

## **DECRETO Nº 9.959, DE 02 DE JANEIRO DE 2018.**

*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 de suas atribuições legais, que lhe são conferidas pelo inciso VII, do artigo 61, da Lei Orgânica do Município,

### **DECRETA**

#### **CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 1º** O Serviço de Inspeção e Fiscalização Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência do Município de Santa Cruz do Sul, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e da Lei Municipal nº 3.089, de 15 de outubro de 1997, será executado pela Secretaria Municipal da Agricultura através do Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

**Art. 2º** É obrigatória a prévia Inspeção Sanitária e Industrial de todos os produtos de origem animal e será exercida em todo território do Município de Santa Cruz do Sul em relação às condições higiênicas sanitárias a serem preenchidas pelos matadouros e indústrias que se dediquem ao abate e industrialização de carnes, e demais produtos de origem animal, respeitada a competência dos três entes da federação (União, Estado e Município).

**Art. 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.

**Art. 4º** Ficará a cargo da Secretaria Municipal da Agricultura fazer cumprir estas normas, e outras que possam vir a serem implementadas, desde que por meio de dispositivos legais que digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o Art. 2º deste Regulamento.

**Parágrafo Único.** Além deste Regulamento, a Secretaria Municipal da Agricultura poderá regulamentar, através de Resoluções ou Portarias, assuntos omissos ou não previstos no presente, abrangendo as seguintes áreas:

- a) classificação do estabelecimento;
- b) as condições e exigências para registro das condições estruturais e de higiene dos estabelecimentos;
- c) a inspeção “ante e post-mortem” dos animais destinados ao abate;
- d) a inspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases de industrialização;
- e) padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- f) o registro de rótulos;
- g) as análises de laboratórios;

- h) o trânsito de produtos, subprodutos e matérias primas;
- i) a carimbagem, embalagem e rotulagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens e outros produtos de origem animal;
- j) documentos e mapas estatísticos de interesse da inspeção;
- k) quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

**Art. 5º** Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata animais de açougue ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação prévia ao “SIM” de seus projetos e localização, e posterior Registro.

**Art. 6º** A inspeção industrial e sanitária realizada pelo “SIM” deverá ser instalada de forma permanente nos estabelecimentos de abate de animais de açougue e periódica nos demais.

**§1º** A inspeção de produtos de origem animal e das condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos será realizada por Agente Municipal de Inspeção Sanitária e Industrial de produtos de Origem Animal, legalmente nomeado para o cargo e supervisionado por Médico Veterinário do SIM.

**§2º** Nos estabelecimentos submetidos ao regime de supervisão, esta deverá se dar em periodicidade mínima mensal.

**Art. 7º** Os produtos de origem animal “in natura” ou derivados, deverão atender os padrões de identidade e qualidade previstos em seus respectivos “Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade”, inclusive quanto a nomenclatura, pela legislação em vigor, bem como o Código de Defesa do Consumidor.

**§1º** Para fins de avaliação da qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal produzidos pelos estabelecimentos será formulado, a cada início de ano, pelo Serviço de Inspeção Municipal, cronograma anual de coleta de produtos e água de abastecimento interno para análise físico-química e microbiológica.

**§2º** O cronograma referido no parágrafo anterior terá caráter oficial e deverá prever as datas da coleta para cada estabelecimento, devendo estar previsto pelo menos uma coleta de cada produto registrado para análise microbiológica no ano, sendo também prevista uma coleta para análise físico-química a cada seis meses de produto escolhido aleatoriamente, no dia da coleta, pelo representante oficial do Serviço de Inspeção entre os registrados pelo estabelecimento.

**§3º** A água de consumo interno será coletada a cada 02 (dois) meses para avaliação microbiológica e a cada 06 (seis) meses para avaliação físico-química.

**§4º** Para fins de enquadramento das análises de água, serão adotados os parâmetros microbiológicos e físico-químicos definidos pela Portaria nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde ou outra que venha a substituí-la. Em todo e qualquer ambiente que envolva o processamento e ou manipulação de produtos de origem animal deverá ser mantido o teor de cloro livre na água dentro do intervalo de 0,2 a 3,5 ppm. Teores acima de 3,5 somente justificam-se em situações específicas cujo processo tecnológico assim o determine.

**§5º** Todo o estabelecimento que apresentar uma análise microbiológico e/ou físico-químico de água em desacordo será notificado, devendo apresentar laudo elaborado pelo Responsável Técnico do estabelecimento, sobre a identificação e os procedimentos adotados pela empresa para solucionar o problema, em 15 (quinze) dias a partir da lavratura da notificação, além de nova análise de água dentro dos parâmetros em um prazo de, no máximo, 45 (quarenta e cinco) dias, contados a partir da data da notificação.

**§6º** O estabelecimento que apresentar duas análises consecutivas de água em desacordo terá as suas atividades suspensas até apresentação de novo laudo de água de consumo interno dentro dos padrões estabelecidos.

**§7º** Para fins de enquadramento e avaliação de resultado das análises de produto serão adotados os parâmetros da Resolução RDC nº12, de 02 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de produtos emitidos pelo Ministério da Agricultura.

**§8º** Todo o estabelecimento que apresentar uma análise microbiológica e físico-químico de produto em desacordo será notificado, devendo apresentar laudo elaborado pelo Responsável Técnico do estabelecimento sobre a possível causa e os procedimentos adotados pela empresa para solucionar o problema, em 15 (quinze) dias, a partir da lavratura da notificação, além de nova análise dentro dos parâmetros para o produto em questão, em um prazo máximo de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da lavratura da notificação, sob pena de ter suspensa a produção do referido produto.

**§9º** O estabelecimento que apresentar duas análises consecutivas de produto em desacordo terá a linha de produção suspensa até apresentação de novo laudo de amostra do produto dentro dos padrões estabelecidos, sendo esta amostra produzida somente para esta finalidade e terá caráter oficial.

**§10.** As análises coletadas pelo SIM terão caráter oficial e serão realizadas em laboratório credenciado junto ao Ministério da Agricultura (MAPA), ou cuja metodologia de análise seja certificada pelo INMETRO, ou que seja credenciado à Rede Brasileira de Laboratórios em Saúde Pública (REBLAS) do Ministério da Saúde, sendo as despesas decorrentes das análises de responsabilidade dos estabelecimentos.

**§11.** Os produtos que não possuem regulamento técnico definido deverão passar por aprovação prévia do Serviço de Inspeção após descrição detalhada de sua composição e processo tecnológico de produção por parte do estabelecimento fabricante, laudo do Responsável Técnico atestando que o produto passou pelos testes de inocuidade e de que está garantido o seu prazo de validade dentro das condições definidas de armazenamento e preservem os interesses do consumidor.

**Art. 8º** Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

**I** – observar e fazer observar todas as exigências contidas no presente regulamento;

**II** – fornecer pessoal habilitado, sempre que necessário, para atividade de auxiliar de inspeção conforme previsto no Inciso II, do Artigo 73, do Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017 (Novo RIISPOA), ficando estes sob as ordens diretas da inspeção e, caso o funcionário cedido para esta finalidade não se adequar ao perfil necessário, este será novamente colocado a disposição da empresa mediante justificativa, devendo ser substituído por outro;

**III** – fornecer até o 10º (décimo) dia útil de cada mês, subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, traduzidos no “Mapa de Recebimento de Matéria Prima” e no “Mapa de Produção e Comercialização”;

**IV** – dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos de abate nos estabelecimentos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza e hora de início, inclusive a chegada de pescado;

**V** – fornecer ao Serviço de Inspeção todos os dados solicitados e documentação legal dos animais destinados ao abate através da Guia de Trânsito animal (GTA) e Boletim Sanitário no caso de aves.

**VI** – fornecer gratuitamente alimentação a equipe da inspeção, quando os horários de atividade no estabelecimento sejam superiores à jornada contínua de 04 (quatro) horas;

**VII** – fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias-primas e produtos normais e peças patológicas;

**VIII** – fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outros materiais destinados exclusivamente às atividades de Inspeção;

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

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

**XI** – fornecer instalações, aparelhos e reagentes necessários, a juízo do Serviço de Inspeção, para análise de materiais e produtos;

**XII** – manter em dia o registro do recebimento de animais e matérias-primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, assim com registro diário de procedimentos de produção;

**XIII** – manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento sendo que, no mínimo, entre os manipuladores de alimento deverá ter um com treinamento comprovado em Boas Práticas de Fabricação;

**XIV** – recolher as taxas de inspeção sanitária, previstas na legislação vigente.

**§1º** O material fornecido pelas empresas constitui patrimônio das mesmas, porém, ficando à disposição do Serviço de Inspeção.

**§2º** Cancelado o Registro, o material pertencente ao Serviço de Inspeção Municipal, inclusive de natureza científica, os arquivos, rótulos e os carimbos oficiais serão recolhidos a sede do Serviço de Inspeção Municipal.

## **CAPÍTULO II**

### **A APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO**

**Art. 9º** 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 Municipal nº 3.089, de 15 de outubro de 1997, obrigam-se ao registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM) da Secretaria Municipal da Agricultura:

**I** – estabelecimento destinado ao abate de animais de açougue, seus produtos e subprodutos e matérias primas;

**II** – estabelecimento de Leite e seus derivados;

**III** – estabelecimento de Pescado e seus derivados;

**IV** – estabelecimento de Ovos e seus Derivados;

**V** – estabelecimento de Mel e cera de abelha e seus derivados

**VI** – estabelecimento de Embutidos de origem animal e seus derivados.

**Parágrafo Único.** O Serviço de Inspeção Municipal emitirá no prazo de 120 dias a partir da promulgação deste, um conjunto de Normas Técnicas com as condições mínimas de estrutura física para o funcionamento dos estabelecimentos.

**Art. 10.** Os estabelecimentos a que se refere o Art. 9º receberão número de registro.

**§1º** Estes números obedecerão seriação própria.

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

§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.

§4º O Título de Registro terá validade por tempo indeterminado, condicionado ao efetivo e regular funcionamento do estabelecimento e a atividade para o qual foi emitido.

**Art. 11.** O processo de obtenção do registro junto ao “SIM”, deverá ser encaminhado, através da apresentação dos seguintes documentos:

**I** – requerimento a Secretaria Municipal de Agricultura, solicitando registro do estabelecimento, com o CNPJ, endereço completo, CEP;

**II** – Projeto Arquitetônico e Memorial descritivo do prédio, assinado pelo Engenheiro ou Arquiteto, com a respectiva Anotação de Responsabilidade Técnica. Plantas de situação e localização na escala de 1:500, plantas baixas de todo o prédio e pavimentos na escala de 1:50, plantas de cortes e fachadas na escala de 1:50 e planta de distribuição de equipamentos na escala de 1:100;

**III** – Planta hidrossanitária, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água (fonte de captação da água, tratamento e distribuição);

**IV** – Protocolo de encaminhamento da Licença de Instalação emitida pelo órgão ambiental competente;

**Art. 12.** Concluídas as obras e instalados os equipamentos, será requerido ao “SIM” a vistoria final e autorização do início dos trabalhos.

§1º Após deferido, compete ao “SIM” emitir o “Título de Registro” e instalar a inspeção no estabelecimento.

§2º A instalação e o início das atividades de inspeção no estabelecimento estão condicionadas a apresentação da Licença de Operação do estabelecimento, emitida por órgão ambiental competente, Laudo de potabilidade da água de uso interno e do contrato de trabalho com o Médico Veterinário responsável pelo estabelecimento ou outro profissional habilitado para tal.

**Art. 13.** 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.

### **CAPÍTULO III**

#### **DAS CARNES, DO LEITE, DOS OVOS, DO PESCADO E DO MEL EM NATUREZA**

**Art. 14.** O abate de animais para o consumo público ou para matéria prima, na fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de leite, ovos, pescado e mel no Município de Santa Cruz do Sul, estará sujeito às seguintes condições:

**I** – o abate e a industrialização de carnes, do leite, dos ovos, pescado e do mel só poderão ser realizados no Município em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito;

**II** – os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação da procedência e/ou origem;

**III** – os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à Inspeção Veterinária “ante e post-mortem”, transportados, alojados e abatidos mediante processo tecnológico que respeite o bem-estar

animal, sendo que a manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização deverá observar os requisitos sanitários e tecnológicos de produção, assim como uma boa e rigorosa higiene das instalações, equipamentos e pessoal;

**IV** – os veículos de transporte de carnes, vísceras comestíveis e demais produtos de origem animal que requerem refrigeração deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares.

#### **CAPÍTULO IV** **EXIGÊNCIAS PARA A IMPLANTAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

**Art. 15.** Para a implantação do estabelecimento, deverão ser cumpridas as seguintes exigências:

**I** – localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza;

**II** – ser instalado, de preferência, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, preferencialmente a distância superior a 05 (cinco) 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 vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

**III** – possuir cercamento com tela de, no mínimo, 1,5 m de altura onde não for possível manter o afastamento de animais domésticos de qualquer ambiente ou acesso a subproduto da atividade do estabelecimento.

**IV** – dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente às necessidades de trabalho do estabelecimento com reservação suficiente para garantir a conclusão do processo, tomando-se como referência os seguintes parâmetros mínimos:

**a)** abatedouro frigorífico de bovinos – 1000 (um mil) litros de água por bovino;

**b)** abatedouro frigorífico de suínos e ovinos - 400 (quatrocentos) litros de água por suíno /ovino;

**c)** abatedouro de aves e coelhos – 30 (trinta) litros de água por ave/coelho;

**d)** estabelecimento de leite e derivados - reservatório com capacidade mínima de 500 (quinhentos) litros de água, prevendo processamento de até quinhentos litros/dia e 1 (um) litro de água adicional por litro de leite processado acima deste volume;

**e)** Fábrica de conservas de produtos cárneos – reservatório com capacidade mínima de 500 (quinhentos) litros;

**f)** estabelecimento de mel e derivados de abelha – reservatório com capacidade mínima de 500 (quinhentos) litros;

**g)** estabelecimento de processamento de pescado – reservatório com capacidade mínima de 500 (quinhentos) litros, além de 100 (cem) litros adicionais para cada intervalo de 500 (quinhentos) quilos de peixes vivos processados por dia;

**h)** estabelecimento de ovos – reservatório com capacidade mínima de 500 (quinhentos) litros;

**V** – dispor de água quente para uso diverso e suficiente às necessidades dos estabelecimentos;

**VI** – dispor de iluminação natural e artificial abundante, bem como ventilação adequada e suficiente em todas as dependências;

**VII** – 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;

**VIII** – possuir paredes 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, ou ainda pintadas com tinta impermeabilizante e lavável com indicação técnica para tal, sendo que paredes acima dos azulejos serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não descamável;

**IX** – possuir janelas e outras aberturas obrigatoriamente providas de telas a prova de insetos, removíveis para facilitar o processo de limpeza, sendo imprescindível, igualmente, que o matadouro seja dotado de suficiente proteção contra roedores, além de portas de acesso para exterior e de circulação rotineira e de grande fluxo (mais de 20 (vinte) funcionários) com dispositivo de fechamento automático;

**X** – possuir forro de material liso e impermeável, resistente à umidade e vapores, construído de modo a evitar acúmulo de sujeira de fácil lavagem e desinfecção, podendo ser o mesmo ser dispensado nas áreas com pé-direito superior a 4,5 m (quatro metros e meio), em que o material de cobertura fique apoiado somente sobre as paredes, sem estruturas intermediárias de apoio (tipo “calhetão”), proporcionando uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros, répteis e assegure uma adequada higienização;

**XI** – dispor de dependência de uso exclusivo para destino de produtos não comestíveis e condenados, devendo ser construída com parede até o teto de característica lisa, lavável e impermeável, sem comunicação direta com dependências que manipulem produtos comestíveis, exceto através de óculo, chute ou outro dispositivo aceito pela inspeção para a área da qual receberá os produtos não comestíveis;

**XII** – dispor de mesas com tampo de materiais resistentes, lisos, laváveis e impermeáveis, preferencialmente de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada limpeza e desinfecção;

**XIII** – dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permita uma fácil lavagem e desinfecção;

**XIV** – dispor de pias para higienização de mãos nas salas de produção com dispositivo de acionamento não manual, água corrente nas mesas de inspeção e dispositivo para lavagem contínua a critério da inspeção e higienizadores de facas, chaira e ganchos a critério da inspeção;

**XV** – observar que produtos comestíveis não embalados somente poderão ser acondicionados em caixas brancas, sendo que estas não poderão ser usadas para qualquer outra finalidade;

**XVI** – observar que produtos não comestíveis deverão ser acondicionados em caixas vermelhas, que também serão de única e exclusiva finalidade para tal;

**XVII** – dispor de barreiras sanitárias providas de lava botas, pias com torneiras de acionamento não manual para higienização de mãos, sabão líquido, papel toalha e lixeira de acionamento a pedal nas portas de acesso ao estabelecimento, sendo que a passagem de pessoas de um ambiente externo para um ambiente interno de produção do estabelecimento somente se dará por porta de acesso com disponibilidade de barreira sanitária;

**XVIII** – dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo;

**XIX** – dispor de rede de esgoto em todas as dependências com dispositivo que evite o refluxo de odores (caixa sifonada com tampa) e a entrada de roedores, insetos e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento;

**XX** – dispor de Box de atordoamento devidamente equipado com equipamento de insensibilização específico para cada espécie, canaleta de sangria construída em alvenaria ou de aço inoxidável ou outro mecanismo adequado a processo tecnológico específico para a coleta do sangue, em se

tratando de estabelecimentos frigorífico de bovino, suínos, ovinos e aves;

**XXI** – dispor de suficiente “pé direito” que pode ser variável de acordo com o processo tecnológico previsto, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os animais dependurados após o atordoamento, permaneçam com a ponta do focinho afastado do piso, no caso de esfolagem aérea;

**XXII** – dispor de currais com pisos pavimentados, apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos, devendo ainda, ser providos de bebedouros e comedouros para os animais quando cabível e pontos de água com pressão suficiente para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte;

**XXIII** – dispor de depósito para guarda de embalagens separadas por categoria (primária e secundária) e outro ambiente para produtos de limpeza, higiene e demais materiais utilizados no matadouro e/ou indústria (almoxarifado);

**XXIV** – dispor de armário específico para a finalidade, no caso de fazer uso de qualquer tipo de veneno, devendo o mesmo permanecer chaveado com acesso exclusivo a pessoas autorizadas para tal;

**XXV** – dispor de dependência para uso como escritório de administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, separada do abatedouro, quando o volume de abate ou processamento o justificar, a critério da autoridade responsável pela inspeção;

**XXVI** – possuir câmara de resfriamento, com capacidade compatível com sua produção diária, com piso de material impermeável e com inclinação em direção a ralos convenientemente instalados, não sendo permitido o acúmulo de água ou resíduos líquidos sobre o piso.

§1º Apriscos e Pocilgas, além dos detalhes do caput deste Artigo, deverão dispor de cobertura.

§2º Áreas para a recepção de aves destinadas ao abate deverão atender ao previsto no item 4.1 da Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998, do Ministério da Agricultura.

## **CAPÍTULO V**

### **DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE E PRODUÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**Art. 16.** Somente será permitido o abate dos animais após prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria, sendo que o espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 03 (três) minutos, e esta deve ser preferencialmente realizada com animais suspensos por um dos membros posteriores.

**Parágrafo Único.** Qualquer ação de esfolagem, incluída a insuflação de ar subcutânea em ovinos e a escaldagem em suínos e aves, só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

**Art. 17.** Em suínos, depilar e raspar, logo após a escaldagem em água quente, utilizando-se temperaturas adequadas, acrescentando-se também, a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração, e no caso de uso de outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

**Art. 18.** Eviscerar, sob o acompanhamento da inspeção em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas da cabeça e a carcaça do animal, sendo que, sob nenhum pretexto poderá ser retardada a evisceração, e para tanto não devem ficar animais dependurados nos



trilhos, nos intervalos de trabalho superiores a 30 (trinta) minutos.

**§1º** Entende-se como evisceração retardada o período que se segue após o término da sangria sem que tenha se dado início a retirada das vísceras, sendo que este período não poderá ser superior a 30 (trinta) minutos para que seja dado início ao processo de evisceração.

**§2º** Quando o prazo citado no parágrafo anterior for superior a 45 (quarenta e cinco) minutos e inferior a 01 (uma) hora, as vísceras brancas deverão ser condenadas, sendo que, quando o tempo for superior a 01 (uma) hora a carcaça deste animal deverá ser destinada para esterilização pelo calor, ou condenado para a graxaria quando a possibilidade de esterilização pelo calor não for possível no próprio estabelecimento.

**Art. 19.** Executar os trabalhos de evisceração com todo o cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças, provocada 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.

**Art. 20.** Cumprir o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (NOVO RIISPOA), aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29/03/17 e suas alterações:

**I** – com relação à Inspeção “ante-mortem” - o disposto nos Artigos 85 a 101;

**II** – no que se refere à matança de emergência – o disposto nos Artigos 105 a 111;

**III** – no que se refere a matança normal – o disposto nos Artigos 112 a 124;

**IV** – no que se refere à inspeção “post-mortem” - o disposto nos Artigos 125 a 217;

**V** – no que se refere à Inspeção Industrial e Sanitária do pescado o disposto nos artigos 204 a 217;

**VI** – no que se refere a Inspeção Industrial e Sanitária de Ovos e Derivados – o disposto nos artigos 218 a 232;

**VII** – no que se refere à inspeção de leite e derivados – o disposto nos Artigos 233 a 263;

**VIII** – no que se refere a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de abelhas e seus derivados o disposto nos artigos 264 a 268;

**Art. 21.** O Serviço de Inspeção, quando julgar necessário, pode exigir dispositivos especiais para produção de frio, para regulagem da temperatura e ventilação nas salas de desossa e produção de produtos cárneos, devendo a temperatura destes ambientes não ser superior a 16 °C (dezesseis graus célsius).

**Art. 22.** Os materiais condenados oriundos da sala de matança e/ou de outro processo produtivo devem ser processados no próprio estabelecimento ou encaminhados para empresa habilitada para tal.

**Parágrafo Único.** O estabelecimento que não dispuser de instalações e equipamentos específicos para o processamento de produtos condenados e não comestíveis, deverá, mediante celebração de contrato de prestação de serviço, encaminhar os mesmos para estabelecimento de destino habilitado para tal, devendo o seu transporte ser efetuado em recipientes e/ou veículos fechados, específicos e apropriados para esta finalidade.

**Art. 23.** O Serviço de Inspeção Municipal adotará os critérios estabelecidos pelo Ministério da Agricultura para o funcionamento das graxarias industriais, fábricas de farinhas, óleos e sebos e ainda o

previsto nos Artigos 322 a 331 do Decreto Federal nº 9.013, de 29/03/17, onde trata dos produtos não comestíveis.

**Art. 24.** Todas as dependências dos matadouros e indústrias de produtos de origem animal devem ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos, devendo este processo estar descrito em um documento formal intitulado por “Manual de Boas Práticas de Fabricação”, elaborado pelo estabelecimento e assinado pelo seu representante legal e Responsável Técnico.

§1º Para os estabelecimentos credenciados exclusivamente ao “SIM” com condição de comércio, limitado aos limites geográficos do Município, o “Manual de Boas Práticas de Fabricação” a que se refere o caput deste Artigo, deverá ser elaborado, tendo por base e no que couber, os “Procedimentos Operacionais Padronizados” (POPs), conforme o previsto na Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, e Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997, do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

§2º A eficácia da implantação do Manual de Boas Práticas de fabricação será monitorada através de planilhas (autocontroles) a serem elaboradas em número e frequência a ser definida em norma complementar a ser editada pelo SIM e preenchidas pelo controle de qualidade da empresa, ou quem faça a sua vez, e farão parte do arquivo de documentos auditáveis que deverão estar disponíveis à fiscalização.

§3º Os estabelecimentos credenciados ao SIM e com habilitação ao SISBI-POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), além do disposto na Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997, do Ministério da Agricultura (MAPA), deverão atender a normatização específica prevista nas Circulares nº 175 e 176, de 16 de maio de 2005, do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, e/ou outras que vierem a complementá-las ou substituí-las, na elaboração de seu Manual de Boas Práticas de Fabricação e planilhas de autocontroles.

§4º O serviço de Inspeção Municipal adotará, no que couber, a sistemática definida na Norma Interna DIPOA/SDA Nº 01, de 08 de março de 2017, para a verificação oficial dos autocontroles implantados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal, registrados no seu âmbito.

**Art. 25.** Será exigido que os operários e/ou funcionários preservem a higiene e limpeza dentro do estabelecimento (botas limpas e lavem as mãos antes de entrarem em ambiente de trabalho), quando necessário durante a manipulação e sempre à saída de sanitários.

**Art. 26.** Todo e qualquer produto comestível e ingredientes na fase de produção, destinado à alimentação humana e não embalado, deverá ser acondicionado em utensílios de inox ou caixas plásticas brancas, de uso exclusivo para esta finalidade, enquanto que os não comestíveis e condenados deverão ser acondicionados em caixas plásticas vermelhas.

**Art. 27.** Pisos, paredes e equipamentos deverão ser convenientemente lavados e higienizados diariamente, e os produtos utilizados para tal deverão ter registro no órgão competente.

**Art. 28.** O pessoal que trabalha com produtos comestíveis, dentro das áreas entendidas “limpas”, deverá usar uniforme de cor branca, mantidos convenientemente limpos e serem vestidos somente no vestiário do estabelecimento momentos antes de iniciar o processo produtivo, sendo exigido, inclusive, protetores de cabeça (gorro ou capacete) e botas brancas.

**Art. 29.** Exigir, do pessoal que atua nas áreas entendidas “sujas” ou que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis, a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados, além de, nestes casos, uniformes diferenciados de cor escura.

**Parágrafo Único.** Não será permitido que pessoas com uniformes distintos circulem e/ou executem operações simultâneas nas áreas limpas e sujas, ou vice-versa, sem antes fazer a devida troca de uniforme, exceto o pessoal com atribuição específica de limpeza operacional ou manutenção escalado exclusivamente para esta finalidade.

**Art. 30.** Será proibido o consumo de refeições e bebidas, além de qualquer ato anti-higiênico, assim como o ato de fumar, além da guarda de produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência, ou ainda de roupas de qualquer natureza, nos ambientes onde se processe, deposite ou armazene gênero alimentício.

**Art. 31.** Executar a substituição, raspagem, pinturas e reparos em pisos, paredes, tetos, portas, janelas e equipamentos, quando exigido pela fiscalização do SIM em suas Supervisões Técnicas.

**Art. 32.** Lavar e higienizar tantas vezes quantas necessário os pisos, as cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guardar, pouso e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo “SIM”. Os bebedouros dos currais deverão ser mantidos limpos e com água de boa qualidade.

**Art. 33.** Manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos ligadas ou intercaladas à rede de esgoto.

**Art. 34.** Conservar ao abrigo da contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

**Art. 35.** 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.

**Art. 36.** Exigir que os operários sejam portadores de atestado médico, renovado anualmente, sendo a inspeção de saúde 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.

**Parágrafo Único.** Sempre que ficar comprovada a existência de dermatose ou qualquer outra doença infectocontagiosa, parasitária ou repugnante em qualquer pessoa que exerça atividade no estabelecimento processador de produtos de origem animal, será esta imediatamente afastada do trabalho.

**Art. 37.** Os continentes, quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, deverão estar em boas condições de uso, rejeitados os que forem julgados danificados e que possam vir a prejudicar a qualidade dos produtos, sendo que, 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.

**Art. 38.** Não é permitida a guarda de material estranho à atividade nos depósitos de produtos, vestiários, almoxarifado, sala de processamento, nas salas de matança, seus anexos e na expedição.

**Art. 39.** Não é permitida a utilização de qualquer dependência do abatedouro ou indústria como residência.

**Art. 40.** Higienizar, diariamente, ou sempre que necessário os instrumentos de trabalho conforme descrito em Manual de Boas Práticas de Fabricação.

**Art. 41.** Vedar a entrada de pessoas estranhas à atividade, 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**

**Art. 42.** O “SIM” deve dispor de pessoal técnico de nível superior (Médico Veterinário) e Agentes Municipais de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal, em número adequado à realização da inspeção sanitária “ante e post-mortem” e tecnológica, obedecendo a legislação vigente.

**Parágrafo Único.** Deve promover treinamento de seu pessoal de nível superior (Médico Veterinário) e nível médio (Agente Municipal de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal) sob a supervisão e apoio do Ministério da Agricultura e Secretaria da Agricultura e Abastecimento/RS (CISPOA).

**Art. 43.** Deve dispor de meios para registro em compilação de dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes e derivados, processamento de leite e derivados, mel e derivados, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários.

**Art. 44.** O funcionamento do Serviço de Inspeção e a relação dos seus integrantes com os estabelecimentos, será regulado por Regimento Interno a ser aprovado por Decreto do Executivo Municipal.

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

**Art. 45.** As matérias-primas de origem animal que derem entrada na indústria e ou comércio em Santa Cruz 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.

**Parágrafo Único.** Tratando-se de carnes “in natura”, deverão ser submetidos a tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem. A temperatura de produtos de origem animal para circulação deverá ser obrigatoriamente inferior a 7°C (sete graus célsius) para produtos de origem animal resfriados e máximo de -12°C (menos doze graus célsius) para produtos de origem animal congelados.

**Art. 46.** Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e carimbados conforme símbolos definidos em Portaria específica do “SIM”.

**Parágrafo Único.** As carcaças de carne “in natura” bovina serão carimbadas em sua face externa com aposição do carimbo no coxão, no lombo, na ponta de agulha e na paleta no caso de bovinos e, no caso de suínos/ovinos no pernil, no lombo e paleta.

**Art. 47.** Todos os aditivos e outros produtos que venham compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Agricultura e Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Estes produtos deverão ser mantidos em suas embalagens originais ou quando parcelados com registro de identificação e validade.

**Art. 48.** Qualquer produto derivado de carne, mel, pescado, ovos, ou de leite deverá ter sua formulação e rotulação aprovados previamente pelo “SIM”.

**§1º** Para fins de análise e registro de rótulos, o Serviço de Inspeção Municipal adotará a Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos com nomenclatura oficial e, ainda, o previsto nos artigos 332 a 349, artigos 352 e 353, artigos 354 a 412, artigos 413 a 426 do Decreto 9.013 de 29/03/2017 e demais dispositivos pertinentes.

**§2º** A solicitação de registro de produto será feita através de requerimento acompanhado do respectivo formulário de descrição do produto, técnica de produção, formulação e Layout do rótulo e, ainda, o previsto nos Artigos 428 ao Artigo 433 do Decreto Federal nº 9.013, de 29/03/2017 (Novo RIISPOA).

**§3º** Na avaliação da rotulagem dos produtos o Serviço de Inspeção adotará o previsto nos artigos 438, 439, 441, 442, 443, 444,445, 446, 447, 448 do decreto 9.013 de 29/03/2017, em normas complementares e legislação específica.

**§4º** Será ainda observado na rotulagem em particular o previsto nos artigos 453 a 462 do Decreto nº 9.013 de 29/03/2017.

**Art. 49.** 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 regulamentados 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 o “SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL”. O carimbo deverá ser padronizado, conforme regulamentação específica.

**§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.

## **CAPÍTULO VIII DO COMBATE A FRAUDE E FALSIFICAÇÕES**

**Art. 50.** O Serviço de Inspeção, sempre que julgar necessário, adotará sistema de lacre nos boxes de insensibilização dos abatedouros ou outros equipamentos que julgar necessário para coibir o abate de animais sem a presença da Inspeção.

**Art. 51.** Nos estabelecimentos submetidos a Inspeção periódica, sempre que houver indício de operação irregular, de sonegação de informação ou de problemas graves no processo produtivo, será implantado Regime Especial de Inspeção a critério do Serviço de Inspeção Municipal

§1º Entende-se por Regime Especial de Inspeção a situação em que as atividades de determinado estabelecimento, de inspeção periódica, serão acompanhadas na sua totalidade pelo Serviço de Inspeção Municipal pelo período que julgar necessário.

§2º Qualquer descumprimento da rotina do Regime Especial de Inspeção pelo estabelecimento acarretará na imposição de penalização de multa.

## **CAPÍTULO IX DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES**

### **Seção I Dos responsáveis pela infração**

**Art. 52.** 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 ou relacionados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

**II** – proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM ou relacionados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento 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; e

**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.53.** Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, a Secretaria Municipal de Agricultura através do Serviço de Inspeção Municipal deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

**I** – apreensão do produto;

**II** – suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas; e

**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.

**Art. 54.** As matérias primas e produtos apreendidos julgados impróprios para o consumo humano serão inutilizados e destinados a estabelecimento apto para processar produtos para fins não comestíveis a critério da autoridade responsável pela lavratura do Auto de Infração.

**Art. 55.** Nas infrações previstas neste decreto, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem se 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; e

**II** – nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis, conforme previsto no art. 53.

## **CAPÍTULO X DAS INFRAÇÕES**

**Art. 56.** 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;

**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 Serviço de Inspeção Municipal;

**VII** – expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no Serviço de Inspeção Municipal;

**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 Serviço de Inspeção Municipal ou que não conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

**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 Serviço de Inspeção Municipal;

**XVII** – utilizar produtos com prazo de validade vencida, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data real 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 Serviço de Inspeção Municipal;

**XIX** – fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

**XX** – ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

**XXI** – romper, adulterar ou danificar lacres e equipamentos de controle implantados pelo SIM com finalidade específica.

**XXII** – alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

**XXIII** – simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

**XXIV** – embaraçar a ação de servidor do Serviço de Inspeção Municipal 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 Serviço de Inspeção Municipal;

**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. 57.** 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; ou

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.

**Art. 58.** Além dos casos previstos no art. 57, 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; ou

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. 59.** Além dos casos previstos no art. 57, 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;

VI – tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou

VII – apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

**Art. 60.** Além dos casos previstos no art. 57, 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; ou

**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. 61.** Além dos casos previstos no art. 57, 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; ou

**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. 62.** Além dos casos previstos nos art. 57 e art. 61, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

**I** – não atenda as especificações previstas no art. 248 do Decreto Federal nº 9.013 de 29 de março de 2017 e em normas complementares; ou

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

**Art. 63.** Além dos casos previstos no art. 57, 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 em normas complementares.

**Art. 64.** 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; ou

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;

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 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; ou

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.

## **CAPÍTULO XI DAS PENALIDADES**

**Art. 65.** 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. 66.** 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 quarenta por cento do valor máximo;

b) para infrações graves, multa de quarenta a oitenta por cento do valor máximo; e

c) 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; e

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.

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

**Art. 67.** Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art.66, são consideradas:

I – infrações leves as compreendidas nos incisos I a XVI do caput do art. 56;

II – infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXIII do caput do art. 56; e

III – infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIV a XXXI do caput do art. 56.

§1º As infrações classificadas como leves 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. 6º e 7º da Lei Municipal nº 7.156 de 10 de dezembro de 2014.

§3º 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.

§4º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§5º 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.

§6º 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. 68.** 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 registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

**Parágrafo Único.** A cassação do registro será aplicada pelo coordenador do serviço de inspeção municipal.

**Art. 69.** Apurando-se no mesmo processo administrativo a prática de duas ou mais infrações, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada disposição infringida.

**Art. 70.** Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do art. 66, 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; ou
- 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.

**§1º** Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

**§2º** Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor do Município que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome, nos termos do § 4º do art. 2º da Lei nº 7.889, de 1989.

**Art. 71.** Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 66, 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 no SIM, no Departamento de Produtos de Origem Animal (DIPOA) da Secretaria da Agricultura do Estado ou no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

**XIX** – não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

**Art. 72.** Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do art. 66, caracterizam embargo à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

**I** – embarçar 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;

**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;

**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. 73.** Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso V do caput do art. 66, 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; ou

**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.74.** 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. 6º e 7º da Lei nº 7.156 de 10 de dezembro de 2014.

**Art. 75.** 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. 76.** 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. 74; ou

**III** – não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

## **CAPÍTULO XII DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 77.** Todo o abate de animais realizado para fins de comércio ou industrialização realizado em estabelecimento ou local não registrado nos órgãos competentes do Ministério da Agricultura, Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DISPOA) da Secretaria de Agricultura do Estado ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM) do Município, sujeita os seus responsáveis a terem as carnes e/ou produtos apreendidos e inutilizados, tanto quanto estiverem em trânsito, ficando ainda submetidos às demais penas da lei.

**Art. 78.** Para realizar os serviços de fiscalização em nível de comércio, o “SIM” organizará, em conjunto com outros setores e órgãos públicos, os serviços de fiscalização em nível de circulação em vias públicas e pontos 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.

**Art. 79.** As taxas de fiscalização sanitária de abate dos animais e produtos derivados, com a

finalidade de ressarcimento aos cofres públicos pela contraprestação do Serviço de Inspeção e Fiscalização Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal será regulada por legislação específica.

**Art. 80.** A cada 06 (seis) anos ou sempre que necessário o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

**Art. 81.** Os casos omissos ou assuntos que precisem ser regulamentados para o correto funcionamento do Sistema poderão ser alvo de Resoluções ou Portarias emitidas pelo Coordenador do Departamento de Inspeção e Desenvolvimento Rural desde que não interfiram no disposto neste Decreto.

**Art. 82.** As despesas decorrentes deste Decreto correrão à conta de dotações orçamentárias próprias.

**Art. 83.** Ficam revogados os Decretos nº 9.484, de 17 de setembro de 2015, e nº 9.537, de 19 de janeiro de 2016.

**Art. 84.** Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação..

Santa Cruz do Sul, 02 de janeiro de 2018.

**TELMO JOSÉ KIRST**  
**Prefeito Municipal**

Registre-se, publique-se e cumpra-se

**VANIR RAMOS DE AZEVEDO**  
Secretário Municipal de Administração  
e Transparência