



# Município de Santa Cruz do Sul

Gabinete do Prefeito

Rua Galvão Costa, 755 - Fone (051) 715 3331 - Cep 96810 170 - Santa Cruz do Sul - RS

DECRETO Nº 4.653, de 16 de outubro de 1997.

REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL Nº 3.089, DE 15 DE OUTUBRO DE 1997 QUE DISPÕE SOBRE A CRIAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM.

O PREFEITO MUNICIPAL DE SANTA CRUZ DO SUL, no uso das atribuições legais e de conformidade com o inciso VIII, do artigo 61 da Lei Orgânica do Município,

DECRETA:

## CAPÍTULO I

### DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Artigo 1º- O Serviço de Inspeção e Fiscalização Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Santa Cruz do Sul, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23/11/89 e Lei Municipal nº 3.089, de 15 de outubro de 1997,, será executado pela Secretaria Municipal da Saúde e do Meio Ambiente, juntamente com a Secretaria Municipal da Agricultura.

Artigo 2º- A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal será exercida em todo território do Município de Santa Cruz do Sul, em relação às condições higiênicas sanitárias a serem preenchidas pelos matadouros, indústrias e estabelecimentos comerciais, que se dediquem ao abate, industrialização e comércio de carnes e demais produtos de origem animal no comércio municipal.

Artigo 3º- A implantação do Serviço de Inspeção Municipal "SIM" obedecerá a estas normas, em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.



# Município de Santa Cruz do Sul

## Gabinete do Prefeito

Rua Galvão Costa, 755 - Fone (051) 715 3331 - Cep 96810 170 - Santa Cruz do Sul - RS

Artigo 4º- Ficará a cargo da Secretaria Municipal da Saúde e do Meio Ambiente e Secretaria Municipal da Agricultura, fazer cumprir estas normas, e a outras que possam ser implantadas, desde que por meio de dispositivos legais, que digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o artigo 2º deste Regulamento.

§ 1º- Além deste Regulamento, os outros que virão por força deste artigo poderão abranger as seguintes áreas:

- a-) classificação do estabelecimento;
- b-) as condições e exigências para registro;
- c-) a higiene dos estabelecimentos;
- d-) a inspeção "ante e post-mortem" dos animais destinados ao abate;
- e-) a inspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases de industrialização;
- f-) padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- g-) o registro de rótulos;
- h-) as análises de laboratórios;
- i-) o trânsito de produtos, subprodutos e matérias primas;
- j-) a carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens e outros produtos de origem animal;
- k-) quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Artigo 5º- Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio ao "SIM" de seus projetos e localização.

Artigo 6º- A inspeção industrial e sanitária realizada pelo "SIM" deverá ser instalada de forma permanente.

§ 1º- A inspeção será realizada por um técnico em inspeção (prático) sob a supervisão de Médicos-Veterinário.

§ 2º- O técnico deverá apresentar relatórios mensais de inspeção à autoridade competente.

Artigo 7º- Os produtos de origem animal "in natura" ou derivados, deverão atender os padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como ao código do consumidor.



# Município de Santa Cruz do Sul

## Gabinete do Prefeito

Rua Galvão Costa, 755 - Fone (051) 715.3331 - Cep 96810-170 - Santa Cruz do Sul - RS

§ Único- Os estabelecimentos registrados no "SIM" ficam sujeitos às obrigações contidas no artigo 102, itens 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16 e 17 do Decreto Federal nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelo Decreto nº 1.255, de 25/06/62.

### CAPÍTULO II

#### DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO OU RELACIONAMENTO

Artigo 8º- Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob a inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei nº 3.089, de 15 de outubro de 1997, obrigam-se ao registro junto ao "SIM" e Secretaria Municipal da Saúde e do Meio Ambiente e Secretaria Municipal da Agricultura:

- \* Animais destinados ao abate, seus produtos e subprodutos e matérias primas;
- \* Leite e seus derivados;
- \* Pescado e seus derivados;
- \* Ovos e seus derivados;
- \* Mel e cera de abelha e seus derivados;

Artigo 9º- Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal, nos termos do artigo 7º ficam sujeitos ao relacionamento:

→ Os postos ou entrepósitos que, de modo geral, recebam, armazenem, manipulem, conservem, distribuam ou acondicionam produtos de origem animal: pescados, ovos, mel e quaisquer outros produtos de origem animal;

Artigo 10 - Os estabelecimentos a que se referem os artigos 8º e 9º receberão número de registro.

§ 1º- Estes números obedecerão serração própria e independente, um para registro e outra para relacionamento fornecido pelo "SIM".

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



# Município de Santa Cruz do Sul

## Gabinete do Prefeito

Rua Galvão Costa, 755 - Fone (051) 715 3331 - Cep 96810 170 - Santa Cruz do Sul - RS

§3º- Por ocasião da concessão do número de registro será fornecido o respectivo título de registro, no qual constará o nome de firma, localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários.

Artigo 11 - O processo de obtenção do registro, junto ao "SIM", deverá ser encaminhado, através dos seguintes documentos:

- 1-) Requerimento ao Sr. Prefeito Municipal, solicitando registro do estabelecimento, CGC, endereço completo, CEP ... etc;
- 2-) Memorial descritivo do prédio, assinado pelo Engenheiro ou Arquiteto, com menção do número de inscrição no CREA: Plantas de situação e localização, plantas baixas de todo o prédio e pavimentos, plantas de cortes e fachadas;
- 3-) Plantas hidrosanitárias, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água (fonte de captação da água, tratamento e distribuição);
- 4-) Descrição detalhada sobre o tratamento de efluentes;
- 5-) Protocolo de licenciamento junto ao órgão ambiental competente (FEPAM)  
→ PRÉ-REQUISITO FUNDAMENTAL PARA RECEBER O "SIM";
- 6-) Análise Físico-Química e Microbiológica da água;
- 7-) Cronograma de execução das obras;
- 8-) Contrato de trabalho com o Médico-Veterinário responsável pelo estabelecimento.

§ Único- O encaminhamento dos pedidos de registro do estabelecimento de produtos de origem animal, deve ser precedido de inspeção prévia e aprovação do local e terreno.

Artigo 13 - Concluídas as obras e instalados os equipamentos de acordo com o cronograma, será requerido ao "SIM" a vistoria prévia e autorização ou não do início dos trabalhos.

§ Único- Após deferido, compete ao "SIM" instalar, de imediato, a inspeção no estabelecimento.

Artigo 14 - Será deferida a concessão de registro em caráter experimental ou provisório, até a data da conclusão das demais obras e instalações, de acordo com cronograma aprovado, atendendo aos seguintes requisitos:



# Município de Santa Cruz do Sul

## Gabinete do Prefeito

Rua Galvão Costa, 755 - Fone (051) 715 3331 - Cep 96810 170 - Santa Cruz do Sul - RS

a-) O cronograma para conclusão e melhorias das instalações industriais terá duração de no máximo 12 meses. Cada etapa do cronograma deverá ser rigorosamente atendida;

b-) As exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria prévia, realizada pelo "SIM" - S.M.S.M.A./ S.M.A., sendo o licenciamento ambiental (licença de operação) fundamental na liberação.

Artigo 15 - O registro definitivo de inspeção industrial e sanitária somente será concedido aos estabelecimentos que estejam devidamente registrados no órgão fiscalizador do exercício legal da atividade.

§ Único- A S.M.S.M.A./S.M.A. - "S.I.M." poderá a qualquer momento retirar o carimbo quando não forem atendidas as exigências propostas no cronograma ou alguma denúncia grave contra o estabelecimento.

### CAPÍTULO III

#### DAS CARNES E LEITE EM NATUREZA

Artigo 16 - O abate de animais para o consumo público ou para matéria prima, na fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de leite no município de Santa Cruz do Sul, estarão sujeitos às seguintes condições:

§ 1º- O abate e a industrialização de carnes e do leite só poderão ser realizados no Município em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito.

§ 2º- Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação da procedência e/ou origem.

§ 3º- Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à Inspeção Veterinária "ante e post-mortem" e abatidos mediante processo humanitário. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de uma boa e rigorosa higiene.

§ 4º- Os veículos de transporte de carnes e vísceras



# Município de Santa Cruz do Sul

## Gabinete do Prefeito

Rua Galvão Costa, 755 - Fone (051) 715 3331 - Cep 96810 170 - Santa Cruz do Sul - RS

comestíveis deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito da Secretaria da Saúde e do Meio Ambiente, de acordo com art. 487 e 498 do Regulamento sobre a Promoção, Proteção e Recuperação da Saúde Pública, aprovado pela Lei Estadual nº 6.503 de 22.12.1972, Decreto nº 23.430 de 24.10.1974.

### CAPÍTULO IV

#### DA IMPLANTAÇÃO

Artigo 17 - Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Artigo 18 - Ser instalado, de preferência, em centro de terreno, devidamente cercado afastado dos limites das vias públicas no mínimo (dez) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação as via públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

Artigo 19 - Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho ao abatedouro e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros:

- Matadouro Bovinos c/ salsicharia = 1.000 (mil) litros Água por bovino;
- Matadouro Bovinos s/ salsicharia = 800 (oitocentos) litros Água por bovino;
- Matadouro Suínos c/ salsicharia = 500 (quinhentos) litros Água por suíno;
- Matadouro Suínos s/ salsicharia = 400 (quatrocentos) litros Água por suíno;
- Abatedouro de aves = 30 (trinta) litros Água por aves;
- Leite = 6 (seis) litros Água por leite industrializado.

Artigo 20 - Dispor de água quente para uso diverso e suficiente às necessidades do matadouro.

Artigo 21 - Dispor de iluminação natural e artificial abundante, bem como ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.



# Município de Santa Cruz do Sul

## Gabinete do Prefeito

Rua Galvão Costa, 755 - Fone (051) 715.3331 - Cep 96810-170 - Santa Cruz do Sul - RS

Artigo 22 - Possuir piso de material impermeável, liso e resistente à abrasão e à corrosão ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais (1,5 a 3,0 %), bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Artigo 23 - As paredes serão impermeabilizadas com azulejos de cor clara, gressit ou similar, até altura mínima de 2 (dois) metros ou totalmente nos locais que a inspeção julgar necessário. Acima dos azulejos serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não desamável.

Artigo 24 - As portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para se manterem sempre fechadas (automática). Janelas e outras aberturas serão obrigatoriamente providas de telas à prova de insetos.

Artigo 25 - Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira de fácil lavagem e desinfecção. Pode o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado proporcione uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros, répteis e assegurar uma adequada higienização (tipo "calhetão").

Artigo 26 - Dispor de dependência de uso exclusivo para recepção de produtos não comestíveis e condenados. A dependência deve ser construída com parede até o teto, não se comunicar diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

Artigo 27 - Dispor de mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis, aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitem uma adequada lavagem e desinfecção.

Artigo 28 - Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permita uma fácil lavagem e desinfecção. Dispor de pias nas salas de abate.

Artigo 29 - Barreiras Sanitárias = Lava-pés, pias e sabão nas portas de acesso ao estabelecimento.

Artigo 30 - Dispor de rede de esgoto em todas as dependências com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores, insetos e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento e de instalação para a retenção de sangue, gordura, resíduos e



# Município de Santa Cruz do Sul

## Gabinete do Prefeito

Rua Galvão Costa, 755 - Fone (051) 715.3331 - Cep 96810-170 - Santa Cruz do Sul - RS

corpos flutuantes, bem como de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente (TRATAMENTO DE EFLUENTES).

Artigo 31 - Canaleta de Sangria: Deve ser de alvenaria ou de aço inoxidável para aparar o sangue.

Artigo 32 - Área de Vômito: Ao lado do box de atordoamento.

Artigo 33 - Dispor conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, como acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

Artigo 34 - Dispor de suficiente "pé direito" (7,00 metros na sala de abate) e variável nas outras dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea (5,25 metros), a fim de que os bovinos dependurados após o atordoamento, permaneçam com a ponta do focinho distante no mínimo 75 cm (setenta e cinco centímetros) do piso, no caso da esfolagem aérea.

Artigo 35 - Dispor de currais, pocilgas cobertas e apriscos com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá, ainda, ser providos de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água com pressão suficiente (3 atm.) para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte. Nesses locais a água deverá ser, de preferência, hipoclorada (15 p.p.m.).

Artigo 36 - Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfolagem, evisceração, inspeção, acabamento das carcaças (toalete) e da manipulação das vísceras e dos miúdos, com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final além de não permitir que haja contato das carcaças já esfoladas, entre si, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo "SIM".

Artigo 37 - Prover a seção de miúdos e vísceras, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

Artigo 38 - Dispor de telas em todas as janelas e outras passagens para o interior, além das demais aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos. É imprescindível, igualmente, que o matadouro seja dotado de suficiente proteção contra roedores.



# Município de Santa Cruz do Sul

## Gabinete do Prefeito

Rua Galvão Costa, 755 - Fone (051) 715.3331 - Cep 96810-170 - Santa Cruz do Sul - RS

Artigo 39 - Dispor de depósito para a guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e higiene e outros materiais utilizados no matadouro e/ou indústria.

Artigo 40 - Dispor de dependência para uso como escritório de administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, separada do matadouro.

Artigo 41 - Estabelecimento deverá possuir câmara de resfriamento, com capacidade compatível com seu abate diário, mantendo os produtos em temperatura ar redor de 0° C (zero graus centígrados). As câmaras terão trilhagem com altura mínima de 3,40m e co afastamento das paredes e entre si de 0,80m. Piso de material impermeável e com inclinação em direção às portas. Não é permitido de maneira alguma madeira neste recinto, sendo sua construção de alvenaria e as portas deverão ser metálicas.

### CAPÍTULO V

#### DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE

Artigo 42 - Permitir o sacrifício dos animais somente após prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria. O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a (03) três minutos e esta deve ser sempre realizada com animais suspensos por um dos membros posteriores. A esola só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

Artigo 43 - Em suínos, depilar e raspar, logo após ao escaldamento em água quente, utilizando-se temperaturas adequadas, acrescentando-se também, a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração. Quando usados outros métodos de abate os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

§ Único- No caso de aves a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

Artigo 44 - Eviscerar, sob as vistas de funcionário do "S.I.M." em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e a carcaça do animal. Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e para tanto não devem ficar animais pendurados nos trilhos nos intervalos de trabalho.



# Município de Santa Cruz do Sul

## Gabinete do Prefeito

Rua Galvão Costa, 755 - Fone (051) 715.3331 - Cep 96810-170 - Santa Cruz do Sul - RS

Artigo 45 - Executar os trabalhos de evisceração com todo o cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocadas por operações imperfeitas, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou por contaminação ruminal e/ou estomacal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Artigo 46 - Marcar a cabeça do animal, quando esta for destacada para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente. O mesmo procedimento deve ser adotado às vísceras.

Artigo 47 - Com relação à Inspeção "ante-mortem" cumprir no que couber o disposto nos artigos 106 a 109 do regulamento de Inspeção Industrial e sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Decreto nº 30.691/52, de 23/05/52 e alterado pelo Decreto nº 1.255 de 25/06/62.

Artigo 48 - Cumprir, no que se refere à inspeção "post-mortem" o disposto nos artigos 147 a 198 e 204 a 226, bem como, 227 a 242, do regulamento citado no artigo 42.

Artigo 49 - Cumprir, no que se refere à matança de emergência, o disposto nos artigos 130 a 134 do RIISPOA.

Artigo 50 - No que couber cumprir, no que se refere à inspeção de leite e derivados, o disposto nos artigos 475 a 705 do RIISPOA.

Artigo 51 - Considerar, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras o previsto nos artigos 43, 44 e 45, as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e ou vísceras apenas nos casos em que houver condições para tal.

Artigo 52 - Os materiais condenados oriundos da sala de matança e de outros locais deverão ser desnaturados em equipamentos apropriados em locais destinados a este fim ( FORNO CREMATÓRIO ). Igualmente, o sangue deverá, no mínimo sofrer cozimento (AUTOCLAVADO).

Artigo 53 - A critério do "SIM", permitir-se-á a retirada de materiais condenados para a industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), desde que devidamente desnaturadas com substâncias apropriadas para a finalidade, e que o seu transporte seja efetuado em recipientes e/ou veículos fechados específicos e apropriados.



# Município de Santa Cruz do Sul

## Gabinete do Prefeito

Rua Galvão Costa, 755 - Fone (051) 715 3331 - Cep 96810 170 - Santa Cruz do Sul - RS

Artigo 54 - Caberá ao "SIM", adotar critérios para o funcionamento das graxarias industriais.

Artigo 55 - Todas as dependências dos matadouros ou das indústrias devem ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

Artigo 56 - Será exigido que os operários e/ou funcionários preservem a higiene e limpeza do dentro do estabelecimento (botas limpas e lavem as mãos antes de entrarem em ambiente de trabalho), quando necessário durante a manipulação e sempre diversas vezes à saída de sanitários.

Artigo 57 - Marcar o equipamento, carrinhos, tanques, bandejas e caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinatários de produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou carnes utilizadas na alimentação de animais, para tal utilizar-se-á as denominações "comestíveis", "não-comestíveis" e "condenados".

Artigo 58 - Lavar e desinfetar diariamente e convenientemente os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios usados no matadouro e demais indústrias. No caso de desinfecção, os desinfetantes empregados tem que ser previamente aprovados pelos órgãos competentes.

Artigo 59 - Os matadouros e indústrias controlados pelo "SIM" devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósitos de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do "SIM".

Artigo 60 - Exigir do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a expedição, o uso de uniforme de cor branca, mantidos convenientemente limpos. Será exigido, inclusive, protetores de cabeça (gorro ou capacete) e botas brancas.

Artigo 61 - Exigir do pessoal que manipula produtos condenados, e/ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados. Exigir-se-á também nestes casos uniformes diferenciados.

Artigo 62 - Será proibido que o pessoal faça suas refeições no local de trabalho, bem como, deposite produtos, objetos e material



# Município de Santa Cruz do Sul

## Gabinete do Prefeito

Rua Galvão Costa, 755 - Fone (051) 715 3331 - Cep 96810 170 - Santa Cruz do Sul - RS

estranho à finalidade da dependência, ou ainda guardar roupas de qualquer natureza. Também é proibido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho do matadouro ou indústria.

Artigo 63 - Far-se-á todas as vezes que o "SIM" julgar necessário, a substituição, raspagem, pinturas e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Artigo 64 - Lavar e desinfetar tantas vezes quantas necessária os pisos, as cercas dos currais, bretões de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guardar, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo "SIM".

Artigo 65 - Inspeccionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos ligadas ou intercaladas à rede de esgoto.

Artigo 66 - Conservar ao abrigo da contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Artigo 67 - É vedado o emprego de vasilhame de cobre, latão, barro, zinco, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que por sua forma e composição possa causar prejuízo à manipulação, estocagem e transporte de matérias primas e de produtos usados na alimentação humana.

Artigo 68 - Exigir que os operários sejam portadores de atestado médico, renovado semestralmente. A inspeção de saúde é exigida sempre que a autoridade sanitária do matadouro achar necessário, para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências do matadouro. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou qualquer outras doenças infecto-contagiosas, parasitárias ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade no matadouro ou indústria, será ele imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao serviço de inspeção sanitária comunicar o fato à autoridade de saúde pública.

Artigo 69 - A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade e quando necessário será exigido exames físico,



# Município de Santa Cruz do Sul

## Gabinete do Prefeito

Rua Galvão Costa, 755 - Fone (051) 715.3331 - Cep 96810-170 - Santa Cruz do Sul - RS

químico e microbiológico (no mínimo de 4 - 4 meses) realizado por laboratório afim.

Artigo 70 - Inspeccionar, previamente, os contingentes quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, rejeitados os que forem julgados sem condições de uso. De modo algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas ou produtos destinados à alimentação humana em carrinhos, recipientes ou demais continentes que tenha servido a produtos não comestíveis.

Artigo 71 - Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Artigo 72 - Não é permitida a utilização de qualquer dependência do matadouro ou indústria como residência.

Artigo 73 - Higienizar, diariamente, ou sempre que necessário os instrumentos de trabalho.

Artigo 74 - Vedar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, bem como, pelo encarregado do "SIM".

### CAPÍTULO VI

#### DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Artigo 75 - O "SIM" deve dispor de pessoal técnico de nível superior (Médico-Veterinário) e médio, em número adequado à realização da inspeção sanitária "ante e post-mortem" e tecnológica, obedecendo a legislação vigente.

§ Único- Deve promover treinamento de seu pessoal de nível superior (Médico-Veterinário) e nível médio (Auxiliar de Inspeção) sob a supervisão e apoio do Ministério da Agricultura, Abastecimento e Reforma Agrária e Secretaria da Agricultura e Abastecimento / RS (CISPOA).

Artigo 76 - Deve dispor de meios para registro em copilação de dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários.



# Município de Santa Cruz do Sul

## Gabinete do Prefeito

Rua Galvão Costa, 755 - Fone (051) 715 3331 - Cep 96810 170 - Santa Cruz do Sul - RS

### CAPÍTULO VII

#### DOS DERIVADOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, DA ROTULAGEM E DA CARIMBAGEM

Artigo 77 - As matérias-primas de origem animal que derem entrada na indústria e ou comércio em Santa Cruz do Sul, deverão proceder de estabelecimentos sob inspeção industrial e sanitária, de órgão federal, estadual e / ou do município de Santa Cruz do Sul, devidamente identificados por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

§ Único- Tratando-se de carnes "in natura", deverão ser submetidos a tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem. A temperatura da carne deverá ser obrigatoriamente 7º C e no máximo de 10º C.

Artigo 78- Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e carimbados conforme as determinações do "SIM".

Artigo 79 - Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Saúde e /ou Ministério da Agricultura, Abastecimento e Reforma Agrária.

Artigo 80 - Qualquer produto derivado de carne ou de leite deverá ter sua formulação e rotulação aprovados previamente pelo "SIM".

Artigo 81 - As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados em trânsito ou entregues ao comércio deverão ser padronizados e estar identificados por meio de carimbos e rótulos, cujos modelos serão fornecidos pelo "SIM".

§ 1º- Estes carimbos conterão rigorosamente a palavra "inspecionado", o número do registro do estabelecimento, o Município, Serviço de Inspeção Municipal e a palavra "SIM" a qual representará



# Município de Santa Cruz do Sul

## Gabinete do Prefeito

Rua Galvão Costa, 755 - Fone (051) 715.3331 - Cep 96810-170 - Santa Cruz do Sul - RS

o "SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL". O carimbo deverá ser padronizado pela S.M.S.M.A. / Secretaria Municipal da Agricultura.

§ 2º- As carcaças de aves, outros pequenos animais e embutidos que por sua natureza e características de consumo serão isentas de carimbo direto no produto, desde que acondicionados por peça(s), em embalagens individuais e invioláveis onde conste o referido carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos para os rótulos.

Artigo 82 - Os modelos dos carimbos serão oportunamente definidos pelo "SIM".

### CAPÍTULO VIII

#### DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 83 - O modelo oficial de certificado sanitário do "SIM - S.M.S.M.A." que acompanhará sempre os produtos, deverá obedecer ao estipulado em portaria do Senhor Prefeito Municipal.

§ Único- Os demais documentos a serem usados pelo "SIM", em qualquer nível, também deverão seguir o mesmo procedimento.

Artigo 84 - Todo o abate para consumo ou industrialização realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF-MAARA (Ministério da Agricultura, Abastecimento e Reforma Agrária), CISPOA-SAA (Secretaria da Agricultura e Abastecimento) e sujeitando-se os seus responsáveis a apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetidos as demais penas da Lei.

Artigo 85 - Para realizar os serviços de fiscalização a nível de comércio, o "SIM" organizará, ou em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de fiscalização a nível de consumo. Nesta inspeção exigir-se-á a comprovação e a documentação de origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

Artigo 86 - O serviço de fiscalização (Vigilância Sanitária) da Prefeitura Municipal "SIM-S.M.S.M.A." poderá apreender carne e produtos de origem animal nos estabelecimentos que comercializem no varejo e atacado estes produtos.



# Município de Santa Cruz do Sul

## Gabinete do Prefeito

Rua Galvão Costa, 755 - Fone (051) 715.3331 - Cep 96810-170 - Santa Cruz do Sul - RS

Artigo 87 - Os produtos de origem animal apreendidos pelo Serviço de Vigilância Sanitária (fiscalização) da Prefeitura Municipal - SIM - não poderão ser comercializados, mas obedecerão os critérios técnicos.

Artigo 88 - As taxas de fiscalização sanitária de abate de animais e derivados, serão de conformidade com a Lei Municipal nº 3.089, de 15 de outubro de 1997, com a finalidade de ressarcimento aos cofres públicos pela contra prestação do Serviço de Inspeção e Fiscalização Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal.

§ Único- As taxas cobradas serão de acordo com o relatório mensal de inspeção apresentada pelos técnicos responsáveis pelo "SIM".

Artigo 89 - A inspeção sanitária e industrial dos produtos efetuados pelo "SIM - S.M.S.M.A. será conforme determinação do Secretário Municipal da Saúde e do Meio Ambiente e / ou Secretaria Municipal da Agricultura.


Artigo 90 - A cada 02 (dois) anos ou sempre que necessário o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Artigo 91 - Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na implantação e execução de presente regulamento serão resolvidos pelo Secretário Municipal da Saúde e do Meio Ambiente e/ou Secretário Municipal da Agricultura.

Artigo 92 - As despesas decorrentes deste Decreto correrão à conta de dotações orçamentárias próprias

Artigo 93 - Revogadas as disposições em contrário, este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito, 16 de outubro de 1997.

  
SERGIO IVAN MORAES  
Prefeito Municipal

  
Registre-se, publique-se e cumpra-se

JACOB S. B. DOS SANTOS  
Secretário Municipal da Administração

