



MUNICÍPIO DE  
**SANTA CRUZ DO SUL**

**DECRETO Nº 9.484, DE 17 DE SETEMBRO DE 2015.**

*Consolida a regulamentação da 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 Art. 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 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 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 ser 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;
- c) as condições estruturais e de 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, 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;
- k) documentos e mapas estatísticos de interesse da inspeção;



MUNICÍPIO DE  
**SANTA CRUZ DO SUL**

D) 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 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 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.

**§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 definidos pela Portaria nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde ou outros que venham a substituí-los.

**§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 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.



MUNICÍPIO DE  
**SANTA CRUZ DO SUL**

**§10.** As análises terão caráter oficial e serão realizadas em laboratório credenciado junto ao Ministério da Agricultura e conveniado com a Prefeitura Municipal de Santa Cruz do Sul, sendo as despesas decorrentes das análises de responsabilidade dos estabelecimentos.

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

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

**II** - fornecer pessoal necessário e habilitado, para atividade de auxiliar de inspeção conforme previsto no Art. 102 do 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 e 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 12 (doze) 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 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, seus produtos e subprodutos e matérias primas;



MUNICÍPIO DE  
**SANTA CRUZ DO SUL**

- 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

**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 1:10;

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

**IV** - Licença de Instalação emitida pelo órgão ambiental competente;

**V** - Análise Físico-química e microbiológica da água;

**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, 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;



MUNICÍPIO DE  
**SANTA CRUZ DO SUL**

**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 dos 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 peixe vivo 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;



MUNICÍPIO DE  
**SANTA CRUZ DO SUL**

**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 4,5m (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;

**XXII** - dispor de mesas com tampos 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;

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

**XXIV** - dispor de pias 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;

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

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

**XXVII** - 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;

**XXVIII** - 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;

**XXIX** - 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;

**XXX** - 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;

**XXXI** - 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 esfola aérea;

**XXXII** - 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;

**XXXIII** - 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);

**XXXIV** – 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;



MUNICÍPIO DE  
**SANTA CRUZ DO SUL**

**XXX** - 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;

**XXXI** - 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 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. 36.** 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 esfolia, 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. 37.** 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. 38.** 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. 39.** 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. 40.** Cumprir o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Decreto nº 30.691/52, de 29/03/52 e suas alterações:

**I** - com relação à Inspeção “ante-mortem” - o disposto nos Artigos 106 a 129;

**II** - no que se refere à matança de emergência - o disposto nos Artigos 130 a 134;

**III** - no que se refere a matança normal - o disposto nos Artigos 135 a 146;

**IV** - no que se refere à inspeção “post-mortem” - o disposto nos Artigos 147 a 198 e 204 a 248;

**V** - no que se refere a triparia - o disposto nos Artigos 249 a 261;

**VI** - no que se refere ao pescado e derivados - o disposto nos Artigos 438 a 469;

**VII** - no que se refere à inspeção de leite e derivados - o disposto nos Artigos 475 a 705;



MUNICÍPIO DE  
**SANTA CRUZ DO SUL**

**VIII** - no que se refere a ovos e derivados - o disposto nos Artigos 706 a 756;

**IX** - no que se refere ao mel, seus derivados e a cera de abelha - o disposto nos Artigos 757 a 772;

**Art. 41.** O Serviço de Inspeção, quando julgar necessário, pode exigir dispositivos especiais para produção de frio, para regulação 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 centígrados).

**Art. 42.** 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. 43.** 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.

**Art. 44.** 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** Os estabelecimentos credenciados ao SIM e com habilitação ao SISBI-POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), além do disposto no parágrafo anterior, deverão atender a normatização específica prevista nas Circulares 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.

**§3º** Para os estabelecimentos novos ou em processo de desinterdição, aqueles em condição para o início/retorno das atividades, e os já em operação e que não contemplarem o previsto no caput deste Artigo, terão o prazo de 12 (doze) meses, contados a partir da data de entrada em vigor desta norma, para se adequarem a esta exigência sob pena de ter suas atividades suspensas.

**Art. 45.** 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. 46.** 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. 47.** Pisos, paredes e equipamentos deverão ser convenientemente lavados e higienizados diariamente, e os produtos utilizados para tal deverão ter registro no órgão competente.





MUNICÍPIO DE  
**SANTA CRUZ DO SUL**

**Art. 48.** Exigir do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, dentro das áreas entendidas “limpas”, o uso de uniforme de cor branca, mantidos convenientemente limpos e serem vestidos somente no vestiário do estabelecimento momentos antes de iniciar o processo produtivo. Será exigido, inclusive, protetores de cabeça (gorro ou capacete) e botas brancas.

**Art. 49.** 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. 50.** Será proibido o consumo de refeições e bebidas, além de qualquer ato antihigiênico, 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. 51.** Executar a substituição, raspagem, pinturas e reparos em pisos, paredes, tetos, portas, janelas e equipamentos, quando exigido pela fiscalização do SIM.

**Art. 52.** 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”.

**Art. 53.** Manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos ligadas ou intercaladas à rede de esgoto.

**Art. 54.** Conservar ao abrigo da contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

**Art. 55.** 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. 56.** 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 infecto-contagiosa, parasitária ou repugnante em qualquer pessoa que exerça atividade no estabelecimento processador de produtos de origem animal, será esta imediatamente afastada do trabalho.

**Art. 57.** 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. 58.** 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.



MUNICÍPIO DE  
**SANTA CRUZ DO SUL**

**Art. 59.** Não é permitida a utilização de qualquer dependência do abatedouro ou indústria como residência.

**Art. 60.** Higienizar, diariamente, ou sempre que necessário os instrumentos de trabalho conforme descrito em Manual de Boas Práticas de Fabricação.

**Art. 61.** 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. 70.** 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. 71.** 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. 72.** 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. 73.** 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 centígrados) para produtos de origem animal resfriados e máximo de -12°C (menos doze graus centígrados) para produtos de origem animal congelados.

**Art. 74.** 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. 75.** 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. 76.** Qualquer produto derivado de carne, mel, pescado ou de leite deverá ter sua formulação e rotulação aprovados previamente pelo “SIM”.



MUNICÍPIO DE  
**SANTA CRUZ DO SUL**

§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 demais dispositivos pertinentes.

§2º A solicitação de registro de rótulo de produto será feita através de requerimento acompanhado do respectivo formulário de descrição do produto, técnica de produção, formulação e Layout do rótulo.

**Art. 77.** 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. 78.** 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. 79.** 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.

### **DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 80.** 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, Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CISPOA) 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. 81.** Para realizar os serviços de fiscalização a 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. 82.** 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.



MUNICÍPIO DE  
**SANTA CRUZ DO SUL**

**Art. 83.** A cada 06 (seis) anos ou sempre que necessário o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.


**Art. 84.** 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. 85.** As despesas decorrentes deste Decreto correrão à conta de dotações orçamentárias próprias.


**Art. 86.** Ficam revogados os Decretos nº 4.653, de 16 de outubro de 1997, e nº 7.456, de 11 de junho de 2008.

**Art. 87.** Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Santa Cruz do Sul, 17 de setembro de 2015.

  
**TELMO JOSE KIRST**  
Prefeito Municipal

Registre-se, publique-se e cumpra-se.

  
**EDEMILSON CUNHA SEVERO**  
Secretário Municipal de Administração