



DECRETO Nº 007, DE 28 DE JANEIRO DE 1999.

REGULAMENTA A LEI Nº 2.036 DE 29 DE DEZEMBRO DE 1998 QUE DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.

O Dr. **GLEI CABRERA MENEZES**, Prefeito Municipal de Rosário do Sul, RS., no uso de suas atribuições legais e na forma do artigo 41, inciso IV, da Lei Orgânica Municipal.

DECRETA:

**CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

- Art. 1º** - O Serviço de inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Rosário do Sul, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23.11.89 e da Lei Municipal nº 2.036, Que dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal no Município de Rosário do Sul, vinculada à Secretária Municipal de Agricultura – SMA.
- Art. 2º** - A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal será exercida em todo o território no Município de Rosário do Sul em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos matadouros, industrias e estabelecimentos comerciais, que se dediquem ao abate, industrialização e comércio de carnes e demais produtos de origem animal no comércio municipal.
- Art. 3º** - A implantação do Serviço de Inspeção Municipal – **SIM** obedecerá a estas normas, em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população. *o bem como o Rosário*
- Art. 4º** - Ficará a cargo do diretor do **SIM** fazer cumprir estas normas; também outras podem ser implantadas, desde que por meio de dispositivo legais, que digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º deste regulamento.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ROSÁRIO DO SUL

Parágrafo Primeiro - Além deste regulamento, os outros, que virão por força deste, artigo, poderão abranger as seguintes áreas;

- a) classificação do estabelecimento;
- b) as condições e exigências para registro;
- c) a higiene dos estabelecimentos;
- d) a inspeção "ante" e "pos-morte" dos animais destinados ao abate;
- e) a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases de industrialização;
- f) padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- g) o registro de rótulos; *(já definido e formulado)*
- h) as análises de laboratório; *(já definido localmente, produtos)*
- i) o trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas;
- j) a carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;
- k) quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 5º - Para funcionamento de qualquer estabelecimento que ~~abata~~ ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio ao **SIM** de seus projetos e localização.

Art. 6º - A inspeção industrialização e sanitária realizada pelo **SIM**, deverá ser instalada de forma permanente, *no caso de matadouro Frigorífico e Laticínio.*

Art. 7º - Os produtos de origem animal em natureza ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como ao Código de Defesa do consumidor.

Parágrafo Único - Os produtos registrados no **SIM** ficam às obrigações contidas no art. 102, itens, 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, do Decreto Federal nº 30.691, de 29.03.1952, alterado pelo Decreto nº 1.255 de 25.06.1962.



CAPÍTULO II

DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO OU RELACIONAMENTO

Art. 8º - Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal nº 7.889, de 23.11.89, obrigam-se a obter registro junto ao **SIM – SMA**.

- para produção de produtos de origem animal*
- a) os estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma para o consumo;
 - b) as usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem de leite ou do recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;
 - c) os estabelecimentos que abatem ou industrializam pescados.

Art. 9º - Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal, nos termos do art. 2º, ficam sujeitos ao relacionamento:

- a) os postos e/ou entrepostos que de modo geral, recebam, armazenem, manipulem, conservem, distribuam ou acondicionem produtos de origem animal como ovos e mel;
- b) as casas atacadistas e os depósitos que armazenem e/ou comercializem produtos de origem animal.

Art. 10 - Os estabelecimentos a que refere os artigos 8º e 9º receberão números de registro.

Parágrafo Primeiro - Estes números obedecerão série própria e independente; uma para registro e outra para relacionamento, fornecidos pelo SIM.

Parágrafo Segundo - O número de registro constará, obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

Parágrafo Terceiro - Por ocasião da concessão do número de registro, será fornecido o respectivo Título de Registro, no qual constará o nome da firma, localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ROSÁRIO DO SUL

Art. 11 - O processo de obtenção do registro, junto ao SIM, deverá ser encaminhado, através dos seguintes documentos:

conforme Registro e Relacionamento.

- 1 - ~~requerimento ao Sr. Prefeito Municipal;~~
- 2 - plantas de situação e localização; *e*
- 3 - plantas baixas de todos os prédios e pavimentos; *e*
- 4 - plantas de cortes fechadas; *e*
- 5 - plantas hidrosanitárias, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água. *e*
- 6 - Cronograma de execução; *e*
- 7 - Projeto prevendo o tratamento de afluentes. *e*

Parágrafo Único - O encaminhamento dos pedidos de registro do estabelecimento de produtos de origem animal, deve ser precedido de inspeção prévia e aprovação do local e terreno.

Art. 12 - Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente pode dar início às obras.

Art. 13 - Concluídas as obras e instalados os equipamentos, de acordo com cronograma, será requerido ao **SIM** a vistoria prévia e autorização ou não do início dos trabalhos.

Parágrafo Único - Após deferido, compete ao **SIM** instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

Art. 14 - Será deferida a concessão de registro em caráter experimental, até data da conclusão das demais obras e instalações, de acordo com cronograma aprovado, atendendo aos seguintes requisitos:

- 1 - nenhuma etapa do cronograma poderá ter duração superior a 01 (um) ano;
- 2 - não será aprovada proposta de cronograma em que a conclusão final da implantação do projeto ultrapasse 02 (dois) anos;
- 3 - as exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria prévia, realizada pelo **SIM - SMA**.

Art. 15 - O registro definitivo de Inspeção Industrial e Sanitária somente será concedido aos estabelecimentos que estiverem devidamente registrados nos órgãos fiscalizados do exercício legal da atividade.

Registro
e
*Relaciona-
mento.*



CAPÍTULO III

DAS CARNES E LEITE EM NATUREZA

Produção e industrialização de produtos de origem animal

Art. 16 - ~~O abate de animais~~ para o consumo público, ou para matéria-prima na fabricação de derivados, ~~bem como o beneficiamento de leite~~ no município de Rosário do Sul, estarão sujeitos às seguintes condições:

Parágrafo Primeiro - O abate, a industrialização de carnes e do leite só poderão ser realizadas no município, em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito.

Parágrafo Segundo - Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação da procedência.

Parágrafo Terceiro - Os animais deverão obrigatoriamente serem submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post-mortem" e abatidos mediante processo humanitário. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de boa higiene.

Produtos de origem animal deverão ser submetidos a inspeção veterinária.
também
Produtos de origem animal e derivados

Parágrafo Quarto - Os veículos de transporte de ~~carnes e vísceras comestíveis~~ deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito da Secretaria da Saúde.

CAPÍTULO IV

DA IMPLANTAÇÃO

Art. 17 - Deve localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Art. 18 - Ser instalado, de preferência, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentarem interiormente.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ROSÁRIO DO SUL

- Art. 19** - Dispor de abastecimento de água potável suficientemente às necessidades de trabalho do abatedouro e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros: 800 (oitocentos) litros por bovino; 500 (quinhentos) litros por suíno; 200 (duzentos) litros por ovino ou caprino, 30 (trinta) litros por ave e 06 (seis) litros por litro de leite industrializado.
- Art. 20** - Dispor de água quente para uso diverso e suficiente às necessidades do matadouro.
- Art. 21** - Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como, de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.
- Art. 22** - Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.
- Art. 23** - Ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção.
Os ângulos e cantos deverão ser impermeabilizados e os parapeitos das janelas deverão ser chanfrados.
- Art. 24** - Possui forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Pode o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação às entradas de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização.
- Art. 25** - Dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.
- Art. 26** - Dispor de mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis de preferência de inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem de desinfecção.
- Art. 27** - Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção. Dispor nos locais de acesso às dependências e dentro das mesmas, pias em boas condições de funcionamento. Os Acessos também devem ser providos de lavadouros de botas.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ROSÁRIO DO SUL

- Art. 28** - Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com o dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento e de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos para depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsável pelo controle do meio ambiente.
- Art. 29** - Dispor conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.
- Art. 30** - Dispor de suficiente pé-direito nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os bovinos dependurados, após o atordoamento, permaneçam com a ponta do focinho distante, no mínimo 75 cm (setenta e cinco centímetros) do piso, no caso de esfolagem aérea.
- Parágrafo Único** - A juízo do SIM, será aceita a esfolagem em cama, desde que sejam atendidas as exigências higiênico-sanitárias mínimas.
- Art. 31** - Dispor de currais, pocilgas cobertas e/ou apriscos com pisos pavimentados, apresentando ligeiro caimento no sentido dos raios. Deverá ainda ser promovido de bebedouros para a utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.
- Art. 32** - Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfolagem, evisceração, inspeção, acabamento das carcaças e da manipulação dos miúdos com funcionamento e que preservem a higiene e o produto final, além de não permitir que haja contato entre si das carcaças já esfoladas, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo **SIM**.
- Art. 33** - Prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.
- Art. 34** - Dispor de telas em todas as janelas e outras passagens para o interior, além das demais aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos. É igualmente imprescindível que o matadouro seja dotado de eficiente proteção contra roedores.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ROSÁRIO DO SUL

- Art. 35** - Dispor de depósito para grande guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados no matadouro e ou indústria.
- Art. 36** - Dispor de dependência, quando necessário, para o uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, separada do matadouro e localizada na entrada.

CAPÍTULO V

DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE

- Art. 37** - Permitir o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização, seguida da imediata e completa sangria. O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser feito a 3 (três) minutos e esta deve ser realizada com animais suspensos por um dos membros posteriores. A esfola após o término da operação de sangria.
30 segundos podem ter início 3 minutos?
- Art. 38** - Em suínos, depilar e raspar após ao escaldamento em água quente utilizando-se temperaturas e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração. Quando usados outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.
- Parágrafo Único** - No caso de aves, a escalagem também, será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.
- Art. 39** - Eviscerar sob vista de funcionário do **SIM**, em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e a carcaça do animal. Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e, para tanto, os animais não devem ficar dependurados nos trilhos, nos intervalos de trabalho. *(40 minutos)*
- Art. 40** - Executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operações imperfeitas, devendo os serviços de inspeção sanitária, em caso de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas. *(Riispa)*
- Art. 41** - Marcar a cabeça do animal, quando esta for destacada, para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente. O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras.



CAPÍTULO VI
DA INSPEÇÃO “ANTE-MORTE” E “POST-MORTE” DA MATANÇA
DE EMERGÊNCIA E DA INSPEÇÃO DE LEITE E DERIVADOS

- Art. 42** - Com relação à inspeção “ante-mortem”, cumprir no que couber o disposto nos artigos 106 a 109 do Regulamento de inspeção industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Decreto nº 30.691/52, de 29.03.52, alterado pelo Decreto nº 1.255, de 25.06.62.
- Art. 43** - Cumprir no que se refere à inspeção “post-mortem”, o dispositivo nos artigos 143 a 198 e 204 a 226, bem como nos artigos 227 a 242 do regulamento no art. 42.
- Art. 44** - Cumprir, no que se refere à matança de emergência, o disposto nos artigos 130 a 134 do **RIISPOA**.
- Art. 45** - No que couber referente à inspeção de leite e derivados, o disposto nos artigos 475 a 705 do **RIISPOA**, *bem como a Instrução Normativa 51 de 13 de Setembro de 2002 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.*
- Art. 46** - Considerar, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras o previsto nos artigos 43, 44, 45 as limitações do estabelecimento, admitido o aproveitamento de carcaças e/ou vísceras, apenas nos casos em que houver condições para tal.
- Art. 47** - Os materiais condenados, oriundos da sala de matança e dos outros locais, deverão ser desnaturados em equipamentos apropriados em locais destinados a este fim. Igualmente, o sangue deverá, no mínimo, sofrer cozimento, independente de sua utilização.
- Parágrafo Primeiro** - Admite-se o tratamento desses materiais por cocção em água fervente pelo tempo mínimo de 2 (duas) horas, quando estas matérias-primas forem destinadas para alimentação animal direta.
- Parágrafo Segundo** - A critério do **SIM**, permitir-se-á retirada de materiais condenados para industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), desde que devidamente desnaturados com substâncias apropriadas para finalidade, e que seu transporte seja efetuado em recipiente e/ou veículo fechados específicos e apropriados.
- Parágrafo Terceiro** - Caberá ao **SIM** adotar critérios para o funcionamento das graxarias industriais.



CAPÍTULO VI
DA INSPEÇÃO “ANTE-MORTE” E “POST-MORTE” DA MATANÇA
DE EMERGÊNCIA E DA INSPEÇÃO DE LEITE E DERIVADOS

- Art. 42** - Com relação à inspeção “ante-mortem”, cumprir no que couber o disposto nos artigos 106 a 109 do Regulamento de inspeção industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Decreto nº 30.691/52, de 29.03.52, alterado pelo Decreto nº 1.255, de 25.06.62.
- Art. 43** - Cumprir no que se refere à inspeção “post-mortem”, o dispositivo nos artigos 143 a 198 e 204 a 226, bem como nos artigos 227 a 242 do regulamento no art. 42.
- Art. 44** - Cumprir, no que se refere à matança de emergência, o disposto nos artigos 130 a 134 do **RIISPOA**.
- Art. 45** - No que couber referente à inspeção de leite e derivados, o disposto nos artigos 475 a 705 do **RIISPOA**, *bem como a Instrução Normativa 51 de 13 de Setembro de 2002 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.*
- Art. 46** - Considerar, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras o previsto nos artigos 43, 44, 45 as limitações do estabelecimento, admitido o aproveitamento de carcaças e/ou vísceras, apenas nos casos em que houver condições para tal.
- Art. 47** - Os materiais condenados, oriundos da sala de matança e dos outros locais, deverão ser desnaturados em equipamentos apropriados em locais destinados a este fim. Igualmente, o sangue deverá, no mínimo, sofrer cozimento, independente de sua utilização.
- Parágrafo Primeiro** - Admite-se o tratamento desses materiais por cocção em água fervente pelo tempo mínimo de 2 (duas) horas, quando estas matérias-primas forem destinadas para alimentação animal direta.
- Parágrafo Segundo** - A critério do **SIM**, permitir-se-á retirada de materiais condenados para industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), desde que devidamente desnaturados com substâncias apropriadas para finalidade, e que seu transporte seja efetuado em recipiente e/ou veículo fechados específicos e apropriados.
- Parágrafo Terceiro** - Caberá ao **SIM** adotar critérios para o funcionamento das graxarias industriais.



CAPÍTULO VII

- Art. 48** - Todas as dependências dos matadouros ou das indústrias devem ser mantidas em condições de higiene, ante, durante e após a realização dos trabalhos.
- Art. 49** - Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário durante manipulação e à saída dos sanitários.
- Art. 50** - Marcar equipamento, carrinhos, tanques, caixas, de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados e os transportes ou depósito de produtos não comestíveis, ou carnes utilizadas na alimentação de animais. Para tal utilizar-se-á as denominações "comestíveis", "não-comestíveis", e "condenados".
- Art. 51** - Lavar e desinfetar diária e convencionalmente os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílio usados no matadouro e demais indústrias. No caso de desinfecção, os desinfetantes empregados têm que ser previamente aprovados pelos órgãos competentes.
- Art. 52** - Os matadouros e indústrias controladas pelo **SIM** devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas á manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do **SIM**. *As Indústrias de referência devem contratar empresas especializadas em desinfestação e desratização com a liberação da VISA utilizando somente produtos liberados pelo órgão da Saúde.*
- Art. 53** - Exigir do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até expedição, o uso de uniformes de cor branca, mantidos convenientemente limpos. Será exigido inclusive protetores de cabeça (gorro ou capacete) e botas.
- Art. 54** - Exigir do pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados. Exigir-se-á, também, nestes casos, uniformes diferenciados.
- Art. 55** - Será proibido que o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como deposite produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza. Também é proibido fumar, cuspir ou escarrar em quaisquer dependências de trabalho do matadouro ou da indústria.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ROSÁRIO DO SUL

- Art. 56** - Far-se-á todas as vezes que o **SIM** julgar necessário, a substituição, raspagem, pintura e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.
- Art. 57** - Lavar e desinfetar tantas vezes quanto necessário os pisos, cerca dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para a guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, bem como de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo **SIM**.
- Art. 58** - Inspeccionar e manter conveniente limpas as caixas de sedimentos de resíduos, ligadas e intercaladas á rede de esgoto.
- Art. 59** - Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.
- Art. 60** - É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro, estanhado, madeira ou quaisquer outro utensílio que, por sua forma e composição, possa causar prejuízo à manipulação, estocagem e transporte de matérias-primas e de produtos usados na alimentação humana.
- Art. 61** - Exigir que os operários sejam portadores de atestado médico renovado anualmente. A inspeção de saúde é exigida sempre que a autoridade sanitária do matadouro achar necessário, para que exerçam esporadicamente atividades nas dependências do matadouro. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infecto-contagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade no matadouro ou indústria, será ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao serviço de inspeção sanitária comunicar o fato da saúde pública.
- Art. 62** - A água para o abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade.
- Art. 63** - Inspeccionar, previamente, os continentes quando destinados ao acondicionamento de produtos sem condições de uso. De modo algum será permitido o acondicionamento de matérias-primas, ou produtos destinados à alimentação humana em carrinhos, recipientes ou demais continentes que tenham servido a produtos não-comestíveis.
- Art. 64** - Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.



- Art. 65 - Não é permitida a utilização de qualquer dependência do matadouro como residência.
- Art. 66 - Higienizar diariamente ou sempre que necessário, os instrumentos de trabalho. *em local apropriado bem como a sua guarda adequada.*
- Art. 67 - Vedar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, bem como pelo encarregado do **SIM**.

CAPÍTULO VIII

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

- Art. 68 - O **SIM** deve dispor de pessoal técnico de nível superior e médio, em número adequado á realização da inspeção sanitária "ante e post-mortem" e tecnológico, obedecendo a legislação vigente.
- Parágrafo-
Único - Deve promover treinamento do seu pessoal de nível superior (Médico Veterinário) e nível médio (Auxiliar de Inspeção), sob a supervisão e apoio do Ministério da Agricultura e órgãos estaduais.
- Art. 69 - Deve dispor de meios para registro em compilação dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenações e outros que porventura se tornarem necessários.

CAPÍTULO IX

DOS DERIVADOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL DA ROTULAGEM E DA CARIMBAGEM

- Art. 70 - As matérias-primas de origem animal, que derem entrada em indústrias e/ou comércio de Rosário do Sul, deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária de órgão federal ~~ou~~, estadual, ~~MUNICIPAL~~ devidamente identificados por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

[Handwritten signature and initials in blue ink]



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ROSÁRIO DO SUL

- Art. 71** - Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e carimbados conforme as determinações do **SIM**.
- Art. 72** - Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Agricultura e Abastecimento.
- Art. 73** - Qualquer produto derivado de carnes ou de leite, deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo **SIM**.
- Art. 74** - As carcaças, partes de carcaças e couros armazenados, em trânsito ou entregue ao comércio, devem estar identificados por meio de carimbo cujos modelos serão fornecidos pelo **SIM**.
- Parágrafo-Primeiro** - Estes carimbos conterão, obrigatoriamente, a palavra "Inspeccionado", o número de registro do estabelecimento e a palavra **SIM**, a qual representará o "Serviço de Inspeção Municipal".
- Parágrafo-Segundo** - As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto, desde que acondicionadas por peças, em embalagens individuais e invioláveis, onde conste o referido carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos para os rótulos.
- Art. 75** - Os modelos dos carimbos serão oportunamente definidos pelo **SIM**.

CAPÍTULO X

DISPOSIÇÕES GERAIS

- Art. 76** - O modelo oficial de certificado sanitário do **SIM-SMA**, que acompanhará sempre os produtos, deverá obedecer ao estipulado em portaria do Sr. ~~Prefeito Municipal~~ *diretor do SIM.*
- Parágrafo-Único** - Os demais documentos a serem usados pelo **SIM** em qualquer nível, também deverão seguir o mesmo procedimento.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ROSÁRIO DO SUL

- Art. 77** - Todo abate de animais para o consumo ou industrialização realizado em estabelecimento ou local não registrado no **SIF-MAA** (Serviço de Inspeção Federal/Ministério da Agricultura e do Abastecimento), no **CISPOA/SAA** (Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal/Secretaria Estadual Agricultura e Abastecimento) e no **SIM-SMA** (Serviço de Inspeção Municipal/Secretaria Municipal de Agricultura), será considerado clandestino, sujeitando-se os responsáveis a apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quanto estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetido às demais penas da lei.
- Art. 78** - Para realizar os serviços de fiscalização em nível de comércio, o **SIM** organizará isoladamente, ou em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de fiscalização em nível de consumo. Nesta inspeção exigirá-se a comprovação e a documentação da origem, bem como as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.
- Art. 79** - Serão fixadas as taxas sanitárias por portarias do Sr. Prefeito Municipal, com a finalidade de ressarcimento aos cofres públicos pela contra-prestação do Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal.
- Parágrafo Único** - Os valores serão afixados por cabeça de animal abatido ou tonelada de produto elaborado, sendo atualizados permanentemente a critério do **SIM**.
- Art. 80** - A cada 5 (cinco) anos ou sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificando ou atualizando.
- Art. 81** - Os casos omissos de dúvida que surgirem na implantação e execução do presente regulamento, serão resolvidos pelo diretor do **SIM**, ouvido o Secretário Municipal da Agricultura.
- Art. 82** - As despesas decorrentes deste Decreto, correrão à conta das dotações orçamentárias próprias.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ROSÁRIO DO SUL

Art. 83 - O presente Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

· GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE ROSÁRIO DO SUL, em
28 de janeiro de 1999.

Dr. Gleí Cabrera Menezes
Prefeito Municipal

Registre-se e Publique-se

Bel. Bandeira Brasil Brilhante Braga
Secretário Municipal da Administração em exercício