



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Manoel Viana

PREFEITURA MUNICIPAL
DE MANOEL VIANA

LEI Nº: 2425, DE 14 DE FEVEREIRO DE 2017

CERTIFICO, que a presente _____

Lei _____ esteve
afixada no mural de publicações no período
de 14.2.17 à 29.2.17

"Institui o S.I.M. – Serviço de Inspeção Municipal
dos Produtos de Origem Animal, e dá outras
Providências".

Conforme Art. 93 da Lei orgânica do Município a o Poder Executivo Municipal autorizado a instituir o
regulamento da inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal.

Art.2º O presente regulamento, de acordo com a Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e o Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto nº 1.255, de 25 de maio de 1962, e conforme dispõe a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, estabelece as normas que regulamentam em todo o território Nacional a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 3º A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será exercida pela Secretaria de Agropecuária, Desenvolvimento Rural Meio Ambiente, Pesca e Cooperativismo, através do Serviço de Inspeção Municipal – SIM e abrange:

- I. A higiene geral dos estabelecimentos registrados;
- II. O controle da qualidade da água utilizada, através de exames microbiológico e físico-químico da água para consumo, bem como o controle das águas residuais;
- III. O funcionamento dos estabelecimentos.
- IV. A fase de recebimento, elaboração, prepara acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos de origem animal e suas matérias-primas, adicionadas ou não de produtos vegetais;
- V. O exame ante e post mortem dos animais destinados ao abate;
- VI. A embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas federais ou fórmulas aprovadas;
- VII. A classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas federais ou fórmulas aprovadas;
- VIII. Os exames organolépticos, microbiológicos, físico-químicos das matérias-primas ou produtos;
- IX. As matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias;
- X. Os meios de transporte de animais vivos, os produtos derivados e suas matérias-primas destinadas à alimentação humana.

Art. 4º Estão sujeitos a registros os seguintes estabelecimentos:

- I. Matadouros de bovinos, suínos, ovinos, abatedouros de aves, e demais espécies devidamente aprovadas para o abate, fábrica de conservas, fábrica de embutidos, charqueadas, fábrica de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados e fábricas de produtos de origem animais não comestíveis;
- II. Usinas de processamento de leite, fábrica de laticínios, entrepostos/usinas, entrepostos de laticínio, postos de refrigeração;
- III. Entrepostos de pescado e fábrica de conservas de pescado;
- IV. Entrepostos de ovos e fábricas de conservas de ovos;
- V. Apiários;
- VI. Agroindústrias.

Art. 5º O registro será requerido à Secretaria de Agropecuária, Meio Ambiente, Indústria e Comércio - SIM, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Manoel Viana

- I. Requerimento dirigido ao Secretário de Agropecuária, Meio Ambiente, Indústria e Comércio do Município de Manoel Viana, solicitando o registro e a inspeção pelo SIM;
- II. Licença Ambiental concedida pelos órgãos ambientais;
- III. Croqui da agroindústria ou planta baixa com cortes e fachadas da construção, de acordo com a capacidade instalada da indústria, a juízo do SIM;
- IV. Relação discriminada do maquinário e fluxograma de produção;
- V. Registro no Cadastro Geral de Contribuintes, ou no C.P.F., conforme o caso;
- VI. Inscrição na Secretaria da Fazenda do Estado do Rio Grande do Sul;
- VII. Alvará de funcionamento liberado pela Administração Municipal;
- VIII. Alvará de licença para construção, fornecido mediante aprovação de projeto pela Secretaria de Obras do Município;
- IX. Exame de qualidade da água de serviço;
- X. Contrato de responsabilidade técnica.

§ 1º Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana são considerados básicos, para efeito de registro, a apresentação prévia de boletim oficial de exame de água de consumo do estabelecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e físico-químicos.

§ 2º A contratação referida no inciso X se dará mediante a celebração de contrato-padrão entre a agroindústria e empresa de assistência técnica oficialmente reconhecida, ou médico veterinário credenciado no órgão oficial de inspeção.

§ 3º Ao responsável técnico, contratado nos termos previstos no § 2º, compete à execução do programa de defesa sanitária animal e o controle de qualidade nas fases de manipulação do produto.

Art. 6º Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto instalações, só poderão ser feitas após aprovação prévia dos projetos pelo SIM e FEPAM.

Art. 7º O estabelecimento que interromper seu funcionamento, só poderá reiniciar suas atividades mediante a inspeção prévia de todas suas dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo único- Quando a interrupção do funcionamento ultrapassar 12 (doze) meses será cancelada o respectivo registro.

Art. 8- Quando ocorrer mudança de proprietário(s) e ou administrador (es) em estabelecimentos registrados, os novos responsáveis deverão, de imediato, proceder às devidas transferências no âmbito do SIM.

Art. 9- Para aprovação dos estabelecimentos de produtos de origem animal devem ser satisfeitas as seguintes condições básicas:

- I. Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza;
- II. Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, e de ventilação suficientes e adequadas em todas as dependências, respeitando as peculiaridades de ordem tecnológicas;
- III. Possuir pisos lisos impermeáveis e paredes azulejadas de cor clara, admitindo-se no caso de estabelecimentos de leite e derivados, pisos e paredes lisas e impermeabilizadas de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção. Os ângulos e cantos deverão ser arredondados e os parapeitos das janelas deverão ser chanfrados;
- IV. Possuir, nas dependências de elaboração de comestíveis, forro de material resistente à umidade e os vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeiras e contaminação, de fácil lavagem e desinfecção, podendo ser dispensado nos casos em que a



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Manoel Viana

cobertura proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos, poeiras, pássaros e assegurar adequada higienização;

V. Dispor de dependências e instalações mínimas, respeitadas as finalidades a que se destina para o recebimento, industrialização, embalagem, depósito e expedição de produtos comestíveis. A dependência deve ser construída com parede até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos não comestíveis;

VI. Dispor de mesas com revestimento de inox, polipropileno, ardósia e/ou fibra de vidro para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, construídas de forma a permitir uma adequada lavagem e desinfecção;

VII. Dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e que permitam uma fácil lavagem e desinfecção. Dispor, nos locais de acesso às dependências e dentro das mesmas, pias em boas condições de funcionamento. Os acessos também deverão ser providos de lavadouros de botas;

VIII. Dispor de rede de abastecimento de água potável para atender, suficientemente as necessidades de trabalho;

IX. Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores, e estes ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e de instalações para retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes em conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente (FEPAM);

X. Dispor, conforme legislação específica, de vestiários e instalações sanitárias adequadas, de dimensões e em número proporcional ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo;

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

XII. Dispor de equipamentos necessários e adequados aos trabalhos, obedecidos aos princípios da técnica industrial, facilidade de higienização e inocuidade a saúde humana, inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis;

XIII. Dispor, quando necessário, de equipamento gerador de vapor com capacidade para as necessidades do estabelecimento, instalado em dependência externa;

XIV. Dispor de telas em todas as janelas e outras passagens para o interior, além das demais aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos;

XV. Dispor de depósitos adequados para guarda de embalagens, ingredientes, recipientes, continentes, materiais ou produtos de limpeza;

XVI. Dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para o pessoal do serviço de inspeção sanitária, separado do estabelecimento e na entrada do mesmo.

Art. 10- Os estabelecimentos de carnes e derivados são assim classificados:

I. Abatedouro- estabelecimento industrial cujos produtos serão destinados ao comércio no município de Manoel Viana, dotado de instalações completas e equipamento adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue, sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito de subprodutos;

II. Charqueada- estabelecimento que produz charque, dispendo obrigatoriamente de instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias-primas e preparo de subprodutos não comestíveis;

III. Fábrica de conserva- estabelecimento que industrializa a carne de várias espécies de açougue, sem sala de matança anexa, e que em qualquer dos casos seja dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o preparo de subprodutos não comestíveis;

IV. Fábrica de produtos gordurosos - estabelecimento destinado ao recebimento exclusivamente ao preparo de gorduras, excluída a manteiga, adicionadas ou não de matérias-primas de origem vegetal;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Manoel Viana

V. Entrepasto de carnes e derivados - estabelecimento destinado ao recebimento guarda manipulação, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes resfriadas congeladas das diversas espécies de açougues e outros produtos animais;

VI. Fábrica de produtos derivados não comestíveis - estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos utilizados na alimentação não humana;

VII. Agroindústria - pequeno estabelecimento destinado ao processamento de gêneros alimentícios com mão-de-obra predominantemente familiar;

Art. 11- Considera-se "carne de açougue" as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente e que procede dos animais abatidos sob inspeção sanitária.

Art. 12 Consideram-se "carcaça" o animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido de cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais;

Parágrafo único- A "carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral dá as "meias carcaças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, dão os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros;

Art. 13- A simples designação de "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gêneros", significa, para efeito do presente regulamento, de que se trata de "produto de origem animal ou suas matérias-primas".

Art. 14- Os estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer as seguintes condições, excetuando-se entreposto de carnes e derivados:

I. Ser localizado em área suburbana ou rural e dispor de suficiente "pé direito" nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação das carcaças higienicamente, e demais matérias-primas;

II. Dispor de currais e/ou pocilgas, convenientemente pavimentadas e providas de bebedouros;

III. Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependências de matança suficientemente amplas para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, bem como o contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;

IV. Dispor, nos estabelecimentos de abate, de dependência para o esvaziamento e limpeza dos estômagos/intestinos e para a manipulação de cabeças, línguas e das demais vísceras comestíveis;

V. Dispor de câmaras frias, e quando for o caso, de graxaria, de sala de desossa, de dependências tecnicamente necessárias à fabricação de salsicharia e conservas, de depósito e salga de couros; de salga, ressalga, e secagem de carne; de depósito de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

VI. Dispor de equipamento completo e adequado, tais como, plataforma, mesas, carros, caixas, estrados, pias, esterilizadores e outros utilizados em quaisquer das fábricas de recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número suficiente e construído com material que permita fáceis e adequadas higienização;

VII. Possuir dependências específicas para higienização de carretilhas e/ou balancins, carros, gaiolas, bandejas e outros componentes de acordo com a finalidade do estabelecimento;

VIII. Dispor de equipamento gerador de vapor com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento, bem como de instalações de vapor de água em todas as dependências de manipulação industrial;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Manoel Viana

Art. 15- Os estabelecimentos destinados ao abate de aves devem satisfazer as condições seguintes:

- I. Dispor de plataforma coberta para a recepção dos animais, protegidos dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares;
- II. Dispor de mecanismo que permita realizar as operações de sangria, esfola, evisceração e preparo da carcaça (toilette) com as aves suspensas pelos pés e/ou cabeças;
- III. Dispor de dependências exclusivas para operações de escaldagem e depenagem;
- IV. Dispor de dependência exclusiva para operação de sangria;
- V. Dispor de dependência para a operação de evisceração, toilette, pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;
- VI. Dispor, quando for o caso, de dependência para a realização de cortes de carcaças.

Art. 16- Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

- I. Postos de leite e derivados - estabelecimentos intermediários entre as fazendas leiteiras e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios, destinados ao recebimento de leite, de creme e outras matérias-primas, para o depósito, por curto tempo, transvase, refrigeração, padronização ou coagulação e transporte imediato aos estabelecimentos industriais registrados;
- II. Estabelecimento industrial - destinado ao recebimento de leite e seus derivados, para a pasteurização, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem e expedição;
- III. Estâncias leiteiras - propriedades rurais equipadas com instalações adequadas para a pasteurização e o processamento do leite e seus derivados destinados ao abastecimento regionalizado;
- IV. Agroindústria - pequena propriedade suburbana ou rural destinada ao processamento de gêneros alimentícios com mão-de-obra predominantemente familiar.

Art. 17- Os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer as seguintes exigências:

- I. As seções industriais deverão possuir pé-direito com altura adequada de modo a permitir a instalação dos equipamentos sem comprometer a qualidade dos produtos;
- II. Possuir dependências ou local próprio para a higienização dos vasilhames e carros tanques, os quais deverão ser higienizados antes do seu retorno aos pontos de origem;
- III. Dispor de cobertura adequada nos locais de carregamento e descarregamento de leite e seus derivados;
- IV. Ter dependências para o recebimento da matéria-prima ou produtos, bem como laboratório de análise;

Art. 18- Quando destinado à coagulação do leite e sua parcial manipulação, até a obtenção de massa dessorada, informada ou não, destinada à fabricação de queijos, de massa cozida, semicozida ou filada, de requeijão ou de caseína serão exigidas dependências distintas para o tratamento do leite e parcial manipulação do produto, máquinas de produção de frio e possuir instalação de frio em número e área suficientes, para a capacidade e finalidade do estabelecimento;

Art. 19- Quando destinado ao resfriamento de leite, seleção, pré-resfriamento e remessa em carros tanques isotérmicos para beneficiamento complementar ou industrialização em outros estabelecimentos, deverá possuir dependências para beneficiamento da matéria-prima e devidamente instaladas;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Manoel Viana

Art. 20- Quando destinado ao recebimento de matéria-prima para o preparo de produtos derivados de leite, acabados ou semi-acabados, ou quando destinados a receber esses produtos, para complementação e distribuição, será necessário:

- I. Possuir dependências para a elaboração ou fabricação de produtos derivados, sua conservação e demais operações, incluindo-se as câmaras de salga e cura de queijos com temperatura e umidade controladas;
- II. Ter as demais dependências e equipamentos previstos nos § 1º e 2º deste artigo, considerando os produtos que serão elaborados ou fabricados;

Art. 21- Quando destinado ao beneficiamento de leite para o consumo direto, ou para outros estabelecimentos, ou que recebem leite já beneficiado para a distribuição ao consumo, ou ainda, desde que instalados e equipados, elaborem ou fabriquem produtos para complementação e distribuição, deverá:

Parágrafo único- Ter dependências para análises físico-químicas e microbiológicas, para o beneficiamento de leite destinado ao consumo direto e para as demais operações necessárias, incluindo-se, quando for o caso, dependências para a elaboração ou fabricação e conservação de produtos derivados;

Art. 22- Quando destinado ao recebimento de produtos lácteos para a distribuição, maturação, fracionamento e acondicionamento, e desde que convenientemente instalados e equipados, de leite beneficiados para o consumo direto, ou quando se destinem à fabricação de queijo fundido e/ou queijo ralado, será necessário:

- I. Ter dependências para o recebimento de produtos semi-acabados, sua classificação, fracionamento, embalagem, conservação e demais operações necessárias ao funcionamento;
- II. Dispor, quando for o caso, de dependência e equipamentos adequados à elaboração do queijo fundido ou ralado.

Art. 23 – Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

- I - Entrepasto de pescado;
- II - Fábrica de conservas de pescado;

§ 1º Entende-se por "entrepasto de pescado" o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação e distribuição de pescado;

§ 2º Entende-se por "fábrica de conservas de pescado" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

Art. 24– Os estabelecimentos de pescado e derivados devem satisfazer as seguintes condições:

- I- Nos estabelecimentos que recebam, manipulem e comercializem pescado resfriado e congelado e/ou se dediquem à industrialização para o consumo humano, sob qualquer forma:
 - a) Dispor de dependências, instalações e equipamentos para recepção, seleção, inspeção, industrialização, armazenagem e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;
 - b) Possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo de comprovada qualidade sanitária;
 - c) Dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Manoel Viana

d) Dispor de equipamento adequado a hipercloreção da água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;

e) Dispor de instalações e equipamentos adequados à colheita e ao transporte dos resíduos de pescado, resultante do processo industrial, para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;

f) Dispor de instalações e equipamentos para o aproveitamento adequado dos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial, visando a sua transformação em subprodutos não comestíveis, podendo, em casos especiais, ser dispensada esta exigência, permitindo-se o encaminhamento de resíduos de pescado aos estabelecimentos dotados de instalações e equipamentos próprios para esta finalidade, cujo transporte deverá ser realizado em veículos adequados;

g) Dispor de câmara de espera para o armazenamento do pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;

h) Dispor de equipamento adequado à lavagem e a higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas, e outros utensílios usados para o acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;

i) Dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;

j) Dispor, no caso de elaboração de produtos curados de pescado, de câmaras frias em número e dimensões necessários à sua estocagem, podendo em casos especiais ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento do pescado curado a estabelecimentos dotados de instalações frigoríficas adequadas ao seu armazenamento;

II. Dispor, no caso de elaboração de produtos curados de pescado, de depósito de sal;

III. Os estabelecimentos destinados à estocagem de pescado frigorífico devem dispor de câmara frigorífica adequada ao armazenamento dos produtos aos quais se destina;

Art. 25- Os estabelecimentos destinados à fabricação de subprodutos não comestíveis de pescado devem satisfazer as seguintes condições:

I. Dispor de separação física adequada entre as áreas de pré e pós-secagem, para aqueles que elaborem farinhas de pescados;

II. Dispor, conforme o caso, de instalações e equipamentos para a desodorização de gases resultantes de suas atividades industriais.

Art. 26- Os estabelecimentos destinados ao mel e a cera de abelhas são classificados em:

I. Apiário- estabelecimento destinado à produção, podendo dispor de instalações e equipamentos destinados ao processamento e classificação do mel e seus derivados;

II. Entrepasto de mel e cera de abelhas - estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e da cera de abelhas.

Art. 27- Os estabelecimentos de mel, cera de abelhas e derivados deverão satisfazer as seguintes exigências:

I. Dispor de dependências de recebimento;

II. Dispor de dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

Art. 28- Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I. Entrepasto de ovos - o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Manoel Viana

II. Fábrica de conserva de ovos - o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos;

III. Granja avícola: produz e comercializa ovos.

Art. 29- Os estabelecimentos de ovos e derivados devem satisfazer as seguintes condições:

I. Dispor de sala ou área coberta para a recepção de ovos;

II. No caso de entreposto de ovos, dispor de área para ovos copia exame de fluorescência de casca, e verificação do estado de conservação dos ovos e classificação comercial;

III. Dispor de câmara frigorífica a juízo da inspeção;

IV. No caso de fábricas de conservas de ovos, dispor de dependências apropriadas para o recebimento, manipulação, elaboração, preparo, embalagem e depósito do produto.

Art. 30- Todas as dependências e os equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos de rotina e industriais, dando-se conveniente destino às servidas e residuais.

Parágrafo único- O tratamento artificial das águas servidas e residuais deverá ter a licença do Departamento de Meio Ambiente do Município ou FEPAM.

Art. 31- O maquinário, carros, tanques, vagonetes, caixas, mesas, demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar equívocos entre os destinos de produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou ainda utilizados na alimentação de animais, usando-se as denominações "comestíveis" e "não comestíveis".

Art. 32- Os pisos e paredes, assim como equipamentos e utensílios utilizados na indústria, devem ser lavados antes, durante e após o funcionamento e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias registradas nos órgão competentes.

Art. 33- Os estabelecimentos devem ser mantidos limpos, livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais prejudiciais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de veneno, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante autorização da inspeção sanitária, não sendo permitido o emprego de produtos biológicos.

Parágrafo único- É proibida a permanência de cães, gatos e outros animais estranhos no recinto dos estabelecimentos e locais de coleta de matéria-prima e áreas adjacentes.

Art. 34- O pessoal que trabalhe com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos.

Art. 35- O pessoal que manipula os produtos condenados fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários, com antissépticos apropriados.

Art. 36- É proibido utilizar áreas onde se realizam trabalhos industriais para outras atividades que não se relacionam ao trabalho, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Manoel Viana

Art. 37- É proibido empregar na coleta, embalagem ou conservação de matérias-primas ou produtos usados na alimentação humana, vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, estanho com liga que contenha mais de dois (2%) por cento de chumbo ou que se apresente estanhagem defeituosa, ou qualquer utensílio que, pela forma e composição, possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

Art. 38- Os funcionários do estabelecimento deverão fazer pelo menos um exame de saúde anual.

§ 1º A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários, se exercer atividades industriais;

§ 2º Sempre que fique comprovada a existência de dermatose, de doença infectocontagiosa ou repugnante e de portadores de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, será imediatamente afastado do trabalho, cabendo à inspeção sanitária comunicar o fato à autoridade de saúde pública.

Art. 39- Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes, ou continente que tenham servido para produtos não comestíveis.

Art. 40- Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória à rigorosa lavagem e esterilização dos vasilhames antes de seu retorno aos postos de lavagem.

Art. 41- O SIM poderá exigir em qualquer ocasião, desde que julgue necessárias, quaisquer medidas higiênicas nos estabelecimentos, áreas de interesse, suas dependências e anexos.

Art. 42- Aos proprietários dos estabelecimentos competem:

- I- Observar e fazer observar as exigências contidas no presente regulamento;
- II- Fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostra para exames de laboratório;
- III- Fornecer aos empregados e funcionários da inspeção uniformes completos e adequados aos diversos serviços, quando necessário;
- IV- Fornecer até o 10º (décimo) dia útil de cada mês os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;
- V- Dar aviso de 24 (vinte e quatro) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;
- VI- Avisar, com antecedência, a chegada de animais a serem abatidos e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela inspeção sanitária;
- VII- Fornecer material próprio e utensílio para guarda, conservação e transporte de materiais e produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidas ao laboratório;
- VIII- Fornecer material próprio, utensílio e substâncias adequadas para os trabalhos de limpeza, desinfecção, esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;
- IX- Manter locais apropriados, a juízo da Inspeção Sanitária, para o recebimento e sequestro de matérias-primas, carcaças e produtos suspeitos;
- X- Fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da Inspeção Sanitária, para análise de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Manoel Viana

- XI- Manter em dia o registro do recebimento de animais e matérias-primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;
- XII- Manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;
- XIII- Recolher as taxas de expediente previstas na legislação vigente;
- XIV- Dar aviso com antecedência de 12 (doze) horas, sobre a chegada ou o recebimento de pescado;
- XV- Manter a disciplina interna dos estabelecimentos.

Art. 43- Quando necessário, o pessoal colocado à disposição pelo estabelecimento para o trabalho de inspeção ficará sob as ordens diretas do SIM.

Art. 44- Cancelado o registro, o material pertencente ao Governo, inclusive de natureza científica, o arquivo, os carimbos oficiais de inspeção sanitária e as embalagens com carimbo do SIM, serão recolhidos à direção do SIM.

Art. 45- Todo estabelecimento deve registrar, além dos casos previstos, diariamente em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pelo SIM, as entradas e saídas de matérias-primas e produtos especificando quantidade, qualidade e destino;

Art. 46- Os produtos e matérias-primas de origem animal, satisfeitas as exigências legais, os pagamentos das taxas e respeitadas às disposições contratuais a casos existentes anteriores ao presente regulamento, terão livre curso sanitário no município.

Art. 47- Qualquer produto de origem animal destinado à alimentação humana deverá obrigatoriamente, para trânsito no município, portar o rótulo ou carimbos de inspeção registrados no SIM para aplicação no produto e nota fiscal, ou estar em conformidade com o regulamento de inspeção estadual ou federal.

Art. 48- Verificado o descumprimento do artigo 49 deste regulamento, a mercadoria será apreendida pelo SIM que lhe dará o destino conveniente, devendo ser lavrado os respectivos termos de apreensão e auto de infração contra o infrator.

Art. 49- Em se tratando de trânsito de produtos de origem animal procedentes de outros estados e municípios do Rio Grande do Sul, será obedecido o que estabelece a Legislação Federal e Estadual, respectivamente.

Art. 50- Os produtos de origem animal para o consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua colaboração, estão sujeitos a exames laboratoriais efetuados em conformidade as normas vigentes no CISPOA e SIF, SISBI/SUASA ou de acordo com as normas específicas estabelecidas pelo SIM.

§ 1º A Secretaria da Agropecuária, Meio Ambiente, Indústria e Comércio poderá celebrar convênio objetivando definir procedimentos, cooperação e atuação articulada na área da inspeção de produtos de origem animal.

§ 3º A Secretaria a seu critério, poderá exigir exames laboratoriais periódicos a serem realizados em laboratórios particulares ou oficiais, com ônus para o estabelecimento que deu origem à amostra.

Art.51- Os valores das taxas sanitárias serão fixados por Decreto do Prefeito Municipal, com finalidade de ressarcimento aos cofres públicos pela contraprestação do Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal e para garantir o bom andamento do Serviço de Inspeção.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Manoel Viana

§ 1º Os valores serão fixados por cabeça de animal abatido ou tonelada de produto elaborado, sendo atualizados, da seguinte forma:

§ 2º Os valores serão atualizados observados a mesma periodicidade e com base nos mesmos percentuais em que for reajustada a Unidade de Referência Municipal - URM, ou indexador que venha a substituí-la.

§ 3º O pagamento da taxa de expediente referida neste artigo será exigido somente quando da lavratura do laudo de vistoria correspondente à primeira visita feita ao estabelecimento.

Art. 52- A suspeita ou verificação de moléstia infectocontagiosa, infecciosa e parasitária indicadas por provas biológicas, nos animais das propriedades rurais, implica na interdição da propriedade conforme dispuser legislação aplicável a este tipo de ocorrência.

Art. 53- Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

- I- Se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
- II- Forem adulterados, fraudados ou falsificados;
- III- Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- IV- Não estiverem de acordo com o previsto no presente regulamento;
- V- Contrariem o disposto em normas sanitárias vigentes.

Art. 54- Além dos casos específicos previstos neste regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I- ADULTERAÇÕES - Multa no valor de 100 a 500 URMs (cem a quinhentas Unidades de Referência Municipal, quando:

- a) Os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariam as especificações e determinações fixadas;
- b) No preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;
- c) Tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécie diferentes da composição normal do produto sem a prévia autorização da inspeção sanitária;
- d) Os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados, sem prévia autorização, e não conste declaração nos rótulos;
- e) Intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II- FRAUDE - Multa no valor de 501 a 1.000 URMs (quinhentos e um a um mil Unidades de Referência Municipal, quando:

- a) Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela inspeção sanitária;
- b) As operações de manipulação e elaboração forem executadas com intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
- c) Supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando o aumento de peso, em detrimento de sua composição normal ou de valor nutritivo intrínseco;
- d) Conservação com substâncias;
- e) Especificação total, ou parcial, na rotulagem de um determinado produto que não seja contida na embalagem ou recipiente.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Manoel Viana

III- FALSIFICAÇÕES – Multa no valor de 1.001 a 2.000 (um mil e um a dois mil Unidades de Referência Municipal, quando:

a) Os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais, privilégios ou exclusividade de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

b) Forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 55– Não podem ser aplicadas multas sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a firma responsável.

Art. 56– O auto de infração deve ser assinado pelo inspetor que constatar a irregularidade, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas, se houver.

Parágrafo único- Sempre que o infrator ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-a uma das vias do auto de infração, em caráter de notificação ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada através de aviso de recebimento.

Art. 57– O inspetor que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em três (três) vias; a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida à seção competente da inspeção sanitária do SIM e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

Art. 58– O infrator poderá apresentar defesa até 10 (dez) dias após a lavratura do auto de infração.

Parágrafo único– A decisão do processo relativo à defesa prevista neste artigo caberá, em primeira instância, ao SIM e, em segunda instância, a uma comissão especial composta pelos membros do Conselho Municipal de Agropecuária e nomeada pela Secretária.

Art. 59– A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenha motivado, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente multado no dobro da multa anterior, suspensa a inspeção sanitária por parte do SIM e cassado o registro.

Art. 60– Os servidores do SIM, em serviço da inspeção têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, ou qualquer estabelecimento relacionado nos artigos 11, 16, 19, 21 e 23 deste regulamento.

Art. 61– Nos casos de cancelamento de registro a pedido do interessado, bem como nos casos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues à inspeção sanitária do SIM, mediante recibo como comprovante.

Art. 62– Nos estabelecimentos sob inspeção sanitária, a fabricação dos produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo SIM.

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Manoel Viana

Art. 63- É de competência do SIM a expedição de instruções objetivando ordenar os procedimentos administrativos ou, ainda, visando facilitar o cumprimento deste regulamento.

Art. 64- O exame de leite será realizado de forma individual e coletiva, observando-se os seguintes procedimentos:

I- As amostras para exame individual serão colhidas em cada tarro, por procedências;

II- As amostras para o exame coletivo serão colhidas na proporção de 10% (dez por cento) dos tarros, por procedência e devidamente homogeneizada.

Art. 65- O leite condenado nos estabelecimentos que, a critério da inspeção sanitária, possa ser aproveitado na alimentação de animais domésticos, será imediatamente transferido para vasilhames ou tarros apropriados, previamente lavados e devidamente higienizados, fechados, com lacre inviolável e pintados de vermelho na face externa, tendo em local visível à inscrição "alimento animal".

Parágrafo único- Antes do respectivo fechamento será adicionado ao leite quantidade de farelo de trigo ou arroz, sendo o vasilhame retirado do estabelecimento, dentro de seis (seis) horas, adotando-se idêntica medida para leite desnatado, leite lho ou soro.

Art. 66- Para a identificação de queijos, charques, embutidos, carnes salgadas ou secas, produtos defumados, banhas, gorduras e pescados, a inspeção sanitária do SIM baixará às instruções necessárias obedecidas a legislação federal vigente.

Art. 67- A fixação, classificação de tipos e padrões, aprovação de produtos de origem animal e de fórmulas, rótulos e carimbos, constituem atribuição da inspeção sanitária do SIM, mediante instruções baixadas para cada caso, obedecidas a legislação sanitária em vigor.

Art. 68- Serão solicitadas às autoridades de saúde pública as necessárias medidas visando à uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste regulamento.

Art. 69- As autoridades civis e militares, com encargos policiais, darão apoio, desde que sejam solicitadas, aos servidores da inspeção municipal, ou os seus representantes, mediante identificação, quando no desempenho de suas atividades funcionais.

Art. 70- Serviço de Inspeção Municipal estará sob-responsabilidade do Médico Veterinário do Município dispondo de cargo de chefia padrão 11, o qual também será responsável pelo treinamento dos auxiliares de Inspeção, tantos quantos forem necessários para a realização do serviço.

Art. 71- É de responsabilidade do médico veterinário a coordenação das ações de sua competência contidas neste regulamento

Art. 72- Fica o Secretário Municipal de Agropecuário Desenvolvimento Rural Pesca e Cooperativismo autorizado a editar os atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste regulamento.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Prefeitura Municipal de Manoel Viana

Art. 73 - Fica Revogada a Lei n.º 2279, de 06 de novembro de 2014.

Art. 74 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Manoel Viana, RS, 14 de fevereiro de 2017.


Jorge Gustavo Costa Medeiros
Prefeito Municipal

Registre-se e Publique-se


Claudia Maria Alfonso Barbo
Secretária de Governo, Planejamento, Indústria, Comércio e Turismo.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Manoel Viana

JUSTIFICATIVA:

Sr^ª Presidente,
Sr^ª Vereadores.

A presente proposição decorre da necessidade de nova regulamentação e adequação do serviço municipal de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal, atividade de suma importância tanto para a saúde pública como para a instalação de indústrias alimentícias e ramos afins em nosso município.

Além disso, o estímulo ao processamento regular dos produtos de origem animal e sua comercialização ao varejo tendem a gerar maior demanda pelos referidos produtos e, assim, a necessidade de aumento de sua produção e de contratação de pessoal para sua execução, o que acaba gerando emprego e renda nas áreas rurais.

O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) é o órgão responsável pela inspeção e fiscalização de estabelecimentos que produzem alimentos de origem animal e derivados.

A ação fiscalizadora do SIM é exercida sobre os estabelecimentos que produzem alimentos de origem animal, fiscalizando a origem da matéria-prima, o asseio dos funcionários e acompanhando a manipulação dos alimentos desde a chegada da matéria-prima até o produto final. Também são verificadas as condições dos equipamentos, estrutura do prédio e instalações.

Temos hoje em âmbito nacional o Serviço de Inspeção Federal – SIF que é o órgão responsável pela inspeção e controle sanitário dos produtos de origem animal, tendo por função supervisionar por meio de legislação federal medidas que assegurem o controle de produtos de origem animal.

Deste modo a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal e especialmente em seu artigo 1º estabelece a competência comum dos entes federados de cuidar da inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal.

“Art. 1º- A prévia inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, de que trata a Lei nº. 1.283, de 18 de dezembro de 1950, é da competência da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, nos termos do artigo 23, inciso II, da Constituição.”

Neste contexto, destaca-se a Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, que definiu o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e criou a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, tendo por finalidade básica a proteção à saúde da população e da comercialização de produtos e serviços submetidos à vigilância sanitária.

O artigo 23, II, VI e VII da CF confere ao município competência para cuidar da saúde pública, proteger o meio-ambiente, fomentar a produção agropecuária e organizar o abastecimento alimentar. Estes fatos justificam a possibilidade do Município legislar sobre tais temas, conforme previsto na Constituição e na Lei nº 7.889/89.

Observa-se que o artigo 30, I da CF estabelece que o Município tenha competência legislativa para cuidar de assuntos de interesse local, razão por que tema relacionado à proteção da saúde da população se insere no rol de competência da municipalidade. Ademais, o artigo 30, II da CF determina ser a competência legislativa municipal suplementar à legislação federal e estadual, remanescendo-lhe a política sanitária local.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Manoel Viana

Neste aspecto, cabe ao Município desdobrar o conteúdo de normas já existentes em âmbito federal ou estadual, adequando-as à realidade local e possibilitando sua aplicação, ou ainda, suprir a ausência ou omissão de tais normas.

A criação do Serviço de Inspeção Municipal vem da necessidade de assegurar ao consumidor de produtos a garantia de que aquele produto foi produzido dentro de normas higiênico-sanitárias satisfatórias. Assim sendo, pretende-se garantir à população a qualidade dos produtos de origem animais produzidos e comercializados no Município.

O Serviço de Inspeção Municipal torna obrigatória a prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal produzidos no Município e destinados ao consumo humano dentro dos limites do seu território.

Desta forma, um produto licenciado pelo Serviço de Inspeção Federal – SIF pode ser comercializado para todo o território nacional. Todavia, um produto licenciado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, só pode ser comercializado no âmbito do próprio município.

Também deve ser ressaltado, que o nosso Município tem origens e raízes com base na economia agropecuária familiar, possuindo um enorme potencial para, através dos produtos agropecuários, serem aqui industrializados.

Portanto, este projeto, tenta ainda dinamizar as atividades rurais das pequenas propriedades rurais e/ou pequenos fabricantes, condicionando outras oportunidades de geração de emprego e renda e ainda propiciar à população produto oriundo de pequenas empresas/ e ou fabricantes, com qualidade e sanidade;

Sendo o que se apresenta para o momento, reafirmo a convicção de que tal proposição seja merecedora de análise e aprovação dos nobres Legisladores, manifestando nossos sentimentos de apreço e consideração.

Atenciosamente,

Manoel Viana, RS, 14 de fevereiro de 2017.



Jorge Gustavo Costa Medeiros
Prefeito Municipal