS”**

VII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou cometer qualquer sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor.

VIII - fraudar documentos oficiais.

IX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM.

X - não cumprir os prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações.

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

Art. 369. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso V do *caput* do art. 361, caracterizam a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando ocorrer:

I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, bem como dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos.

II - não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações relativas à manutenção ou higiene das instalações.

Art. 370. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto, ou de suspensão de atividades oriundas de embarço à ação fiscalizadora, serão aplicadas pelo período mínimo de sete dias, o qual poderá ser acrescido de quinze, trinta ou sessenta dias, tendo em vista o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 363.

Art. 371. Caracteriza-se a habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos quando constatada a idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, dentro do período de doze meses.

Art. 372. As sanções de cassação de registro do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I - reincidência na prática das infrações de maior gravidade previstas neste Decreto ou em normas complementares.

II - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 370.

III - não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

#### CAPÍTULO IV DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 373. O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 374. O auto de infração será lavrado por Fiscal do SIM que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou nas dependências do SIM.

Art. 375. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 376. O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo SIM.

Art. 377. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§1º Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração e a assinatura de 2 (duas) testemunhas supre a assinatura do autuado considerando-o cientificado.

§2º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR, ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

Art. 378. A defesa do autuado deve ser apresentada por escrito, em vernáculo e protocolizada no Serviço de Inspeção Municipal-SIM- junto ao Departamento de Desenvolvimento Rural da Secretaria de Desenvolvimento da Infraestrutura Rural de Santa Rosa, no prazo de dez dias, contados da data da cientificação oficial.

Art. 379. Decorrido a prazo sem que seja apresentado defesa, o autuado será considerado revel e se juntará ao processo o termo de revelia.

Art. 380. O Serviço de Inspeção Municipal–SIM- na da ocorrência da infração, após juntada ao processo a defesa ou o termo de revelia, encaminha o Processo ao Diretor do Departamento de Desenvolvimento Rural da Secretaria de Desenvolvimento da Infraestrutura Rural do Município de Santa Rosa que deve proceder ao julgamento em primeira instância.

Art. 381. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de dez dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

Art. 382. A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é o Secretário de Desenvolvimento da Infraestrutura Rural do Município de Santa Rosa, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

Art. 383. O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do Município.

Art. 384. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

## TÍTULO XII DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 385. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM – expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto, as quais serão assinadas pelo Médico Veterinário juntamente com o Secretário.

Art. 386. Os casos omissos ou de dúvidas que se suscitarem na execução do presente regulamento, será seguida a legislação vigente do Ministério da Agricultura.

Art. 387. Este regulamento entrará em vigor na data de sua publicação.

Art. 388. Ficam revogados os decretos nº 19/2012, 147/2013 e 185/2014.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE SANTA ROSA, EM 23 DE AGOSTO DE 2019.

ALCIDES VICINI,  
Prefeito Municipal.

Registre-se e publique-se.

FERNANDO OSCAR CLASSMANN,  
Superintendente-Geral de Governança.