



**LEI Nº 3.320, DE 13 DE JULHO DE 2012.**

**DISPÕE SOBRE A CRIAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E REGRA A INSPEÇÃO INDUSTRIAL SANITÁRIA NO MUNICÍPIO DE ROSÁRIO DO SUL, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

O Dr. Ney da Silva Padilha, Prefeito de Rosário do Sul/RS., no uso de suas atribuições legais.

Faço saber que o Poder Legislativo aprovou e eu sanciono a seguinte Lei.

**DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

- Art. 1º -** A prévia inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, de competência do Município de Rosário do Sul, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23.11.89, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal é privativa do Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria Municipal da Agricultura.
- §1º -** O Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria Municipal da Agricultura realizará prévia fiscalização sob o ponto de vista industrial e sanitário de todos os produtos de origem animal comestíveis sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados transformados, manipulados, recebidos, depositados e em trânsito, que façam comércio municipal.
- §2º -** As iniciais “SIM” traduzem “Serviço de Inspeção Municipal”..
- Art. 2º -** Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção industrial e sanitária previstas neste Regulamento todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.
- §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 dos produtos industrializados de quaisquer produtos e subprodutos, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.
- §2º -** A inspeção abrange também o controle dos produtos afins, tais como: coagulantes, condimentos, corantes, conservadores antioxidantes, fermentos e outros quando em uso na indústria de produtos de origem animal, dentro dos estabelecimentos registrados e nos produtos registrados no SIM.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**MUNICÍPIO DE ROSÁRIO DO SUL**

---

- §3º** - É vedado aos fiscais do Serviço de Inspeção Municipal nas inspeções de rotina comparecerem nos estabelecimentos comerciais acompanhados de policiais militares ou civis, a não ser quando tomem conhecimento da existência de crime ou que o proprietário do estabelecimento não permita a fiscalização.
- Art. 3º** - A presente Lei estatui as normas que regram em todo território do Município de Rosário 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-** nos estabelecimentos que recebem, abatem e industrializam as diferentes espécies de animais de açougue, entendidas como tais as provenientes de animais abatidos sob inspeção veterinária;
  - II-** nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
  - III** nos estabelecimentos que recebem o pescado para, distribuição ou industrialização;
  - IV-** nos estabelecimentos que recebem, industrializam e distribuem para comércio animais considerados de caça, desde que autorizada sua exploração por órgão ambiental competente;
  - V-** nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel, cera de abelha e demais produtos apícolas para beneficiamento ou distribuição,
  - VI-** 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 o local com instalações adequadas 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 do SIM se estende a entrepostos, casas atacadistas onde se encontrem produtos procedentes de estabelecimentos sob fiscalização de serviços em equivalência SISBI - SUASA.
- Art. 7º** - 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 industrializam as diferentes espécies de animais, e outros que se julgar necessário.
- §2º** - Os estabelecimentos não enquadrados no parágrafo anterior terão Inspeção Municipal periódica, a juízo do SIM.
- Art. 8º** - A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, a cargo do SIM, 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;
- V-** as fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação, transporte de produtos industrializados 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;
- IX-** os produtos e subprodutos existentes nos mercados de consumo, para efeito de verificação do cumprimento das medidas estabelecidas na presente lei, quando de interesse para o serviço para evitar adulterações.

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

**Art. 9º -** 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 SIM deve promover frequentemente o treinamento do seu pessoal de nível superior e médio.

**Art. 10 -** O SIM deve dispor de meios para registro de dados estatísticos referentes à inspeção industrial e sanitária, e outros que se tornarem necessários.

**Art. 11 -** Ficarão a cargo do diretor do SIM fazer cumprir estas normas, definir através de instruções normativas outras a serem implantadas, julgar os recursos das autuações dadas aos estabelecimentos industriais, além de outras atividades que se fizerem necessárias.

**Parágrafo único** – Quando a autuação a estabelecimentos for realizada pelo diretor do SIM o recurso interposto à autuação será encaminhado ao Secretário Municipal da Agricultura.

**Art. 12 -** Ficarà a cargo do chefe de fiscalização do SIM a inspeção sanitária dos produtos e subprodutos de origem animal em trânsito desde que industrializados e ações de combate a atividades clandestinas no município.

**Parágrafo único** – Nesta fiscalização serão avaliadas as condições sanitárias dos produtos bem como para coibir a prática de atividades clandestinas.

**Art. 13 -** 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.

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



## **CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS**

**Art. 14 -** Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

- I- os de carne 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 seus derivados.

**Parágrafo único -** A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regramento.

## **ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS**

**Art. 15 -** Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I- matadouros-frigoríficos;
  - II- fábricas de conservas de produtos cárneos;
  - III- fábricas de produtos suínos;
  - IV- entrepostos de carnes e derivados;
  - V- fábricas de produtos não comestíveis;
  - VI- matadouros de aves e pequenos animais;
  - VII- entrepostos-frigoríficos;
  - VIII- fábrica de produtos gordurosos;
- §1º -** Entende-se por "matadouro-frigorífico" 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 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.
- §4º -** Entende-se por "entrepósito 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 SIM.
- §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.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE ROSÁRIO DO SUL**

---

- §6º** - Entende-se por "matadouro 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 SIM.
- §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, adicionadas ou não de matérias primas de origem vegetal.
- Art. 16** - 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".
- Art. 17** - 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. 18** - 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.

## **ESTABELECEMENTOS DE LEITE E DERIVADOS**

- Art. 19** - Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:
- I- posto de refrigeração;
  - II- estabelecimento industrial.
- §1º** - 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.
- §2º** - 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 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, excluído o leite em natureza.

### **ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS**

- Art. 20 -** Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:
- I- entrepostos de pescados;
  - II- fábricas de conservas de pescado.
- §1º -** 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.
- §2º -** 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.

### **ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS**

- Art. 21 -** 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.

### **ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS**

- Art. 22 -** 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 "entrepasto de mel e cera de abelhas" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e seus derivados, oriundos de vários estabelecimentos.

## **FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS**

- Art. 23 -** 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. 24 -** Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:
  - 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 suficiente 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, gamelas, 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;



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**MUNICÍPIO DE ROSÁRIO DO SUL**

---

- 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 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. 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;
  - XIX-** dispor de demais dependências e equipamentos, conforme as necessidades e classificação dos estabelecimentos.
- Art. 25 -** 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" nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea ou outro sistema adequado, aprovado pelo SIM, 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;



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**MUNICÍPIO DE ROSÁRIO DO SUL**

---

- 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;
- 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 ou outro material aprovado pelo SIM, 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 "condenados";
- 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 sub-produtos 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.

- Art. 26 -** 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;



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE ROSÁRIO DO SUL**

---

- 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" com altura adequada de modo a 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 aparelhado, 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. 27 -** Os estabelecimentos de pescado e derivados devem satisfazer também as seguintes condições:

**§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 DIMPOA 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;
- 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. 28 -** 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 ou área coberta 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. 29 -** As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento e manipulação, elaboração, preparo e embalagem dos produtos.
- Art. 30 -** 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.
- Art. 31 -** Os cantos entre paredes e pisos serão arredondados com o mesmo material de impermeabilização.
- Parágrafo único -** É proibido o emprego de utensílios em geral (gamelas, bandejas, mesas, carros-tanques e outros) com angulosidades, frestas ou porosidades.
- Art. 32 -** O SIM quando julgar necessário pode exigir dispositivos especiais para regulagem da temperatura e ventilação nas salas de trabalho industrial, depósitos ou câmaras.
- Art. 33 -** Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.
- Art. 34 -** 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. 35 -** 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 SIM.

## **HIGIENE DOS ESTABELECEMENTOS E DAS PESSOAS**

- Art. 36 -** 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 SIM inspecionar o tratamento de acordo com as normas fixadas pelos órgãos oficiais competentes.



- Art. 37-** 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. 38 -** 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 SIM.
- Art. 39 -** 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. 40 -** 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. 41 -** Todas as vezes que for necessário, a inspeção municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos.
- Art. 42 -** 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. 43 -** As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser freqüentemente inspecionadas e convenientemente limpas.
- Art. 44 -** Durante a fabricação, no embarque ou nos transportes, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.
- Art. 45 -** Os continentes já usados, quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, devem ser previamente inspecionados, condenando-se os que, após terem sido limpos e desinfetados por meio de vapor e substância permitida, não forem julgados em condições de aproveitamento.
- Parágrafo único -** 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. 46 -** 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. 47 -** Não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.
- Art. 48 -** 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.
- Art. 49 -** 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. 50 -** Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e higienização do vasilhame antes de seu retorno aos postos de origem.
- Art. 51 -** 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. 52 -** 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. 53 -** 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 exercerem 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.

## **REGISTRO E RELACIONAMENTO**

- Art. 54 -** Estão sujeitos ao registro os seguintes estabelecimentos:
- I -** matadouros-frigoríficos, fábricas de conservas de produtos cárneos, fábricas de produtos suínos, entrepostos de carnes e derivados, fábricas de produtos não comestíveis, matadouros de aves e pequenos animais, entrepostos frigoríficos e fábricas de produtos gordurosos;
  - II -** postos de refrigeração de leite, usinas de beneficiamento de leite, fábricas de laticínios e entrepostos de laticínios;
  - III -** entrepostos de pescado e fábricas de conservas de pescado;
  - IV -** fábricas de conservas de ovos e entreposto de ovos;



**V -** casa de mel e entreposto de mel e cera de abelha.

**Art. 55 -** O registro será requerido ao Diretor do SIM, 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;
- IX -** cronograma de execução de obras;
- X -** cópia do contrato social da empresa e alterações;
- XI -** CNPJ;
- XII -** inscrição estadual;
- XIII -** anotação de responsabilidade técnica;
- XIV -** certificado de capacitação em boas práticas de fabricação (BPF).
- XV -** comprovante de pagamento de taxa de registro de estabelecimento

**Art. 56 -** Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, é considerada básica, para efeito de registro ou 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. 57 -** 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 SIM.

**Art. 58 -** 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.

**Art. 59 -** Apresentados ao SIM os documentos exigidos neste Regulamento, os mesmos serão protocolados na Secretaria Municipal de Agricultura junto ao SIM, iniciando-se então o Processo de Registro do estabelecimento.

**§1º -** Recebida a documentação necessária, o estabelecimento será vistoriado por um técnico do SIM, que emitirá um parecer técnico enviando-o para o Diretor do SIM,



para análise e, se for o caso, à aprovação, recebendo o mesmo seu número bem como o Título de Registro.

- §2º** - Autorizado o registro, as plantas e os memoriais descritivos serão arquivados na sede do SIM.
- Art. 60** - O SIM, tendo em vista o plano aprovado, determinará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação.
- Art. 61** - Satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, o Diretor do SIM 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. 62** - Através de atos normativos expedidos pelo SIM serão baixadas as normas próprias ao processamento de registro dos estabelecimentos, bem como as de transferência de propriedade.
- Art. 63** - Estão sujeitas ao relacionamento as "granjas avícolas" e entrepostos de mel e, outros estabelecimentos determinados pelo SIM, que fixará, conforme o caso, as exigências a serem atendidas.
- Parágrafo único** - O relacionamento é requerido ao Diretor do SIM, e o processo respectivo deve obedecer ao mesmo critério estabelecido para registro dos estabelecimentos, no que lhe for aplicável.

## **TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO**

- Art. 64** - 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 SIM.
- §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 Regulamento.
- §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. 65 -** O processo de transferência deve obedecer no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro ou relacionamento.

### **OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS**

**Art. 66 -** Ficam os proprietários de estabelecimentos ou seus representantes legais obrigados a:

- 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 5º dia útil do mês subsequente, 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 SIM;
- 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 de gado, 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 SIM;
- 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, 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 Estadual, 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;



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE ROSÁRIO DO SUL**

---

- XV** - nos casos em que os técnicos da inspeção não dispuserem de meio de locomoção para a execução dos trabalhos, a empresa deverá viabilizar o transporte dos mesmos;
- XVI** - dar aviso com antecedência sobre a chegada ou recebimento de pescados.
- §1º** - O pessoal fornecido pelos estabelecimentos para auxiliar nos serviços de inspeção e fiscalização trabalhará, neste particular, sob a orientação do Inspetor Veterinário Municipal.
- §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 SIM.
- Art. 67** - Todos os estabelecimentos devem registrar diariamente, em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pelo SIM, as entradas e saídas de matérias-primas e produtos, especificando quantidade, qualidade e destino.
- §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.
- §2º** - Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer, a juízo do SIM, uma relação atualizada de fornecedores de matéria-prima, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecimentos e nome da propriedade rural.

### **INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

- Art. 68** - A inspeção "ante" e "post-mortem" obedecerá no que couber as disposições previstas pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e alterações, e pelo Regramento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952, e alterações e ainda outros regulamentos que vierem a surgir.

### **CONSERVADORES, CORANTES, CONDIMENTOS E OUTROS**

- Art. 69** - Os conservadores, corantes, condimentos e outros, obedecerão no que couberem as disposições previstas pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e alterações, e pelo Regramento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952, e alterações e ainda outros regulamentos que vierem a surgir.

### **EMBALAGEM**



- Art. 70 -** 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 SIM.
- §2º -** Entende-se por "embalagem secundária" o invólucro ou recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.
- Art. 71 -** 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.

### **ROTULAGEM EM GERAL**

- Art. 72 -** 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.
- Art. 73 -** 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 SIM, 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. 74 -** 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. 75 -** A solicitação de registro será assinada em todas as vias pelo representante legal da empresa, devendo ser entregue à Inspeção Municipal junto ao estabelecimento, para parecer técnico e envio para o SIM.
- Parágrafo único -** No caso de alteração que envolva apenas o rótulo e/ou memoriais descritivos de produção, será dispensado o preenchimento do formulário quanto aos aspectos que não serão modificados.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**MUNICÍPIO DE ROSÁRIO DO SUL**

---

- Art. 76 -** 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 SIM.
- Art. 77 -** O registro do produto poderá dispensar a análise prévia, ficando o mesmo sujeito às análises fiscais e de monitoria, a critério do SIM.
- Art. 78 -** O produto cujos padrões ainda não estejam definidos na legislação vigente somente será registrado após estudos específicos, consultas e publicações de normas técnicas.
- Art. 79 -** 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, aplicados 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 SIM 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 apenas a cada amarrado.
- §3º -** A juízo do SIM, 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. 80 -** Os estabelecimentos somente podem usar rótulos em matérias-primas de origem animal quando devidamente aprovados e registrados pelo SIM.
- Art. 81 -** 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 "Colorido Artificialmente", quando for o caso;
  - XIV -** a expressão "Aromatizado Artificialmente", quando for o caso;



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE ROSÁRIO DO SUL**

---

- XV** - impressa, a seguinte expressão "Registro na Secretaria Municipal da Agricultura-SIM 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);
- XIX** - e outras expressões determinadas por lei ou Regulamento.
- Art. 82** - 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. 83** - A superfície do rótulo, onde são dispostos os dizeres exigidos e outros como figuras ou desenhos informativos, compreende 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. 84** - 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. 85** - 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.
- Art. 86** - A data de fabricação e a respectiva validade, conforme a natureza do continente ou envoltório, será impressa, gravada e declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do SIM, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.
- Art. 87** - 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 SIM, às denominações impróprias.
- §1º** - As marcas que infringirem o presente artigo, embora registradas, não poderão, a juízo do SIM, ser usadas.
- §2º** - Antes do registro de qualquer marca a ser usada na rotulagem de produtos de origem animal, deve ser solicitado parecer do SIM, a fim de ser atendido o disposto no presente artigo.
- §3º** - 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. 88 -** 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, seguida dos números de registro, fazendo-se a identificação da origem pelo carimbo da Inspeção Municipal, gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

**Art. 89 -** Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando, obrigatoriamente, a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

**Art. 90 -** No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal, à qual deverá entregar todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

## **CARIMBOS DE INSPEÇÃO E SEU USO**

**Art. 91 -** O número de registro do estabelecimento as iniciais "SIM." e, conforme o caso, as palavras "Inspeccionado" ou "Reinspeccionado", tendo na parte inferior a palavra "Rosário do Sul", representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados neste Regramento.

**§1º -** As iniciais "SIM" traduzem Inspeção Municipal".

**§2º -** O carimbo de Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimento sujeitos à fiscalização do SIM, e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspeccionado pela autoridade competente.

**Art. 92 -** Os estabelecimentos sujeitos a relacionamento usarão quando for o caso, um carimbo com a designação abreviada "E.R.", significando "Estabelecimento Relacionado" seguida do número que lhe couber no SIM.

**Art. 93 -** Os carimbos de Inspeção Municipal devem obedecer exatamente á 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. 94 -** Os diferentes modelos de carimbos de Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM, 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 ROSÁRIO DO SUL**

---

- 3** - dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e embaixo da palavra "SIM", colocada horizontalmente, e "Rosário do Sul" que acompanha a curva inferior da elipse; e a palavra "Inspeccionado", acompanhando a curva superior;
  - 4** - uso: para carcaça ou quartos de bovino 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 SIM, e outras indicações necessárias à identificação da origem e tipo de produto contido na embalagem; b) 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. 95 -** Havendo a necessidade de definir outros tipos de carimbo para a inspeção Municipal o Diretor do SIM os definirá através de instrução normativa do Serviço de Inspeção Municipal, contendo no mínimo as dimensões, forma, dizeres e uso do carimbo.

## **REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**MUNICÍPIO DE ROSÁRIO DO SUL**

---

- Art. 96 -** 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 as 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.
- Art. 97 -** 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 SIM.
- Art. 98 -** 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.
- §1º -** Sempre que necessário a Inspeção Municipal verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.
- §2º -** Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a Inspeção adotará o pH 6,4 (seis e quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.
- Art. 99 -** 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. 100 -** Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais, 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.
- §1º -** A amostra deve receber uma cinta envoltória aprovada pelo DIMPOA 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 SIM 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 SIM.
- §6º -** O exame da contraprova pode ser realizado em qualquer laboratório oficial.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE ROSÁRIO DO SUL**

---

- §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 SIM, para exame de rotina ou análise pericial, em caso de negativas, não representarão ônus de espécie alguma para o estabelecimento.
- Art. 101** - A Inspeção Municipal poderá fiscalizar o embarque de qualquer produto de origem animal, bem como as condições higiênicas e as instalações dos meios de transporte utilizados para tal finalidade.
- Art. 102** - A juízo do SIM, pode ser determinado o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos apreendidos em trânsito, para efeito de rebeneficiamento ou aproveitamento para fins não comestíveis
- §1º** - 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.
- §2º** - A firma proprietária ou arrendatária do estabelecimento de origem deve ser responsabilizada e punida, conforme consta no presente Regulamento, no caso de não comunicar a chegada de produto devolvido ao servidor do SIM.
- Art. 103** - Todo abate de animais para o consumo ou industrialização de produtos de origem animal realizado em estabelecimento ou local não registrado em órgão competente, será considerado clandestino, sujeitando-se os responsáveis a apreensão, multa e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetido as demais penas da lei.

## **EXAMES DE LABORATÓRIO**

- Art. 104** - Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância utilizada na sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.
- Art. 105** - As análises de que versa o artigo anterior serão posteriormente publicadas através de instrução normativa do SIM.

## **AUTOCONTROLES**

- Art. 106** - O SIM, fica responsável pela aplicação do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação (BPF), aprovado pela Portaria do MAPA N.º368/97.
- Parágrafo único** - Ficam sujeitos ao que dispõe este artigo os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos de origem animal do Município de Rosário do Sul, registrados no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal.



- Art. 107 -** O treinamento dos servidores da inspeção municipal dos programas de autocontrole serão organizados e gerenciados pelo Serviço de Inspeção.
- Art. 108 -** 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 duas vezes ao ano serão realizadas vistorias com auditorias nos estabelecimentos Registrados no SIM.
- §1º -** Todas as informações consideradas relevantes à inspeção ou à auditoria deverão ser prontamente fornecidas pelo estabelecimento.
- §2º -** 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 Regulamento aprovado pela Portaria-MAPA n.º 368/1997.
- Art. 109 -** Para efetivação de novos registros de estabelecimentos, o Serviço de Inspeção Municipal exigirá certificado de capacitação em BPF.
- Art. 110 -** A implantação das Boas Práticas de Fabricação, é obrigatória em todos os estabelecimentos sem a qual não se permite nenhuma produção.

## **INFRAÇÕES E PENALIDADES**

- Art.111 -** As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.
- Parágrafo único -** Incluem-se entre as infrações previstas neste Regulamento:
- I -** atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do SIM 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. 112 -** 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, de até R\$ 25.000 (vinte e cinco mil reais), nos casos não compreendidos no inciso anterior;
  - 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 embarço 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.
  - §1º** - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômica-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.
  - §2º** - A interdição de que trata o inciso V poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.
  - §3º** - Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro ou relacionamento.
- Art. 113** - 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. 114** - 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. 115** - 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;
    - 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 SIM;



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE ROSÁRIO DO SUL**

---

- 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 SIM;
  - 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 Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

**Art. 116 -** 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:

- I -** Multa de R\$ 100,00 (cem reais) a R\$ 10.000,00 (dez mil reais):
- a) aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e a higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;
  - b) aos responsáveis pela permanência em trabalho de pessoas que não possuam carteira de saúde, ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de Saúde Pública;
  - c) aos que acondicionarem ou embalem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;
  - d) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo da Inspeção estadual nas testeiras dos continentes, rótulos ou em produtos;
  - e) aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação e de validade;
  - f) aos que infringirem outras exigências sobre rotulagem para os quais não tenham sido especificadas outras penalidades.
- II -** Multa de R\$ 250,00 (duzentos e cinquenta reais) a R\$ 10.000,00 (dez mil reais):
- a) às pessoas que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal para consumo privado, nos casos previstos neste Regulamento, e os destinarem a fins comerciais;
  - b) aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção Municipal para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no SIM;



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**MUNICÍPIO DE ROSÁRIO DO SUL**

---

- c) aos que receberem e mantiverem guardados, em estabelecimentos registrados ou relacionados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;
  - d) aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas neste Regulamento;
  - e) aos que adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal oriundas de outros municípios, procedentes de estabelecimentos não registrados no SIM;
  - f) às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel, que de acordo com o presente Regulamento devem ser entregues ao consumo em embalagens originais;
  - g) às pessoas físicas ou jurídicas que embarçarem ou burlarem a ação dos servidores do SIM no exercício de suas funções;
  - h) aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizarem a lavagem e higienização dos vasilhames, frascos, carros-tanques e veículos em geral;
  - i) aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e, durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem à limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos de produtos destinados à alimentação humana;
  - j) aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;
  - k) aos que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor do SIM, junto às empresas de transportes, para classificação de ovos nos entrepostos;
  - l) aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;
  - m) aos que infringirem os dispositivos deste Regulamento, quanto a documentos de classificação de ovos nos entrepostos, referentes ao aproveitamento condicional;
  - n) aos responsáveis por estabelecimentos registrados ou relacionados que não promoverem no SIM as transferências de responsabilidade, previstas neste Regulamento, ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador locatário sobre essa exigência legal, por ocasião do processamento da venda ou locação;
  - o) aos que lançaram no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo SIM;
  - p) aos responsáveis pela confecção, litografia ou gravação de carimbos da Inspeção Municipal a serem usados isoladamente, ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados, ou em processo de registro, no SIM;
  - q) aos responsáveis pela expedição de produtos de origem animal para o comércio sem apresentação do certificado sanitário, nos casos exigidos a critério do SIM;
  - r) às firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo SIM.
- III - Multa de R\$ 1.000,00 (um mil reais) a R\$ 15.000,00 (quinze mil reais):**
- a) aos que lançaram mão de certificados sanitários, rotulagens e carimbos de inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo SIM;
  - b) aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo SIM;



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE ROSÁRIO DO SUL**

---

- c) aos que expuserem à venda produtos de um estabelecimento como se fosse de outro;
  - d) aos que usarem indevidamente os carimbos da Inspeção Municipal;
  - e) aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com as determinações da Inspeção Municipal;
  - f) aos responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal que enviarem, para consumo, produtos sem rotulagem;
  - g) aos responsáveis por estabelecimentos não registrados que enviarem, para comércio, produtos não inspecionados pelo SIM.
- IV - Multa de R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) a R\$ 25.000,00 (vinte e cinco mil reais):**
- a) aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;
  - b) aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados, ou procedentes de animais não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;
  - c) às pessoas físicas ou jurídicas que mantiverem, para fins especulativos, produtos que, a critério do SIM, possam ficar prejudicados em suas condições de consumo;
  - d) aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do SIM, no exercício de suas atribuições;
  - e) aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;
  - f) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela Inspeção Municipal;
  - g) aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal, em desacordo com os padrões neste Regulamento ou nas fórmulas aprovadas, ou ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
  - h) às pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no SIM, em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob Inspeção Municipal.
- V- Multa de R\$ 250,00 (duzentos e cinquenta reais) a R\$ 25.000,00 (vinte e cinco mil reais), fixada de acordo com a gravidade da falta, a critério do SIM, aos que cometerem outras infrações ao presente Regulamento e a outras normas legais.**

**Art. 117 -** 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. 118 -** 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, julgada, 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 SIM.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**MUNICÍPIO DE ROSÁRIO DO SUL**

---

- §4º** - A suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro ou relacionamento são de alçada do Diretor do SIM.
- Art. 119** - 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. 120** - 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.
- Art. 121** - A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 04 (quatro) vias, sendo que a primeira será entregue ao infrator, a segunda à Fazenda Municipal, a terceira remetida ao Diretor do SIM e a quarta constituirá o próprio talão de infrações.
- Art. 122** - O infrator poderá apresentar defesa ao SIM, em até 15 (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 Diretor do SIM, 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 SIM que, onde constará a identificação do servidor e a data de recebimento, e após, encaminhado ao Diretor do SIM o mesmo será feito com relação a recurso.
- Art. 123** - O infrator, uma vez multado, terá 30 (trinta) dias para efetuar o pagamento da multa e exibir ao servidor do SIM o competente comprovante de recolhimento à repartição arrecadadora Municipal.
- Parágrafo único** - No caso de interposição de defesa ou recurso pelo infrator, na forma do disposto pelo artigo 122 deste Regulamento, o prazo para pagamento da multa prorroga-se até 15 (quinze) dias após a ciência da decisão, se esta for ao sentido de manutenção da penalidade.
- Art. 124** - 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 do estabelecimento.
- Art. 125** - O SIM poderá divulgar pela imprensa as penalidades aplicadas, declarando o nome do infrator, natureza e sede do estabelecimento.
- Art. 126** - 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 SIM;
- 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. 127** - A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se-lhe, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter as atividades suspensas ou cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento.

**Art. 128** - Os servidores do SIM têm livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma com produtos de origem animal industrializados.

#### MICROINDÚSTRIAS DE PRODUTOS ARTESANAIS

**Art. 129** - Do funcionamento dos estabelecimentos considerados Micro Indústrias de produtos artesanais de produtos de origem animal:

§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 SIM.

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

§3 - A produção de lingüiça e charque poderão ser realizadas em açougues, desde que em sala separada e próprias para esta finalidade. **(Redação dada pela Lei nº 3.332, de 2012)**

§4º - *Retirado por Emenda Supressiva.*

§5º - O produto deverá permanecer resfriado à temperatura inferior a 7°C e com validade em acordo com a determinada pela Micro Indústria.

§6º - Os produtos artesanais poderão sofrer congelamento com rotulagem específica para o mesmo, e de acordo com as instruções normativas para este tipo de apresentação registrados no SIM/SMA.

**Art. 130**- Para fins desta Lei entende-se por produtos 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. 131** - Os Produtos artesanais de Origem Animal terão processo utilizado, em pequena escala, com características regionais e tradicionais próprias.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE ROSÁRIO DO SUL**

---

- §1º** - São passíveis de elaboração sob a forma artesanal, carne, leite, ovos, produtos apícolas, peixes, crustáceos e moluscos. O leite poderá 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. É necessário que haja transformação da matéria prima em um produto quando tratar-se de carnes (bovina, suína, ovina, caprina, bubalina).
- §2º**- São passíveis de elaboração sob a forma artesanal, carne, leite, ovos, produtos apícolas, peixes.
- §3º**- Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:
- I- Fábrica de conservas.
  - II- Fábrica de laticínios.
  - III- Fábrica de conservas de pescado.
  - IV- Fábrica de conservas de ovos.
  - V- Apiário,
  - VI- Entrepasto de mel e derivados da colméia
- §4º** - 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 500(Quinhentos) 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 3.000 (três mil) quilogramas por ano para mel e produtos da colméia (por ser um produto sazonal considera-se a produção anual)
- §5º** - Os animais destinados à elaboração de produtos cárneos deverão ser abatidos em estabelecimento sob inspeção higiênico-sanitárias oficial.
- §6º** - Considera-se linguiça artesanal frescal, o produto cárneo obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, condimentos diversos, e submetido ao processo de refrigeração.
- §7º** - Somente poderá ser autorizada a produção artesanal de charque em estabelecimentos que possuam estrutura mínima de acordo com a inspeção do SIM.
- Art. 132** - 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 açafão - *crocus sativus* L., a curcuma - *curcuma longa* 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.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**MUNICÍPIO DE ROSÁRIO DO SUL**

---

- Art. 133** - 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 naturais e condimentos, bem como todas as especificações no rótulo.
- Art. 134** - Todos os produtos derivados do processo de transformação artesanal deverão ser imediatamente, após seu preparo, resfriados e acondicionados em recipientes adequados para venda, identificados com a rotulagem contendo as informações de acordo com o Art. 81 desta Lei, adicionando-se os itens abaixo relacionados:
- I - produto artesanal;
  - II - contem ou não glútem
- Art. 135** - Todos os produtos industrializados deverão ser acondicionados em 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. 136** - O estabelecimento deverá ter 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 nutricionista, engenheiro de alimentos, médico veterinário e demais profissionais 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.
- § 3º** - Para Micro Indústrias artesanais anexas à açougue, o Poder Público Municipal poderá designar um profissional que possa exercer a responsabilidade técnica mediante a assinatura do proprietário de um Termo de Comprometimento.
- Art. 137** - O responsável técnico dos estabelecimentos deverá ter conhecimentos em:
- 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.
  - XII - Capacitações em BPF e APPCC.
- Art. 138** - Os estabelecimentos devem satisfazer:
- I - instalação destinada à transformação artesanal com sala específica para finalidade proposta;
  - II - os pisos deverão:



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE ROSÁRIO DO SUL**

---

- 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), 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 recipiente coletores com tampa acionada a pedal.
- § 4º -** Os porta-aventais deverão estar instalados próximos às entradas das salas de transformação artesanal.
- § 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. 139 -** 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. 140 -** 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 qualquer outro material não absorvente e resistente, que facilite a limpeza e eliminação de conteúdos contaminantes e suas estruturas e vedações terão que garantir a não ocorrência de perdas e de emanções.

**§ 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. 141 -** Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Regulamento, os estabelecimentos deverão possuir:

- I - no mínimo, uma porta abrindo diretamente para o logradouro público, ou ampla área, assegurando boa ventilação;
- 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. 142 -** 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 permanecerem o tempo mínimo necessário para proceder a desossa;
- VI - a cor vermelha e seus matizes nos revestimentos dos pisos, paredes, tetos e dispositivos 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. 143 -** Para emissão do Alvará de Autorização Sanitária deverá este, ser solicitado por meio de processo próprio, no setor administrativo do SIM/SMA.

**Art. 144 -** Somente estarão autorizados ao processo de transformação, os estabelecimentos que apresentarem o Alvará de Autorização Sanitária vigente, cujo prazo de validade é de 12 (doze) meses a contar de sua publicação, prorrogável uma vez, por até igual período.

**Parágrafo único -** Devem ser interrompidos os procedimentos de transformação caso a autorização de que trata o caput deste artigo estiver com o prazo de validade expirado, sob pena de lavratura de auto de infração.



- Art. 145** - A empresa autorizada deverá expor em local visível e de fácil acesso o Alvará de Autorização Sanitária constando sua classificação.
- Art. 146** - As exigências deste Capítulo aplicar-se-ão a toda pessoa física ou jurídica que possua estabelecimento no qual sejam realizadas atividades de produção e/ou transformação, de produtos de origem animal.
- Art. 147** - A autoridade sanitária poderá a qualquer momento interromper o processo de transformação, quando as condições de autorização não estiverem sendo observadas no local.
- Art. 148** - Os produtos que não seguirem as normas estabelecidas em Boas Práticas de Fabricação estarão sujeitos à apreensão e inutilização bem como quando não se apresentarem em conformidade com a legislação vigente.
- Art. 149** - O descumprimento do disposto neste Capítulo ensejará a autuação do estabelecimento com a apreensão e inutilização dos produtos preparados, transformados e/ou temperados, e em caso de reincidência o estabelecimento será interdito, sem prejuízo das demais penalidades fixadas na legislação municipal, estadual e federal pertinentes.
- Art. 150** – Entende-se por instalações tudo que diz respeito à construção civil.
- Art. 151** – Entende-se por equipamentos tudo o que diz respeito ao maquinário, mesas e demais utensílios utilizados no processamento, ficando a critério do SIM estabelecer os requisitos necessários a cada estabelecimento observando as particularidades da legislação.
- Art. 152** - A manipulação dos envoltórios poderá ser feito na própria sala de processamento.
- Art. 153** - A Sala de Processamento deverá dispor de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos fabricados pelo estabelecimento.
- Art. 154** - A Micro Indústria deverá ser dotada de barreira sanitária, pia não acionada com as mãos, saboneteira com detergente e recipiente contendo sanitizante.
- Art. 155** - Instalações, Equipamentos e Utensílios deverão ser higienizados com detergentes e sanitizantes de acordo com o BPF.
- Art. 156** - Os Condimentos e Aditivos naturais deverão ser armazenados em armários fechados.
- Art. 157** - 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. 158** - 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. 159** – 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 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. 160** - Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios aprovados pelo SIM. 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. 161** – Registro da Empresa:

- I - Emitido pelo SIM da Secretaria Municipal da Agricultura;
- II - Requerimento de Registro da Empresa enviado ao setor administrativo do SIM/SMA;
- III - Planta baixa ou croqui contemplando corte em fachada;
- IV - Planta baixa ou croqui com localização dos equipamentos;
- V - Planta de situação e localização;
- VI - Planta do tratamento de efluentes;
- VII - Memorial econômico sanitário;
- VIII - Memorial Arquitetônico, (instalações);
- IX - ART;
- X - Carta de encaminhamento de Registro de Rótulo, Análise da Água, quando não proveniente de ETA(Estação de Tratamento de Água), Vistoria.
- XI - Licença Ambiental.

**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 o SIM da Secretaria Municipal de Agricultura, autonomia para sugerir a melhor solução, objetivando minimizar os riscos e preservando a saúde da população.

**Art. 162** – A matéria prima a ser utilizada na industrialização nas Micro Indústrias de Produtos Artesanais, devem ter sofrido ou deverá sofrer a Inspeção Sanitária por profissionais do órgão competente fiscalizador.



## **DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS**

- Art. 163** - Em instruções normativas instituídas pela direção do SIM, serão fixados e padronizados todos os requisitos necessários para atualização das normas de inspeção industrial e sanitária, Classificação dos estabelecimentos, Funcionamento dos Estabelecimentos, Normas Técnicas para estabelecimentos, Higiene dos estabelecimentos e pessoas, Registro e relacionamento, Transferência de registro, Obrigações das firmas, Inspeção industrial e sanitária, Rotulagem, Carimbos de inspeção e seu uso, Embalagem, Certificados sanitários, Análises laboratoriais, Registro de Produtos, Programas de autocontrole e outros temas que requererem regulamentação.
- Art. 164** - Nos casos omissos ou não regulados pela presente Lei, aplicar-se-á o RIISPOA (Lei 1283 Decreto N° 30.69, de 29 de Março de 1952) com suas alterações.
- Art. 165** - O SIM fará publicar todas as normativas que expedir, para conhecimento dos interessados.
- Art. 166** - As despesas decorrentes da presente Lei correrão à conta das dotações orçamentárias próprias da Secretaria Municipal da Agricultura.
- Art. 167** - Ficam revogadas as Leis Municipais nº 3.211 e 3.212 ambas de 21 de julho de 2011, a Lei nº 2.036 de 29 de Dezembro de 1998, bem como o Decreto 007 de 28 de Janeiro de 1999.
- Art. 168** - A presente Lei entra em vigor na data de sua publicação.

**GABINETE DO PREFEITO DE ROSÁRIO DO SUL, em 13 de julho de 2012.**

**Dr. Ney da Silva**  
**Padilha,**

*Prefeito de Rosário do Sul.*

Registre-se e Publique-se.

***Claiton Souto Soares,***

*Secretário Municipal de Administração  
e Recursos Humanos.*



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**MUNICÍPIO DE ROSÁRIO DO SUL**

---