



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL

LEI MUNICIPAL Nº 5548/2018

DISPÕE SOBRE O REGULAMENTO
DO S.I.M. - SERVIÇO DE INSPEÇÃO
MUNICIPAL DE SÃO VICENTE DO
SUL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

PAULO SÉRGIO RODRIGUES FLORES, Prefeito Municipal de São Vicente do Sul,
Estado do Rio Grande do Sul,

FAÇO SABER, que a Câmara Municipal de Vereadores aprovou e eu, em
cumprimento ao que dispõe a Lei Orgânica Municipal, sanciono e promulgo a
seguinte Lei:

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - A prévia inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, de competência do Município de São Vicente do Sul- RS, nos termos do Decreto Federal nº 9.013, de 29.03.2017, que dispõe sobre o regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal é privativa da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário e Meio Ambiente.

§1º - A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário e Meio Ambiente realizará prévia fiscalização sob o ponto de vista industrial e sanitário de todos os produtos de origem animal comestíveis, preparados transformados, manipulados, recebidos, depositados e em trânsito, que façam comércio municipal.

§2º - As iniciais S.I.M traduzem “Serviço de Inspeção Municipal”.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL

Art. 2º - Ficam sujeitos ao registro no S.I.M, todos os estabelecimentos que abatem animais, produzam matéria-prima, manipulem, beneficiem, preparem, embalem, transformem, envasem, acondicionem, depositem, industrializem a carne, o pescado, o leite, o mel, o ovo, a cera de abelhas e todos os respectivos subprodutos derivados, conforme classificação constante desta Lei, e que não possuem registro nos Serviços de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE).

§1º - A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito de quaisquer produtos e subprodutos, destinados ou não à alimentação humana.

Art. 3º - A presente Lei instituí as normas que regem em todo território do Município de São Vicente do Sul, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 4º - A inspeção de que trata a presente Lei será realizada:

I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao preparo de produtos de origem animal;

II - nos estabelecimentos que recebem, abatem e industrializam as diferentes espécies de animais de açougue entendido como tais as provenientes de animais abatidos sob inspeção veterinária;

III - nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

IV - nos estabelecimentos que recebem o pescado para, distribuição ou industrialização;

V - nos estabelecimentos que recebem e distribuem para consumo animais considerados de caça, desde que autorizada sua exploração por órgão ambiental competente;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL

VI - nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel, cera de abelha e demais produtos apícolas para beneficiamento ou distribuição,

VII - nos estabelecimentos que produzem ou recebem ovos, para distribuição em natureza, ou para industrialização;

Art. 5º - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito do presente regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos animais ou industrializados, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

Art. 6º - A Inspeção Municipal será instalada em caráter permanente ou periódico.

§1º - Terão Inspeção Municipal permanente os estabelecimentos de carnes e derivados que abatem ou abatem e industrializem as diferentes espécies de animais, e outros que se julgarem necessário.

§2º - Os estabelecimentos não enquadrados no parágrafo anterior terão Inspeção Municipal periódica, a juízo do S.I.M.

Art. 7º - A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, a cargo do S.I.M, abrange:

- I** - a higiene geral dos estabelecimentos registrados ou relacionados;
- II** - a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como a captação, distribuição e tratamento das águas residuais e dejetos;
- III** - o funcionamento dos estabelecimentos;
- IV** - o exame "ante" e "post-mortem" dos animais;



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

V -as fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos e subprodutos de origem animal e suas matérias-primas, adicionadas ou não de vegetais;

VI - a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos;

VII - a classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos em normas específicas;

VIII- os exames tecnológicos, microbiológicos, histopatológicos, físico-químicos e toxicológicos das matérias-primas e produtos, quando for o caso;

Parágrafo Único – Cabe ao Serviço Municipal de Vigilância Sanitária, da Secretaria de Saúde, a realização do serviço de fiscalização em nível do comércio varejista.

CAPÍTULO II

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 8º - O Serviço de Inspeção Municipal deve dispor de pessoal técnico de nível superior e médio, em número adequado à realização da inspeção sanitária e industrial.

Parágrafo único – O S.I.M deve promover frequentemente o treinamento do seu pessoal de nível superior e médio.

Art. 9º - Ficará a cargo do(s) Médico(s) veterinário(s) do S.I.M a liberação dos produtos de origem animal.

Art. 10º- Nos casos de emergência, em que ocorra risco à saúde ou abastecimento público, o Município poderá contratar especialistas, nos termos do art. 37, inciso IX, da Constituição Federal para atender aos serviços de inspeção prévia.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

Parágrafo único – A remuneração dos contratados será a nível compatível com o mercado de trabalho e dentro das disponibilidades financeiras.

**CAPÍTULO III
CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS**

Art.11º - Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

- I - Os de carnes e derivados;
- II - Os de leite e derivados;
- III - Os de pescado e derivados;
- IV - Os de ovos e derivados;
- V - Os de mel e cera de abelhas e derivados.

Parágrafo único – A simples designação “estabelecimento” abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento tais como:

I – Agroindústria familiar: o empreendimento de propriedade ou posse de agricultor(es) familiar(es) sob gestão individual ou coletiva, localizado em área rural ou urbana, com a finalidade de beneficiar e/ou transformar matérias-primas provenientes de explorações agrícolas, pecuárias, pesqueiras, abrangendo desde os processos simples até os mais complexos, como operações físicas, químicas e/ou biológicas;

II – Agroindústrias familiares de pequeno porte de processamento artesanal: os estabelecimentos agroindustriais com pequena escala de produção dirigidos diretamente por agricultor(es) familiar(es) com meios de produção próprios ou mediante contrato de parceria, cuja produção abranja desde o preparo da matéria-prima até o acabamento do produto, seja realizada com o trabalho predominantemente manual e que lhes confirmem identidade, geralmente relacionados a aspectos geográficos e histórico-culturais locais ou regionais.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

**CAPÍTULO IV
ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS**

Art. 12º - Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I- Matadouros-frigoríficos de grandes e médios animais;
- II- fábricas de embutidos e conservas de produtos cárneos;
- III- fábricas de produtos suínos;
- IV- entrepostos de carnes e derivados;
- V- fábricas de produtos não comestíveis;
- VI- matadouros-frigoríficos de aves e pequenos animais;
- VII- entrepostos-frigoríficos;
- VIII- fábrica de produtos gordurosos;
- IX - micro indústria de produtos artesanais;

§1º - Entende-se por "matadouro-frigorífico de grandes e médios animais" o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamento adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de animais sobre variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito de subprodutos não comestíveis, devendo possuir instalações de frio industrial.

§2º - Entende-se por "fábrica de embutidos e conservas de produtos cárneos" o estabelecimento que industrializa a carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

§3º - Entende-se por "fábrica de produtos suínos" o estabelecimento que dispõe de sala de matança e demais dependências, industrializa animais da espécie suína e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animais de outras espécies, dispondo de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

§4º - Entende-se por "entrepasto de carnes e derivados" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, manipulação, acondicionamento e distribuição de carnes frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do S.I.M.

§5º - Entende-se por "fábrica de produtos não comestíveis" o estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

§6º - Entende-se por "matadouro-frigoríficos de aves e pequenos animais" o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de aves, coelhos e demais animais cuja exploração e consumo sejam permitidos, devendo dispor de frio industrial e de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis, a juízo do S.I.M.

§7º - Entende-se por "entrepasto-frigorífico" o estabelecimento destinado exclusivamente à estocagem de produtos de origem animal pelo emprego de frio industrial.

§8º - Entende-se por "fábrica de produtos gordurosos" o estabelecimento destinado exclusivamente ao preparo de gorduras, excluída a manteiga, adicionados ou não de matérias primas de origem vegetal.

§9º - Entende-se por "micro indústria de produtos artesanais" o estabelecimento destinado ao preparo exclusivo de produtos de origem animal de forma artesanal para o suprimento das demandas tradicionais regionais, as quais serão normatizadas pelo S.I.M assegurando a inocuidade destes produtos.

Art. 13º - A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gênero" significa, para efeito do presente Regulamento, que se trata de "produto ou matéria-prima de origem animal".



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

Art. 14º - Por "produtos cárneos" entende-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

§1º - Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por "carne" (matéria-prima) deve-se entender as massas musculares, despojadas de gorduras, aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

§2º - Consideram-se "miúdos" os órgãos e as vísceras dos animais, usados na alimentação humana.

Art. 15º - O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, patas, cauda, pele, órgãos e vísceras, tecnicamente preparados, constitui a "carcaça".

§1º - Nos suínos a "carcaça" pode ou não incluir o couro, cabeça e pés.

§2º - A "carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral dá origem às "meias carcaças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, constituem os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

CAPÍTULO V

ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

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

- I- propriedades leiteiras;
- II- posto de refrigeração;
- III- estabelecimento industrial.

§1º- Entende-se por "propriedades leiteiras" os estabelecimentos localizados em zona rural ou suburbana, destinados à produção, beneficiamento, bem como processamento do leite.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

§2º - Entende-se por “posto de refrigeração” o estabelecimento intermediário entre as propriedades leiteiras e os estabelecimentos industriais, destinados ao recebimento de leite para depósito, por curto tempo, refrigeração e transporte imediato aos estabelecimentos industriais registrados.

§3º - Entende-se por “estabelecimento industrial” o estabelecimento destinado ao recebimento de leite para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição definidos como:

I - “usina/ ou micro usina de beneficiamento de leite”, assim denominado o estabelecimento que tem por finalidade principal receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público;

II - “fábrica de laticínios”, assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de leite, dotado de dependências e equipamentos que satisfaçam às normas técnicas para a industrialização de quaisquer produtos de laticínios;

III - “entrepasto de laticínios”, assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação e acondicionamento de produtos lácteos excluídos o leite em natureza.

IV - Mini agroindústrias de derivados de leite. Estabelecimentos com produção de até 400 litros / dia de produção própria.

CAPÍTULO VI

ESTABELECEMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 17º - Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

- I** - propriedades piscicultoras;
- II** - entrepostos de pescados;
- III** - fábricas de conservas de pescado.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

§1º - Entende-se por "propriedade piscicultura" o estabelecimento destinado à produção, abate, escamação, evisceração, resfriamento, congelamento e/ou processamento de pescado e afins.

§2º - Entende-se por "entrepasto de pescado" o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, dispendo de equipamento para aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

§3º - Entende-se por "fábrica de conservas de pescado" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamento adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

**CAPÍTULO VII
ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS**

Art. 18º - Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - granjas avícolas;

II - entrepostos de ovos;

III - fábricas de conservas de ovos.

§1º - Entende-se por granjas avícolas, o estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos em natureza, oriundos de produção própria.

§2º - Entende-se por "entrepasto de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, oriundos de várias granjas.

§3º - Entende-se por "fábrica de conservas de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL

CAPÍTULO VIII

ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 19º - Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

I - casa do mel;

II - entrepostos de mel e cera de abelhas.

§1º - Entende-se por "casa do mel" o estabelecimento destinado ao beneficiamento, industrialização e classificação de mel e seus derivados, oriundos de produção própria.

§2º - Entende-se por "entrepósito de mel e cera de abelhas" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e seus derivados, oriundos de vários estabelecimentos.

CAPÍTULO IX

FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 20º - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento industrial de produtos de origem animal, para exploração do comércio municipal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina.

§1º - As instalações e o equipamento de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, maquinaria e utensílios diversos, em face da classificação e capacidade de produção de cada estabelecimento.

§2º - Os estabelecimentos serão normatizados de forma diferenciada em face da classificação e capacidade de funcionamento.

Art. 21º - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

I - dispor de área suficiente para a construção do edifício ou edifícios principais e demais dependências;

II - dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficientes em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

III - possuir pisos lisos, resistentes e impermeáveis, e paredes lisas, de cor clara e de fácil higienização;

IV- possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

V - dispor de dependências e instalações mínimas para a industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

VI - dispor de mesas de aço inoxidável, ou de material impermeável de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares, para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

VII - dispor de caixas, bandejas, tabuleiros e quaisquer outros recipientes de aço inoxidável ou de material impermeável de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares; os tanques, segundo sua finalidade, podem ser de alvenaria, convenientemente revestidos de material impermeável e de fácil higienização;

VIII- dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água;

IX- dispor de água fria abundante e, quando necessário, de água quente e/ou vapor, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos como de subprodutos não comestíveis;

X- dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores, e estes ao sistema geral de escoamento, dotado de



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL

canalização e de instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para destinação final, aprovado pelo órgão competente;

XI- dispor, conforme legislação específica, de vestiários e instalações sanitárias adequados, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso externo e independente as dependências industriais;

XII- possuir pátios e ruas livres de poeira e barro, bem como devem estar devidamente cercados;

XIII- dispor, quando necessário, de sede para a inspeção municipal, que a juízo do SIM, compreenderá salas de trabalho, laboratórios, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias;

XIV- possuir janelas e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, providas de telas móveis à prova de insetos, quando for o caso;

XV- possuir instalações de frio com câmaras e antecâmaras que se fizerem necessárias em número e área suficiente segundo a capacidade do estabelecimento;

XVI- dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos aos princípios da técnica industrial, inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis;

XVII- possuir canalizações em tubos próprios para a água destinada exclusivamente a serviços de lavagem de paredes e pisos, e a ser utilizada por meio de mangueiras de cor vermelha. A água destinada à limpeza de equipamento, empregada na manipulação de matérias-primas e produtos comestíveis, será usada por meio de mangueiras de cor branca ou clara;

XVIII - dispor de dependências para armazenamento de combustível usado na produção de vapor, quando for o caso;



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

XIX- dispor de demais dependências e equipamentos, conforme as necessidades e classificação dos estabelecimentos.

Art. 22º - Os estabelecimentos de Produtos de Origem Animal e Derivados também devem satisfazer às seguintes condições de acordo com as necessidades para o funcionamento a que se propõe.

I- ser construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga;

II- dispor de suficiente "pé direito" mínimo 3(três)m nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea ou outro sistema adequado, aprovado pelo S.I.M, numa altura adequada à manipulação das carcaças higienicamente, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, e delas com as demais matérias-primas;

III- dispor de currais, bretes, chuveiros e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros;

IV- dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;

V- dispor, no caso de matadouro-frigorífico, de instalações e aparelhagem para desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais, quando se julgar necessário em função do fluxo de abate;

VI- localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;

VII- dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento e sua capacidade, de dependências mínimas de acordo com as normas técnicas;



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

VIII- dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, tais como: máquinas, aparelhos, caminhões, vagonetes, carros, caixas, mesas, truques, tabuleiros e outros utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número e qualidade que satisfaçam à finalidade da indústria;

IX- dispor de carros metálicos apropriados, pintados de vermelho e que possam ser totalmente fechados, destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados, dos quais conste, em caracteres bem visíveis, a palavra “condenada”;

X- possuir instalações adequadas para o preparo e/ou destino de subprodutos não comestíveis;

XI- possuir, de acordo com a natureza do estabelecimento, depósitos para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos e subprodutos não comestíveis, localizados em pontos afastados dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;

XII- possuir digestores em número e capacidade suficientes de acordo com as possibilidades diárias de matança, no caso de haver aproveitamento de subprodutos dentro do estabelecimento.

XIII- dispor, conforme o caso, de instalações e equipamentos adequados para o aproveitamento de glândulas de secreção interna, estômagos, línguas e outros subprodutos de interesse do estabelecimento;

XIV- dispor, quando necessário, de caldeiras ou outro sistema de aquecimento de água com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;

XV- dispor de sistema de água quente canalizada com capacidade suficiente para atender às necessidades do estabelecimento;

XVI- dispor de dependências de industrialização de acordo com a capacidade de produção do estabelecimento.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

Art. 23º - Os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer às seguintes condições comuns:

I- estar localizado em pontos defendidos de fontes produtoras do mau cheiro que possam causar contaminação;

II- construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis na sequência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e maturação dos produtos;

III- as dependências de industrialização dos produtos devem estar separadas por paredes inteiras das áreas destinadas à higienização dos vasilhames e/ou preparo de produtos não comestíveis;

IV- ser construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga;

V- as seções industriais deverão possuir "pé direito" na altura que permitir a instalação dos equipamentos sem comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos produtos;

VI- ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos;

VII- dispor de aparelhagem industrial completa para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinaria preferentemente conjugada;

VIII- dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhada, a juízo do SIM, para a lavagem e esterilização de vasilhames, carros-tanques e frascos;

IX - dispor de depósitos para vasilhames e frascos;

X - dispor, conforme o caso, de garagem para a guarda de carros-tanques.

Art. 24º - Os estabelecimentos de pescado e derivados devem satisfazer também as seguintes condições:



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

§1º- nos estabelecimentos que recebem, manipulam e comercializam pescado resfriado e congelado e/ou se dediquem à industrialização para 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, podendo essa exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição 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;

d) dispor de equipamento adequado à hipercloração da água de lavagem do pescado ou outro produto aprovado pelo S.I.M 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 processamento industrial, para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;

f) dispor de instalações e equipamentos adequados para o aproveitamento dos resíduos de pescado de acordo com as normas técnicas;

g) dispor, quando necessário, 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 à 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;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL

j) dispor, no caso de elaboração de produtos curados de pescado, de câmaras frias em número e dimensões necessários à sua estocagem e de depósito de sal;

§2º - 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. 25º - Os estabelecimentos de ovos e derivados devem satisfazer também às seguintes condições:

I - dispor de dependência para recebimento e triagem dos ovos;

II - dispor de sala para armazenagem dos ovos;

III- dispor de dependências para ovoscopia e verificação do estado de conservação dos ovos;

IV - dispor de dependência para classificação comercial;

V - dispor de dependências para industrialização, quando for o caso.

Art. 26º - As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento e manipulação, elaboração, preparo e embalagem dos produtos.

Art. 27º - Os estabelecimentos destinados ao mel e à cera de abelhas devem:

I - dispor de dependência de recebimento;

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



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

Parágrafo único - É proibido o emprego de utensílios em geral (gamelas, bandejas, mesas, carros-tanques e outros) com angulosidades, frestas ou porosidades.

Art. 28° - O S.I.M quando julgar necessário pode exigir dispositivos especiais para regulação da temperatura e ventilação nas salas de trabalho industrial, depósitos ou câmaras.

Art. 29° - Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 30° - Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento para troca de turno ou atividade somente poderá reiniciar seus trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

Art. 31° - Quaisquer outros detalhes serão previstos em cada caso, por ocasião do exame dos projetos de construção, ampliação ou reforma de estabelecimentos ou em instruções normativas expedidas pelo S.I.M.

CAPÍTULO X

HIGIENE DOS ESTABELECEMENTOS E DAS PESSOAS

Art. 32 °- Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais; as águas servidas e residuais terão destino conveniente, devendo o S.I.M inspecionar o tratamento de acordo com as normas fixadas pelos órgãos oficiais competentes.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

Art. 33°- O maquinário, carros, tanques, vagonetas, caixas, mesas e demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados, de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a 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. 34° - Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente ou quando necessário, e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo S.I.M.

Art. 35° - Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos, quaisquer outros insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento prévio da Inspeção Municipal.

Parágrafo único - É proibida a presença de cães, gatos e de outros animais estranhos à atividade no recinto dos estabelecimentos.

Art. 36°- É proibido fazer refeições nos locais onde se realizem trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 37°- Todas as vezes que for necessária, a inspeção municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

Art. 38º- Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, devem ser lavados e desinfetados, tantas vezes quantas necessárias.

Art. 39º- As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser freqüentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 40º- Durante a fabricação, no embarque ou nos transportes, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.

Art. 41º- Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

Art. 42º- É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos da dependência.

Art. 43º- Não é permitido residir nos locais onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

Art. 44º- Serão diariamente limpos e convenientemente sanitizados os instrumentos de trabalho ou toda vez que o serviço de inspeção achar necessário.

Parágrafo único - Os estabelecimentos devem ter estoque de desinfetantes aprovados, para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL

Art. 45º- As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação; devendo ser limpas e desinfetadas toda vez que a inspeção julgar necessário.

Art. 46º- Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e higienização do vasilhame antes de seu retorno aos postos de origem.

Art. 47º- Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo do SIM é obrigatória a existência de água quente e vapor para higienização de facas, ganchos e outros utensílios.

Art. 48º- Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios aprovados pelo SIM.

Parágrafo único - O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsia, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com anti-sépticos apropriados.

Art. 49º- Os funcionários do estabelecimento deverão fazer pelo menos um exame de saúde anual.

§1º - A inspeção médica poderá ser exigida, a critério do SIM, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários, se exerçam atividades industriais.

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL

CAPÍTULO XI
REGISTRO E RELACIONAMENTO

Art. 50º - Estão sujeitos ao registro no S.I.M, os estabelecimentos citados no art. 2º.

Art. 51º - O registro será requerido na Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Meio Ambiente junto ao S.I.M, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

- I - memorial descritivo da construção e memorial econômico e sanitário;
- II - relação discriminada dos equipamentos, utensílios e fluxograma de produção;
- III - plantas da fachada e cortes longitudinais e transversais;
- IV - planta baixa, planta de situação e localização e planta de distribuição dos equipamentos;
- V - documento expedido pela Prefeitura Municipal autorizando a construção e funcionamento do estabelecimento no terreno indicado;
- VI - posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;
- VII - laudo do órgão de proteção ambiental;
- VIII - plantas hidrosanitárias, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água;
- XIX - cópia do contrato social da empresa e alterações;
- X - CNPJ;
- XI - inscrição estadual;
- XII - anotação de responsabilidade técnica;

Art. 52º - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, é considerada básica, para efeito de registro ou



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

relacionamento, a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de abastecimentos, que deverá se enquadrar nos padrões oficiais microbiológicos, químicos e físicos.

§1º - Quando as águas se revelarem inadequadas aos padrões oficiais, impõe-se novo exame e recomendações.

§2º - Mesmo que o resultado da análise seja favorável, o SIM pode de acordo com as circunstâncias locais, exigir o tratamento da água.

Art. 53º - Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feita após aprovação prévia dos projetos.

Parágrafo único - É de inteira responsabilidade dos proprietários as construções dos estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, cujos projetos não tenham sido previamente aprovados pelo S.I.M.

Art. 54º - Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influir na qualidade do produto.

Parágrafo único- Não serão registrados estabelecimentos de abates localizados em zona urbana.

Art. 55º - Apresentados ao S.I.M os documentos exigidos neste Regulamento, os mesmos serão protocolados, iniciando-se então o Processo de Registro do estabelecimento.

§1º - Recebida à documentação necessária, o estabelecimento será vistoriado por um técnico do S.I.M, que emitirá um parecer técnico enviando-o para Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Meio Ambiente junto ao SIM, para análise e, se for o caso, à aprovação, recebendo o mesmo seu número bem como o Título de Registro.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

§2º - Autorizado o registro, as plantas e os memoriais descritivos serão arquivados na sede do S.I.M.

Art. 56º- O S.I.M, tendo em vista o plano aprovado, determinará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação.

Art. 57º- Satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, a Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Meio Ambiente autorizará a expedição do "Título de Registro", constando do mesmo o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização (estado, município, cidade, vila ou povoado), nome fantasia e outros detalhes necessários.

Art. 58º- Através de atos normativos expedidos pelo S.I.M serão baixadas as normas próprias ao processamento de registro dos estabelecimentos, bem como as de transferência de propriedade.

Art. 59º- O certificado de registro será anualmente, onde o S.I.M fará uma vistoria no estabelecimento.

CAPÍTULO XII

TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO

Art. 60º - Quando ocorrer mudança de proprietário, administrador ou possuidor em estabelecimentos registrados ou relacionados, os novos responsáveis deverão de imediato, proceder às devidas transferências no âmbito do S.I.M.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

§1º - No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita, pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita ao SIM, esclarecendo os motivos da recusa.

§2º - As firmas responsáveis por estabelecimentos registrados ou relacionados, durante as fases do processamento da transação comercial, devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências deste Regramento.

§3º - Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a firma em nome da qual esteja ele registrado ou relacionado.

§4º - No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1º, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de no máximo 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência respectiva, será cassado o registro ou relacionamento do estabelecimento, o qual se restabelecerá depois de cumprida a exigência legal.

§5º - Adquirido o estabelecimento, por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizada a transferência do registro, a nova firma está obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 61º - O processo de transferência deve obedecer no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro ou relacionamento.

**CAPÍTULO XIII
OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS**

Art. 62º - Ficam os proprietários de estabelecimentos ou seus representantes legais obrigados a:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL

I - observar e fazer observar todas 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 amostras para exames de laboratório;

III - fornecer, até o último dia útil de cada mês, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, bem como as guias de recolhimento das taxas de serviços a que estejam obrigados, devidamente quitadas pela repartição arrecadadora, na forma a ser definida pelo S.I.M.;

IV - dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal permanente, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;

V - avisar, com antecedência, da chegada dos animais para o abate, e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção Municipal;

VI - fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências, a juízo do inspetor veterinário municipal junto ao estabelecimento;

VII - fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias-primas e produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidos para as dependências do S.I.M.;

VIII - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à inspeção municipal, para seu uso exclusivo;

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

X - manter locais apropriados, a juízo da Inspeção Municipal, para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos,



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados, bem como para seqüestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

XI - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

XII - fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da Inspeção Municipal, para análise de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;

XIII - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

XIV - recolher todas as taxas de inspeção sanitária e/ou abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas, de acordo com a legislação vigente;

§1º - O pessoal fornecido pelos estabelecimentos para auxiliar nos serviços de inspeção e fiscalização trabalhará, neste particular, sob a orientação do(s) Veterinário(s) Municipais.

§2º - O material fornecido pelas empresas constitui patrimônio das mesmas, ficando, porém, à disposição e sob responsabilidade do Inspetor Veterinário Municipal.

§3º - Cancelado o registro ou interditado o estabelecimento, o material pertencente ao governo, inclusive o de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais de Inspeção Municipal, serão recolhidos ao S.I.M.

Art. 63º - Todos os estabelecimentos devem registrar diariamente, em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pelo S.I.M, as entradas e saídas de matérias-primas e produtos, especificando quantidade, qualidade e destino.

§1º - Tratando-se, de matéria-prima ou de produtos de laticínios procedentes de outros estabelecimentos, deve ainda a firma anotar, nos livros e mapas indicados, a data de entrada, o número de guia de embarque ou certificado sanitário, a qualidade, quantidade e o número de registro do estabelecimento remetente.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

§2º - Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer, a juízo do S.I.M, uma relação atualizada de fornecedores de matéria-prima, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecimentos e nome da propriedade rural.

CAPÍTULO XIV

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 64º - A inspeção "ante" e "post-mortem" obedecerá no que couber as disposições previstas pelo decreto nº. 9.013, de 29 de março de 2017, e alterações, e ainda outros regulamentos que vierem a surgir.

Parágrafo único - Nenhum animal pode ser abatido sem a presença da inspeção municipal.

CAPÍTULO XV

DA INSPEÇÃO DE CARNES E DERIVADOS

Art. 65º- Por "carne de açougue" entendem-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção

§1º - Consideram-se "miúdos" os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana (língua, coração, fígado, rins, rumem, retículo), além dos mocotós e rabada.

§2º - Os demais termos, conceitos e definições referentes à carne e derivados serão utilizados conforme descrito na legislação vigente.

Art. 66º- Nos estabelecimentos subordinados ao S.I.M., somente será permitida a matança de bovinos, bubalinos, equinos, suínos, ovinos, caprinos, coelhos, peixes, aves domésticas, bem como outras espécies de animais cuja



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL

exploração seja permitida, desde que autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§1º - Ao término das atividades no estabelecimento, com o intuito de evitar atividades como abate, desossa, entre outras, na ausência do Serviço de Inspeção Municipal, será instalado um lacre de segurança em um local de acesso ao estabelecimento, a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

§2º - A ação de instalação e de rompimento do lacre supracitado será executada única e exclusivamente pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 67º- Não será permitida a entrada de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento, sem prévio conhecimento do S.I.M.

§1º - Por ocasião da chegada de animais, o Serviço de Inspeção Municipal verificará os documentos de procedência e julgará as condições de saúde do lote.

§2º - Será feito exame clínico em todo animal suspeito de alguma enfermidade, devendo-se, quando necessário, isolar todo o lote, aplicando-se medidas próprias de defesa sanitária animal que cada caso exigir, conforme legislação vigente.

Art. 68º- Os responsáveis pelo estabelecimento deverão tomar as medidas adequadas, no sentido de serem evitados maus tratos aos animais desde o momento de sua chegada no estabelecimento.

Parágrafo único- Não será permitido, para a condução dos animais, o uso de instrumentos pontiagudos ou quaisquer outros que possam lhes causar ferimentos, lesionando o corpo ou a musculatura dos animais.

Art. 69º- É proibida a matança de qualquer animal que não tenha permanecido pelo menos 24 (vinte e quatro) horas em descanso, jejum e dieta hídrica nos depósitos do estabelecimento, para distâncias longas, 12 (doze) horas



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

para regiões dentro do Estado e 6 (seis) horas para localidades dentro dos limites do Município.

Art. 70º- Os animais que vierem a óbito, antes do abate, serão devidamente necropsiados pelo S.I.M., em local adequado, tomando-se as devidas providências conforme o caso.

§1º - O lote ou tropa, a qual pertença o animal necropsiado, somente será abatida depois do resultado da necropsia.

§2º - Os animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados a juízo do S.I.M., poderão ser aproveitados.

Art. 71º- Só será permitido o sacrifício de animais de açougue por métodos humanitários, baseados em princípios científicos.

§1º - Os métodos de abate, empregados para cada espécie de animal de açougue, deverão ser previamente aprovados pelo S.I.M

§2º - A sangria deverá ser completa e de preferência realizada com o animal suspenso pelos membros traseiros, ou em posição que facilite o escoamento do sangue, cujo tempo não deverá ser inferior a 3 (três) minutos.

§3º - Nenhuma manipulação poderá ser iniciada antes que o sangue se tenha escoado ao máximo possível.

§4º - O sangue, proveniente das operações de sangria, deverá ser adequadamente canalizado e recolhido em recipientes próprios, conforme orientação do S.I.M.

Art. 72º- As operações de evisceração compreendem desde o corte da pele até a toaleta final das carcaças, devendo ser realizadas sob as vistas do funcionário do Serviço de Inspeção Municipal.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

§1º - A evisceração não deverá, sob pretexto algum, ser retardada, sendo que o tempo máximo de intervalo, entre a sangria e o início da evisceração, deverá ser de 30 (trinta) minutos para animais de grande porte e 20 (vinte) minutos para animais de porte menor.

§2º - Os trabalhos de evisceração deverão ser realizados numa sequência adequada, respeitando as particularidades de cada espécie, tomando-se todo o cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças, provocada por operações imperfeitas, devendo o S.I.M., em casos de contaminação por fezes, conteúdo ruminal, abscessos e/ou quaisquer outros resíduos contaminantes, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

§3º - Em suínos, antes da evisceração, as carcaças deverão ser adequadamente lavadas, devendo as operações de depilação e raspagem ser realizadas logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperatura e métodos adequados.

§4º - Em coelhos será permitida, a juízo do S.I.M., a insuflação a fim de facilitar a esfolagem, devendo-se para tanto utilizar o ar convenientemente filtrado.

§5º - Nas aves, a escaldagem deverá ser realizada logo após o término da sangria, sob condições de temperatura e tempo, previamente aprovadas pelo S.I.M., ajustadas as características das diversas espécies de aves em processamento, sendo expressamente proibida a introdução de aves ainda vivas no sistema.

§6º - As aves poderão ser depenadas a seco ou logo após a escaldagem, bem como por outro processo aprovado pelo S.I.M., devendo ser adequadamente lavadas antes da evisceração.

Art. 73º- Os estabelecimentos que abatem animais deverão ser providos de local e equipamentos adequados à realização da inspeção post-mortem.

§1º - Após a evisceração das carcaças, as vísceras, passíveis de inspeção, deverão ser colocadas à disposição do funcionário do S.I.M. para que seja realizada a inspeção post-mortem, devendo para tanto haver adequada identificação destas



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

com a carcaça e cabeça respectivas, respeitado as particularidades relativas a cada espécie a ser inspecionada.

§2º - Na inspeção de aves não será permitida a retirada dos órgãos e/ou partes da carcaça antes que seja realizada a inspeção post-mortem.

Art. 74º- A inspeção sanitária, ante e post-mortem dos animais obedecerá, no que couber, as disposições previstas no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº. 9.013, de 29 de março de 2017 com suas devidas alterações e normas complementares.

§1º - Com relação à inspeção ante-mortem, cumprir no que couber o disposto nos artigos 106 a 129 do Regulamento citado no caput deste artigo.

§2º - Com relação à inspeção post-mortem, cumprir no que couber o disposto Decreto Federal.

Art. 75º- O estabelecimento que deseja processar órgãos e/ou vísceras, bem como fabricar qualquer produto derivado de carnes, deverá ser provido de instalações e equipamentos adequados à atividade a ser realizada.

Parágrafo único - As instalações e equipamentos a que se refere o caput deste artigo, as matérias-primas, coagulantes, conservadores, corantes, condimentos, agentes de cura e outros aditivos utilizados na elaboração de qualquer produto, bem como a proporção destes e o processo utilizado na obtenção dos produtos, deverão ser aprovados pelo S.I.M.

**CAPÍTULO XVI
DA INSPEÇÃO DE PESCADO, DERIVADOS E AFINS**



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

Art. 76º- Entende-se por “pescado” e “afins” os animais aquáticos provenientes, respectivamente, das atividades de piscicultura e ranicultura usadas na alimentação humana.

Art. 77º- Os métodos utilizados para o abate do pescado e afins serão previamente aprovados pelo S.I.M..

Parágrafo único. O peixe destinado ao abate deverá ser acondicionado em recipiente de material apropriado, contendo água sob condições adequada e constantemente oxigenada, bem como demonstrar a presença de sinais vitais.

Art. 78º- O peixe em natureza é classificado em:

I - fresco: o peixe proveniente de abate recente, dado imediatamente ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a ação do gelo;

II - resfriado: o peixe devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre - 0,5°C (cinco décimos de grau centígrado negativo) a -2°C (menos dois graus negativos); e III - congelado: o peixe tratado por processo adequado de congelamento, em temperatura compatível a este processo, a critério do S.I.M.

§1º - O peixe “fresco” e “resfriado” deverão ser transportados de permeio a gelo em quantidade suficiente, a critério do S.I.M.

§2º - Depois de submetido à congelação, o peixe deverá ser mantido sob frio a -15°C (quinze graus centígrados negativos).

§3º - O peixe uma vez descongelado, não poderá ser novamente recolhido às câmaras frigoríficas.

Art. 79º- O peixe próprio para consumo deverá apresentar as seguintes características organolépticas:

I - superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL

II - olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;

III - guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes, com odor natural, próprio e suave;

IV - ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura a pressão dos dedos;

V - escamas brilhantes, bem aderentes a pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;

VI - carne firme, consistência elástica, de cor própria a espécie;

VII - vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;

VIII - ânus fechado.

Parágrafo único - Os estabelecimentos de pescados, derivados e afins, deverão satisfazer adequadamente no que se referem às instalações, equipamentos e utensílios, os processos de recepção, seleção, inspeção, processamento, armazenagem e expedição dos produtos, compatíveis com suas finalidades, bem como instalações, equipamentos e utensílios adequados a higienização dos demais.

§1º - Os estabelecimentos que elaboram produtos congelados deverão dispor de instalações de frio para congelamento e estocagem do produto final.

§2º - Os estabelecimentos deverão transportar adequadamente os resíduos resultantes do processamento para o exterior das áreas de manipulação de produtos comestíveis, dando aos mesmos o destino adequado, conforme orientação do S.I.M.

Art. 80º- Na elaboração de qualquer produto e/ou subproduto, as matérias-primas, coagulantes, conservadores, corantes, condimentos, agentes de cura e outros aditivos utilizados, bem como a proporção destes e o processo utilizado na obtenção destes produtos e/ou subprodutos, deverão ser aprovados pelo S.I.M.

Art. 81º- Considera-se impróprio para o consumo o pescado que se apresente:



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

- I - com aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado;
- II - com coloração, cheiro ou sabor anormal;
- III - com lesões ou doenças microbianas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- IV - com infestação muscular maciça por parasitas que possam prejudicar ou não a saúde do consumidor;
- V - com tratamento por anti-sépticos ou conservadores não aprovados pelo S.I.M.;
- VI - proveniente de águas comprovadamente contaminadas ou poluídas;
- VII - procedente de pesca realizada em desacordo com a legislação vigente ou recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;
- VIII - em mau estado de conservação;
- IX- fora dos limites físicos e/ou químicos estabelecidos.

Parágrafo único- O pescado, nas condições deste artigo, deverá ser condenado e dado destino adequado, podendo ser transformado em subprodutos não comestíveis, em estabelecimentos que disponham de condições para tal.

**CAPÍTULO XVII
DA INSPEÇÃO DE OVOS E DERIVADOS**

Art. 82º- Pela simples designação “ovos” entendem-se os ovos de galinha, sendo que os demais serão acompanhados de designação da espécie de que procedem.

Parágrafo único- Consideram-se ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo.

Art. 83º- Os estabelecimentos que produzirem ovos para consumo deverão estar sob controle sanitário de salmonelose. **Parágrafo único.** Os testes para controle de salmonelose deverão ser realizados semestralmente.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL

Art. 84º - Os ovos destinados ao consumo serão classificados em:

I - ovos de colônia;

II - ovos de granja.

§1º - Entendem-se como “ovos de colônia” aqueles produzidos por aves criadas constantemente livres, independente da coloração da casca.

§2º - Entendem-se como “ovos de granja” aqueles produzidos por aves criadas em qualquer dos métodos de confinamento utilizados, independente da coloração da casca.

§3º - Os ovos enquadrados em uma classificação não poderão ser vendidos em mistura com os da outra.

Art. 85º- Os ovos somente poderão ser destinados ao consumo devidamente identificados com os rótulos ou carimbos do Serviço de Inspeção Municipal e adequadamente acondicionados. Parágrafo único. Todo processo de higienização utilizado nos ovos in natura deverá ter autorização do S.I.M.

Art. 86º- Os ovos poderão ser conservados pelo frio ou por outros processos aprovados pelo S.I.M.. Parágrafo único. O ovo, conservado pelo frio, deverá receber em sua embalagem um carimbo com a palavra “FRIGORIFICADO” ou, quando for adotado outro processo de conservação, o S.I.M. determinará o sistema de sua identificação.

Art. 87º- Os aviários, granjas e outras propriedades onde se façam avicultura e nas quais estejam grassando zoonoses que possam ser veiculadas através do ovo e sejam prejudiciais à saúde humana, não poderão destinar os ovos ao consumo humano.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

Art. 88º- Os estabelecimentos que produzem e/ou recebem ovos, bem como elaborem conservas ou outros derivados de ovos, deverão possuir instalações e equipamentos adequados às atividades realizadas. Parágrafo único. Os ingredientes utilizados na elaboração de conservas ou outros derivados de ovos, bem como os recipientes e processos utilizados na elaboração, deverão ser previamente aprovados pelo S.I.M.

Art. 89º- A inspeção de ovos deverá incidir sobre as seguintes características:

I - embalagem utilizada para acondicionamento de ovos deverá estar em boas condições de higiene e conservação;

II - apreciação geral do estado de limpeza, textura e integridade da casca;

III - características gerais de conservação.

Parágrafo único- Serão considerados impróprios para consumo os ovos que apresentarem:

I - alterações da gema e da clara;

II - mumificação ou ovo seco;

III - podridão vermelha, negra ou branca;

IV - presença de fungos, externa ou internamente;

V - cor, odor ou sabor anormal;

VI - ovos sujos externamente por matérias estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los;

VII - rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem;

VIII - quando contenham substâncias tóxicas;

IX - por outras razões a juízo do S.I.M.

§1º - Os ovos partidos ou trincados, quando considerados em boas condições, a juízo do S.I.M. poderão, também, ser destinados à elaboração de subprodutos.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

§2º - Os ovos ou derivados condenados, a juízo do S.I.M., poderão ser aproveitados para elaboração de subprodutos não destinados ao consumo humano.

**CAPÍTULO XVIII
DA INSPEÇÃO DE LEITE E DERIVADOS**

Art. 90º- Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

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

§2º - Os demais termos, conceitos, definições, bem como classificações referentes ao leite e seus derivados serão utilizados conforme descritos na legislação vigente.

Art. 91º- Nos estabelecimentos produtores de leite e derivados o gado leiteiro será mantido sob adequado controle sanitário, não sendo permitida a permanência, na propriedade, de animais portadores de enfermidades que possam ocasionar riscos à saúde pública ou a qualidade dos produtos elaborados.

Parágrafo único- O controle sanitário a que se refere o caput deste artigo compreende:

I - realização semestral de testes para Tuberculose e Brucelose, cujos resultados deverão ser negativos;

II - controle de mastite pela realização diária do exame através de recipiente adequado de fundo escuro e quinzenal de Califórnia Mastit Test. (CMT);

III - realização das devidas vacinações;

IV - controle adequado de parasitas e outras enfermidades que comprometam a saúde do rebanho e a qualidade do leite.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL

Art. 92º- Qualquer alteração no estado de saúde dos animais capaz de modificar a qualidade do leite ou provocar risco à saúde humana justificará a condenação do produto para fins alimentícios, devendo as fêmeas que se apresentarem em tais condições serem afastadas do rebanho em caráter provisório ou definitivo.

§1º - Deverão ser afastados do rebanho animais que:

I - se apresentem em estado de magreza extrema ou caquéticos;

II - sejam suspeitos ou atacados de doenças infecto-contagiosas;

III - se apresentem febris, com mamite, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo da autoridade sanitária.

§2º - Os animais que estejam recebendo tratamento com drogas cuja excreção seja possível pelo leite e que possam provocar danos à saúde, ou prejuízos tecnológicos, não deverão ter o leite aproveitado para fins de alimentação durante o período de carência do medicamento.

Art. 93º- Não será permitido ministrar alimentos que possam prejudicar a fêmea lactante ou a qualidade do leite, incluindo-se substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento na produção láctea com prejuízo da saúde do animal e humana.

Art. 94º- Os animais destinados à produção leiteira deverão ser ordenhados regularmente duas a três vezes ao dia observando-se o seguinte:

I - o local deverá estar limpo e organizado, em condições adequadas à realização da ordenha;

II - as vacas deverão estar limpas, descansadas, com úberes lavados e enxugados e cauda presa;

III - o ordenhador deverá estar limpo, com mãos e braços lavados, unhas cortadas e adequadamente vestido;



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

IV - deverão ser rejeitados os primeiros jatos de leite, fazendo-se a ordenha total e ininterrupta com esgotamento das quatro tetas.

§1º - Quando for realizada a ordenha manual, os baldes utilizados deverão ser rigorosamente lavados e higienizados em local adequado.

§2º - Quando for utilizado ordenhadeiras mecânicas, todas as peças das ordenhadeiras deverão ser rigorosamente lavadas, esterilizadas e mantidas em condições adequadas de higiene e funcionamento.

Art. 95º- Logo após a ordenha, o leite deverá ser passado para vasilhame próprio, através da tela apropriada, convenientemente limpa no próprio estabelecimento momentos antes do uso.

§1º - Os vasilhames empregados na ordenha, acondicionamento, coleta ou para manutenção do leite em depósito deverão atender as seguintes condições:

I - ser de material com perfeito acabamento e sem falhas, com formato que facilite sua lavagem e esterilização, não devendo possuir na parte interna ranhuras ou soldas que não permitam a boa higienização ou acumulem resíduos;

II - estar convenientemente limpo no momento da ordenha e ser devidamente lavado depois de utilizado;

III - possuir tampa de modo a evitar vazamento ou contaminação;

IV - ser destinado exclusivamente ao transporte ou ao depósito de leite, não podendo ser utilizado no acondicionamento de soro ou de leite impróprio para o consumo.

§2º - Os vasilhames, bem como os demais utensílios empregados na ordenha, deverão ser higienizados e acondicionados em locais adequados.

§3º - O vasilhame contendo leite deverá ser resguardado da poeira, dos raios solares e das chuvas.

Art. 96º- O beneficiamento do leite atenderá aos procedimentos de filtração, refrigeração, bem como pasteurização e envase.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL

§1º - A filtração compreende a retirada, por processo mecânico, das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem em material filtrante próprio.

§2º - A refrigeração compreende a aplicação do frio industrial ao leite cru ou pasteurizado, baixando-se a temperatura a 4°C ou menos.

§3º - A pasteurização compreende o emprego conveniente do calor seguido de resfriamento, com o fim de destruir totalmente a flora microbiana patogênica, sem alteração sensível da constituição física e do equilíbrio químico do leite, sem prejuízo dos seus elementos bioquímicos, bem como de suas propriedades organolépticas normais, sendo permitidos os seguintes processos:

I - pasteurização lenta - aquecimento do leite entre 62°C e 65°C por 30 minutos, mantendo-o sob agitação lenta em aparelhagem apropriada, seguido de rápido resfriamento a uma temperatura entre 2°C e 5°C;

II - pasteurização rápida ou de curta duração - aquecimento do leite em camada laminar a uma temperatura entre 72°C e 75°C por 15 a 20 segundos, seguido de um rápido resfriamento a uma temperatura entre 2°C e 5°C, realizado em aparelhagem própria que atenda as especificações técnicas exigidas.

§4º - O envase compreende o acondicionamento adequado do leite em embalagem aprovada pelo S.I.M., de modo a evitar sua contaminação e excluir possíveis fraudes.

§5º - Os equipamentos utilizados na pasteurização e envase do leite deverão se apresentar convenientemente instalados e em perfeito funcionamento, possuindo controle de temperatura, tendo eficiência comprovada nos procedimentos realizados.

Art. 97º- Em estabelecimentos que beneficiem leite oriundo de várias propriedades, será obrigatório, antes de misturá-los aos demais, a coleta de



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

amostras individuais, que, após a devida identificação, deverão ser encaminhadas para análise.

Parágrafo único- Nos estabelecimentos que beneficiarem o leite produzido, será feita coleta sistemática de amostras para análise.

Art. 98º- O leite deverá ser mantido em temperatura adequada de conservação, não sendo permitido o uso de qualquer substância química em sua conservação.

Parágrafo único- Entendem-se como limites máximos ideais de temperatura para a conservação do leite nas diferentes etapas de beneficiamento os seguintes:

I - nas propriedades leiteiras logo após a ordenha e nos entrepostos de leite: 4°C;

II - após a pasteurização e envase: 5°C;

III - durante o transporte para o local de beneficiamento e na entrega ao consumo: 10°C.

§1º - Será considerado impróprio para consumo humano o leite que:

I - for proveniente de animais que não estejam clinicamente sãos e/ou em bom estado de nutrição, que estejam na fase colostrada, bem como apresentarem resultados positivos às provas para tuberculose e brucelose;

II - apresentar características físicas, químicas e microbiológicas inadequadas;

III - receber adição de água ou de substâncias conservadoras ou de quaisquer elementos estranhos a sua composição;

IV - for de um tipo e se apresentar rotulado como de outro, de categoria superior;

V - estiver cru e for vendido como pasteurizado;

VI - for exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade.

§2º - O leite considerado impróprio para consumo que, a juízo do S.I.M. não possa ter aproveitamento condicional, deverá ser inutilizado.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

§3º - Considera-se aproveitamento condicional:

I - a desnaturação do leite e sua aplicação na alimentação animal;

II - a desnaturação do leite para obtenção de creme.

Art. 99º- O estabelecimento, que desejar elaborar qualquer produto ou derivado de leite deverá ser provido de instalações e equipamentos adequados à atividade a ser realizada.

§1º - Todas as instalações, equipamentos e utensílios, bem como os processos utilizados para o beneficiamento e/ou processamento do leite e seus derivados, deverão ser previamente aprovados pelo S.I.M.

§2º - As matérias-primas, coagulantes, conservadores, corantes, condimentos, agentes de cura e outros aditivos utilizados na elaboração de qualquer produto, bem como a proporção destes e os processos utilizados na obtenção dos produtos, deverão ser aprovados pelo S.I.M.

CAPÍTULO XIX

DA INSPEÇÃO DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 100º- Entende-se por mel o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas dessas e que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam madurar nos favos da colméia.

§1º - Por “mel floral” entende-se o mel obtido dos néctares das flores, podendo ser “unifloral” ou “multifloral”, conforme as espécies de flores utilizadas em sua produção.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL

§2º - Por “melato” ou “mel de melato” entende-se o mel obtido principalmente a partir de secreções das partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que se encontram sobre elas.

Art. 101º- O mel, segundo os procedimentos para obtenção dos favos, pode ser classificado em:

I - mel escorrido: aquele obtido por escorrimento dos favos desoperculados, sem larvas;

II - mel prensado: aquele obtido por prensagem dos favos, sem larvas;

III - mel centrifugado: aquele obtido por centrifugação dos favos desoperculados, sem larvas.

Art. 102º- Segundo sua apresentação e/ou processamento, o mel pode ser classificado em:

I - mel: aquele em estado líquido, cristalizado ou parcialmente cristalizado;

II - mel em favos ou mel em secções: aquele armazenado pelas abelhas em células operculadas de favos novos, construídos por elas mesmas, que não contenha larvas e comercializado em favos inteiros ou em secções de tais favos;

III - mel com pedaços de favo: aquele que contém um ou mais pedaços de favo com mel, isentos de larvas;

IV - mel cristalizado ou granulado: aquele que sofreu um processo natural de solidificação, como consequência da cristalização dos açúcares;

V - mel cremoso: aquele que tem uma estrutura cristalina fina e que pode ter sido submetido a um processo físico, que lhe confira esta estrutura e que o torne fácil de untar;

VI - mel filtrado: aquele que foi submetido a um processo de filtração, sem alterar o seu valor nutritivo.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

Art. 103º- O mel deverá apresentar as seguintes características físico-químicas:

I - umidade máxima 20 g/100 g;

II - acidez máxima de 50 mil equivalentes por quilograma;

III - não apresentar indícios de fermentação;

IV - hidroximetilfurfural máximo de 60 mg/kg.

§1º - O mel não poderá ser adicionado de açúcares e/ou outras substâncias que alterem a sua composição original, bem como será expressamente proibida à utilização de qualquer tipo de aditivos.

§2º - O mel poderá apresentar coloração, sabor, aroma e consistência variável conforme sua origem e estado físico.

§3º - O mel não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza, tais como insetos, larvas, grãos de areia e outros.

Art. 104º- O estabelecimento que desejar processar mel e seus derivados deverá ser provido de instalações e equipamentos adequados à atividade a ser realizada.

§1º - Todas as instalações, equipamentos e utensílios, bem como os processos utilizados para o processamento do mel e seus derivados deverão ser previamente aprovados pelo S.I.M.

§2º - Somente será permitido o processamento de mel que chegar ao estabelecimento em melgueiras devidamente acondicionadas ou adequadamente embalado e identificado pelos rótulos oficiais.

Art. 105º- O mel poderá ser comercializado a granel ou fracionado, desde que em embalagens adequadas e devidamente rotulado.

§1º - Será permitida a venda de mel em favos ou de mel com pedaços de favos, desde que acondicionados em embalagens destinadas para sua venda direta ao público.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL

§2º - As embalagens para mel em favos ou com pedaços de favos deverão ser de material impermeável, atóxico e devidamente identificado com rotulagem.

Art. 106º- Entende-se por "cera de abelha" o produto de consistência plástica de cor amarelada, muito fusível, segregado pelas abelhas para formação dos favos nas colméias.

§1º - A cera de abelhas será classificada em:

I - cera bruta: quando não tiver sofrido qualquer processo de purificação, apresentar cor desde o amarelado até o pardo, untuosa ao tato, mole e plástica ao calor da mão, fratura granulosa, cheiro especial lembrando o do mel, sabor levemente balsâmico e ainda com traços de mel;

II - cera branca: quando tiver sido descolorida pela ação da luz, do ar ou por processos químicos, isenta de restos de mel, apresentando-se de cor branca ou creme, frágil, pouco untuosa e de odor pouco acentuado.

§2º - Seja qual for a sua qualidade, a cera de abelha deverá apresentar-se quase insolúvel no álcool frio, parcialmente solúvel no álcool fervente, solúvel no éter fervente, pouco solúvel no éter frio, solúvel no clorofórmio e no benzol.

§3º - Será considerada fraudada a cera na qual haja sido verificada presença de estearina, resinas, parafina, cera de carnaúba, cera do Japão, sebo ou outras gorduras animais ou vegetais e corantes artificiais vegetais ou minerais.

Art. 107º- O recebimento, processamento, bem como distribuição dos demais produtos apícolas, por estabelecimentos sob inspeção municipal, deverão ser previamente aprovados pelo S.I.M.

Art. 108º- O mel e seus derivados, destinados ao consumo, deverão ser transportados e acondicionados de forma adequada.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL

CAPÍTULO XX

CONSERVADORES, CORANTES, CONDIMENTOS E EMBALAGENS

Art. 109º - Os conservadores, corantes, condimentos e outros, obedecerão no que couberem as disposições previstas pelo decreto nº. 9.013, de 29 de março de 2017, e alterações, e ainda outros regulamentos que vierem a surgir.

Art. 110 º - Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

§1º - Entende-se por "embalagem primária" o invólucro que está em contato com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pelo S.I.M.

§2º - Entende-se por "embalagem secundária" o invólucro ou recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.

Art. 111º- Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

CAPÍTULO XXI

ROTULAGEM EM GERAL

Art. 112º - Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sob as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos para beneficiamento.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL

Art. 113º- As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento de produtos (rótulos e respectivos memoriais descritivos de fabricação e manipulação) serão encaminhadas nas vias regulamentares ao S.I.M, acompanhadas dos seguintes documentos:

I - formulário de petição de registro Municipal de produtos e rótulos devidamente preenchido em 3 (três) vias;

II - croqui de rótulo, onde conste todos os dizeres, inscrições e desenhos do modelo definitivo em 3 (três) vias.

Parágrafo único - Quando se tratar de rótulos litografados, pintados e gravados, será apresentada a sua exata reprodução em papel. Será permitida a redução do mesmo, quando necessário, devendo ser mencionada a escala utilizada e, neste caso, será necessária a autenticação do veterinário responsável pela inspeção.

Art. 114º - Para efeito do disposto no artigo anterior a solicitação poderá ser:

I - registro, que se constitui no exame e verificação do rótulo definitivo, sua composição e seu memorial descritivo;

II - alteração de rótulos, de composição e memoriais descritivos de fabricação de produtos aprovados ou registrados;

III - cancelamento.

Art. 115º - A solicitação de registro será assinada em todas as vias pelo representante legal da empresa, devendo ser entregue à Secretaria , para parecer técnico e envio para o S.I.M.

Parágrafo único - No caso de alteração que envolva apenas o rótulo e/ou memoriais descritivos de produção, serão dispensados o preenchimento do formulário quanto aos aspectos que não serão modificados.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL

Art. 116º- A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e seqüencial de quatro dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao S.I.M.

Art. 117º - O registro do produto poderá dispensar a análise prévia, ficando o mesmo sujeito às análises fiscais e de monitoria, a critério do S.I.M.

Art. 118º- O produto cujos padrões ainda não estejam definidos na legislação vigente somente será registrado após estudos específicos, consultas e publicações de normas técnicas.

Art. 119º - Entende-se por "rótulo" toda matéria descritiva ou gráfica que identifique o produto e o estabelecimento produtor, impressa, litografada, pintada ou gravada a fogo, por pressão ou decalque aplicado sobre a embalagem plástica, o recipiente, o vasilhame, o envoltório, o cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente.

§1º- Fica a critério do S.I.M permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo de inspeção.

§2º- Os embutidos não enlatados, para a venda a granel, serão identificados por meio de uma etiqueta presa a cada amarrado.

§3º- A juízo do S.I.M, no caso de produtos que, por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados neste Regulamento, deverão estes constar da embalagem coletiva.

§4º- Os produtos de origem animal fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter a identificação do estabelecimento de origem.

Art. 120º- Os estabelecimentos somente podem usar rótulos em matérias-primas de origem animal quando devidamente aprovados e registrados pela S.I.M.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL

Art. 121º- Devem constar no rótulo, obrigatoriamente, as seguintes indicações:

I- nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou dizeres;

II- nome da firma responsável;

III - nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;

IV - carimbo oficial da Inspeção Municipal;

V - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;

VI - localização do estabelecimento, especificando o município e o estado, facultando-se declaração de rua e número;

VII - marca comercial do produto;

VIII - data de produção e respectivo prazo de validade;

IX - indicação da quantidade, de acordo com as normas do INMETRO;

X- forma de composição ou outros dizeres, quando previsto neste Regulamento;

XI - a especificação "Indústria Brasileira";

XII - a indicação de aditivos utilizados, conforme o Código de Defesa do Consumidor;

XIII - a expressão "Colorida Artificialmente", quando for o caso;

XIV - a expressão "Aromatizada Artificialmente", quando for o caso;

XV - impressa, a seguinte expressão "Registro na Secretaria Municipal da Agricultura- S.I.M sob o nº", seguida do respectivo número de registro;

XVI - a indicação da forma e temperatura de conservação;

XVII - o peso da embalagem e a expressão "Deve ser pesado na presença do consumidor", no caso de o peso líquido não estar definido;

XVIII - os números da firma no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), e na Inscrição Estadual (IE);



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

XIX - e outras expressões de terminadas por lei ou Regulamento.

Art. 122º - O desenho do rótulo deverá ser simples e bem definido, desprovido de detalhes desnecessários que prejudiquem a clareza das informações ou induzam à interpretação incorreta da real origem do produto.

§1º- O fundo do rótulo não deverá interferir na legibilidade dos dizeres nele contidos.

§2º- Os dizeres impressos e os detalhes desenhados não deverão estar dispostos de forma a prejudicar a visibilidade ou dificultar sua leitura.

§3º- É facultado o emprego de cores nos rótulos, respeitadas as disposições legais vigentes.

Art. 123º - A superfície do rótulo, onde são dispostos os dizeres exigidos e outras como figuras ou desenhos informativos, compreendem o painel principal que é a parte do rótulo que se apresenta visível ao comprador, em condições habituais de exposição à venda, observando-se as peculiaridades de cada embalagem ou continente.

Art. 124º - As declarações obrigatórias expressas nos rótulos dos alimentos não deverão ficar encobertas por qualquer dispositivo escrito, impresso ou gravado. Caso o continente seja coberto por envoltório, este deverá trazer aquelas informações obrigatórias ou o rótulo do continente deverá ser facilmente legível através do invólucro.

Art. 125º- Em todos os rótulos que identifiquem produtos cárneos, obrigatoriamente constará a declaração completa das matérias-primas e ingredientes, em ordem decrescente de suas participações na formulação do produto cujo rótulo está sendo objeto de aprovação ou registro.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

Art. 126° - A data de fabricação e a respectiva validade, conforme a natureza do continente ou envoltório será impressa e gravada e declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do S.I.M, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. 127°- É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se, a juízo do S.I.M, às denominações impróprias.

§1°- As marcas que infringirem o presente artigo, embora registradas, não poderão, a juízo do S.I.M, ser usadas.

§2°- Antes do registro de qualquer marca a ser usada na rotulagem de produtos de origem animal, deve ser solicitado parecer do S.I.M, a fim de ser atendido o disposto no presente artigo.

§3°- As designações de países, estados e localidades estrangeiras que indiquem origem, processos de preparação, apresentação comercial ou classificação de certos produtos fabricados no exterior, só podem ser usadas quando precedidas do esclarecimento "tipo", "estilo", "marca", "corte" ou equivalentes.

Art. 128°- Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca.

Parágrafo único - Tais rótulos devem declarar, obrigatoriamente, a classificação e localização de todos os estabelecimentos da firma, seguidos dos números de registro, fazendo-se a identificação da origem pelo carimbo da Inspeção Municipal, gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

Art. 129° - No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal, à qual deverá entregar todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

**CAPÍTULO XXII
CARIMBOS DE INSPEÇÃO E SEU USO**

Art. 130° - Os carimbos de inspeção do Serviço de Inspeção Municipal terão o número de registro do estabelecimento as iniciais "S.I.M." e conforme o caso, às palavras "Inspeccionado" ou "Condenado", palavra "São Vicente do Sul- RS", que representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados neste Regramento.

§1° - As iniciais "S.I.M." traduzem "Serviço de Inspeção Municipal".

§2° - O carimbo de Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimento sujeitos à fiscalização do S.I.M e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Art. 131°- Os carimbos de Inspeção Municipal devem obedecer exatamente a descrição e os modelos anexos, respeitadas as dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra; devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferentemente preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Art. 132°- Os diferentes modelos de carimbos de Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo S.I.M, obedecerão às seguintes especificações:

a) Modelo 1

1 - dimensões: 7 x 6 (sete por seis centímetros);

2 - forma: elíptica no sentido horizontal;



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

3 - dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e embaixo da palavra "S.I.M", colocada horizontalmente, e "São Vicente do Sul- RS" que acompanha a curva inferior da elipse; e a palavra "Inspeccionada", acompanhando a curva superior;

4 - uso: para carcaça ou quartos de bovinos e ovinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto;

b) Modelo 2

1 - dimensões: 3 x 2 (três por dois centímetros) para suínos, caprinos, aves e vísceras de bovinos e ovinos;

2 - forma e dizeres: idênticos ao modelo 1;

3 - uso: para carcaças de suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente em cada quarto; de cada lado da carcaça de aves; sobre cortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de açougue;

c) Modelo 3

1 - dimensões: 4 x 2 (quatro por dois centímetros) quando aplicado em recipiente de peso superior a um quilograma; 3 x 2 (três por dois centímetros), nos recipientes de peso até um quilograma, em geral, nos rótulos impressos;

2 - forma e dizeres: idênticos ao modelo 1;

3 - uso: para rótulos de produtos utilizados na alimentação humana, impressos com tinta ou substância similar, resistente a álcool, acondicionados em recipientes de plástico, metálicos, de madeira ou vidro com ou sem embalagem secundária, facultando-se neste caso, sua reprodução no corpo do rótulo; a) em alto relevo ou pelo processo de impressão automático à tinta, na tampa ou fundo das latas ou tampa metálica dos vidros. Quando impresso no corpo do rótulo de papel, será permitido que na tampa ou fundo da lata e/ou vidro constem o número de registro do estabelecimento fabricante precedido da sigla S.I.M, e outras indicações necessárias à identificação da origem e tipo de produto contido na embalagem; b)



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

impresso no corpo do rótulo quando litografado ou gravado em alto relevo no tampo das latas; c) impressos em todos os rótulos de papel quando os produtos não estão acondicionados nos recipientes indicados nas alíneas anteriores.

d) Modelo 4

1 - dimensões: 3 x 2 (três por dois centímetros);

2 - forma e dizeres: idênticos ao modelo 1;

3 - uso: para Rótulos de produtos que não possam ser pré-medidos e para etiquetas lacres;

e) Modelo 5

1 - dimensões: 4 x 3 (quatro por três centímetros)

2 - forma e dizeres: idênticos ao modelo 1;

3 - uso: para etiqueta lacre;

Art. 133º - Havendo a necessidade de definir outros tipos de carimbo para a inspeção Municipal o Diretor do S.I.M os definirá através de instrução normativa, contendo no mínimo as dimensões, forma, dizeres e uso do carimbo.

CAPÍTULO XXIII

REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 134 º - Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

§1º - Os produtos que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo, devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais, depois de retiradas às marcas oficiais e submetidos à desnaturação, se for o caso.

§2º- Quando ainda permitam o aproveitamento condicional ou rebeneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL

Art. 135°- Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimentos sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado e oriundo de outro estabelecimento aprovado pelo S.I.M.

Art. 136° - Na reinspeção da carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação.

§1° - Sempre que necessário a Inspeção Municipal verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

§2° - Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a Inspeção adotará o pH entre 6,0 e 6,4 (seis e seis e quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 137° - É proibido o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios ao consumo, devendo-se promover sua transformação ou aproveitamento condicional.

Art. 138° - Nos entrepostos, onde se encontrem, depositados produtos de origem animal, a reinspeção deve visar, especialmente:

I - sempre que possível conferir o certificado de sanidade que acompanha o produto;

II - identificar os rótulos e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação;

III - verificar as condições de integridade dos envoltórios e recipientes;

IV - verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;

V - coletar amostras para exames químicos e microbiológicos, sempre que necessário.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

§1º - A amostra deve receber uma cinta envoltória aprovada pelo S.I.M claramente preenchida pelo interessado e pelo funcionário que fez a coleta.

§2º - Sempre que o interessado desejar, a amostra pode ser coletada em triplicata, com os mesmos cuidados de identificação do parágrafo anterior, representando uma delas a contraprova, que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta em duas vias, uma das quais será entregue ao interessado.

§3º- Tanto a amostra como a contraprova devem ser colocadas em envelopes apropriados, aprovados pelo S.I.M e, a seguir, fechados e lacrados, devendo os mesmos serem rubricados pelo interessado e pelo funcionário.

§4º - Em todos os casos de reinspeção as amostras terão preferência para exame.

§5º - Quando o interessado divergir do resultado do exame pode requerer, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a análise de contraprova, que deverá ser dirigida ao Diretor do S.I.M.

§6º - O exame da contraprova pode ser realizado em qualquer laboratório oficial.

§7º - Confirmada a condenação do produto ou partida, a Inspeção municipal determinará o aproveitamento condicional ou a transformação em produto não comestível.

§8º - As amostras para prova ou contra prova coletadas pelo S.I.M, para exame de rotina ou análise pericial, em caso de negativas, não representarão ônus de espécie alguma para o estabelecimento.

Art. 139º- A Fiscalização Municipal no comércio de qualquer produto de origem animal, bem como as condições higiênicas e as instalações dos meios de transporte utilizados para tal finalidade ficará sobre responsabilidade da Vigilância Sanitária.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

Art. 140º- A juízo do S.I.M, pode ser determinado o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos apreendidos em trânsito, para efeito de rebeneficiamento ou aproveitamento para fins não comestíveis.

Art. 141º - no caso do responsável pela fabricação ou despacho do produto recusar a devolução, será a mercadoria, após a desnaturação pela Inspeção Municipal, aproveitada para fins não comestíveis em estabelecimento dotado de instalações apropriadas.

**CAPÍTULO XXIV
EXAMES DE LABORATÓRIO**

Art. 142º - A água, os produtos de origem animal, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estarão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos obedecerão no que couberem as disposições previstas pelo decreto nº. 9.013, de 29 de março de 2017, e alterações, e ainda outros regulamentos que vierem a surgir.

**CAPÍTULO XXV
AUTOCONTROLES**

Art. 143º- Os estabelecimentos de abate e industrialização de produtos e subprodutos de origem animal do Município deverão atender aos requisitos dispostos no Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação (BPF), aprovado pela Portaria do MAPA nº368/97.

Art. 144º - As taxas para a realização dos registros e inspeções realizadas pelo S.I.M. serão de acordo com a tabela abaixo:

Registro de estabelecimento.....14 VRM



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

Registro de produtos, rótulos ou Embalagens, Por unidade...7 VRM	
Inspeção Sanitária de produtos de origem Animal (abate), Bovino e bubalino por Unidade.....0,30 VRM	
Aves, por lote de 100 unidades.....0,20 VRM	
Suínos, ovinos e caprinos, por unidade.....0,10 VRM	
Fabricação de embutidos, por lote de 100Kg.....0,15 VRM	
Pasteurização de leite, por lote de 100 litros.....0,05 VRM	
Fabricação de produtos lácteos, pior lote de 100Kg.....0,05 VRM	

Parágrafo único - Os estabelecimentos dedicados a produção artesanal ficam isentos de taxas para os efeitos desta Lei.

Art. 145° - A verificação da implantação pelos estabelecimentos das BPF será feita mediante auditoria do Serviço de Inspeção Municipal, em data a ser marcada por este, e cujo agendamento nunca será com prazo de antecedência inferior a 07 (sete) dias, sendo que no mínimo uma vez ao ano serão realizadas vistorias com auditorias nos estabelecimentos Registrados no S.I.M.

§1°- Todas as informações consideradas relevantes à inspeção ou à auditoria deverão ser prontamente fornecidas pelo estabelecimento.

§2°- O plano ou manual das Boas Práticas de Fabricação, específico para cada estabelecimento, deverá estar disponível para a equipe de auditoria ou para o serviço de inspeção, no mínimo, 15 (quinze) dias antes da data da auditoria. O Plano ou manual deverá ser elaborado seguindo as regras expostas no Regramento aprovado pela Portaria-MAPA n.º368/1997.

**CAPÍTULO XXVI
INFRAÇÕES E PENALIDADES**

Art. 146°- As infrações ao presente Regramento serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

Parágrafo único - Incluem-se entre as infrações previstas neste Regulamento:

- I** - atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do S.I.M ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização;
- II** - desacato, suborno, ou simples tentativa;
- III** - informações inexatas sobre dados estatísticos referente à quantidade, qualidade e procedência dos produtos;
- IV** - qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse ao SIM.

Art. 147º - Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal 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;

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

IV - suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora;

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL

Art. 148º - Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se 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 - forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V - não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento;

VI - não apresentarem sinais característicos da realização de inspeção sanitária.

Art. 149º - Nos casos do artigo anterior, independente de quaisquer outras penalidades que couberem, serão adotados os seguintes critérios:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, após o rebeneficiamento determinado pela Inspeção Municipal;

II - nos casos de condenação, permite-se sempre o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante assistência da Inspeção Municipal.

Art. 150º - Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - Adulterações:

a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

b) quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou adulterada;

c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização do S.I.M.;

d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;

e) mascarar a data de fabricação com intenção dolosa.

II - Fraudes:

a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo S.I.M.;

b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão quanto aos produtos fabricados;

c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando o aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;

d) conservação com substâncias proibidas;

e) especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.

III - Falsificações:

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

b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regramento ou em fórmulas aprovadas.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

Art. 151º - Aos infratores dos dispositivos contidos no presente Regulamento e de atos complementares e instruções que forem expedidas visando o seu cumprimento, serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, as seguintes penalidades:

1- De 8 VRMs à 20 VRMs:

a- Estejam operando sem a utilização de equipamento adequado;

b- Não possuam instalações adequadas para a manutenção higiênica das diversas operações;

c- Utilizem água contaminada dentro do estabelecimento;

d- Aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação e de validade;

e- Aos que infringirem outras exigências sobre rotulagem para os quais não tenham sido especificadas outras penalidades;

f- Estejam utilizando equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;

g- Permitam a livre circulação de pessoal estranho à atividade dentro das dependências do estabelecimento;

h- Permitam o acesso ao interior do estabelecimento de funcionários ou visitantes sem estarem devidamente uniformizados;

i - Aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo da inspeção municipal nas testeiras dos continentes, rótulos ou em produtos;

j- Não apresentarem a documentação sanitária atualizada de seus funcionários, quando solicitado;

k- Houver utilização de matérias primas de origem animal ou não , que estejam em desacordo com o presente regulamento.

2- De De 20 VRMs à 80 VRMs:

a- Não possuírem registro junto ao S.I.M e estejam realizando comércio dos produtos produzidos;



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

b- Estiverem sonogando, dificultando ou alterando as informações de abate;
c- Não houver acondicionamento e/ ou matérias primas, em câmaras frias e outras dependências, conforme o caso;

d- Houver transporte de produto e / ou matérias primas e em condições de higiene e de temperatura inadequadas;

e- Do não cumprimento dos prazos estipulados para o saneamento das irregularidades mencionadas no “ AUTO DE INFRAÇÃO “.

3 – De 80 VRMs à 400 VRMs:

a- Ocorrem atos que procurem dificultar, burlar, embaraçar ou impedir a ação da inspeção;

b- Houver utilização de matéria (s) prima (s) sem inspeção ou inadequada (s) para a fabricação de produtos de origem animal;

c- Houver comercialização intermunicipal de produtos sem registro e/ ou sem inspeção;

d- Houver comercialização de produtos inadequados ou sem informações exigidas por lei.

4 – De 400 VRMs à 2.000 VRMs:

a- Houver transporte de produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sem a documentação sanitária exigida por lei.

b- Houver adulteração, fraude ou falsificação de produtos e/ ou matérias primas de origem animal ou não;

c- Houver abate sem a presença do Médico Veterinário responsável pela inspeção;

d- Houver transporte ou comercialização de carcaça (s) sem o carimbo oficial de inspeção municipal;

e- Ocorrer à utilização do carimbo sem a devida autorização do Serviço de Inspeção Municipal- S.I.M.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL

Art. 152º - As penalidades a que se refere o presente Regulamento serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Art. 153º - As multas a que se refere o presente Regulamento serão dobradas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco o isentam de ação civil e criminal.

§1º- Considera-se reincidência, para os fins deste Regulamento, o novo cometimento, pelo mesmo agente, de infração pela qual já tenha sido autuado, julgado, e que não haja mais cabimento de qualquer recurso administrativo.

§2º- A ação civil e criminal cabe não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem à reincidência.

§3º- A ação civil e criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do S.I.M.

§4º- A suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro ou relacionamento são de alçada do Coordenador pelo S.I.M.

Art. 154º - Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, a respectiva localização e a firma responsável.

Art. 155º - O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representantes da firma e por duas testemunhas.

Parágrafo único - Sempre que o infrator se negar a assinar o auto de infração, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias ao proprietário da firma, responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada e mediante recibo.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

Art. 156º - A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 03 (três) vias, sendo que a primeira será entregue ao infrator, a segunda à Fazenda Municipal, a terceira remetida ao S.I.M.

Art. 157º - O infrator poderá apresentar defesa ao SIM, em até 30 (quinze) dias após a lavratura do auto de infração e/ou multa, cuja decisão, em primeira instância, caberá ao seu Diretor.

§1º - Após a ciência da decisão proferida pelo Coordenador do S.I.M, caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias, ao Secretário da Agricultura, que decidirá em segunda e última instância.

§2º - A defesa apresentada pelo infrator será, em qualquer caso, protocolada pelo S.I.M, onde constará a identificação do servidor e a data de recebimento, e após, encaminhado ao Coordenador do S.I.M o mesmo será feito com relação a recurso.

Art. 158º- O infrator, uma vez multado, terá 30 (trinta) dias para efetuar o pagamento da multa e exibir ao S.I.M o comprovante de recolhimento à repartição arrecadadora Municipal.

Art. 159º - O não recolhimento da multa no prazo legal implica na cobrança fiscal promovida pela Secretaria Municipal da Fazenda, mediante a documentação existente.

Parágrafo único- Neste caso, poderá ser determinada a suspensão das atividades.

Art. 160º - O S.I.M poderá divulgar pela imprensa as penalidades aplicadas, declarando o nome do infrator, natureza e sede do estabelecimento.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

Art. 161º - São responsáveis pela infração diante das disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - produtores de matéria-prima de qualquer natureza aplicável à indústria animal, desde a fonte de origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no S.I.M;

II - proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal;

III - proprietários, arrendatários ou responsáveis por casas comerciais atacadistas que receberem, venderem ou despacharem produtos de origem animal;

IV - que despacharem ou transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo único- A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer dos empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que explorarem a indústria dos produtos de origem animal.

Art. 162º - A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do S.I.M, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter as atividades suspensas ou canceladas o registro ou relacionamento do estabelecimento.

Art. 163º - Os servidores do S.I.M têm livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma com produtos de origem animal.

**CAPÍTULO XXVII
MICROINDÚSTRIAS DE PRODUTOS ARTESANAIS**



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

Art. 164º - Do funcionamento dos estabelecimentos considerados Micro indústrias de produtos Artesanais:

§ 1º - Estes estabelecimentos devem estar de acordo com esta Lei, ou outra que vier a substituí-la e outras instruções normativas que venham a ser instituídas pelo S.I.M.

§ 2º- As instalações de que trata o caput deste artigo deverão ser compatíveis com o volume diário de produção.

§ 3º- A produção de Linguiça e Charque poderão ser realizadas em anexo a estabelecimentos que comercializem carne no varejo (açougues e supermercados), desde de que não possuam comunicação direta, sendo autorizado apenas a comunicação por óculo.

§ 4º- O produto (linguiça) deverá permanecer resfriado à temperatura inferior a 7°C e com validade em acordo com a determinada pela Micro indústria.

Art. 165º - Para fins desta Lei entende-se por produto artesanal, o processo de transformação de produtos de origem animal in natura, sem a utilização de aditivos ou substâncias que tenham por objetivo aumentar o tempo de comercialização.

Art. 166º - Entende-se por forma artesanal dos Produtos de Origem Animal o processo utilizado na elaboração, em pequena escala, com características tradicionais ou regionais próprias.

§ 1º - São passíveis de elaboração sob a forma artesanal, carne, leite, ovos, produtos apícolas, peixes, crustáceos e moluscos. O leite deverá sofrer o processo de pasteurização lenta para ser considerado artesanal. Os produtos artesanais deverão ser elaborados em estabelecimentos apropriados para este fim, ficando vedado o processamento em locais destinados à residência ou a outras atividades que prejudiquem o processo de industrialização dos produtos de origem animal.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

§ 2º - É necessário que haja transformação da matéria-prima em um produto quando tratar-se de carnes (bovina, suína, ovina, caprina, bubalina).

Art. 167º - São passíveis de elaboração sob a forma artesanal, carne, leite, ovos, produtos apícolas e peixes. Estão sujeitos ao registro os seguintes estabelecimentos:

- I - Fábrica conservas.
- II - Fábrica de laticínios.
- III - Fábrica de conservas de pescado.
- IV- Fábrica de conservas de ovos.
- V- Casa do mel.
- VI- Entrepasto de mel e derivados da colmeia.
- VII- Abatedouros frigoríficos.

Art. 168º - A quantidade de matéria-prima que pode ser elaborada de forma artesanal é limitada nesta lei que considera como de pequena escala as quantidades descritas:

I- até 700 (setecentos) quilogramas semanais de carnes como matéria-prima para produtos cárneos;

II - até 500 (quinhentos litros de leite diários), para pasteurização e/ou como matéria-prima para produtos lácteos;

III - até 100 (cem quilogramas diários) de peixes, como matéria-prima para produtos oriundos do pescado;

IV - até 150(cento e cinqüenta) dúzias diárias de ovos, como matéria-prima para produtos oriundos de ovos;

V- até 4000(três mil) quilogramas por ano para mel e produtos da colméia,(por ser um produto sazonal considera-se a produção anual).

§ 1º- Os animais destinados à elaboração de produtos cárneos deverão ser abatidos em estabelecimento sob inspeção higiênico-sanitária oficial.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

§ 2º- Considera-se linguiça artesanal fresca, o produto cárneo obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, condimentos diversos, e submetido ao processo de refrigeração.

§ 3º- Somente poderá ser autorizada a produção artesanal de charque em estabelecimentos que possuam estrutura específica e exclusiva para esta finalidade,

I- uma sala para preparo e salga da carne;

II - uma área específica para secagem da carne.

§ 4º- As áreas de que trata o parágrafo anterior devem atender as condições higiênicas sanitárias e possuir proteção contra pragas e vetores.

Art. 169º - Só pode ser adicionado como ingredientes aos produtos cárneos artesanais o sal cloreto de sódio, o açúcar, o vinagre, condimentos puros de origem vegetal e corantes naturais.

§ 1º - São permitidos corantes de origem vegetal tais como o açafrão - *crocus sativus* L., a curcuma - *curcuma longa* L. e curcuma tinctoria, a cenoura - *daucus carota* L, o urucum - *bixa orellana*, dentre outros, e de origem animal como carmim de cochonilha.

§ 2º - Podem ser utilizados condimentos tais como alho, canela, cebola, cravo, cominho, coentro, gengibre, louro, mangerona, menta, noz moscada, pimentas - preta, branca, vermelha, caiana, malagueta, pimentão - páprica, salva - salvia, tomilho, hortelã, dentre outros.

Art. 170º - Na fabricação de produtos de transformação artesanal será obrigatório o registro do produto contendo informações a respeito de sua elaboração, quantidades de ingredientes, percentuais de nutrientes, corantes e condimentos, bem como todas as especificações no rótulo.

Art. 171º- Todos os produtos derivados do processo de transformação artesanal deverão ser imediatamente, após seu preparo, resfriados e



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

acondicionados em recipientes adequados para venda, identificados com a etiqueta de rotulagem contendo as seguintes informações:

- I- produto artesanal;
- II- nome da empresa;
- III- nome do produto;
- IV- data de fabricação;
- V- data de validade;
- VI- modo de conservação;
- VII- lista de ingredientes;
- VIII- tabela nutricional.

Art. 172º - Todos os produtos industrializados deverão ser acondicionado sem recipientes adequados para exposição e venda, identificados com a etiqueta de rotulagem, e de acordo com o registro se são produtos refrigerados ou congelados mantendo-se em temperatura conforme descrição no memorial descritivo do produto.

Art. 173º - O estabelecimento deverá ter no local de fabricação artesanal um responsável técnico de nível superior, que conheça o processo de produção.

§ 1º - Para fins do disposto no caput deste artigo são responsáveis técnicos habilitados médicos veterinários, nutricionista, engenheiro de alimentos e demais profissional de nível superior da área de alimentos, legalmente admitidos e reconhecidos por seus respectivos conselhos da categoria profissional.

§ 2º - Os responsáveis técnicos de que trata o parágrafo anterior deverão apresentar seus certificados à autoridade sanitária sempre que solicitado.

Art. 174º- O responsável técnico dos estabelecimentos deverá ter conhecimentos em:



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

- I - microbiologia dos alimentos;
- II - contaminantes alimentares;
- III - doenças transmitidas por alimentos;
- IV - qualidade da matéria prima e fornecedores;
- V - manipulação higiênica dos alimentos;
- VI - boas práticas na manipulação - higiene pessoal e ambiental;
- VII - práticas em manipulação de carnes;
- VIII - processamento dos diferentes tipos de Produtos de Origem Animal.
- IX - embalagem e rotulagem para carnes processadas;
- X - análise laboratorial;
- XI - procedimentos operacionais padronizados.

Art. 175º - Os estabelecimentos devem satisfazer:

- I - instalação destinada à transformação artesanal com salas específicas para finalidade proposta;
- II - os pisos deverão:
 - a) apresentar superfície lisa, contínua, sem rachaduras, depressões ou saliências;
 - b) ser antiderrapantes, impermeáveis, resistentes a lavagens constantes e a desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão e ao tráfego de equipamentos;
 - c) possuir declividade de no mínimo 1,5% (um e meio por cento), serem dotados de ralos sifonados que impeçam o retorno de odores e a entrada de insetos e roedores;
- III - as paredes deverão:
 - a) apresentar superfície lisa, contínua, sem rachaduras, depressões ou saliências;
 - b) ser de material não poroso, que não permita a aderência de partículas de poeira e gordura, com barra impermeável com altura mínima de 2,00m (dois metros),



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

lisa, contínua, resistente a lavagens constantes e a desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão;

c) ser resistente a impactos;

d) ter cor clara;

e) ser de fácil higienização os ângulos entre as paredes, entre as paredes e os pisos, e entre as paredes e os tetos ou forros;

IV - os forros deverão ser:

a) de material não poroso, que não permita a aderência de poeira e gordura;

b) lisos, contínuos, resistentes à limpeza e umidade;

c) revestidos de material impermeável;

V - as janelas e outras aberturas deverão ser construídas de forma a evitar o acúmulo de sujidades, sendo que aquelas que se comuniquem com o exterior deverão estar providas de proteção contra insetos que devem ser de fácil limpeza e boa conservação;

VI - as portas deverão ser de material não absorvente e de fácil limpeza e possuírem mecanismos que permitam fechamento satisfatório, inibindo entrada de pragas;

VII - refeitórios, vestiários, sanitários, banheiros e outras dependências deverão estar completamente separados das áreas de manipulação de alimentos, sem acesso direto e nenhuma comunicação com estas.

§ 1º - Deverá ser instalado um lavatório para higienização das mãos no setor de produção, provido de sabão antisséptico líquido e de tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento.

§ 2º - Não se permitirá o uso de toalhas de tecido.

§ 3º - É obrigatória a utilização de papel toalhas (não reciclável), em número suficiente, e recipientes coletores com tampa acionada a pedal.

§ 4º - Os porta-aventais deverão estar instalados próximos às entradas das salas de transformação artesanal.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL

§ 5º - É proibida a deposição de aventais sobre mesas, equipamentos, e outros, bem como a circulação dos funcionários portando aventais em sanitários, ou fora das seções.

§ 6º - O sistema de climatização dos estabelecimentos que manipulam produtos de origem animal refrigerados deve dispor de equipamentos de frio que mantenham o ambiente com temperatura máxima de 16°C (dezesesseis graus centígrados), devendo ser comprovado sempre que solicitado em fiscalização, os processos de manutenção e troca dos filtros dos respectivos equipamentos.

Art. 176º- Os equipamentos dos estabelecimentos deverão ser de uso exclusivo para o processo de transformação artesanal, em bom estado de conservação, sem sinais de avarias ou oxidação, sendo que sua manutenção e higienização devem ser constantes e comprovadas por planilhas de controle, e suas dimensões devem ser compatíveis com as instalações.

Art. 177º- No local destinado à transformação deverá haver recipientes com tampas, íntegros, higienizados, identificados e exclusivos ao acondicionamento da matéria prima e dos produtos derivados do processo de transformação.

§ 1º - Os recipientes para materiais não comestíveis e resíduos deverão ser construídos de metal ou quaisquer outros materiais não absorventes e resistentes, que facilite a limpeza e eliminação de conteúdos contaminantes e suas estruturas e vedações terão que garantir a não ocorrência de perdas e de emanações.

§ 2º - Os equipamentos e utensílios empregados para materiais não comestíveis ou resíduos deverão ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser utilizados para produtos comestíveis.

Art. 178º - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Regulamento, os estabelecimentos deverão possuir:

I - assegurando boa ventilação;



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

II - embalagens plásticas transparentes para os gêneros alimentícios;

III - ganchos de material inoxidável, inócuo e intacto para sustentar a carne quando utilizados na desossa, bem como no acondicionamento em geladeiras ou balcões frigoríficos;

IV - balcões frigoríficos quando necessários providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas.

Art. 179º - É proibido nos estabelecimentos:

I - o uso de machadinha que deverá ser substituída pela serra elétrica ou similar;

II - o depósito de carnes moídas;

III - lavar o piso ou paredes com qualquer solução desinfetante não aprovada por normas técnicas específicas;

IV - o uso de cepo;

V - a permanência de carnes na barra, devendo estas permanecer o tempo mínimo necessário para proceder a desossa;

VI - a cor vermelha e seus matizes nos revestimentos dos pisos, paredes e tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carnes e de iluminação;

VII - a venda dos produtos que não tenham sido submetidos à inspeção pela autoridade sanitária competente, estará sob pena de apreensão e multa.

Art. 180º- Entende-se por instalações tudo que diz respeito à construção civil.

Art. 181º- Entende-se por equipamentos tudo o que diz respeito ao maquinário, mesas e demais utensílios utilizados no processamento, ficando a critério do S.I.M. estabelecer os requisitos necessários a cada estabelecimento observando as particularidades da legislação.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL

Art. 182º- A manipulação dos envoltórios poderá ser feito na própria sala de processamento.

Art. 183º- A Sala de Processamento deverá dispor de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos fabricados pelo estabelecimento.

Art. 184º- A Micro indústria deverá ser dotada de barreira sanitária, pia, saboneteira com detergente e recipiente contendo sanitizante.

Art. 185º- Instalações, Equipamentos e Utensílios deverão ser higienizados com detergentes e sanitizantes de acordo com o BPF (Boas Práticas de Fabricação).

Art. 186º- Condimentos e Aditivos deverão ser armazenados em armários fechados.

Art. 187º- A higienização de caixas e bandejas poderá ser feita na sala de manipulação desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados.

Art. 188º- Os reservatórios de água para abastecimento permanecerão sempre fechados para evitar a sua contaminação por excrementos de animais, insetos e até mesmo a queda e morte de pequenos animais em seu interior, além de impedir uma maior volatilização do cloro.

Art. 189º- Os vestiários e sanitários serão construídos com acesso independente à qualquer outra dependência de processamento de alimentos. Serão sempre de alvenaria, com piso e paredes impermeáveis e de fácil higienização. Suas dimensões e instalações serão compatíveis com o número de trabalhadores do



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL

estabelecimento. Os vestiários, para troca e guarda de roupas, serão separados fisicamente através de parede da área das privadas e mictórios. Os vestiários e sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos, providos de sabão líquido e antisséptico. Todas as aberturas dos vestiários, banheiros e sanitários serão dimensionadas de maneira à permitir um adequado arejamento do ambiente da dependência e serão sempre providas de telas à prova de insetos.

Art. 190º- Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios aprovados pelo S.I.M. O pessoal que trabalha com produtos comestíveis, quando em atividade, deverá usar uniforme branco que consiste em calça, jaleco, gorro e/ou capacete, bota e avental impermeável.

Art. 191º- Documentos necessários para registro no S.I.M como micro indústria de produtos artesanais:

- I) Requerimento a Secretaria da Agricultura;
- II) Cópia do Contrato Social da Empresa;
- III) Anotação de responsabilidade técnica;
- IV) Alvará Sanitário;
- V) Análise de água:

- Físico-químico (pH, cloretos, matéria orgânica, sólidos totais e dureza)

- Microbiológico (coliformes totais e fecais, contagem padrão em placa)

VI) Manual de Boas Práticas de Fabricação;

VII) Licença do Órgão Ambiental correspondente ou isenção;

Parágrafo Único - Os estabelecimentos que já se encontram instalados e funcionando anteriormente à data da publicação desta Lei, serão avaliados de forma a se adequar às disposições da legislação sanitária vigente, tendo a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário e Meio Ambiente, autonomia para



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

sugerir a melhor solução, objetivando minimizar os riscos e preservando a saúde da população.

Art. 192º- A matéria prima a ser utilizada na industrialização, nas Micro indústrias de Produtos Artesanais, deve ter sofrido a Inspeção Sanitária por profissionais do órgão competente (SIM, SIE, SIF).

**CAPÍTULO XXVIII
DO TRANSPORTE E TRÂNSITO**

Art. 193º- Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, satisfeitas as exigências do presente Regulamento, podem ser expostos ao consumo, em qualquer parte do território municipal e constituir objeto de comércio municipal.

Art. 194º- As autoridades de Saúde Pública, em sua função de vigilância sanitária de alimentos nos centros de consumo, devem comunicar ao S.I.M os resultados das análises de rotinas e fiscais que realizem se dos mesmos resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos ou matérias-primas de origem animal.

Art. 195º- Todos os produtos de origem animal, em trânsito pelas rodovias do município devem estar acondicionados adequadamente, conforme prevê este regulamento.

Parágrafo Único – Cabe ao S.I.M fiscalizar a empresa, já a fiscalização em trânsito e no comércio e de responsabilidade da Vigilância Sanitária da Secretaria da Saúde.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

Art. 196º- Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos de outros Municípios ou Estados da Federação, só poderão ingressar no território Municipal quando vierem acompanhados de Certificado Sanitário, expedido pela autoridade competente de origem, bem como devidamente identificados com rótulos ou marcas oficiais.

Art. 197º- Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção municipal, quando em trânsito devem estar obrigatoriamente com rótulo ou carimbos de inspeção registrados no S.I.M ,ou estar em conformidade com o regulamento de inspeção estadual ou federal.

Art. 198º- O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículos apropriados, tanto ao tipo de produto a ser transportado quanto à sua perfeita conservação.

§ 1º - Os produtos de que trata o presente artigo, destinados ao consumo humano não podem ser transportados com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º- Para o transporte, tais produtos devem ser acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independente de sua embalagem (individual ou coletiva).

CAPÍTULO XXIX

DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 199º - O Serviço de Inspeção Municipal divulgará todas as normas que forem expedidas, para conhecimento das autoridades e, conforme o caso fará um comunicado direto aos órgãos envolvidos.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

Art. 200º - Sempre que possível o S.I.M facilitara seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas apropriadas.

Art. 201º- O S.I.M promovera a mais estreita cooperação com órgão congêneres, no sentido de obter o máximo de eficiência e praticidade nos trabalhos de inspeção sanitária.

Art. 202º- O S.I.M será composto por Médicos Veterinários e auxiliares de inspeção e administrativos em números que atendam a necessidade e devidamente treinados e pertencente à prefeitura de São Vicente do Sul.

Art. 203º- A coordenação do S.I.M localizar-se-á em São Vicente do Sul, lotada na Secretária Municipal de Desenvolvimento Agropecuário e Meio Ambiente.

Art. 204º- As liberações para funcionamento dos estabelecimentos com inspeção serão de competência exclusiva do coordenador do S.I.M. Sendo esse um profissional da área com nível superior.

Art. 205º- A inspeção sanitária será instalada nos estabelecimentos de produtos de origem animal somente após o registro do mesmo no S.I.M.

Art. 206º- Serão inspecionados todos os produtos de origem animal nos estabelecimentos com registro no S.I.M.

Art. 207º- As exigências para a construção dos estabelecimentos, bem como a classificação dos diversos produtos ou subprodutos de origem animal, serão disciplinadas através de normas técnicas específicas aprovados pelo Coordenador S.I.M.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DO SUL**

Art. 208º- Fica revogada a Lei Municipal Nº 4490/2009 e a Lei Municipal Nº 4494/2009, bem como todas as demais disposições em contrário, esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE SÃO VICENTE DO SUL 18 DE JULHO DE 2018.

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE
EM DATA SUPRA.

PAULO SÉRGIO RODRIGUES FLORES
PREFEITO MUNICIPAL

EVANILDE A. BRAUNER PICOLI
SEC. MUNIC.DE ADMINISTRAÇÃO
Certifico que a presente lei foi afixada no quadro
de avisos e publicações em 18/07/2018.livro 39.