



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

DECRETO Nº 211, DE 02 DE FEVEREIRO DE 2023.

**ALTERA O DECRETO Nº 007 DE 28
DE NOVEMBRO DE 1999 E DÁ
OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

O Excelentíssimo Sr. **VILMAR OLIVEIRA**, Prefeito em exercício do Município de Rosário do Sul, localizado no Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais, conferidas pela Lei Orgânica Municipal,

DECRETA:

**TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO
CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º Este Decreto dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídas pela Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e pela Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989. Fica alterado o Decreto nº 007 de 28/01/1999 — que institui as normas que regulam em todo o território do Município de Rosário do Sul - RS, a Prévia Inspeção e Fiscalização Industrial e Sanitária de produtos de Origem Animal, passando a vigorar com a seguinte redação:

§ 1º As atividades de que trata o caput, de competência do Município de Rosário do Sul - RS, serão executadas pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

§ 2º As atividades de que trata o caput devem observar as competências e as normas prescritas pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária - SNVS.

§ 3º Este Decreto e as normas que o complementarem: (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

I - serão orientados: (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

a) entre outros, pelos princípios constitucionais: (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

1. do federalismo. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

2. da promoção das microempresas e das empresas de pequeno porte. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

3. do desenvolvimento científico e da inovação tecnológica. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

b) pelos princípios contidos: (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).



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

1. na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

2. na Lei nº 13.874, de 20 de setembro de 2019; e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

3. na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006; e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

II - terá por objetivo a racionalização, a simplificação e a virtualização de processos e procedimentos. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

**CAPÍTULO II
DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO**

Art. 2º - A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos são privativas do Serviço de Inspeção Municipal, realizada exclusivamente pelo Médico Veterinário, vinculado à Secretaria Municipal da Agricultura, sempre que se tratar de produtos de origem animal destinados ao comércio municipal e intermunicipal.

Art. 3º - Os servidores da equipe do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, deverão ser devidamente nomeados por Portaria e quando em serviço de inspeção e fiscalização industrial e sanitária, terão livre acesso em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento em funcionamento, que industrialize, comercialize, manipule, faça entreposto, armazene, transporte, despache ou preste serviços em atividades sujeitas à prévia inspeção e fiscalização.

Art. 4º - Os servidores incumbidos da execução do presente Regulamento devem possuir identificação funcional fornecida pela Secretaria Municipal da Agricultura, na qual constará, além da denominação do órgão, nome, fotografia, cargo e data de expedição.

Parágrafo Único - Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções ficam obrigados a exibir a identificação funcional quando convidados a se identificarem.

Art. 5º - A Secretaria Municipal da Agricultura poderá se valer de servidores de consórcios públicos dos quais o Município participe, se for o caso, para a execução dos objetivos deste regulamento, respeitadas as competências.

Art. 6º - Compete ao Serviço de Inspeção Municipal- SIM:

I- analisar e aprovar, sob o ponto de vista sanitário, as plantas de construção do estabelecimento requerente.

II - vistoriar o estabelecimento requerente do registro e emitir laudo de vistoria.

III - analisar memorial descritivo e rótulos dos produtos e emitir registros de produtos.

IV - expedir registro de estabelecimentos.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE ROSÁRIO DO SUL

V - inspecionar e fiscalizar o estabelecimento, instalações, equipamentos, matéria-prima, ingredientes, rótulos, embalagens e produtos alimentícios.

VI - fiscalizar o livro de registro ou documento equivalente das operações de entrada e saída de produtos.

VII - fiscalizar e monitorar a aplicação das normas de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e os Autocontroles da indústria.

Art. 7º - O exercício da inspeção e fiscalização previsto no Art. 6º caberá aos servidores do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, nas suas respectivas áreas de competência, podendo valer-se de auxiliares.

Art. 8º - A Inspeção e fiscalização de que trata o presente Regulamento será realizada:

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

II. nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializam as diferentes espécies de animais de açougues, entendidos como tais, ou fixados neste Regulamento;

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

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

V. nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel e cera de abelha, para beneficiamento ou distribuição;

VI. nos estabelecimentos que produzem e recebem ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;

Art. 9º - A concessão de inspeção pelo Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M, isenta o estabelecimento de quaisquer outra fiscalização, industrial ou sanitária a nível federal, estadual ou municipal.

Art. 10º - A Inspeção dos estabelecimentos registrados pelo S.I.M. ocorrerá em caráter permanente ou periódico.

§1º - É obrigatória a inspeção em caráter permanente nos estabelecimentos de abate das diferentes espécies animais.

§2º - Os demais estabelecimentos que constam neste Regulamento terão inspeção periódica.

Art. 11º - Para a consecução dos objetivos da Lei 3.320/2012 e do presente regulamento, fica a Secretaria da Agricultura autorizada a realizar convênio e termos de cooperação técnica com órgãos da administração direta e indireta.

Art. 12º - Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, sob inspeção municipal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus



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

derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei nº 8.171, de 1991 e suas normas regulamentadoras.

§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, a manipulação, o beneficiamento, a transformação, a elaboração, o preparo, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, o depósito, a armazenagem, a rotulagem, o trânsito e consumo de quaisquer produtos e subprodutos de origem animal, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

§2º - A inspeção abrange também as matérias-primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia e demais substâncias que, por ventura, possam ser utilizadas no estabelecimento de produtos de origem animal.

Art. 13º - Para fins deste decreto são adotados os seguintes conceitos:

I - estabelecimento: a área que compreende o local e sua circunvizinhança destinado à recepção e depósito de matérias-primas e embalagens, à industrialização e ao armazenamento e à expedição de produtos alimentícios.

II - inspeção e fiscalização: os atos de examinar, sob o ponto de vista industrial e sanitário a higiene dos manipuladores, a higiene do estabelecimento, das instalações e equipamentos, as condições higiênico-sanitárias e os padrões físico-químicos e microbiológicos no recebimento, na obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, assim como durante as fases de elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenagem e transporte de produtos alimentícios.

III - registro: o conjunto de procedimentos técnicos e administrativos de avaliação das características industriais, tecnológicas e sanitárias de produção, dos produtos, dos processos produtivos e dos estabelecimentos para habilitar a produção, a distribuição e a comercialização de produtos alimentícios observando a legislação vigente.

IV - matéria-prima: toda substância de origem animal em estado bruto que para ser utilizada como alimento, precise sofrer tratamento e ou transformação de natureza física, química ou biológica.

V - ingrediente: qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada.

VI - análise fiscal: ato fiscal no qual é realizada análise da água, matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios coletados pela autoridade fiscalizadora competente no intuito de verificar a sua conformidade de acordo com legislações específicas e os dispositivos deste regulamento.



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

VII - suspensão das atividades: medida administrativa na qual o Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M, suspende as atividades desenvolvidas, no todo ou em parte, durante o procedimento fiscalizatório de empresas regulares, por período certo e determinado.

VIII - interdição: medida administrativa, de caráter cautelar, que visa a paralisação de toda e qualquer atividade desenvolvida, podendo ser recolhidas matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios.

IX - apreensão: consiste na apreensão de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios que se encontrem em desacordo com a legislação vigente, com este regulamento e outras normas técnicas relacionadas, dando-lhes a destinação cabível, de acordo com este regulamento.

X - inutilização: medida administrativa de inutilização dos produtos alimentícios, matérias-primas e ingredientes que não sejam aptos para o consumo.

XI - rotulagem: é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

XII - embalagem: é o recipiente, o pacote ou o invólucro destinado a garantir a conservação e facilitar no transporte e manuseio dos alimentos.

XIII - memorial descritivo: documento que descreve detalhadamente, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal.

XIV - agroindústrias familiares de pequeno porte: os estabelecimentos de propriedade ou posse de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, dispendo de instalações mínimas destinadas ao abate, ao processamento e à industrialização de produtos de origem animal, que, cumulativamente, atenderem aos seguintes requisitos:

- a) estarem instaladas em propriedade rural.
- b) utilizarem mão-de-obra predominantemente familiar.
- c) que sessenta por cento, no mínimo, da matéria-prima empregada nos produtos sejam oriundas de sua propriedade.

XV - agricultor familiar: como sendo aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo aos requisitos previstos na Lei Federal N° 11.326 de 24/07/06, em especial:

- a) não deter, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais.
- b) utilizar predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento.



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

c) ter percentual mínimo da renda familiar originada de atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento, na forma definida pelo Poder Executivo.

d) dirigir seu estabelecimento ou empreendimento com sua família.

§ 1º - Excetua-se da exigência da alínea "c" do inciso XIV os estabelecimentos cuja matéria-prima principal seja a carne.

§ 2º O disposto na alínea "a" do inciso XV deste artigo não se aplica quando se tratar de condomínio rural ou outras formas coletivas de propriedade, desde que a fração ideal por proprietário não ultrapasse 4 (quatro) módulos fiscais.

XVI- equivalência do Serviço de Inspeção - condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas pelo Serviço de Inspeção permite alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei nº 8.171, de 1991 e em suas normas regulamentadoras.

**TÍTULO II
DA CLASSIFICAÇÃO GERAL**

Art.14º- Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio municipal e ou interestadual sob inspeção municipal, serão classificados em:

- I - de carnes e derivados.
- II - de pescado e derivados.
- III - de ovos e derivados.
- IV - de leite e derivados.
- V - de produtos de abelhas e derivados.
- VI - de armazenagem.

**CAPÍTULO I
DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS**

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

- I - abatedouro frigorífico.
- II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à



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

recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

**CAPÍTULO II
DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS**

Art.16º- Os estabelecimentos pescado são classificados em:

- I - barco-fábrica.
- II- abatedouro frigorífico de pescado.
- III- unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.
- IV - estação depuradora de moluscos bivalves.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

**CAPÍTULO III
DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS**

Art. 17º - Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

- I - granja avícola.
- II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao



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

acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

§ 2º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

§ 4º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 5º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

§ 6º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

**CAPÍTULO IV
DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS**

Art. 18º - Os estabelecimentos de leite são classificados em:

- I - granja leiteira.
- II - posto de refrigeração.
- V - queijaria.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultado realizar a estocagem temporária do leite até sua expedição. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020).



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

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultado a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados. (Redação dada pelo Decreto nº 14.468, de 2020).

**CAPÍTULO V
DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E
DERIVADOS**

Art.19º- Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.
(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

§ 2º É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

**CAPÍTULO VI
DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM**

Art 20º. . Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

- I - entreposto de produtos de origem animal.
- II - casa atacadista.



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

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para fins de reinspeção, dotado de instalações específicas para a realização dessa atividade. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

§ 3º Nos estabelecimentos de que tratam os § 1º e § 2º, não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

§ 4º Não se enquadram na classificação de entreposto de produtos de origem animal os portos, os aeroportos, os postos de fronteira, as aduanas especiais, os recintos especiais para despacho aduaneiro de exportação e os terminais de contêineres.

§ 5º Nos estabelecimentos de que trata o § 1º, é permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos ao processo de registro. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

**CAPÍTULO VII
DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS**

~~Art 21º. Os estabelecimentos de produtos não comestíveis são classificados como unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.~~

~~Parágrafo único. Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação e ao processamento de matérias-primas e resíduos de animais destinados ao preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana previstos neste Decreto ou em normas complementares. (REVOGADO PELO DECRETO 10.468/2020).~~

**TÍTULO III
DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS
CAPÍTULO I
DO REGISTRO**



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

Art. 22º- O registro do estabelecimento terá validade anual, portanto o responsável pela agroindústria de produtos de origem animal deverá solicitar a renovação anualmente.

Art. 23º - Para obter o registro no Serviço de Inspeção o estabelecimento deverá apresentar ofício ao Serviço de Inspeção Municipal, anexando a ele os seguintes documentos:

I - requerimento, dirigido ao diretor do Serviço de Inspeção Municipal, solicitando o registro.

II - planta baixa ou croqui das construções, acompanhadas do memorial descritivo da construção.

III - cópia do contrato ou estatuto social da firma, registrada no órgão competente (no caso de firma constituída).

IV - cópia do registro no Cadastro Nacional de Pessoa Física CPF ou Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, conforme for o caso.

V- cópia da carteira de identidade.

VII - alvará de licença para construção, ou documento equivalente, fornecido pelo órgão municipal competente.

VIII - licença ambiental ou dispensa de licença ambiental fornecida pelo órgão ambiental competente.

IX - boletim de exames físico-químico e microbiológico da água de abastecimento, sem ônus para o Município, fornecido por laboratório referenciado e acreditado.

X - Memorial econômico sanitário do estabelecimento e exames físico-químico e microbiológico dos produtos fabricados, sem ônus para o Município, fornecido por laboratório acreditado e referenciado, segundo a Instrução Normativa do Serviço referente à periodicidade dos exames laboratoriais.

XI - comprovante de pagamento da taxa de vistoria (SIM).

§1º - Os modelos de requerimento para solicitação de registro e vistoria serão fornecidos pelo S.I.M.

§2º - A planta baixa ou croqui devem ser elaborados com escala de 1:100 (um para cem), de forma a permitir a completa visualização das instalações e áreas adjacentes.

Art. 24º - Apresentados os documentos exigidos neste regulamento, o Serviço de Inspeção Municipal procederá vistoria do estabelecimento para apresentação do competente laudo.

Art 25º - Satisfeitas as exigências fixadas no presente regulamento o Serviço de Inspeção Municipal autorizará a expedição de "TÍTULO DE REGISTRO", constando do mesmo o número do registro, nome da firma, validade do registro e outros detalhes necessários.

Parágrafo Único. A Secretaria Municipal da Agricultura, através do Serviço de Inspeção Municipal, cobrará taxas para registro e outros procedimentos necessários à manutenção da fiscalização dos produtos de origem animal nos termos da legislação de taxas municipais vigentes.



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

Art. 26º - A venda, arrendamento, doação ou qualquer operação que resulte na modificação da razão social e ou do responsável legal do estabelecimento industrial, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do registro deve, necessariamente, ser comunicada ao S.I.M, bem como encaminhada toda a documentação probatória para a modificação do registro.

Art. 27º - Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado só poderá ser feita após prévia aprovação das plantas pelo S.I.M.

**CAPÍTULO II
DA TRANSFERÊNCIA**

Art 28º. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro ou do relacionamento junto ao SIM.

§ 1º No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao SIM pelo alienante, locador ou arrendador.

§ 2º Os empresários ou as sociedades empresárias responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontram, durante as fases do processamento da transação comercial, em face das exigências deste Decreto.

§ 3º Enquanto a transferência não se efetuar, o empresário e a sociedade empresária em nome dos quais esteja registrado ou relacionado o estabelecimento continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.

§ 4º No caso do alienante, locador ou arrendante ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de trinta dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro ou o relacionamento do estabelecimento.

§ 5º Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e for realizada a transferência do registro ou do relacionamento, o novo empresário, ou a sociedade empresária, será obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

§ 6º As exigências de que trata o § 5º incluem aquelas: (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

I - relativas ao cumprimento de prazos de: (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

a) planos de ação. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

b) intimações. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

c) determinações sanitárias de qualquer natureza. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).



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

II - de natureza pecuniária, que venham a ser estabelecidas em decorrência da apuração administrativa de infrações cometidas pela antecessora em processos pendentes de julgamento. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

Art 29º. O processo de transferência obedecerá no que for aplicável o mesmo critério estabelecido para o registro ou para o relacionamento.

**TÍTULO IV
DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS
CAPÍTULO I
DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS**

Art 30º. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina, conforme: (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

I - o projeto aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal- SIM. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

II - a documentação depositada. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que trata o **caput** compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento e do tipo de produto elaborado.

Art.31º - Os estabelecimentos deverão garantir que as operações possam realizar-se seguindo as boas práticas de fabricação desde a chegada da matéria-prima até a expedição do produto alimentício.

Art. 32º - O estabelecimento deve possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos, constando obrigatoriamente:

I - data, quantidade, natureza e procedência das matérias-primas, ingredientes, embalagens e rótulos utilizados na industrialização dos produtos alimentícios.

II – data, quantidade, saída e destinação dos produtos alimentícios.

§1º - O registro poderá ser feito em sistema digital ou manual através de livros de controle, ambos com valor fiscal.

§2º - Este sistema deverá ficar à disposição do agente de fiscalização.

Art. 33º - Os estabelecimentos deverão reunir as seguintes condições:

I- situados em zonas isentas de odores indesejáveis, lixo, objetos em desuso, animais, vetores e pragas e de contaminantes ambientais como fumaça e poeira.



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

II - devem ser localizados em áreas que não estejam sujeitas a inundação.

III - ser fisicamente isolados de residências e ou outras dependências.

IV- as vias e áreas que se encontram dentro dos limites do estabelecimento deverão ter uma superfície compacta e/ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos, com escoamento adequado e meios que permitam a sua limpeza;

V- estar afastados dos limites das vias públicas, no mínimo em 10 (dez) metros, possuir área disponível para circulação de veículos, ter acesso direto e independente e não comum a outros usos.

VI- o ambiente interno deve ser fechado, com os banheiros e vestiários separados.

VII- o estabelecimento deve possuir leiaute (arranjo, esquema, design, projeto) adequado ao processo produtivo com número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição e apresentar fluxo de produção ordenado, linear e sem cruzamentos.

VIII- as instalações deverão ser construídas com materiais resistentes à corrosão, que possam ser limpos com facilidade e deverão estar providas de meios adequados para o fornecimento de água fria e ou quente em quantidade suficiente.

IX- as áreas para recepção e depósito de matérias-primas, ingredientes e embalagens devem ser separadas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final.

X- as áreas de armazenamento e expedição deverão garantir condições adequadas para a conservação das embalagens e características de identidade e qualidade do produto.

XI- encontrar-se em adequado estado de conservação, isentos de defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros.

XII- os pisos devem ser de materiais resistentes a impactos, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes, não podendo apresentar rachaduras, de modo a facilitar a limpeza e a desinfecção.

XIII- o sistema de drenagem deve ser dimensionado adequadamente, de forma a impedir o acúmulo de resíduos, os ralos devem possuir sifões e grelhas, colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de insetos.

XIV - nas áreas de manipulação de alimentos as paredes deverão ser lisas, de cor clara, construídas e revestidas de materiais não absorventes e laváveis.

XV - os ângulos entre as paredes, as paredes e os pisos, e as paredes e o teto deverão ser de fácil limpeza.

XVI - a ventilação em todas as dependências deve ser suficiente, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis.

XVII - o estabelecimento deve dispor de luz abundante, natural ou artificial.

XVIII - as portas devem apresentar dispositivo de fechamento imediato, sistema de vedação contra insetos ou outras fontes de contaminação e ser de fácil abertura, de forma a ficarem livres os corredores e passagens.

XIX - possuir janelas e basculantes providas de proteções contra vetores e pragas em bom estado de conservação.

XX - as portas e janelas deverão ser construídas de material não absorvente e de fácil limpeza de forma a evitar o acúmulo de sujidades.



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

XXI - paredes com pé-direito de no mínimo 3 (três) metros, sendo que serão admitidas reduções desde que atendidas as condições de iluminação, ventilação e a adequada instalação dos equipamentos, condizentes com a natureza do trabalho.

XXII - a água deve ser potável, encanada sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório, deverão estar protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação.

XXIII - a higienização dos estabelecimentos, instalações, equipamentos, utensílios e recipientes deverá ser realizada de forma correta e registrados em planilhas, de acordo com o Manual de Fabricação de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Operacionais Padrão (POP), atendendo à legislação vigente.

XXIV - os estabelecimentos deverão dispor de um sistema eficaz de evacuação de efluentes e águas residuais, o qual deverá ser mantido, a todo momento, em bom estado de funcionamento e de acordo com as normas do órgão ambiental competente.

XXV - todos os estabelecimentos deverão conter vestiários, sanitários e banheiros adequados ao número de funcionários, convenientemente situados e não poderão ter comunicação direta com as áreas onde os alimentos são manipulados.

XXVI - junto aos sanitários devem existir lavatórios com água fria e ou quente, com os elementos adequados para lavar e secar as mãos, dispostos de tal modo que o usuário tenha que passar junto a eles quando retornar à área de manipulação.

XXVII - junto às instalações a que se refere o inciso anterior deverão ser afixados avisos indicando a obrigatoriedade de higienizar as mãos após o uso dos sanitários.

XXVIII- não será permitido o uso de toalhas de pano ou papel reciclado;

XXIX- na área de industrialização deverão existir instalações adequadas, higiênicas e convenientemente localizadas para lavagem e secagem das mãos.

XXX- as lixeiras deverão ter tampas de acionamento não manual.

XXXI- deverão existir instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho.

XXXII - dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento.

XXXIII- as vias e áreas que se encontram dentro dos limites do estabelecimento deverão ter uma superfície compacta e/ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos, com escoamento adequado e meios que permitam a sua limpeza.

XXXIV- estarem afastados dos limites das vias públicas, no mínimo em 10 (dez) metros, possuir área disponível para circulação de veículos, ter acesso direto e independente e não comum a outros usos.

XXXV- o ambiente interno deve ser fechado, com os banheiros e vestiários separados.

XXXVIII - nas áreas de manipulação de alimentos as paredes deverão ser lisas, de cor clara, construídas e revestidas de materiais não absorventes e laváveis.

XXXVIII - possuir janelas e basculantes providas de proteções contra vetores e pragas e em bom estado de conservação.

Art. 34º - Os equipamentos e utensílios deverão atender às seguintes condições:



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

I- todos os equipamentos e utensílios nas áreas de manipulação devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, sabores, e sejam não absorventes, resistentes à corrosão e capazes de resistir às operações de higienização.

II- as superfícies deverão ser lisas e isentas de imperfeições (fendas, amassaduras, etc.) que possam comprometer a higiene dos alimentos ou ser fonte de contaminação.

III - todos os equipamentos e utensílios deverão estar desenhados e construídos de modo que assegurem uma completa higienização.

IV- todos os equipamentos deverão ser utilizados, exclusivamente, para as finalidades às quais se destinam.

V- os recipientes para materiais não comestíveis e resíduos deverão ter perfeita vedação, serem construídos de material não absorvente e resistente que facilite a limpeza e eliminação do conteúdo.

VI- os equipamentos e utensílios empregados para materiais não comestíveis ou resíduos deverão ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser usados para produtos comestíveis.

VII- equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) deverão dispor de dispositivo medidor de temperatura em local apropriado e em adequado funcionamento.

Art. 35º - Nos estabelecimentos não será permitido apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios.

CAPITULO II DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 36º - Todas as instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a elaboração dos produtos alimentícios.

Art. 37º - Imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes for necessário, deverá ser rigorosamente limpo o chão, os condutos de escoamento de água, as estruturas de apoio e as paredes das áreas de manipulação.

Art. 38º - O reservatório de água deverá ser higienizado com intervalo máximo de 6 (seis) meses.

Art. 39º - Os equipamentos de conservação dos alimentos devem atender às condições de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar, devendo ser higienizados sempre que necessário ou pelo menos uma vez por ano.

Art. 40º - Todos os produtos de higienização devem ser aprovados pelo órgão de saúde competente, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de armazenagem e manipulação dos alimentos.

Art. 41º - Os vestiários, sanitários, banheiros, as vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.

Art. 42º - Os subprodutos deverão ser armazenados de maneira adequada, sendo que, aqueles resultantes da elaboração que sejam veículos de



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE ROSÁRIO DO SUL

contaminação deverão ser retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias.

Art. 43º - Os resíduos deverão ser retirados das áreas de manipulação de alimentos e de outras áreas de trabalho, sempre que for necessário. Sendo obrigatória sua retirada ao menos uma vez por dia.

Parágrafo Único - Imediatamente depois da retirada dos resíduos dos recipientes utilizados para o armazenamento, todos os equipamentos que tenham entrado em contato com eles deverão ser higienizados.

Art. 44º - É proibida a presença de animais nos arredores e interiores dos estabelecimentos.

Art. 45º - Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas e vetores.

§1º - Os estabelecimentos e as áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma a diminuir ao mínimo os riscos de contaminação.

§2º - Em caso de alguma praga invadir os estabelecimentos deverão ser adotadas medidas de erradicação.

§3º - Somente deverão ser empregados praguicidas se não for possível a utilização eficaz de outras medidas de precaução.

§4º - A aplicação de praguicida deverá obedecer a critérios técnicos de forma a garantir a inocuidade da matéria-prima e produtos alimentícios.

I - deverão ser protegidos, antes da aplicação dos praguicidas, todos os alimentos, equipamentos e utensílios, e demais objetos utilizados na industrialização.

II - após a aplicação dos praguicidas os equipamentos e utensílios deverão ser limpos minuciosamente.

§5º - Os praguicidas a que se refere o parágrafo terceiro deverão ser utilizados para os fins aos quais foram registrados no órgão competente.

Art. 46º - É obrigatório o uso de calçados fechados, roupas brancas, limpas e conservadas, sem prejuízo dos acessórios exigidos em atividades específicas, assim como a boa higiene dos funcionários, proprietários e agentes de fiscalização nas dependências do estabelecimento.

Art. 47º - Os manipuladores devem:

I - ter asseio pessoal, manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar maquiagem e adornos, tais como anéis, brincos, dentre outros.

II - usar cabelos presos e protegidos com touca.

III - lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular os alimentos, após qualquer interrupção da atividade, após tocar materiais contaminados e sempre que se fizer necessário.

IV - não fumar nas dependências do estabelecimento.

V - evitar cantar, assoviar e praticar todo tipo de conversa paralela e desnecessária enquanto manipulam os alimentos.

VI - proteger o rosto ao tossir ou espirrar.

VII - não comer e mascar chicletes nas áreas de manipulação dos alimentos.

VIII - evitar todo ato que possa direta ou indiretamente contaminar os alimentos.



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

Art. 48º - Se houver a opção pelo uso de luvas e máscaras estas deverão ser mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene, bem como, deverão ser trocadas diariamente ou sempre que se fizer necessário.

Parágrafo Único - O uso das luvas não dispensa o operário da obrigação de lavar as mãos sempre que se fizer necessário.

Art. 49º - Roupas e objetos pessoais não poderão ser guardados nas áreas de manipulação de alimentos.

Art. 50º - Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal deverão apresentar atestado de saúde com a expressão "apto a manipular alimentos", com periodicidade anual, apresentando à Inspeção Municipal, a fim de que se verifique que não sofrem de doenças que o incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

Parágrafo Único. A inspeção médica será exigida, tantas vezes quanto forem necessárias para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários se exercerem atividade industrial.

Art. 51º - Os manipuladores de alimentos não poderão ser veículos de qualquer tipo de contaminação.

§1º - Em caso de suspeita de enfermidade, que possa de qualquer forma contaminar os alimentos, o funcionário deverá ser imediatamente afastado das atividades de manipulação, até liberação médica.

§2º - Apresentando o funcionário infecções, irritação ou prurido cutâneos, feridas abertas, diarreia, ou qualquer outro tipo de enfermidade que pela sua natureza seja passível de contaminar os alimentos, deverá o responsável legal pelo estabelecimento tomar as medidas necessárias para afastar o funcionário da atividade de manipulação até que o mesmo tenha liberação médica.

Art. 52º - O responsável legal tomará as medidas necessárias para garantir o cumprimento das regras de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos.

Art. 53º - A inobservância dos preceitos legais contidos nesta seção importará ao responsável legal comunicação das sanções legais previstas neste regulamento.

Art. 54º - Os manipuladores devem estar capacitados para as atividades desempenhadas de acordo com as Boas Práticas de Fabricação – (BPF) do estabelecimento.

CAPÍTULO III DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 55º. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

I - atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares.

II - disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção post mortem, conforme normas complementares estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020).



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE ROSÁRIO DO SUL

III - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização.

IV - fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM, alimentando o sistema informatizado do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado.

V - manter atualizados: (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

a) os dados cadastrais de interesse do SIM. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

b) o projeto aprovado, para os estabelecimentos a que se refere o § 1º do art. 28, ou a documentação depositada, para os estabelecimentos a que se refere o § 2º do art. 28; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

VI - quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIM a realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência de, no mínimo, setenta e duas horas. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

VII - fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicas para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade a fim de remeterem-se amostras fiscais aos laboratórios. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

VIII - arcar com o custo das análises fiscais para atendimento de requisitos específicos aos produtos de origem animal.

IX - manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional.

X - fornecer as substâncias para a desnaturação ou realizar a descaracterização visual permanente de produtos condenados quando não houver instalações para sua transformação imediata. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

XI - dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares.

XII - manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino.

XIII - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento.

XIV - garantir o acesso de representantes do SIM a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes à inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares.

XV - dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de: (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020).



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

a) constatação de não conformidade que possa incorrer em risco à saúde. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

b) adulteração. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

XVI - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares editadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e manter registros auditáveis de sua realização. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

XVII - manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

XVIII- disponibilizar nos estabelecimentos sob caráter de inspeção periódica, local reservado para uso do SIM durante as fiscalizações. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

XIX - comunicar ao SIM: (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

a) com antecedência de, no mínimo, cinco dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

b) sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterà a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente para as demais atividades, exceto de abate. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

c) a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

XX - comunicar à unidade competente, com antecedência de, no mínimo, setenta e duas horas, a previsão de chegada de produtos de origem animal importados que requeiram reinspeção. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

§ 1º Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção, fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM.

§ 2º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do SIM.

Art. 56º. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.



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

§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, o BPF, o PPHO e o APPCC ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 2º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º.

§ 3º- A Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole, a segurança, integridade e a disponibilidade das informações devem ser garantidas pelos estabelecimentos. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

§ 4º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

Art. 57º Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

TÍTULO V DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 58º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá em normas complementares os procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal e desenvolverá programas de controle oficial com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.

Parágrafo único. Os programas de que trata o **caput** contemplarão a coleta de amostras para as análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e produtos de origem animal.

Art.59º. O SIM durante a fiscalização no estabelecimento pode realizar a coleta das amostras para as análises previstas neste Decreto, no RTIQ, em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar a sua realização pela empresa.

CAPÍTULO I DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Art.60º. Nos estabelecimentos sob inspeção oficial é permitido o abate de bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres, anfíbios e répteis nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020).



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

§ 1º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado, desde que em instalações e com equipamentos específicos para a correspondente finalidade.

§ 2º O abate de que trata o § 1º pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo operacional, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e dos equipamentos.

Art.61º A. Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, inclusive o transporte. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

§ 1º Os estabelecimentos de abate que recebem animais oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

§ 2º Os estabelecimentos de abate que recebem animais da produção primária são responsáveis pela implantação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

**Seção I
Da inspeção ante mortem**

Art.62º. O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feito com prévio conhecimento do SIM. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

Art.63º. Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas com vistas a assegurar a procedência dos animais.

Parágrafo único. É vedado o abate de animais desacompanhados de documentos de trânsito.

Art.64º. Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo SIM.

Parágrafo único. A carga de animais que estiver em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, conforme definição do órgão de saúde animal competente, somente será desembarcada na presença de um servidor do SIM. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020).



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

Art.65º. O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.

Art.66º. O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais pelo SIM.

§ 1º Nos casos de suspeita de uso de substâncias proibidas ou de falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência de produtos de uso veterinário, o SIM poderá apreender os lotes de animais ou os produtos, proceder à coleta de amostras e adotar outros procedimentos que respaldem a decisão acerca de sua destinação.

§ 2º Sempre que o SIM julgar necessário, os documentos com informações de interesse sobre o lote devem ser disponibilizados com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência.

Art.67º. É obrigatória a realização do exame ante mortem dos animais destinados ao abate por servidor competente do SIM.

§ 1º O exame de que trata o caput compreende a avaliação documental, do comportamento e do aspecto do animal e dos sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública, atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 2º Qualquer caso suspeito implica a identificação e o isolamento dos animais envolvidos. Quando necessário, se procederá ao isolamento de todo o lote.

§ 3º Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação, por Fiscal com formação em Medicina Veterinária ou por médico veterinário integrante da equipe do Serviço de Inspeção Municipal, que poderá compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com a finalidade de diagnosticar e determinar a destinação, aplicadas ações de saúde animal quando o caso exigir. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

§ 4º O exame ante mortem deve ser realizado no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate.

§ 5º O exame será repetido caso decorra período superior a vinte e quatro horas entre a primeira avaliação e o momento do abate. (Redação dada pelo Decreto nº 9.069, de 2017).

§ 6º Dentre as espécies de abate de pescado, somente os anfíbios e os répteis devem ser submetidos à inspeção ante mortem. (Incluído pelo Decreto nº 9.069, de 2017).

Art.68º. Na inspeção ante mortem quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotando as medidas profiláticas cabíveis.



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

Parágrafo único. No caso de suspeita de doenças não previstas neste Decreto ou em normas complementares, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.

Art.69º. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIM:

I - notificar o serviço oficial de saúde animal, primeiramente na área de jurisdição do estabelecimento.

II - isolar os animais suspeitos e manter o lote em observação enquanto não houver definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas.

III - determinar a imediata desinfecção dos locais, dos equipamentos e dos utensílios que possam ter entrado em contato com os resíduos dos animais ou quaisquer outros materiais que possam ter sido contaminados, atendendo as recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal.

Art.70º. Quando no exame ante mortem forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do animal, este deve ser abatido por último ou em instalações específicas para este fim.

Art.71º. As fêmeas em gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento, observados os procedimentos definidos pelo serviço de saúde animal.

Parágrafo único. As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto, somente poderão ser abatidas após prazo mínimo de dez dias, contados da data do parto, desde que não seja portador de doença infectocontagiosa, caso em que serão avaliadas de acordo com este Decreto e com as normas complementares.

Art.72º. Os animais de abate que apresentem hipotermia ou hipertermia podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, conforme disposto em normas complementares.

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica aos animais pecilotérmicos.

Art.73º. A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores que estejam nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento do SIM, para que sejam providenciados a necropsia ou o abate de emergência e sejam adotadas as medidas que se façam necessárias, respeitadas as particularidades de cada espécie.



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

§ 1º O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia.

§ 2º A necropsia de aves será realizada por Fiscal com formação em Medicina Veterinária ou por médico veterinário integrante da equipe do Serviço de Inspeção Municipal, na hipótese de suspeita clínica de enfermidades a sua realização será compulsória, quando estabelecida em normas complementares. (Redação dada pelo Decreto nº 10.419, de 2020).

Art.74º. As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, poderão ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame post mortem, a critério do Fiscal com formação em Medicina Veterinária ou do médico veterinário integrante da equipe do Serviço de Inspeção Municipal. (Redação dada pelo Decreto nº 10.419, de 2020).

Art.75º. Quando o SIM autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o local onde será realizada a necropsia, deve ser utilizado veículo ou contentor apropriado, impermeável e que permita a desinfecção logo após o seu uso.

§1º No caso de animais mortos com suspeita de doença infectocontagiosa, deve ser feito o tamponamento das aberturas naturais do animal antes do transporte, de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.

§ 2º Confirmada a suspeita, o animal morto e os seus resíduos devem ser: (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

I - incinerados. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

II - autoclavados em equipamento próprio. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

III - submetidos a tratamento equivalente, que assegure a destruição do agente. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

§ 3º Concluídos os trabalhos de necropsia, o veículo ou contentor utilizado no transporte, o piso da dependência e todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com o animal devem ser lavados e desinfetados.

Art.76º. As necropsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos serão destinados nos termos do disposto neste Decreto e nas normas complementares. (Decreto 10.468, 2020).

Art.77º. O SIM levará ao conhecimento do serviço oficial de saúde animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas e remeterá, quando necessário, material para diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

Seção II



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

Do abate dos animais

Art.78º. Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIM.

Art.79º. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal.

Parágrafo único. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá parâmetros referentes ao descanso, ao jejum e à dieta hídrica dos animais em normas complementares.

Parágrafo único. Poderá ser permitido o abate de suídeos castrados por meio de métodos não cirúrgicos, desde que o processo seja aprovado pelo órgão competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

**Subseção I
Do abate de emergência**

Art.80º. Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios e os que foram excluídos do abate normal após exame ante mortem, devem ser submetidos ao abate de emergência.

Parágrafo único. As situações de que trata o caput compreendem animais doentes, com sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragias, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outras condições previstas em normas complementares.

Art.81º. O abate de emergência será realizado na presença de Fiscal com formação em Medicina Veterinária ou de médico veterinário integrante da equipe do Serviço de Inspeção Municipal. (Redação dada pelo Decreto nº 10.419, de 2020).

Parágrafo único. Na impossibilidade do acompanhamento do abate de emergência por profissional de que trata o caput, o estabelecimento realizará o sacrifício do animal por método humanitário e o segregará para posterior realização da necropsia. (Incluído pelo Decreto nº 10.419, de 2020).

Art.82º. O SIM deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico e adotar outras ações determinadas na legislação de saúde animal. (Decreto 10.468, 2020).

Art.83º. Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.



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

Parágrafo único. No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas, é permitido retirar os animais do estabelecimento para tratamento, observados os procedimentos definidos pela legislação de saúde animal.

Art.84º Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o SIM deve realizar coleta de material para análise laboratorial, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, do úbere, do útero, das articulações, dos pulmões, da pleura, do peritônio ou das lesões supuradas e gangrenosas.

Art.85º. São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto ou em normas complementares.

Art.86º. As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto neste Decreto ou em normas complementares.

**Subseção II
Do abate normal**

Art.87º. Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguido de imediata sangria.

§ 1º Os métodos empregados para cada espécie animal serão estabelecidos em normas complementares.

§ 2º É facultado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos, desde que seus produtos sejam destinados total ou parcialmente ao consumo por comunidade religiosa que os requeira ou ao comércio internacional com países que façam essa exigência.

Art.88º. Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, conforme respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art.89º. A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou com o emprego de outro método aprovado pelo SIM.

Parágrafo único. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitado o período mínimo de sangria previsto em normas complementares.

Art.90º. As aves podem ser depenadas:

I - a seco;



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

II- após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação contínua.

III - por outro processo autorizado pelo SIM.

Art.91º. Sempre que for entregue para o consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pelo SIM.

§ 1º A operação depilatória pode ser completada manualmente ou com a utilização de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do processo.

§ 2º É proibido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévia.

§ 3º É obrigatório realizar a renovação contínua da água nos sistemas de escaldagem dos suídeos.

§ 4º Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem conforme critérios definidos pelo SIM.

Art.92º. Sempre que julgar necessário ou quando forem identificadas deficiências no curso do abate o SIM determinará a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.

Art.93º. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras de forma que não ocorram contaminações.

§ 1º Caso ocorra retardamento da evisceração as carcaças e vísceras serão julgadas de acordo com o disposto em normas complementares.

§ 2º O SIM deve aplicar as medidas estabelecidas na Seção III, do Capítulo I, do Título V, no caso de contaminação das carcaças e dos órgãos no momento da evisceração.

Art.94º. Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, suas partes e suas respectivas vísceras, até o término do exame post mortem pelo SIM, observado o disposto em norma complementar.

§ 1º É vedada a realização de operações de toailete antes do término do exame post mortem.

§ 2º É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre a carcaça e as vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

Art.95º. A insuflação é permitida como método auxiliar no processo tecnológico da esfolação e desossa das espécies de abate.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020).



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

§ 1º O ar utilizado na insuflação deve ser submetido a um processo de purificação de forma que garanta a sua qualidade física, química e microbiológica final.

§ 2º É permitida a insuflação dos pulmões para atender às exigências de abate segundo preceitos religiosos.

Art.96º . Todas as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenados em câmaras frigoríficas onde já se encontre outras matérias-primas.

Parágrafo único. É obrigatório o resfriamento ou o congelamento dos produtos de que trata o **caput** previamente ao seu transporte. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

Art.97º . As carcaças ou as partes das carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, as colunas e os pisos.

Parágrafo único. É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.

Art.98º. O SIM deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas para evitar contaminações cruzadas.

Art.99º . É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco - MER para encefalopatias espongiiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.

§ 1º Os procedimentos de que trata o **caput** devem ser realizados pelos estabelecimentos observado o disposto em normas complementares.

§ 2º A especificação dos órgãos, das partes ou dos tecidos animais classificados como MER, será realizada pela legislação de saúde animal.

§ 3º É vedado o uso dos MER para alimentação humana ou animal sob qualquer forma.

**Seção III
Dos aspectos gerais da inspeção post mortem**

Art.100º . Nos procedimentos de inspeção **post mortem**, o Médico Veterinário integrante da equipe do Serviço de Inspeção Municipal poderá ser



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

assistido por Agentes de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal ou por Auxiliares de Inspeção devidamente capacitados. (Redação dada pelo Decreto nº 10.419, de 2020).

Parágrafo único. A equipe de inspeção deve ser suficiente para a execução das atividades conforme estabelecido em normas complementares.

Art.101º . A inspeção **post mortem** consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário e demais procedimentos definidos em normas complementares específicas para cada espécie animal.

Art.102º . Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art.103º . As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades que não tenham implicações para a carcaça e para os demais órgãos podem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção, observado o disposto em normas complementares.

Art.104º . Toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos examinados nas linhas de inspeção que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos, devem ser desviados para o Departamento de Inspeção Final para que sejam examinados, julgados e tenham a devida destinação.

§ 1º A avaliação e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do médico veterinário integrante da equipe do Serviço de Inspeção Municipal. (Redação dada pelo Decreto nº 10.419, de 2020).

§ 2º Quando se tratar de doenças infectocontagiosas o destino dado aos órgãos será similar àquele dado à respectiva carcaça.

§ 3º As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos condenados devem ficar retidos pelo SIM e serem removidos do Departamento de Inspeção Final por meio de tubulações específicas, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.

Art.105º . É proibida a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos antes do exame pelo SIM.

Art.106º . As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas neste Decreto, sob supervisão do SIM.

Parágrafo único. Será dispensada a aplicação do carimbo à tinta nos quartos das carcaças de bovídeos e suídeos em estabelecimentos que realizam o abate e a



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

desossa na mesma unidade industrial, observados os procedimentos definidos em normas complementares.

Art.107º . Sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, o SIM disponibilizará, nos estabelecimentos de abate, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças, mesmo em caráter presuntivo, durante a inspeção sanitária e suas destinações. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

Art.108º . Durante os procedimentos de inspeção **ante mortem** e **post mortem** , o julgamento dos casos não previstos neste Decreto ficam a critério do SIM, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

Parágrafo único. O SIM coletará material sempre que necessário, e encaminhará para análise laboratorial para confirmação diagnóstica.

Art.109º . As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenados, observando-se, ainda o que segue:

I- devem ser condenados carcaças, partes das carcaças ou órgãos que sejam contaminados acidentalmente com material purulento.

II- devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento.

III- devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em órgãos ou em partes, sem repercussão no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

IV- podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em um único órgão ou parte da carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

V- podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.

Art.110º . As carcaças devem ser condenadas quando apresentarem lesões generalizadas ou localizadas de actinomicose ou actinobacilose nos locais de eleição, com repercussão no seu estado geral, observando-se ainda o que segue:

I - quando as lesões são localizadas e afetam os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados os órgãos atingidos.



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

II - quando a lesão é discreta e limitada à língua afetando ou não os linfonodos correspondentes, permite-se o aproveitamento condicional da carne de cabeça para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados a língua e seus linfonodos.

III - quando as lesões são localizadas sem comprometimento dos linfonodos e de outros órgãos e a carcaça encontrar-se em bom estado geral, esta pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

IV- devem ser condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão óssea for discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.

Art.111º. As carcaças de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não a outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça, devem ser condenadas.

§ 1º A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares, em processo agudo ou em fase de resolução, abrangido o tecido pulmonar e a pleura, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.

§ 2º Nos casos de aderências pleurais sem qualquer tipo de exsudato, resultantes de processos patológicos resolvidos e sem repercussão na cadeia linfática regional, a carcaça pode ser liberada para o consumo, após a remoção das áreas atingidas.

§ 3º Os pulmões que apresentem lesões patológicas de origem inflamatória, infecciosa, parasitária, traumática ou pré-agônica devem ser condenados, sem prejuízo do exame das características gerais da carcaça.

Art.112º As carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou indícios de viremia, cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar devem ser condenadas.

Art.113º . As carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia devem ser condenados.

Art.114º. As carcaças de animais acometidos de carbúnculo hemático devem ser condenadas, incluídos peles, chifres, cascos, pelos, órgãos, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

I - não podem ser evisceradas as carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático.



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

II - quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente a desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral, uniformes dos funcionários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado.

III - uma vez constatada a presença de carbúnculo, o abate deve ser interrompido e a desinfecção deve ser iniciada imediatamente.

IV - recomenda-se, para desinfecção, o emprego de solução de hidróxido de sódio a 5% (cinco por cento), hipoclorito de sódio a 1% (um por cento) ou outro produto com eficácia comprovada.

V - devem ser tomadas as precauções necessárias em relação aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e antissepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução.

VI - todas as carcaças, as partes das carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos e seu conteúdo que entrem em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados.

VII - a água do tanque de escaudagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para a rede de efluentes industriais.

Art.115º . As carcaças e os órgãos de animais acometidos de carbúnculo sintomático devem ser condenados.

Art.116º . As carcaças de animais devem ser condenadas quando apresentarem alterações musculares acentuadas e difusas e quando existir degenerescência do miocárdio, do fígado, dos rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

§ 1º Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta ou com exsudação.

§ 2º A critério do SIM, podem ser destinadas à salga, ao tratamento pelo calor ou à condenação as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.

Art.117º . As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos com aspecto repugnante, congestos, com coloração anormal ou com degenerações devem ser condenados.

Parágrafo único: São também condenadas as carcaças em processo putrefativo, que exalem odores medicamentosos, urinários, sexuais, excrementícios ou outros considerados anormais.



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

Art.118º As carcaças e os órgãos sanguinolentos ou hemorrágicos, em decorrência de doenças ou afecções de caráter sistêmico, devem ser condenados.

Parágrafo único. A critério do SIM devem ser condenados ou destinados ao tratamento pelo calor as carcaças e os órgãos de animais mal sangrados.

Art.119º . Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados.

Parágrafo único. Podem ser liberadas as carcaças no caso do **caput** , desde que não estejam comprometidas.

Art.120º . Os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos devem ser condenados.

Art.121º . As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrintestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza devem ser condenados quando não for possível a remoção completa da área contaminada.

§ 1º Nos casos em que não seja possível delimitar perfeitamente as áreas contaminadas, mesmo após a sua remoção, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras devem ser destinados à esterilização pelo calor.

§ 2º Quando for possível a remoção completa da contaminação, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras podem ser liberados.

§ 3º Poderá ser permitida a retirada da contaminação sem a remoção completa da área contaminada, conforme estabelecido em normas complementares.

Art.122º . As carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças que apresentem lesões extensas, sem que tenham sido totalmente comprometidas, devem ser destinadas ao tratamento pelo calor depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 2º As carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada podem ser liberadas depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art.123º . As carcaças que apresentem edema generalizado no exame **post mortem** devem ser condenadas.

Parágrafo único. Nos casos discretos e localizados, as partes das carcaças e dos órgãos que apresentem infiltrações edematosas devem ser removidas e condenadas.



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

Art.124º As carcaças e os órgãos de animais parasitados por **Oesophagostomum sp** (esofagostomose) devem ser condenados quando houver caquexia.

Parágrafo único. Os intestinos ou suas partes que apresentem nódulos em pequeno número podem ser liberados.

Art.125º . Os pâncreas infectados por parasitas do gênero **Eurytrema** , causadores de euritrematose devem ser condenados.

Art.126º . As carcaças e os órgãos de animais parasitados por **Fasciola hepática** devem ser condenados quando houver caquexia ou icterícia.

Parágrafo único. Quando a lesão for circunscrita ou limitada ao fígado, sem repercussão no estado geral da carcaça, este órgão deve ser condenado e a carcaça poderá ser liberada.

Art.127º . Os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes devem ser condenados.

Art.128º . As línguas que apresentem glossite devem ser condenadas.

Art.129º . As carcaças e os órgãos de animais que apresentem cisto hidático devem ser condenados quando houver caquexia.

Parágrafo único. Os órgãos que apresentem lesões periféricas, calcificadas e circunscritas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art.130º . As carcaças e os órgãos de animais que apresentem icterícia devem ser condenados.

Parágrafo único. As carcaças de animais que apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais podem ser liberadas.

Art.131º . As carcaças de animais em que for evidenciada intoxicação em virtude de tratamento por substância medicamentosa ou ingestão acidental de produtos tóxicos devem ser condenadas.

Parágrafo único. Pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional ou determinada sua liberação para o consumo, a critério do SIM, quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas.

Art.132º . Os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite devem ser condenados.



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

§ 1º As carcaças de animais com lesões cardíacas devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, sempre que houver repercussão no seu estado geral, a critério do SIM.

§ 2º As carcaças de animais com lesões cardíacas podem ser liberadas, desde que não tenham sido comprometidas, a critério do SIM.

Art.133º . Os rins com lesões como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções devem ser condenados, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias e se acarretaram alterações na carcaça.

Parágrafo único. A carcaça e os rins podem ser liberados para o consumo quando suas lesões não estiverem relacionadas a doenças infectocontagiosas, dependendo da extensão das lesões, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas do órgão.

Art.134º . As carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

§ 1º No caso de lesões inespecíficas progressivas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, condena-se a área de drenagem destes linfonodos, com o aproveitamento condicional da carcaça para esterilização pelo calor.

§ 2º No caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, a área de drenagem deste linfonodo deve ser condenada, liberando-se o restante da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art.135º . As carcaças e os órgãos de animais magros livres de qualquer processo patológico podem ser destinados ao aproveitamento condicional, a critério do SIM.

~~**§ 1º** As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, podem ser liberados.~~

§ 2º As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitadas as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.

§ 3º As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação e as de animais reagentes à brucelose devem ser condenadas.



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

§ 4º O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.

Art.136º. As partes das carcaças, os órgãos e as vísceras invadidos por larvas (miíases) devem ser condenados.

Art.137º . Os fígados com necrobacilose nodular devem ser condenados.

Parágrafo único. Quando a lesão coexistir com outras alterações que levem ao comprometimento da carcaça, esta e os órgãos também devem ser condenados.

Art.138º . Quando se tratar de lesões neoplásicas discretas e localizadas, e sem comprometimento do estado geral, a carcaça pode ser liberada para o consumo depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.

Art.139º . Os órgãos e as partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem devem ser condenados, podendo a carcaça ser liberada, desde que não tenha sido comprometida.

Art.140º. As carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou de aborto, desde que não haja evidência de infecção, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, devendo ser condenados o trato genital, o úbere e o sangue destes animais.

Art.141º . As carcaças com infecção intensa por **Sarcocystis spp** (sarcocistose) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura.

§ 2º Entende-se por infecção leve a presença de cistos localizados em um único ponto da carcaça ou do órgão, devendo a carcaça ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.

Art.142º . As carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento do seu estado geral devem ser condenadas.

Parágrafo único. A carcaça pode ser liberada quando a infestação for discreta e ainda limitada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art.143º . Os fígados que apresentem lesão generalizada de telangiectasia maculosa devem ser condenados.

Parágrafo único. Os fígados que apresentem lesões discretas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art.144º. As carcaças de animais com tuberculose devem ser condenadas quando: (Redação dada pelo Decreto nº 9.069, de 2017).



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

I - no exame **ante mortem** o animal esteja febril.

II- sejam acompanhadas de caquexia.

III- apresentem lesões tuberculósicas nos músculos, nos ossos, nas articulações ou nos linfonodos que drenam a linfa destas partes.

IV - apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e do abdômen.

V - apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas.

VI- apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens.

VII- apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição.

VIII- existam lesões caseosas ou calcificadas generalizadas, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.

§ 1º As lesões de tuberculose são consideradas generalizadas quando, além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e de seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou encontradas lesões no baço, nos rins, no útero, no ovário, nos testículos, nas cápsulas suprarenais, no cérebro e na medula espinhal ou nas suas membranas.

§ 2º Depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, as carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor quando:

I - os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão.

II - os linfonodos da carcaça ou da cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas.

III - existam lesões concomitantes em linfonodos e em órgãos pertencentes à mesma cavidade.

§ 3º Carcaças de animais reagentes positivos a teste de diagnóstico para tuberculose devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que não se enquadrem nas condições previstas nos incisos I a III do caput .

§ 4º A carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculósica discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo pode ser liberada, depois de condenadas as áreas atingidas.



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

§ 5º As partes das carcaças e os órgãos que se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza, devem ser condenados.

Art.145º. Os produtos destinados ao aproveitamento condicional em decorrência do julgamento da inspeção ante mortem e post mortem, nos termos do disposto neste Decreto e nas normas complementares, devem ser submetidos, a critério do SIM, a um dos seguintes tratamentos: (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

I- pelo frio, em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por dez dias.

II- pelo sal, em salmoura com no mínimo 24ºBe (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo vinte e um dias.

III- pelo calor, por meio de:

a) cozimento em temperatura de 76,6°C (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo trinta minutos.

b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121°C (cento e vinte e um graus Celsius).

c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de Clostridium botulinum, seguido de resfriamento imediato.

§ 1º A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais citados no caput deve garantir a inativação ou a destruição do agente envolvido.

§ 2º Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos no caput, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 3º Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pelo SIM, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso, no próprio estabelecimento ou em outro que possua condições tecnológicas para esse fim, desde que haja efetivo controle de sua rastreabilidade e comprovação da aplicação do tratamento condicional determinado.

Subseção I

Da inspeção post mortem de aves e lagomorfos

Art. 146º. Na inspeção de aves e lagomorfos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.



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

Art. 147º. Nos casos em que, no ato da inspeção **post mortem** de aves e lagomorfos, se evidencie a ocorrência de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, determinada pela legislação de saúde animal, além das medidas estabelecidas no art. 93, cabe ao SIM interditar a atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo apreendido enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas.

Parágrafo único. No caso de doenças infectocontagiosas zoonóticas, devem ser adotadas as medidas profiláticas cabíveis, considerados os lotes envolvidos.

Art. 148º. ~~As carcaças de aves ou os órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite, síndrome ascítica, miopatias e discondroplasia tibial devem ser julgados de acordo com os seguintes critérios:~~

I - quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão, apenas as áreas atingidas devem ser condenadas.

II - quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

§ 1º Para os estados anormais ou patológicos não previstos no caput a destinação será realizada a critério do SIM.

Art. 149º. Nos casos de endoparasitoses ou de ectoparasitoses das aves, quando não houver repercussão na carcaça, os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados.

Art.150º. No caso de lesões provenientes de canibalismo, com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. Não havendo comprometimento sistêmico, a carcaça pode ser liberada após a retirada da área atingida.

Art.151º. No caso de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluídas as decorrentes de escaldagem excessiva, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. As lesões superficiais determinam a condenação parcial com liberação do restante da carcaça e dos órgãos.

Art.152º. As aves que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniaco e revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura devem ser condenadas.

Art.153. No caso de lesões de doença hemorrágica dos coelhos, além da ocorrência de mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose, as carcaças e os órgãos dos lagomorfos devem ser condenados.



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

Art.154º. As carcaças de lagomorfos podem ter aproveitamento parcial no caso de lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose, após a remoção das áreas atingidas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.

Art.155º. No caso de endoparasitoses e ectoparasitoses dos lagomorfos transmissíveis ao homem ou aos animais ou com comprometimento da carcaça, estas devem ser condenadas e também os órgãos.

Parágrafo único. Apenas os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados quando não houver comprometimento da carcaça.

**Subseção II
Da inspeção post mortem de bovídeos**

~~**Art. 156º.** Na inspeção de bovídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.~~

Art. 157º. As carcaças e os órgãos de animais com hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenados.

Art. 158º. As carcaças com infecção intensa por **Cysticercus bovis** (cisticercose bovina) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados, pelo menos, oito cistos viáveis ou calcificados, assim distribuídos:

~~I - dois ou mais cistos localizados, simultaneamente, em pelo menos dois locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, eoração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado), totalizando pelo menos quatro cistos; e~~

II - quatro ou mais cistos localizados no quarto dianteiro (músculos do pescoço, do peito e da paleta) ou no quarto traseiro (músculos do coxão, da alcatra e do lombo), após pesquisa no DIF, mediante incisões múltiplas e profundas.

~~§ 2º Quando forem encontrados mais de um cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção e condenação das áreas atingidas.~~

§ 5º O diafragma e seus pilares, o esôfago e o fígado, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§ 6º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.



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

**Subseção III
Da inspeção post portem de equídeos**

Art. 159º. Na inspeção de equídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Parágrafo único. Os procedimentos para detecção e julgamento de animais acometidos por *Trichinella spiralis*.

Art. 160º. As carcaças e os órgãos de equídeos acometidos de: meningite cérebro-espinhal, encefalomielite infecciosa, febre tifóide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou neoplasias malignas devem ser condenados.

Art. 161º. As carcaças e os órgãos devem ser condenados quando observadas lesões indicativas de anemia infecciosa equina.

Parágrafo único. As carcaças de animais com sorologia positiva podem ser liberadas para consumo, desde que não sejam encontradas lesões sistêmicas no exame post mortem.

Art. 162º. As carcaças e os órgãos de animais nos quais forem constatadas lesões indicativas de mormo devem ser condenados, observando-se os seguintes procedimentos:

I- o abate deve ser prontamente interrompido e todos os locais, os equipamentos e os utensílios que possam ter tido contato com resíduos do animal ou qualquer outro material potencialmente contaminado, deverão ser imediatamente higienizados quando identificadas as lesões na inspeção post mortem, atendendo às recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal.

II - as precauções necessárias devem ser tomadas em relação aos funcionários que entraram em contato com o material contaminado, com aplicação das regras de higiene e antissepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada e encaminhamento ao serviço médico.

III - todas as carcaças ou partes das carcaças, inclusive peles, cascos, órgãos e seu conteúdo que entraram em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados.

**Subseção IV
Da inspeção post mortem de ovinos e caprinos**

Art.163º. Na inspeção de ovinos e caprinos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.



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

§ 1º A infecção intensa é caracterizada pela presença de cistos em mais de dois pontos da carcaça ou dos órgãos.

~~**Art. 164º.** As carcaças de animais portadores de *Coenurus cerebralis* (cenurose) quando acompanhadas de caquexia devem ser condenadas.~~

Parágrafo único. Os órgãos afetados, o cérebro ou a medula espinhal devem sempre ser condenados.

Art. 165º. As carcaças com infecção intensa pelo ***Cysticercus ovis*** (cisticercose ovina) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados cinco ou mais cistos, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição e na musculatura da carcaça.

§ 2º Quando forem encontrados mais de um cisto e menos do que caracteriza a infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, as carcaças e os demais tecidos envolvidos devem ser destinados ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado um único cisto, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, a carcaça pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

Art. 166º. As carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças com lesões localizadas, caseosas ou em processo de calcificação devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que permitam a remoção e a condenação da área de drenagem dos linfonodos atingidos.

§ 2º As carcaças de animais com lesões calcificadas discretas nos linfonodos podem ser liberadas para consumo, depois de removida e condenada a área de drenagem destes linfonodos.

§ 3º Em todos os casos em que se evidencie comprometimento dos órgãos e das vísceras, estes devem ser condenados.

**Subseção V
Da inspeção post mortem de suídeos**

Art. 167º. Na inspeção de suídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber o disposto na Seção III deste Capítulo.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE ROSÁRIO DO SUL

Art.168º. As carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas e outras dermatites podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, desde que a musculatura se apresente normal.

Parágrafo único. As carcaças acometidas com sarnas em estágios avançados, que demonstrem sinais de caquexia ou extensiva inflamação na musculatura, devem ser condenadas.

Art. 169º. As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia, devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da membrana sinovial, sem repercussão no seu estado geral, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.

§ 2º As carcaças com artrite sem reação em linfonodos e sem repercussão no seu estado geral podem ser liberadas para o consumo, depois de retirada a parte atingida.

Art. 170º. As carcaças com infecção intensa por **Cysticercus cellulosae** (cisticercose suína) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de dois ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados em locais de eleição examinados nas linhas de inspeção, adicionalmente à confirmação da presença de dois ou mais cistos nas massas musculares integrantes da carcaça, após a pesquisa mediante incisões múltiplas e profundas em sua musculatura (paleta, lombo e pernil).

§ 2º Quando for encontrado mais de um cisto, viável ou calcificado e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados rotineiramente e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado um único cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados, rotineiramente, e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do frio ou da salga, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 4º Quando for encontrado um único cisto calcificado, considerados todos os locais de eleição examinados rotineiramente na carcaça correspondente, esta pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 5º A língua, o coração, o esôfago e os tecidos adiposos, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.



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

§ 6º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

§ 7º Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, por meio da fusão pelo calor, condenando-se as demais partes.

~~**Art. 171º.** As carcaças de animais criptorquidas ou que tenham sido castrados por métodos não cirúrgicos quando for comprovada a presença de forte odor sexual, por meio de testes específicos dispostos em norma complementar, devem ser condenadas.~~

~~**Parágrafo único.** As carcaças com leve odor sexual podem ser destinadas à fabricação de produtos cárneos cozidos. (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020).~~

Art. 172º. As carcaças de suídeos que apresentarem odor sexual devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

Art. 173º. As carcaças de suídeos com erisipela que apresentem múltiplas lesões de pele, artrite agravada por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico devem ser condenadas.

§ 1º Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação do órgão ou das áreas atingidas.

§ 2º No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou da carcaça, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção da área atingida.

Art.174º. As carcaças de suínos que apresentem lesões de linfadenite granulomatosa localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou do órgão afetado.

Parágrafo único. As carcaças suínas em bom estado, com lesões em linfonodos que drenam até dois sítios distintos, sendo linfonodos de órgãos distintos ou com presença concomitante de lesões em linfonodos e em um órgão, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação das áreas atingidas.

Art. 175º. As carcaças de suínos acometidos de peste suína devem ser condenadas.

§ 1º A condenação deve ser total quando os rins e os linfonodos revelarem



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL MUNICÍPIO DE ROSÁRIO DO SUL

lesões duvidosas, desde que se comprove lesão característica de peste suína em qualquer outro órgão ou tecido.

§ 2º Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicam igualmente em condenação total.

§ 3º A carcaça deve ser destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, quando as lesões forem discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e nos linfonodos.

Art. 176º. As carcaças acometidas de **Trichinella spirallis** (Triquinelose) devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento pelo frio.

§ 1º O tratamento pelo frio deve atender aos seguintes binômios de tempo e temperatura:

- I - por trinta dias a -15°C (quinze graus Celsius negativos);
- II - por vinte dias a -25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos).
- III - por doze dias a -29°C (vinte e nove graus Celsius negativos).

§ 2º O SIM poderá autorizar outros tratamentos para aproveitamento condicional desde que previstos em norma complementar.

~~**Art. 177º.** Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem, devem ser condenados.~~

Parágrafo único. Excluem-se dos casos de morte por asfixia previstos no caput aqueles decorrentes da insensibilização gasosa, desde que seguidos de imediata sangria.

Subseção VI Da inspeção post mortem de pescado

Art. 178º. Na inspeção de pescado, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

~~Parágrafo único. A terminologia post mortem não se aplica às espécies de pescado comercializadas vivas. Revogado (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)~~

Art. 179º-A. É vedado o abate e o processamento de anfíbios e répteis que não atendam ao disposto na legislação ambiental. (Decreto 10.468, 2020).

Art. 179º-B. As carcaças, as partes e os órgãos de anfíbios e répteis que apresentem lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção. (Decreto 10.468, 2020).

Art. 179º-C. Nos casos de aproveitamento condicional o pescado deve ser submetido a um dos seguintes tratamentos: (Decreto 10.468, 2020).



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

- I – congelamento. (Decreto 10.468, 2020).
- II – salga. (Decreto 10.468, 2020).
- III - tratamento pelo calor. (Decreto 10.468, 2020).

Art. 180º. Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

Parágrafo único. O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.

Art. 181º. Os dispositivos previstos neste Decreto são extensivos aos gastrópodes terrestres, no que for aplicável.

Parágrafo único. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá em norma complementar os procedimentos de inspeção referentes aos gastrópodes terrestres.

Art. 182º. São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 183º-A. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do pescado, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte. (Decreto 10.468, 2020).

§ 1º O estabelecimento que recebe pescado oriundo da produção primária deve possuir cadastro atualizado de fornecedores que contemplará, conforme o caso, os produtores e as embarcações de pesca. (Decreto 10.468, 2020).

§ 2º O estabelecimento que recebe pescado da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos fornecedores. (Decreto 10.468, 2020).

Art. 183º-B. Quando o desembarque do pescado oriundo da produção primária não for realizado diretamente no estabelecimento sob Inspeção oficial, deve ser realizado em um local intermediário, sob controle higiênico-sanitário do estabelecimento. (Decreto 10.468, 2020).

§ 1º O local intermediário de que trata o caput deve constar no programa de autocontrole do estabelecimento ao qual está vinculado. (Decreto 10.468, 2020).

§ 2º O estabelecimento deve assegurar: (Decreto 10.468, 2020).

- I - a rastreabilidade do pescado recebido. (Decreto 10.468, 2020).
- II - que as operações realizadas no local intermediário de que trata o caput: (Decreto 10.468, 2020).
 - a) não gerem prejuízos à qualidade do pescado. (Decreto 10.468, 2020).



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE ROSÁRIO DO SUL

b) não sejam de caráter industrial, facultados a lavagem superficial do pescado com água potável, sua classificação, seu acondicionamento em caixas de transporte e adição de gelo, desde que haja condições apropriadas para estas finalidades. (Decreto 10.468, 2020).

Art. 184º. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 185º. Sem prejuízo das disposições deste Capítulo, os controles do pescado e dos seus produtos realizados pelo estabelecimento abrangem no que for aplicável: (Decreto 10.468, 2020).

- I - análises sensoriais.
- II - indicadores de frescor.
- III - controle de histamina, nas espécies formadoras.
- IV - controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana.
- V - controle de parasitas.

Art. 186º. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

- I - peixes:
 - a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha.
 - b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária.
 - c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave.
 - d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos.
 - e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados.
 - f) carne firme, consistência elástica da cor própria da espécie.
 - g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática.
 - h) ânus fechado.
 - i) odor próprio característico da espécie.

II- crustáceos:

- a) aspecto geral brilhante e úmido.
- b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes.
- c) carapaça bem aderente ao corpo.
- d) coloração própria da espécie sem qualquer pigmentação estranha.
- e) olhos vivos e proeminentes.
- f) odor próprio e suave.
- g) lagostas, siris e caranguejos devem estar vivos e vigorosos.



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

III - moluscos:

a) bivalves:

1. estarem vivos com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas.
2. odor próprio e suave.
3. carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, da cor característica de cada espécie.

b) cefalópodes:

1. pele lisa e úmida.
2. olhos vivos, proeminentes nas órbitas.
3. carne firme e elástica.
4. ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie.
5. odor próprio.

c) gastrópodes:

1. carne úmida, aderida à concha, de cor característica de cada espécie.
2. odor próprio e suave.
3. estarem vivos e vigorosos.

IV- anfíbios:

a) carne de rã:

1. odor suave e característico da espécie.
2. cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações.
3. ausência de lesões e elementos estranhos.
4. textura firme, elástica e tenra.

V- répteis:

a) carne de jacaré:

1. odor característico da espécie.
2. cor branca rosada.
3. ausência de lesões e elementos estranhos.
4. textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente.

b) carne de quelônios:

1. odor próprio e suave.
2. cor característica da espécie, livre de manchas escuras.
3. textura firme, elástica e tenra.

§ 1º As características sensoriais a que se refere este artigo são extensivas, no que for aplicável, às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.

§ 2º As características sensoriais a que se refere o caput são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima no que couber.

§ 3º Os pescados de que tratam os incisos de I a III do caput devem ser



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE ROSÁRIO DO SUL

avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, com utilização de tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico-científico, nos termos do disposto em normas complementares complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais. (Decreto (Decreto 10.468, 2020).

§ 4º Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.

Art. 187º. Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:

I - pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes.

II - pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) nos crustáceos.

III - pH da carne inferior a 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) nos moluscos.

IV - bases voláteis totais inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular.

§ 1º Poderão ser estabelecidos valores de pH e base voláteis totais distintos dos dispostos neste artigo para determinadas espécies, a serem definidas em normas complementares, quando houver evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem dos fixados.

§ 2º As características físico-químicas a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.

Art. 188º. Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis à doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

Parágrafo único. A verificação de que trata o caput deve ser realizada por pessoal capacitado do estabelecimento, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais. (Decreto 10.468, 2020).

Art. 189º. É autorizada a sangria, a evisceração e o descabeçamento a bordo, do pescado.

§ 1º O estabelecimento deve dispor em seu programa de autocontrole, com embasamento técnico, sobre:

I - o tipo de pesca.

II - o tempo de captura.

III - o método de conservação.

IV - a espécie de pescado a ser submetida as atividades de que trata o caput.

V - os requisitos das embarcações que podem realizar as atividades de que trata o caput.

§ 2º Na recepção, o pescado objeto das atividades de que trata o caput deve ser submetido pelo estabelecimento ao controle de qualidade, com análises sensoriais e avaliação de perigos químicos, físicos e biológicos." (NR) (ALTERADO



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

PELO DECRETO 10.468/2020)

Art. 190º. É permitido o aproveitamento condicional, conforme normas de destinação estabelecidas em norma complementar, do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor ou com presença de parasitas localizados.

Art. 191º. É permitida a destinação industrial do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor, com presença de parasitas localizados ou com outras anormalidades que não o tornem impróprio para o consumo humano na forma em que se apresenta, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais." (NR) (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

Art. 192º. Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por vinte e quatro horas ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

§ 1º Nos casos em que o pescado tiver infestação por endoparasitas da família Anisakidae, os produtos poderão ser destinados ao consumo cru somente após serem submetidos ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por sete dias ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

§ 2º Nas hipóteses de que tratam o caput e o § 1º, podem ser utilizados outros processos que, ao final, atinjam as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (NR) (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

Parágrafo único. Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do SIM.

Art. 193º. O pescado, suas partes e seus órgãos com lesões ou anormalidades que os tornem impróprios para consumo devem ser segregados e condenados. (NR) (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

**CAPÍTULO II
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS**

Art. 194º. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 195º. A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é



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

aplicável aos ovos de galinha e, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

Art. 195°-A. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos ovos, desde sua obtenção na produção primária, até a recepção no estabelecimento, incluindo o transporte.

§ 1º O estabelecimento que recebe ovos oriundos da produção primária deve possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º O estabelecimento que recebe ovos da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

Art. 196. Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas neste Decreto e em normas complementares.

Art. 197º. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Decreto e em normas complementares.

Art. 198º. Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.

Parágrafo único. As granjas avícolas também devem ser registradas junto ao serviço oficial de saúde animal.

Art. 199º. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos: (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

- I - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca.
- II - exame pela ovoscopia.
- III - classificação dos ovos.
- IV - verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

Art. 200º. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias "A" e "B", de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender ao RTIQ.

Art. 201º. Ovos da categoria "A" devem apresentar as seguintes características qualitativas:

- I - casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas e intactas.
- II - câmara de ar com altura não superior a 6 mm (seis milímetros) e imóvel.
- III - gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central.
- IV - clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas.



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

V - cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 202°. Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características e serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria “A”.

II - apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema.

III - serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

Parágrafo único. Os ovos da categoria “B” serão destinados exclusivamente à industrialização.

Art. 203°. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

Art. 204°. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 205°. Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 206°. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 207°. É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:

I - ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação.

II - ovos de espécies diferentes.

Art. 208°. Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal “NÃO” podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta. (ALTERADO PELO DECRETO 9.069/2017).

CAPÍTULO III DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 209°. A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste Decreto, abrange a verificação:

I - do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;

II - das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição;

III - das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.

Art. 210°. A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é



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

aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

Art. 211°. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

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

§ 2º É permitida a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 212°. Para os fins deste Decreto, entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 213°. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.

Art. 214°. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.

Art. 215°. Para os fins deste Decreto, entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Parágrafo único. É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

Art. 216°. O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§ 1º Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

~~**§ 2º** O leite cru mantido na propriedade rural deve ser conservado sob temperatura e período definidos em norma complementar. (REVOGADO PELO DECRETO 10.468/2020)~~

§ 3º O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.

Art. 217°. Para os fins deste Decreto, entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite para conservação do leite cru



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

refrigerado na propriedade rural.

Parágrafo único. O tanque comunitário deve estar vinculado a estabelecimento sob inspeção oficial e deve atender a norma complementar.

Art. 218°. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

Art. 219°. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

- ~~I - pertençam à propriedade que esteja sob interdição;~~
- I - pertençam à propriedade que esteja sob interdição determinada por órgão de saúde animal competente. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020)
- II - não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição.
- III - estejam no último mês de gestação ou na fase colostrada.
- IV - apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite.
- ~~V - estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; ou~~
- V - estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante.
- ~~VI - recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.~~
- VI - recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.
- VII - estejam em propriedade que não atende às exigências do órgão de saúde animal competente. (NR) (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

Art. 220°. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluindo o seu transporte.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

Art. 221°. A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.

§ 1º O local intermediário de que trata o caput deve constar formalmente no programa de autocontrole do estabelecimento industrial a que está vinculado. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020)

§ 2º A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos deve ser realizada em sistema fechado.



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

§ 3º É proibido medir ou transferir leite em ambiente que o exponha a contaminações.

Art. 222º. Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 223º. A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:

- I - contagem de células somáticas – CCS.
- ~~II - contagem bacteriana total – CBT;~~
- II - contagem padrão em placas – CPP. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).
- III - composição centesimal.
- IV - detecção de resíduos de produtos de uso veterinário.
- V - outras que venham a ser determinadas em norma complementar.

Parágrafo único. Devem ser observados os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 224º. Considera-se leite, o produto que atenda as seguintes especificações:

- I - características físicoquímicas:
 - a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais.
 - b) teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas).
 - c) teor mínimo de proteína total de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas). (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).
 - d) teor mínimo de lactose anidra de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas). (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).
 - e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas).
 - f) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas).
 - g) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 mL.
 - h) densidade relativa a 15°C (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/mL.
 - h) densidade relativa a 15°C/15°C (quinze graus Celsius por quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos). (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).
 - i) índice crioscópico entre -0,530ºH (quinhentos e trinta milésimos de grau



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

Hortvet negativos) e $-0,555^{\circ}\text{H}$ (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos).

j) equivalentes a $-0,512^{\circ}\text{C}$ (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a $-0,536^{\circ}\text{C}$ (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente.

II - não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico.

III - não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares.

Parágrafo único. As regiões que dispuserem de estudos técnico-científicos de padrão regional das características do leite podem mediante aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, adotar outros padrões de leite.

Art. 225°. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.

Art. 226°. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º Somente o leite que atenda às especificações estabelecidas no art. 225° pode ser beneficiado. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

§ 2º Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados de análises de seleção do leite, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do leite, de acordo com o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 3º A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no art. 224° e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.

§ 4º Na hipótese de que trata o § 3º, o estabelecimento receptor fica obrigado a comunicar ao SIM a ocorrência, devendo manter registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.

Art. 227°. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, entre outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal -SIM, as seguintes operações:

I - pré-beneficiamento do leite, compreendidas, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração.

II - beneficiamento do leite, além do disposto no inciso I, inclui os



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

tratamentos térmicos de pasteurização, ultra-alta temperatura - UAT ou UHT ou esterilização e etapa de envase.

§ 1º É permitido o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em regulamento técnico específico.

§ 2º É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

§ 3º Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 228º. Para os fins deste Decreto, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Art. 229º. Para os fins deste Decreto, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo SIM.

Parágrafo único. Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação.

Art. 230º. Para os fins deste Decreto, entende-se por termização ou pré-aquecimento a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

Parágrafo único. O leite termizado deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento e deve manter o perfil enzimático do leite cru.

Art. 231º. Para os fins deste Decreto, entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microorganismos patogênicos eventualmente presentes, e que promova mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§ 1º Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

I - pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 63°C (sessenta e três graus Celsius) e 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de trinta minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria.

II - pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72°C (setenta e dois graus Celsius) e 75°C (setenta e cinco graus Celsius) pelo período de quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria.

§ 2º Podem ser aceitos pelo SIM outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos no § 1º.

§ 3º É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.



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

§ 4º Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o § 3º deve incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§ 5º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser:

I. refrigerado imediatamente após a pasteurização.

II. envasado automaticamente em circuito fechado, no menor prazo possível.

III. expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius). (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

§ 6º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) e 5°C (cinco graus Celsius). (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020)

§ 7º O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

§ 8º É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 232º. Entende-se por processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus Celsius) e 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§ 1º Podem ser aceitos pelo SIM outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo estabelecido no caput.

§ 2º É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.

Art. 233º. Para os fins deste Decreto, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110º C (cento e dez graus Celsius) e 130º C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.

Parágrafo único. Podem ser aceitos pelo SIM outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

Art. 234º. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura do produto:

I - conservação e expedição no posto de refrigeração: 5º C (cinco graus Celsius).

II - conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 5º C (cinco graus Celsius).



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

~~III - refrigeração após a pasteurização: 4º C (quatro graus Celsius); (REVOGADO PELO DECRETO 10.468/2020)~~

~~IV - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4º C (quatro graus Celsius); (REVOGADO PELO DECRETO 10.468/2020).~~

IV - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 5º C (cinco graus Celsius)(ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

V - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7º C (sete graus Celsius).

VI - estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.

Parágrafo único. A temperatura de conservação do leite cru refrigerado na unidade de beneficiamento de leite e derivados pode ser de até 7º C (sete graus Celsius), quando o leite estocado apresentar contagem microbiológica máxima de 300.000 UFC/mL (trezentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) anteriormente ao beneficiamento. (NR) (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

Art. 235º. O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§ 1º Os equipamentos de envase devem possuir dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens de acordo com as especificidades do processo.

§ 2º O envase do leite para consumo humano direto só pode ser realizado em granjas leiteiras e em usinas de beneficiamento de leite, conforme disposto neste Decreto.

Art. 236º. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 237º. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 238º. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ. (ALTERADO PELO DECRETO 9.069/2017).

Art. 239º. Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

**CAPÍTULO IV
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E
DERIVADOS**

Art. 240º. A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas neste Decreto, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

Art. 241º. As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores



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

de fraudes que se faça necessária.

Parágrafo único. Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados das análises de seleção da matéria-prima, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do produto, de acordo com o disposto neste Decreto e em normas complementares.

Art. 242°. O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares.

Art. 243°. Os estabelecimentos de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º Os estabelecimentos que recebem produtos oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º Os estabelecimentos que recebem produtos da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores. (NR) (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

Art. 243°-A. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio, inclusive em unidades móveis, que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene. (NR) (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

Art. 244°. Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

**TÍTULO VI
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE
CAPÍTULO I
DOS ASPECTOS GERAIS**

Art. 245°. Para fins deste Decreto, ingrediente é qualquer substância empregada na fabricação ou na preparação de um produto, incluídos os aditivos alimentares, e que permaneça ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica e normas complementares.

Art. 246°. A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pelo órgão regulador da saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, observado o que segue:

I - o órgão regulador da saúde definirá os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos e seus limites máximos de adição.

II - o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal estabelecerá, dentre os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos, aqueles que possam ser utilizados nos produtos de origem animal e seus limites



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

máximos, quando couber.

§ 1º O uso de antissépticos, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas fica condicionado à aprovação prévia pelo órgão regulador da saúde e à autorização pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 2º É proibido o emprego de substâncias que possam ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

Art. 247º. O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias empregadas no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. É proibido o reaproveitamento de sal, para produtos comestíveis, após seu uso em processos de salga.

Art. 248º. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único. É permitido o tratamento com vistas à recuperação de salmouras por meio de métodos como filtração por processo contínuo, pasteurização ou pelo uso de substâncias químicas autorizadas pelo órgão competente, desde que não apresentem alterações de suas características originais.

Art. 249º. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá RTIQ para os produtos de origem animal previstos ou não neste Decreto e estabelecerá regulamentos técnicos específicos para seus respectivos processos de fabricação.

Parágrafo único. Os RTIQs contemplarão a definição dos produtos, sua tecnologia de obtenção, os ingredientes autorizados, e, no que couber, os parâmetros microbiológicos, físico-químicos, requisitos de rotulagem e outros julgados necessários.

Art. 250º. Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físicoquímicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos neste Decreto, no RTIQ ou em normas complementares.

Art. 251º. Os produtos de origem animal podem ser submetidos ao processo de irradiação em estabelecimentos que estejam devidamente regularizados nos órgãos competentes.

Parágrafo único. Os procedimentos relativos a rastreabilidade, registro e rotulagem dos produtos e responsabilidade quanto ao tratamento e comercialização serão estabelecidos em normas complementares.

**CAPÍTULO II
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNES E
DERIVADOS
Seção I**



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

Das matérias-primas

Art. 252°. Para os fins deste Decreto, carnes são as massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela inspeção veterinária oficial.

Art. 253°. Para os fins deste Decreto, carcaças são as massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observando ainda: (ALTERADO PELO DECRETO 9.069/2017).

I - nos bovídeos, nos bubalinos e nos equídeos a carcaça não inclui pele, patas, rabo, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes.

II - nos suídeos a carcaça pode ou não incluir pele, cabeça e pés.

III - nos ovinos e caprinos a carcaça não inclui pele, patas, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes, mantido ou não o rabo.

IV - nas aves a carcaça deve ser desprovida de penas, sendo facultativa a retirada de rins, pés, pescoço, cabeça e órgãos reprodutores em aves que não atingiram a maturidade sexual.

V - nos lagomorfos a carcaça deve ser desprovida de pele, cabeça e patas.

VI - nas ratitas a carcaça deve ser desprovida de pele e pés, sendo facultativa a retirada do pescoço.

VII - nas rãs e nos jacarés as carcaças são desprovidas de pele e patas.

VIII - nos quelônios as carcaças são desprovidas de casco.

Parágrafo único. É obrigatória a remoção da carne que fica ao redor da lesão do local da sangria, a qual é considerada imprópria para o consumo, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 254°. Para os fins deste Decreto, miúdos são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, conforme especificado abaixo:

I- nos ruminantes: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó.

II - nos suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo.

III - nas aves: fígado, coração e moela sem o revestimento interno.

IV - no pescado: língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória, respeitadas as particularidades de cada espécie.

V - nos lagomorfos: fígado, coração e rins.

VI - nos equídeos: coração, língua, fígado, rins e estômago.

Parágrafo único. Podem ser aproveitados para consumo direto, de acordo com os hábitos regionais, tradicionais ou de países importadores, pulmões, baço, medula espinhal, glândula mamária, testículos, lábios, bochechas, cartilagens e outros a serem definidos em normas complementares, desde que não se constituam em materiais especificados de risco (MER).



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

Art. 255°. Para os fins deste Decreto, produtos de triparia são as vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como os intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

§ 1º Podem ainda ser utilizados como envoltórios os estômagos, o peritônio parietal, a serosa do esôfago, o epíplon e a pele de suíno depilada.

§ 2º Os intestinos utilizados como envoltórios devem ser previamente raspados e lavados, e podem ser conservados por meio de dessecação, salga ou outro processo aprovado pelo SIM.

Art. 256°. As carnes e os miúdos utilizados na elaboração de produtos cárneos devem estar livres de gordura, aponeuroses, linfonodos, glândulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, sem prejuízo de outros critérios definidos pelo SIM.

Parágrafo único. Excetua-se da obrigação de remoção dos ossos de que trata o caput a carne utilizada na elaboração dos produtos cárneos em que a base óssea faça parte de sua caracterização.

Art. 257°. É proibido o uso de intestinos, tonsilas, glândulas salivares, glândulas mamárias, ovários, baço, testículos, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima na composição de produtos cárneos.

Art. 258°. É permitida a utilização de sangue ou suas frações no preparo de produtos cárneos, desde que obtido em condições específicas definidas em normas complementares.

§ 1º É proibido o uso de sangue ou suas frações procedentes de animais que venham a ser destinados a aproveitamento condicional ou que sejam considerados impróprios para o consumo humano.

§ 2º É proibida a desfibrinação manual do sangue quando destinado à alimentação humana.

Seção II Dos produtos cárneos

Art. 259°. Para os fins deste Decreto, produtos cárneos são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

Art. 260°. Para os fins deste Decreto, toucinho é o panículo adiposo adjacente à pele dos suínos cuja designação é definida pelo processo tecnológico aplicado para sua conservação.

Art. 261°. Para os fins deste Decreto, unto fresco ou gordura suína em rama é a



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE ROSÁRIO DO SUL

gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras prensadas.

Art. 262°. Para os fins deste Decreto, carne mecanicamente separada é o produto obtido da remoção da carne dos ossos que a sustentam, após a desossa de carcaças de aves, de bovinos, de suínos ou de outras espécies autorizadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, utilizados meios mecânicos que provocam a perda ou modificação da estrutura das fibras musculares.

Art. 263°. Para os fins deste Decreto, carne temperada, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido dos cortes ou de carnes das diferentes espécies animais, condimentada, com adição ou não de ingredientes.

Art. 264°. Para os fins deste Decreto, embutidos são os produtos cárneos elaborados com carne ou com órgãos comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório a tripa, a bexiga ou outra membrana animal.

§ 1º As tripas e as membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

§ 2º É permitido o emprego de envoltórios artificiais, desde que previamente aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 265°. Para os fins deste Decreto, defumados são os produtos cárneos que, após o processo de cura, são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.

§ 1º É permitida a defumação a quente ou a frio.

§ 2º A defumação deve ser feita em estufas construídas para essa finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

Art. 266°. Para os fins deste Decreto, carne cozida, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido de carne das diferentes espécies animais, desossada ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetida a processo térmico específico.

Art. 267°. Para os fins deste Decreto, desidratados são os produtos cárneos obtidos pela desidratação da carne fragmentada ou de miúdos das diferentes espécies animais, cozidos ou não, com adição ou não de ingredientes, dessecados por meio de processo tecnológico específico.

Art. 268°. Para os fins deste Decreto, esterilizados são os produtos cárneos obtidos a partir de carnes ou de miúdos das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, embalados hermeticamente e submetidos à esterilização comercial.

Parágrafo único. O processo de esterilização comercial deve assegurar um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de *Clostridium botulinum*. (NR) (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).



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

Art. 269°. Para os fins deste Decreto, produtos gordurosos comestíveis, segundo a espécie animal da qual procedem, são os que resultam do processamento ou do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos tecnológicos específicos, com adição ou não de ingredientes.

Parágrafo único. Quando os produtos gordurosos se apresentarem em estado líquido, devem ser denominados óleos.

Art. 270°. Para os fins deste Decreto, almôndega é o produto cárneo obtido a partir de carne moída de uma ou mais espécies animais, moldado na forma arredondada, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 271°. Para os fins deste Decreto, hambúrguer é o produto cárneo obtido de carne moída das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval e submetido a processo tecnológico específico.

Parágrafo único. O hambúrguer poderá ser moldado em outros formatos mediante especificação no registro e na rotulagem do produto. (NR) (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

Art. 272°. Para os fins deste Decreto, quibe é o produto cárneo obtido de carne bovina ou ovina moída, com adição de trigo integral, moldado e acrescido de ingredientes.

Parágrafo único. É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do quibe, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 273°. Para os fins deste Decreto, linguiça é o produto cárneo obtido de carnes cominuídas das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 274°. Para os fins deste Decreto, morcela é o produto cárneo embutido elaborado principalmente a partir do sangue, com adição de toucinho moído ou não, condimentado e cozido.

Art. 275°. Para os fins deste Decreto, mortadela é o produto cárneo obtido da emulsão de carnes de diferentes espécies animais, com adição ou não de toucinho, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio em diferentes formas, e submetido a processo térmico característico.

Art. 276°. Para os fins deste Decreto, salsicha é o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, com adição ou não de



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

gordura, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, com adição de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio, e submetido a processo térmico característico.

Art. 277°. Para os fins deste Decreto, presunto é o produto cárneo obtido exclusivamente do pernil suíno, curado, defumado ou não, desossado ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico adequado.

Parágrafo único. É facultada a elaboração do produto com carnes do membro posterior de outras espécies animais, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 278°. Para os fins deste Decreto, apresuntado é o produto cárneo obtido a partir de recortes ou cortes das massas musculares dos membros anteriores ou posteriores de suínos, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 279°. Para os fins deste Decreto, fiambre é o produto cárneo obtido de carne de uma ou mais espécies animais, com adição ou não de miúdos e partes animais comestíveis, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 280°. Para os fins deste Decreto, salame é o produto cárneo obtido de carne suína e de toucinho, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado ou não, e dessecado.

Art. 281°. Para os fins deste Decreto, pepperoni é o produto cárneo elaborado de carne suína e de toucinho cominuídos, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, apimentado, fermentado, maturado, dessecado, defumado ou não.

Art. 282°. Para os fins deste Decreto, copa é o produto cárneo obtido do corte íntegro da carcaça suína denominado de nuca ou sobrepaleta, condimentado, curado, com adição ou não de ingredientes, maturado, dessecado, defumado ou não.

Art. 283°. Para os fins deste Decreto, lombo é o produto cárneo obtido do corte da região lombar dos suídeos, dos ovinos ou caprinos, condimentado, com adição de ingredientes, salgado ou não, curado ou não, e defumado ou não.

Art. 284°. Para os fins deste Decreto, bacon é o produto cárneo obtido do corte da parede tóraco-abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, com adição de ingredientes, curado e defumado.

Art. 284°-A. Para os fins deste Decreto, pururuca é o produto cárneo obtido da pele de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com gordura ou carne aderidas. (NR)



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

(ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

Art. 284°-B. Para os fins deste Decreto, torresmo é o produto cárneo obtido da gordura de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com pele ou carne aderidas. (NR) (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

Art. 285°. Para fins deste Decreto, pasta ou patê é o produto cárneo obtido a partir de carnes, de miúdos das diferentes espécies animais ou de produtos cárneos, transformados em pasta, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 286°. Para os fins deste Decreto, caldo de carne é o produto líquido resultante do cozimento de carnes, filtrado, esterilizado e envasado.

§ 1º O caldo de carne concentrado, mas ainda fluído, deve ser designado como extrato fluído de carne.

§ 2º O caldo de carne concentrado até a consistência pastosa deve ser designado como extrato de carne, e quando condimentado, deve ser designado como extrato de carne com temperos.

Art. 287°. Para fins deste Decreto, charque é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação.

Parágrafo único. É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do charque, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 288°. Para fins deste Decreto, carne bovina salgada curada dessecada ou jerked beef é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e de agentes de cura, submetido a processo de dessecação.

Art. 289°. Para fins deste Decreto, gelatina é o produto obtido por meio de hidrólise térmica, química ou enzimática, ou a combinação desses processos, da proteína colagênica presente nas cartilagens, nos tendões, nas peles, nas aparas e nos ossos das diferentes espécies animais, seguida de purificação, filtração e esterilização, concentrado e seco.

§ 1º Quando houver a hidrólise completa das proteínas colagênicas, de modo que o produto perca seu poder de gelificação, ele será designado como gelatina hidrolisada.

§ 2º No preparo da gelatina é permitido apenas o uso de matérias-primas procedentes de animais que não tenham sofrido qualquer restrição pela inspeção oficial.

§ 3º Para fins do controle documental da rastreabilidade para atendimento ao disposto no § 2º serão aceitos:

I - a certificação sanitária ou documento equivalente expedido ou autorizado pela autoridade sanitária competente dos Estados, do Distrito Federal e dos



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

Municípios.

II - a documentação comercial, no caso dos estabelecimentos processadores de peles vinculados ao órgão de saúde animal competente. (NR) (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

Art. 290°. Para os fins deste Decreto, banha é o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suídeos, com adição ou não de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia.

Art. 291°. Os produtos cárneos de características ou natureza idênticas, fabricados com diferentes composições, podem ser classificados e diferenciados por sua qualidade em seus respectivos RTIQs, com base em um ou mais dos seguintes critérios:

I - teores de proteína total, de proteína carne, de umidade e de gordura no produto acabado.

II - quantidade e qualidade da matéria-prima carne utilizada.

III - adição ou não de miúdos ou de partes comestíveis de diferentes espécies animais e respectivas quantidades.

IV - utilização ou não de proteínas não cárneas ou de produtos vegetais e respectivas quantidades.

V - outros parâmetros previstos em normas complementares.

Art. 292°. É permitida a adição, nos limites fixados, de água ou de gelo aos produtos cárneos com o objetivo de facilitar a trituração e a homogeneização da massa, ou para outras finalidades tecnológicas, quando prevista neste Decreto e em normas complementares, ou mediante aprovação do SIM.

Art. 293°. É permitida a adição, nos limites fixados, de amido ou de fécula, de ingredientes vegetais e de proteínas não cárneas aos produtos cárneos quando prevista neste Decreto e em normas complementares, ou mediante aprovação do SIM.

Art. 294°. Os produtos cárneos cozidos que necessitam ser mantidos sob refrigeração devem ser resfriados logo após o processamento térmico, em tempo e temperatura que preservem sua inocuidade.

Parágrafo único. Produtos cárneos cozidos conservados em temperatura ambiente devem atender às especificações fixadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 295°. Todos os produtos cárneos esterilizados devem ser submetidos a processo térmico em no máximo duas horas após o fechamento das embalagens.

§ 1º Quando depois da esterilização forem identificadas embalagens mal fechadas ou defeituosas, estas podem, conforme o caso, ser reparadas, e seu conteúdo reaproveitado nas seguintes condições:

I - quando a reparação e a nova esterilização forem efetuadas nas primeiras seis horas que se seguirem à verificação do defeito.

II - quando o defeito for verificado no final da produção e as embalagens forem conservadas em câmaras frigoríficas em temperatura não superior a 1°C (um grau



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE ROSÁRIO DO SUL

Celsius), devendo ser realizado novo envase no dia subsequente, seguido de esterilização.

§ 2º Quando não for realizada nova esterilização, de acordo com os incisos I ou II do § 1º, o conteúdo das embalagens deve ser considerado impróprio para o consumo.

Art. 296º. Os produtos cárneos esterilizados serão submetidos a controles de processo que compreendam teste de penetração e distribuição de calor, processamento térmico, avaliação do fechamento e da resistência das embalagens ou dos recipientes, incubação e outros definidos em normas complementares.

Parágrafo único. O teste de incubação de que trata o caput será realizado de acordo com o disposto a seguir:

I- amostras representativas de todas as partidas devem ser submetidas a teste de incubação por dez dias, contemplando, no mínimo, 0,1% (zero vírgula um por cento) das embalagens processadas e dispostas em sala estufa com temperatura controlada, mantida a 35°C (trinta e cinco graus centígrados), tolerando-se variações de 2,8°C (dois vírgula oito graus centígrados) para cima ou para baixo.

II- caso a temperatura de incubação fique abaixo de 32°C (trinta e dois graus centígrados) ou exceda 38°C (trinta e oito graus centígrados), mas não ultrapasse 39,5°C (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados), deve ser ajustada na faixa requerida e o tempo de incubação estendido, adicionando-se o tempo que as amostras permaneceram na temperatura de desvio.

III- se a temperatura de incubação permanecer em temperatura igual ou superior a 39,5°C (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados) por mais de duas horas, as amostras devem ser descartadas, colhidas novas amostras e reiniciado o teste de incubação na faixa de temperatura estabelecida.

Art. 297º. Na verificação dos produtos cárneos esterilizados devem ser considerados:

I - as condições gerais do recipiente, o qual não deve apresentar defeitos que coloquem em risco a sua inviolabilidade.

II - a presença de indícios de estufamento.

III - o exame das superfícies das embalagens.

IV - o cheiro, o sabor e a coloração próprios.

V - a ausência de tecidos inferiores ou diferentes daqueles indicados na fórmula aprovada quando da fragmentação da conserva.

VI - a ocorrência de som correspondente à sua natureza na prova de percussão, no caso de enlatados.

VII - o não desprendimento de gases, a não projeção de líquido e a produção de ruído característico, decorrente da entrada de ar no continente submetido à vácuo, que deverá diminuir a concavidade da tampa oposta, no caso de enlatados submetidos à prova de perfuração.

Parágrafo único. Nas análises microbiológicas e físico-químicas, devem ser realizadas as provas pertinentes a cada caso, a fim de comprovar a esterilidade comercial do produto.



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

**Seção III
Dos produtos não comestíveis**

Art. 298°. Para os fins deste Decreto, produtos não comestíveis são os resíduos da produção industrial e os demais produtos não aptos ao consumo humano, incluídos aqueles:

I - oriundos da condenação de produtos de origem animal.

II - cuja obtenção é indissociável do processo de abate, incluídos os cascos, os chifres, os pelos, as peles, as penas, as plumas, os bicos, o sangue, o sangue fetal, as carapaças, os ossos, as cartilagens, a mucosa intestinal, a bile, os cálculos biliares, as glândulas, os resíduos animais e quaisquer outras partes animais.

§ 1º As disposições deste Decreto não se aplicam aos produtos fabricados a partir do processamento posterior dos produtos de que trata o caput, tais como:

I - as enzimas e os produtos enzimáticos.

II - os produtos opoterápicos.

III - os produtos farmoquímicos ou seus produtos intermediários.

IV - os insumos laboratoriais.

V - os produtos para saúde.

VI - os produtos destinados à alimentação animal com ou sem finalidade nutricional.

VII - os produtos gordurosos.

VIII - os fertilizantes.

IX - os biocombustíveis.

X - os sanitizantes.

XI - os produtos de higiene e limpeza.

XII - a cola animal.

XIII - o couro e produtos derivados.

XIV - os produtos químicos.

§ 2º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá procedimentos simplificados para respaldar o trânsito e a certificação sanitária dos produtos previstos no caput e no § 1º, sob os aspectos de saúde animal, inclusive para o atendimento às exigências de exportação.

§ 3º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá procedimentos simplificados para migração ou regularização do registro, quando cabível, dos estabelecimentos fabricantes dos produtos de que trata o § 1º que tenham sido registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento perante o órgão competente, assegurada a continuidade do exercício da atividade econômica.

§ 4º Não se incluem na definição do caput os produtos de que trata o inciso II do caput cujo uso seja autorizado para consumo humano, nos termos do disposto neste Decreto ou em normas complementares. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

~~**Parágrafo único.** Não se incluem entre os produtos não comestíveis~~



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

~~abrangidos por este Decreto as enzimas e os produtos enzimáticos, os produtos epoterápicos, os produtos farmoquímicos ou seus produtos intermediários, os insumos laboratoriais e os produtos destinados à alimentação animal, com ou sem finalidade nutricional, obtidos de tecidos animais. (REVOGADO PELO DECRETO 10.468/2020)~~

~~**Art. 299°.** Para os fins deste Decreto, produto gorduroso não comestível é todo aquele obtido pela fusão de carcaças, de partes da carcaça, de ossos, de órgãos e de vísceras não empregados no consumo humano e o que for destinado a esse fim pelo SIM. (REVOGADO PELO DECRETO 10.468/2020).~~

Parágrafo único. O produto gorduroso não comestível deve ser desnaturado pelo emprego de substâncias desnaturantes, conforme critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art.300°. Todos os produtos condenados devem ser conduzidos à seção de produtos não comestíveis, proibida sua passagem por seções onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.

§ 1º A condução de material condenado até a sua desnaturação pelo calor deve ser efetuada de modo a se evitar a contaminação dos locais de passagem, de equipamentos e de instalações.

§ 2º Os materiais condenados destinados à transformação em outro estabelecimento devem ser previamente descaracterizados, vedada sua comercialização e seu uso, sob qualquer forma, para alimentação humana. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

Art. 301°. Quando os produtos não comestíveis se destinarem à transformação em outro estabelecimento, devem ser:

- I - armazenados e expedidos em local exclusivo para esta finalidade.
- II- transportados em veículos vedados e que possam ser completamente higienizados após a operação. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

Art. 302°. É obrigatória a destinação de carcaças, de partes das carcaças, de ossos e de órgãos de animais condenados e de restos de todas as seções do estabelecimento, para o preparo de produtos não comestíveis, com exceção daqueles materiais que devem ser submetidos a outros tratamentos definidos em legislação específica.

Parágrafo único. É permitida a cessão de peças condenadas, a critério do SIM, para instituições de ensino e para fins científicos, mediante pedido expresso da autoridade interessada, que declarará na solicitação a finalidade do material e assumirá inteira responsabilidade quanto ao seu destino.

~~**Art. 303°.** Poderá ser autorizada a fabricação de ingredientes ou insumos destinados à alimentação animal tais como a farinha de carne, a farinha de sangue, a farinha de carne e ossos, a farinha de vísceras, a farinha de penas, a farinha de penas e vísceras, a farinha de pescado e outros nas dependências anexas aos estabelecimentos de abate destinadas ao processamento dos subprodutos industriais. (REVOGADO PELO DECRETO 10.468/2020).~~

Parágrafo único. Os padrões de identidade e qualidade dos produtos de que trata o caput serão definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento,



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

bem como os demais procedimentos de fiscalização e registro, observado o disposto em legislação específica.

Art. 304°. É permitido o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transporte, desde que o estabelecimento disponha de instalações apropriadas para essa finalidade, observada a legislação específica.

Parágrafo único. O conteúdo do aparelho digestório dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento disposto no caput.

Art. 305°. É permitida a adição de conservadores na bile depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse em concentrá-la.

Parágrafo único. Para os fins deste Decreto, entende-se por bile concentrada o produto resultante da evaporação parcial da bile fresca.

Art. 306°. Após sua obtenção, os produtos de origem animal não comestíveis não podem ser manipulados em seções de elaboração de produtos comestíveis. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

~~**Art. 307°.** Os estabelecimentos de abate podem fornecer órgãos, tecidos ou partes de animais como matérias-primas para fabricação de produtos opoterápicos, de insumos farmoquímicos ou de seus intermediários, de insumos laboratoriais, e para outras finalidades não sujeitas à fiscalização pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, desde que disponham de instalações e equipamentos específicos, e atendam aos requisitos de produção definidos pelo órgão competente. (REVOGADO PELO DECRETO 10.468/2020).~~

**CAPÍTULO III
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PESCADO E SEUS
DERIVADOS**

Seção I

Dos produtos e derivados de pescado

Art. 308°. Produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.

§ 1º Para que o produto seja considerado um produto de pescado, deve possuir mais de cinquenta por cento de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.

~~§ 2º Quando a quantidade de pescado for inferior a cinquenta por cento, o produto será considerado um produto à base de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico. (REVOGADO PELO DECRETO 10.468/2020).~~

Art. 309°. Para os fins deste Decreto, pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020)



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

Art. 310°. Para os fins deste Decreto, pescado resfriado é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração.

Parágrafo único. A temperatura máxima de conservação do pescado resfriado deve atender ao disposto em normas complementares ou, na sua ausência, ao disposto em recomendações internacionais. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020)

Art. 311°. Para os fins deste Decreto, pescado congelado é aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima.

§ 1º O processo de congelamento rápido somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

§ 2º É permitida a utilização de congelador salmourador nas embarcações quando o pescado for destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a -9°C (nove graus Celsius negativos), devendo ter como limite máximo esta temperatura durante o seu transporte e armazenagem.

§ 3º É permitida a utilização de equipamento congelador salmourador em instalações industriais em terra, desde que haja:

I - controle sobre o tempo e a temperatura de congelamento no equipamento e controle de absorção de sal no produto.

II - finalização do congelamento em túneis até que o produto alcance a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

§ 4º O produto de que trata o § 2º será denominado peixe salmourado congelado para conserva e o produto de que trata o § 3º será denominado peixe salmourado congelado. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

Art. 312°. Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a - 18°C (dezoito graus Celsius negativos).

Parágrafo único. É proibido o transporte de pescado congelado a granel, com exceção daquelas espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 313°. Para os fins deste Decreto, pescado descongelado é aquele que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

Parágrafo único. O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos apropriados e em condições autorizadas pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, de forma a garantir a inocuidade e a qualidade do pescado, observando-se que, uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco.

Art. 314°. Para os fins deste Decreto, carne mecanicamente separada de



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

pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração, a limpeza destes e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.

Art. 315°. Para os fins deste Decreto, surimi é o produto congelado obtido a partir de carne mecanicamente separada de peixe, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, com adição de aditivos.

Art. 316°. Para os fins deste Decreto, pescado empanado é o produto congelado, elaborado a partir de pescado com adição ou não de ingredientes, moldado ou não, e revestido de cobertura que o caracterize, submetido ou não a tratamento térmico.

Art. 317°. Para os fins deste Decreto, pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, com adição de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetido à esterilização comercial.

Art. 318°. Para os fins deste Decreto, pescado em semiconserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, com adição ou não de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.

Art. 319°. Para os fins deste Decreto, patê ou pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado transformado em pasta, com adição de ingredientes, submetido a processo tecnológico específico.

Art. 320°. Para os fins deste Decreto, embutido de pescado é aquele produto elaborado com pescado, com adição de ingredientes, curado ou não, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, utilizados os envoltórios previstos neste Decreto.

Art. 321°. Para os fins deste Decreto, pescado curado é aquele proveniente de pescado, tratado pelo sal, com ou sem aditivos.

Parágrafo único. O tratamento pelo sal pode ser realizado por meio de salgas úmida, seca ou mista.

Art. 322°. Para os fins deste Decreto, pescado seco ou desidratado é o produto obtido pela dessecação do pescado em diferentes intensidades, por meio de processo natural ou artificial, com ou sem aditivos, a fim de se obter um produto estável à temperatura ambiente.

Art. 323°. Para os fins deste Decreto, pescado liofilizado é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, com ou sem aditivos.

Art. 324°. Para os fins deste Decreto, gelatina de pescado é o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do



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

colágeno presente em tecidos de pescado como a bexiga natatória, os ossos, as peles e as cartilagens.

Art. 325°. Na elaboração de produtos comestíveis de pescado, devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes a produtos cárneos previstas neste Decreto e o disposto em legislação específica.

**CAPÍTULO IV
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS E DERIVADOS**

Art. 326°. Para os fins deste Decreto, entende-se por derivados de ovos aqueles obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou de suas misturas, após eliminação da casca e das membranas.

Parágrafo único. Os derivados de ovos podem ser líquidos, concentrados, pasteurizados, desidratados, liofilizados, cristalizados, resfriados, congelados, ultracongelados, coagulados ou apresentarem-se sob outras formas utilizadas como alimento, conforme critérios definidos pelo SIM.

Art. 327°. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá critérios e parâmetros para os ovos e os derivados e para seus respectivos processos de fabricação em regulamento técnico específico ou em norma complementar.

**CAPÍTULO V
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE E DERIVADOS
LÁCTEOS
Seção I
Do leite**

Art. 328°. É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

- I - leite cru refrigerado.
- II - leite fluido a granel de uso industrial.
- III - leite pasteurizado.
- IV - leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT.
- V - leite esterilizado.
- VI - leite reconstituído.

§ 1º É permitida a produção e o beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos neste Decreto, mediante novas tecnologias aprovadas em norma complementar.

§ 2º São considerados para consumo humano direto apenas os leites fluidos previstos nos incisos III, IV, V e VI do caput, além dos que vierem a ser aprovados nos termos do § 1º.

§ 3º A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e



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

Abastecimento em situações emergenciais de desabastecimento público.

Art. 329°. Para os fins deste Decreto, leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob inspeção sanitária oficial.

Art. 330°. Para os fins deste Decreto, leite fluido a granel de uso industrial é o leite higienizado, refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), à pasteurização e à padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

Art. 331°. A transferência do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias-primas transportadas a granel em carros-tanques entre estabelecimentos industriais deve ser realizada em veículos isotérmicos lacrados e etiquetados, acompanhados de boletim de análises, sob responsabilidade do estabelecimento de origem.

Art. 332°. Para os fins deste Decreto, leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos neste Decreto.

Art. 333°. Para os fins deste Decreto, leite UAT ou leite UHT é o leite homogeneizado e submetido a processo de ultra-alta temperatura conforme definido neste Decreto.

Art. 334°. Para os fins deste Decreto, leite esterilizado é o leite fluido, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido neste Decreto.

Art. 335°. Para os fins deste Decreto, leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, com adição ou não de gordura láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e de tratamento térmico previsto neste Decreto.

Art. 336°. Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, devem ser seguidas as exigências previstas neste Decreto e nas legislações específicas, respeitadas as particularidades.

**Seção II
Da classificação dos derivados lácteos**

Art. 337°. Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação:

- I - produtos lácteos.
- II - produtos lácteos compostos.
- III - misturas lácteas.

Art. 338°. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento.

Parágrafo único. Para os fins deste Decreto, leites modificados, fluido ou em



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

pó, são os produtos lácteos resultantes da modificação da composição do leite mediante a subtração ou a adição dos seus constituintes.

Art. 339°. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.

Art. 340°. Para os fins deste Decreto, mistura láctea é o produto que contém em sua composição final mais que cinquenta por cento de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitida a substituição dos constituintes do leite, desde que a denominação de venda seja “mistura de (o nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda) e (produto adicionado)”.

Art. 341°. É permitida a mistura do mesmo derivado lácteo, porém de qualidade diferente, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

**Subseção I
Do creme de leite**

Art. 342°. Para os fins deste Decreto, creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por meio de processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.

Parágrafo único. Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.

Art. 343°. Para os fins deste Decreto, creme de leite de uso industrial é o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

§ 1º Para os fins deste Decreto, creme de leite a granel de uso industrial é o produto transportado em carros tanques isotérmicos.

§ 2º Para os fins deste Decreto, creme de leite cru refrigerado de uso industrial é o produto transportado em embalagens adequadas de um único uso.

§ 3º É proibido o transporte de creme de leite de uso industrial em latões.

Art. 344°. Os cremes obtidos do desnate de soro, de leiteiro, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos nos RTIQs dos produtos finais.

**Subseção II
Da manteiga**



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

Art. 345°. Para os fins deste Decreto, manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite, por meio de processo tecnológico específico.

Parágrafo único. A matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura láctea.

Art. 346°. Para os fins deste Decreto, manteiga de garrafa, manteiga da terra ou manteiga do sertão é o produto lácteo gorduroso nos estados líquido ou pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.

**Subseção III
Dos queijos**

Art. 347°. Para os fins deste Decreto, queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por meio da separação parcial do soro em relação ao leite ou ao leite reconstituído - integral, parcial ou totalmente desnatado - ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas específicas, produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, de especiarias, de condimentos ou de aditivos.

§ 1º Nos queijos produzidos a partir de leite ou de leite reconstituído, a relação proteínas do soro/caseína não deve exceder a do leite.

§ 2º Para os fins deste Decreto, queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§ 3º Para os fins deste Decreto, queijo maturado é o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da sua variedade.

§ 4º A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

§ 5º O leite utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou ao tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

§ 6º Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C (cinco graus Celsius), durante um período não inferior a sessenta dias.

§ 7º O período mínimo de maturação de queijos de que trata o § 6º poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em RTIQ.

Art. 348°. Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e, para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

Parágrafo único. Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto à sua origem e ao controle do período de maturação.



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

Art. 349°. O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob inspeção oficial diferente daquele que iniciou a produção, respeitados os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo SIM para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.

Art. 350°. Para os fins deste Decreto, queijo de coalho é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semicozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem.

Art. 351°. Para os fins deste Decreto, queijo de manteiga ou queijo do sertão é o queijo obtido mediante a coagulação do leite pasteurizado com o emprego de ácidos orgânicos, com a obtenção de uma massa dessorada, fundida e com adição de manteiga de garrafa.

Art. 352°. Para os fins deste Decreto, queijo minas frescal é o queijo fresco obtido por meio da coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas ou com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada.

Art. 353°. Para os fins deste Decreto, queijo minas padrão é o queijo de massa crua ou semicozida obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

Art. 354°. Para os fins deste Decreto, ricota fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume.

Art. 355°. Para os fins deste Decreto, ricota defumada é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume, submetido à secagem e à defumação.

Art. 356°. Para os fins deste Decreto, queijo prato é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa semicozida, prensada, salgada e maturada.

Art. 357°. Para os fins deste Decreto, queijo provolone é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada, que pode ser fresco ou maturado. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

§ 1º O queijo provolone fresco pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada butirro.



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

§ 2º O queijo de que trata o caput pode ser defumado e devem ser atendidas as características sensoriais adquiridas nesse processo.

§ 3º O queijo de que trata o caput pode ser denominado caccio-cavalo, fresco ou curado, quando apresentar formato ovalado ou piriforme.

Art. 358º. Para os fins deste Decreto, queijo regional do norte ou queijo tropical é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, ou de ambos, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro-fermento, com a obtenção de uma massa dessorada, cozida, prensada e salgada.

Art. 358º-A. O uso e a comercialização, exclusivamente para fins industriais, da gordura láctea extraída da água utilizada na operação de filagem durante a elaboração de queijos são permitidos, asseguradas a identidade e a qualidade do produto final no qual será utilizada.(ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

**Subseção IV
Dos leites fermentados**

Art. 359º. Para os fins deste Decreto, leites fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por meio da coagulação e da diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído por meio da fermentação láctea, mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, com adição ou não de outros produtos lácteos ou de substâncias alimentícias.

§ 1º Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade, conforme disposto em normas complementares.

§ 2º São considerados leites fermentados o iogurte, o leite fermentado ou cultivado, o leite acidófilo ou acidofilado, o kumys, o kefir e a coalhada.

**Subseção V
Dos leites concentrados e desidratados**

Art. 360º. Para os fins deste Decreto, leites concentrados e leites desidratados são os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por meio de processos tecnológicos específicos.

§ 1º Para os fins deste Decreto, consideram-se produtos lácteos concentrados o leite concentrado, o leite evaporado, o leite condensado e outros produtos que atendam a essa descrição.

§ 2º Para os fins deste Decreto, consideram-se produtos lácteos desidratados o leite em pó e outros produtos que atendam a essa descrição.

§ 3º É proibida a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó para consumo humano ou industrialização.



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

Art. 361°. Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender às condições previstas neste Decreto e em normas complementares.

Art. 362°. Para os fins deste Decreto, leite concentrado é o produto de uso exclusivamente industrial que não pode ser reconstituído para fins de obtenção de leite para consumo humano direto.

Art. 363°. Para os fins deste Decreto, leite condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite com adição de açúcar ou o obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, que resulte em produto de mesma composição e características.

Art. 364°. Para os fins deste Decreto, leite em pó é o produto obtido por meio da desidratação do leite integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado.

§ 1º O produto deve apresentar composição de forma que, quando reconstituído conforme indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda.

§ 2º Para os diferentes tipos de leite em pó, fica estabelecido o teor de proteína mínimo de trinta e quatro por cento massa/massa com base no extrato seco desengordurado.

**Subseção VI
Dos outros derivados lácteos**

Art. 365°. Para os fins deste Decreto, leite aromatizado é o produto lácteo resultante da mistura preparada, de forma isolada ou combinada, com leite e cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente com adição de açúcar e aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração, e que apresente a proporção mínima de oitenta e cinco por cento massa/massa de leite no produto final, tal como se consome.

Art. 366°. Para os fins deste Decreto, doce de leite é o produto LÁCTEO OU PRODUTO LÁCTEO COMPOSTO obtido por meio da concentração do leite ou do leite reconstituído sob ação do calor à pressão normal ou reduzido, com adição de sacarose - parcialmente substituída ou não por monossacarídeos, dissacarídeos ou ambos - com ou sem adição de sólidos de origem láctea, de creme e de outras substâncias alimentícias (ALTERADO PELO DECRETO 9.069/2017).

Art. 367°. Para os fins deste Decreto, requeijão é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por meio das coagulações ácidas ou enzimáticas, ou ambas, do leite, opcionalmente com adição de creme de leite, de manteiga, de gordura anidra de leite ou butter oil, separados ou em combinação, com adição ou não de condimentos, de especiarias e de outras substâncias alimentícias.

Parágrafo único. A denominação requeijão está reservada ao produto no qual a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

Art. 368°. Para os fins deste Decreto, bebida láctea é o produto lácteo ou



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE ROSÁRIO DO SUL

produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 369°. Para os fins deste Decreto, composto lácteo é o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó obtido a partir de leite ou de derivados de leite ou de ambos, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 370°. Para os fins deste Decreto, queijo em pó é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da fusão e da desidratação, mediante um processo tecnológico específico, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 371°. Para os fins deste Decreto, queijo processado ou fundido é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da trituração, da mistura, da fusão e da emulsão, por meio de calor e de agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 372°. Para os fins deste Decreto, massa coalhada é o produto lácteo intermediário, de uso exclusivamente industrial, cozido ou não, dessorado e lavado, que se obtém por meio da coagulação ácida ou enzimática do leite destinada à elaboração de requeijão ou de outros produtos, quando previsto em RTIQ.

Art. 373°. Para os fins deste Decreto, soro de leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, de caseína e de produtos similares.

Parágrafo único. O produto de que trata o caput pode ser submetido à desidratação parcial ou total por meio de processos tecnológicos específicos.

Art. 374°. Para os fins deste Decreto, gordura anidra de leite ou butter oil é o produto lácteo gorduroso obtido a partir de creme ou de manteiga pela eliminação quase total de água e de sólidos não gordurosos, mediante processos tecnológicos adequados.

Art. 375°. Para os fins deste Decreto, lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 376°. Para os fins deste Decreto, lactoalbumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.

Art. 377°. Para os fins deste Decreto, leitelho é o produto lácteo resultante da batida do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.

Art. 378°. Para os fins deste Decreto, caseína alimentar é o produto lácteo resultante da precipitação do leite desnatado por meio da ação enzimática ou mediante acidificação a pH 4,6 a 4,7 (quatro inteiros e seis décimos a quatro inteiros e sete décimos), lavado e desidratado por meio de processos tecnológicos específicos.

Art. 379°. Para os fins deste Decreto, caseinato alimentício é o produto lácteo



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

obtido por meio da reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou de sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia, posteriormente lavado e submetido à secagem, mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 380°. Para os fins deste Decreto, caseína industrial é o produto não alimentício obtido pela precipitação do leite desnatado mediante a aplicação de soro ácido, de coalho, de ácidos orgânicos ou minerais.

Art. 381°. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos proteicos são os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e das proteínas do soro por meio de tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 382°. É admitida a separação de outros constituintes do leite pela tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art.383°. Para os fins deste Decreto, farinha láctea é o produto resultante da dessecação, em condições próprias, da mistura de farinhas de cereais ou de leguminosas com leite, nas suas diversas formas e tratamentos, com adição ou não de outras substâncias alimentícias.

§ 1º O amido das farinhas deve ter sido tornado solúvel por meio de técnica apropriada.

§ 2º A farinha láctea deve ter no mínimo vinte por cento de leite massa/massa do total de ingredientes do produto.

Art. 384°. Para os fins deste Decreto, são considerados derivados do leite outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, de produto lácteo composto ou de mistura láctea, de acordo com o disposto neste Decreto.

Art. 385°. Sempre que necessário, o SIM solicitará documento comprobatório do órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou de grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas.

**CAPÍTULO VI
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS DE
ABELHAS E DERIVADOS**

**Seção I
Dos produtos de abelhas**

Art. 386°. Para os fins deste Decreto, produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, classificando-se em:

I - produtos de abelhas do gênero Apis, que são o mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina.

II - produtos de abelhas sem ferrão ou nativas, que são o mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão.



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

Parágrafo único. Os produtos de abelhas podem ser submetidos a processos de liofilização, de desidratação, de maceração ou a outro processo tecnológico específico.

Art. 387°. Para os fins deste Decreto, mel é o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre as partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia.

Art. 388°. Para os fins deste Decreto, mel para uso industrial é aquele que se apresenta fora das especificações para o índice de diástase, de hidroximetilfurfural, de acidez ou em início de fermentação, que indique alteração em aspectos sensoriais que não o desclassifique para o emprego em produtos alimentícios.

Art. 389°. Para os fins deste Decreto, pólen apícola é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colmeia.

Art. 390°. Para os fins deste Decreto, geleia real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaríngeas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até setenta e duas horas.

Art. 391°. Para os fins deste Decreto, própolis é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Art. 392°. Para os fins deste Decreto, cera de abelhas é o produto secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias, de consistência plástica, de cor amarelada e muito fusível.

Art. 393°. Para os fins deste Decreto, apitoxina é o produto de secreção das glândulas abdominais ou das glândulas do veneno de abelhas operárias, armazenado no interior da bolsa de veneno.

Art. 394°. Para os fins deste Decreto, mel de abelhas sem ferrão é o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colmeia.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de mel com mel de abelhas sem ferrão.

Art. 395°. Para os fins deste Decreto, pólen de abelhas sem ferrão é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido dos potes da colmeia.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de pólen apícola com pólen de abelhas sem ferrão.

Art. 396°. Para os fins deste Decreto, própolis de abelhas sem ferrão é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas sem ferrão de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as



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

abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de própolis com própolis de abelhas sem ferrão.

**Seção II
Dos derivados de produtos de abelhas**

Art. 397°. Para os fins deste Decreto, derivados de produtos de abelhas são aqueles elaborados com produtos de abelhas, com adição ou não de ingredientes permitidos, classificados em:

- I - composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes.
- II - composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes.

Art. 398°. Para os fins deste Decreto, composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes é a mistura de dois ou mais produtos de abelhas combinados entre si, os quais devem corresponder a cem por cento do produto final.

Art. 399°. Para os fins deste Decreto, composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes é a mistura de um ou mais produtos de abelhas, combinados entre si, com adição de ingredientes permitidos.

§ 1º O composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes deve ser constituído, predominantemente, em termos quantitativos, de produtos de abelhas.

§ 2º É proibido o emprego de açúcares ou de soluções açucaradas como veículo de ingredientes de qualquer natureza na formulação dos compostos de produtos de abelhas com adição de outros ingredientes.

**TÍTULO VII
DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS
CARIMBOS DE INSPEÇÃO.
CAPÍTULO I
DO REGISTRO DE PRODUTOS**

Art. 400°. Todo produto de origem animal comestível produzido no município em estabelecimento sob inspeção oficial deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, da Secretaria Municipal da Agricultura.

§ 1º O registro de que trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

§ 2º O registro de produtos comestíveis não regulamentados será concedido mediante aprovação prévia da formulação e do processo de fabricação do produto.

§ 3º O croqui do rótulo não será objeto de análise prévia.

Art 401° O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá isentar de registro outros produtos previstos neste Decreto ou em normas complementares, conforme a classificação de risco dos produtos.



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

Art 402° O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá procedimentos simplificados para respaldar o trânsito e certificação sanitária dos produtos tratados neste artigo para o atendimento às exigências de exportação. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020)

Art. 403°. No processo de solicitação de registro, devem constar:

I - matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados.

II - descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto.

~~III - descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto; e (REVOGADO PELO DECRETO 10.468/2020).~~

III - relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento.

IV - croqui do rótulo a ser utilizado. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

Parágrafo único. Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo SIM.

Art. 404°. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM.

Art 405° Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput, além dos requisitos estabelecidos no caput do art 403 o requerente deve apresentar ao SIM:

I- memorial descritivo do processo de fabricação do produto, em 2 (duas) vias, conforme modelo fornecido pelo Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.

II - *lay out* dos rótulos a serem registrados, em seus diferentes tamanhos, em 2 (duas) vias.

Art. 406° - Cada produto registrado terá um número próprio que constará no seu rótulo.

Art. 407° - Os estabelecimentos só poderão utilizar rótulos devidamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.

Art.408° O SIM julgará a pertinência dos pedidos de registro considerando:

I - a segurança e a inocuidade do produto.

II - os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores.

III - a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.



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

Art 409° Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também será considerado na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.

Art. 410°. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 411°. Todos os ingredientes e os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registro.

Parágrafo único. Os coadjuvantes de tecnologia empregados na fabricação devem ser discriminados no processo de fabricação. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020)

Art.412° - Qualquer modificação, que implique em alteração de identidade, qualidade ou tipo do produto de origem animal, deverá ser previamente solicitada ao S.I.M., podendo ser mantido o número de registro anteriormente concedido.

Art.413°. O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

**CAPÍTULO II
DA EMBALAGEM**

Art.414° Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

Art.415° - Todo o material empregado no processo de embalagem de alimentos deverá ser armazenado em local destinado a esta finalidade e em condições de sanidade e limpeza.

§ 1º O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2º Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

Art.416° - As embalagens devem ser utilizadas para os fins a que se destinam, de acordo com o aprovado pelo órgão competente.

Art.417° - É proibida a reutilização de embalagens.

Art.418° - Todos os produtos alimentícios devem ser embalados de forma a garantir a sua inviolabilidade.



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

Art.419° - As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados e se necessário, higienizados imediatamente antes do uso, com o objetivo de assegurar sua inocuidade.

Art. 420°. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

Parágrafo único. É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

**CAPÍTULO III
DA ROTULAGEM
Seção I
Da rotulagem em geral**

Art. 421°. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 422°. Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal, registrados ou isentos de registro pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, da Secretaria Municipal da Agricultura por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

§ 1º O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2º As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo, indeléveis e conforme legislação específica.

§ 3º Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

§ 4º Fica dispensada a aposição de rótulos em produtos não comestíveis comercializados a granel, quando forem transportados em veículos cuja lacração não seja viável ou nos quais o procedimento não confira garantia adicional à inviolabilidade dos produtos. (NR) (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

Art. 423°. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.



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

Art. 424°. Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados ou isentos de registro aos quais correspondam.

§ 1º As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

§ 2º Na venda direta ao consumidor final, é vedado o uso do mesmo rótulo para mais de um produto.

§ 3º Para os fins do § 2º, entende-se por consumidor final "a pessoa física que adquire um produto de origem animal para consumo próprio." (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

Art.425° - Além de outras exigências previstas neste Regulamento ou em legislação específica, os rótulos devem obrigatoriamente conter, de forma clara e legível, as seguintes indicações:

I- nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, com no mínimo 1/3 (um terço) da maior inscrição do rótulo, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou outros dizeres.

II - marca comercial ou nome fantasia do produto.

III - razão social ou nome do produtor.

IV - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber.

V- categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação prevista neste regulamento.

VI- endereço completo do estabelecimento e inscrição estadual do produtor.

VII - carimbo oficial da Inspeção Municipal.

VIII - prazo de validade e identificação do lote. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020)

IX- informações nutricionais e lista de ingredientes em ordem decrescente de quantidade, sendo os aditivos citados pelo nome ou número de Sistema Internacional de Numeração - INS e função tecnológica.

X - indicação do número de registro do produto no S.I.M.

XI - identificação da origem.

XII - instruções sobre a conservação do produto, incluindo a validade após aberta a embalagem.

XIII - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente.

XIV - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

§ 1º O prazo de validade e a identificação do lote devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

§ 2º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão "Fabricado por", ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão "Para", ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.



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

§ 3º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “Fracionado por” ou “Embalado por”, respectivamente, em substituição à expressão “fabricado por”.

§ 4º Nos casos de que trata o § 3º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 426º. Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.(ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

Art. 427º. Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos à elas.

Parágrafo único. O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos a símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, a fatos ou a estabelecimentos dos Municípios, dos Estados, da União e do Distrito Federal, deve cumprir a legislação específica.

Art. 428º. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

§ 1º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.

§ 2º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

§ 3º O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

§ 4º As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.

Art. 428-A. É facultada a aposição no rótulo de informações que remetam a sistema de produção específico ou a características específicas de produção no âmbito da produção primária, observadas as regras estabelecidas pelo órgão competente.

§ 1º Na hipótese de inexistência de regras ou de regulamentação específica sobre os sistemas ou as características de produção de que trata o caput, o estabelecimento deverá apor texto explicativo na rotulagem, em local de visualização fácil, que informará ao consumidor as características do sistema de produção.



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

§ 2º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto no § 1º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

Art. 428-B. Poderão constar expressões de qualidade na rotulagem quando estabelecidas especificações correspondentes para um determinado produto de origem animal em regulamento técnico de identidade e qualidade específico.

§ 1º Na hipótese de inexistência de especificações de qualidade em regulamentação específica, a indicação de expressões de qualidade na rotulagem é facultada, desde que sejam seguidas de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios utilizados para sua definição.

§ 2º Os parâmetros ou os critérios utilizados devem ser baseados em evidências tecnicocientíficas, mensuráveis e auditáveis, e devem ser descritos na solicitação de registro.

§ 3º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto nos § 1º e § 2º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

Art. 429º. O mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos que sejam fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o produto registrado.

§ 1º A unidade fabricante do produto deve ser identificada claramente na rotulagem, por meio de texto informativo, código ou outra forma que assegure a informação correta.

§ 2º Alternativamente à indicação dos carimbos de inspeção das unidades fabricantes envolvidas, a empresa poderá optar pela indicação na rotulagem de um único carimbo de inspeção referente à unidade fabricante. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

Art. 430º. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 431º. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM.

Art. 432º. Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 433º. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

Art. 434º - O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória não pode ser inferior a 01 mm. sendo que as indicações de conteúdo líquido seguirão os padrões metrológicos vigentes.

Art. 435º - Somente podem ser utilizadas denominações de qualidade quando tenham sido estabelecidas as especificações correspondentes para um determinado alimento, por meio de um regulamento técnico específico.



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

Art. 436° - No caso de produtos expostos ao consumo sem qualquer proteção além de seu envoltório ou embalagem, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou outro material resistente que possa ser preso ao produto como forma de identificação.

Art. 437° - Os rótulos dos produtos coloridos artificialmente devem conter a expressão "COLORIDO ARTIFICIALMENTE".

Art. 438° - Nenhum rótulo de produto de origem animal poderá conter alegação terapêutica.

Art. 439° - No caso de cancelamento de registro ou fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável, obrigada, a inutilizar os rótulos existentes em estoque.

Art. 440° - A observância das exigências de rotulagem contidas neste regulamento, não desobriga o cumprimento das demais legislações municipais, estaduais e federais vigentes e ou suas alterações.

**Seção II
Da rotulagem em particular**

Art. 441°. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

§ 1º O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma complementar.

§ 2º Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.

§ 3º Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

§ 4º Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo queijo, porém sem fazer referência a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

§ 5º A farinha láctea deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.

§ 6º Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação do SIM.

Art. 442°. Carcaças, quartos ou partes de carcaças em natureza de BOVINOS, DE BÚFALOS, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta-lacre inviolável. (ALTERADO PELO DECRETO 9.069/2017).

§ 1º As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.

§ 2º Os miúdos devem ser identificados com carimbo do SIM, conforme normas complementares.

Art. 443°. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.



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

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica aos condimentos e às especiarias. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

Art. 444°. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

Parágrafo único. Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a três por cento, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

Art. 445°. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por termos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.

§ 2º Fica excluída da proibição prevista no caput a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

§ 3º Fica excluída da proibição prevista no caput a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.

Art. 446°. Tratando-se de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, pode ser dispensado o uso de embalagem e a aposição de rótulos, conforme definido em normas complementares.

Art. 447°. Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso de embalagem pode ser dispensado, desde o produto seja identificado nos contentores de transporte.

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica ao pescado recebido diretamente da produção primária. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

Art. 448°. Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra “descongelado”, devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão “NÃO RECONGELAR”.

Art. 449°. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.”, em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

Art. 450°. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

I - não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal.

II - conter a expressão “Proibida a venda fracionada”.



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

Art. 451°. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM, a declaração “NÃO COMESTÍVEL”, em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

**CAPÍTULO IV
DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO**

Art. 452° - O carimbo oficial da inspeção municipal é a garantia que o estabelecimento se encontra devidamente registrado no S.I.M.

§1- Os carimbos de inspeção devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos previstos neste artigo, em cor única, preferencialmente preto, quando impressos, gravados ou litografados.

§2° - Os modelos de carimbos de inspeção a serem usados nos rótulos de produtos alimentícios registrados no Serviço de Inspeção Municipal e obedecerão às seguintes especificações:

I- modelo 1:

- a) dimensões: 7cm x 5cm (sete centímetros por cinco centímetros).
- b) forma: elíptica no sentido horizontal.
- c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra “Inspeccionado”, colocada horizontalmente e “Rosário do Sul - RS”, que acompanha a curva superior da elipse, logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais “S.I.M.”, acompanhando a curva inferior.
- d) uso: para carcaça ou quartos de bovinos, de búfalos, de equídeos e de ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças; (**Redação dada pelo Decreto nº 9.069, de 2017**).

II- modelo 2:

- a) dimensões: 5cm x 3cm (cinco centímetros por três centímetros).
- b) forma e dizeres: idênticos ao modelo 1.
- c) uso: para carcaças de suídeos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças. (**Redação dada pelo Decreto nº 9.069, de 2017**).

III- modelo 3:

- a) dimensões:
 - I- 1 cm (um centímetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados).
 - II- 2 cm (dois centímetros) ou 3 cm (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até 1 kg (um quilograma).
 - III- 4 cm (quatro centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1 kg (um quilograma) até 10 kg (dez quilogramas); ou 4.5cm (cinco centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10 kg (dez quilogramas).
- b) forma: circular.
- c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra “Inspeccionado” colocado horizontalmente e “Rosário do Sul - RS”,



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

que acompanha a curva superior do círculo; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais “S.I. M”, acompanhando a curva inferior.

d) uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana.

IV - modelo 4:

a) dimensões:

I. 3 cm (três centímetros) de lado quando aplicado em rótulos ou etiquetas.

II. 15 cm (quinze centímetros) de lado quando aplicado em sacarias e sacarias impressas. (**Decreto 10.468, 2020**).

b) forma: quadrada.

c) dizeres: idênticos e na mesma ordem que aqueles adotados nos carimbos precedentes e dispostos todos no sentido horizontal, a expressão “Rosário do Sul - RS” deve estar disposta ao longo da borda superior externa.

d) uso: para rótulos, etiquetas ou sacarias de produtos não comestíveis.

V - modelo 5:

a) dimensões: 7 cm x 6 cm (sete centímetros por seis centímetros).

b) forma: retangular no sentido horizontal.

c) dizeres: a palavra “Rosário do Sul - RS” colocada horizontalmente no canto superior esquerdo, seguida das iniciais “S.I.M.” e logo abaixo destes, a palavra “condenado” também no sentido horizontal.

d) uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças.

VI - modelo 6:

a) dimensões: 7 cm x 6 cm (sete centímetros por seis centímetros).

b) forma: retangular no sentido horizontal.

c) dizeres: a palavra “Rosário do Sul - RS” colocada horizontalmente no canto superior esquerdo, abaixo no canto inferior esquerdo, as iniciais “S.I.M.” na lateral direita, dispostas verticalmente as letras “E”, “S” ou “C” com altura de 5 cm (cinco centímetros); ou “TF” ou “FC” com altura de 2,5cm (dois centímetros e meio) para cada letra.

d) uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor (E), de salga (S), de cozimento (C), de tratamento pelo frio (TF) ou de fusão pelo calor (FC).

VII - modelo 7:

a) dimensões: 15 mm (quinze milímetros) de diâmetro.

b) forma: circular.

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e sobre as iniciais “S.I.M.” colocadas horizontalmente, e a palavra “Rosário do Sul - RS” acompanhando a borda superior interna do círculo, logo abaixo do número, o dizer “Inspeccionado” seguindo a borda inferior do círculo.

d) uso: em lacres utilizados no fechamento e na identificação de contentores e meios de transporte de matérias-primas e produtos que necessitem de certificação sanitária e nas ações fiscais de interdição de equipamentos, de dependências e de



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

estabelecimentos, e pode ser de material plástico ou metálico. (**Decreto 10.468, 2020**).

§ 1º É permitida a impressão do carimbo em relevo ou pelo processo de impressão automática a tinta, indelével, na tampa ou no fundo das embalagens, quando as dimensões destas não possibilitarem a impressão do carimbo no rótulo.

§ 2º Nos casos de etiquetas-lacres de carcaça e de etiquetas para identificação de caminhões tanques, o carimbo de inspeção deve apresentar a forma e os dizeres previstos no modelo 3, com 4 cm (quatro centímetros) de diâmetro.

§ 3º A aplicação e controle do uso de lacres e de etiquetas-lacre em produtos, contentores ou veículos de transporte em que sua aposição seja necessária é de responsabilidade dos estabelecimentos, exceto em situações específicas determinadas pelo órgão de saúde animal competente. (**Decreto 10.468, 2020**).

Parágrafo único. Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

TÍTULO VIII DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 453º. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Art. 454º - O Serviço de Inspeção Municipal-SIM, solicitará o alvará sanitário das empresas fornecedoras de matérias-primas, ingredientes e embalagens e coletará amostras da água e dos produtos alimentícios fabricados para exames laboratoriais físico-químicos e microbiológicos em laboratório acreditado pelo SIM, sempre que julgar necessário.

§1º - As análises verificarão os produtos, água de abastecimento e ingredientes quanto a:

- I. Características sensoriais.
- II. Composição centesimal.
- III. índices físico- químicos.
- IV. Aditivos ou substâncias não permitidas.
- V. Verificação de identidade e qualidade.
- VI. Presença de contaminação ou alteração microbiana.
- VII. Presença de contaminantes físicos.

§2º- A amostra deve ser coletada obedecendo às normas técnicas de coleta, acondicionada em embalagem apropriada, lacrada e identificada.

§3º - A amostra deverá ser colhida na presença do detentor do produto ou de seu representante legal.



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

§4º - Na ausência do representante legal da empresa, ou quando a amostra for coletada em estabelecimento comercial, a colheita deverá ser realizada na presença de 2 (duas) testemunhas.

§5º - Não será colhida amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação estejam comprometidas, nesses casos, as intervenções legais e penalidades cabíveis não dependerão das análises e de laudos laboratoriais. As amostras para análises deverão ser colhidas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a sua validade analítica.

§6º - A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo a colheita.

Art. 455º - Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório referenciado e acreditado, e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do SIM local.

§ 2º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

§ 3º Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem.

II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova.

III - se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial. (**Decreto 10.468, 2020**).

IV - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos. (**Decreto 10.468, 2020**).

V - se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo. (**Decreto 10.468, 2020**).

§ 4º Para os fins do inciso II do § 3º, considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta. (**Decreto 10.468, 2020**).

Art. 456º - Sem embargos de outras ações pertinentes, na ocorrência de resultado não conforme em análises fiscais, o S.I. M. deverá:

I - notificar o interessado dos resultados analíticos obtidos.

II - lavrar o auto de infração.



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

Art. 457° - No caso de discordância do resultado, o interessado deverá comunicar que realizará a análise da contraprova em seu poder, dentro do prazo de 02 (dois) dias úteis da data da ciência do resultado.

§1 - Ao informar que realizará a análise de contraprova, o interessado indicará no ofício o nome do laboratório contratado e a data de envio da amostra, que deverá ser a amostra legítima (sem indícios de alteração ou violação) de contraprova que se encontre em poder do detentor ou interessado.

§2° - Para fins de contraprova, o laboratório deve ser referenciado e acreditado pelo Serviço de Inspeção Municipal- SIM, para a análise da amostra em questão e adotar os métodos oficiais de análise.

§3° - O laboratório deve atestar as condições de recebimento da contraprova, incluindo as condições do lacre e da embalagem (relatando eventuais indícios de violação), a temperatura de recebimento da amostra, o número do lacre, a marca do produto, o lote ou data de fabricação do produto.

§4° - Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, seu resultado será desconsiderado, sendo mantido o resultado da análise de fiscalização que será considerado o definitivo.

§5° - A não realização da análise da contraprova sob a guarda do interessado implicará a aceitação do resultado da análise de fiscalização.

§6° - A realização da análise de contraprova em poder do interessado não resultará em qualquer custo ao S.I.M.

Art. 458° - Em caso de divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da contraprova do estabelecimento, deverá ser realizado novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do S.I.M., sendo o seu resultado considerado o definitivo.

Art. 459° - Nos casos de análises fiscais de produtos que não possuam Regulamentos Técnicos ou legislações específicas, permite-se o seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

Parágrafo Único. Para os casos previstos no caput deste artigo, o S.I.M. deverá informar o enquadramento adotado ao produto para o procedimento de análise fiscal, preferencialmente no ato do registro do mesmo ou quando não for possível, anteriormente à colheita.

Art. 460° - A realização de análise fiscal não exclui a obrigatoriedade do estabelecimento de realizar análise de autocontrole de seu processo produtivo, abrangendo aspectos tecnológicos, físico-químicos, toxicológicos e microbiológicos, seguindo métodos com reconhecimento técnico-científico comprovado e que disponham de evidências auditáveis pelo S.I.M. Os procedimentos de colheita, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal em normas complementares.



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

**TÍTULO IX
DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA**

Art. 461°. A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

Parágrafo único. A reinspeção de que trata o caput abrange:

I - a verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes.

~~II - a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e as datas de fabricação e de validade;~~

II - a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e os prazos de validade. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

III - a avaliação das características sensoriais, quando couber.

IV - a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas, quando couber.

~~V - o documento sanitário de trânsito, quando couber;~~

V - a documentação fiscal e sanitária de respaldo ao trânsito e à comercialização, quando couber. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

VI - as condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber.

VII - o número e a integridade do lacre do SIM de origem ou do correspondente serviço oficial de controle do estabelecimento de procedência, no caso de produtos importados, quando couber.

~~**Art. 462°.** Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de fraudes, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.~~

Art. 462°. Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de adulterações, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

~~§ 1º Os produtos que, na reinspeção, forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser reaproveitados para a fabricação de produtos não comestíveis ou inutilizados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem prévia autorização do SIM.~~

§ 1º Na reinspeção, os produtos que forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem autorização prévia do SIM. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

§ 2º Os produtos que, na reinspeção, permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento devem ser submetidos a processamento específico autorizado e estabelecido pelo SIM e devem ser novamente reinspeccionados antes da liberação.

~~**Art. 463°.** É permitido o aproveitamento condicional de matérias-primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento sob inspeção federal, desde que haja prévia autorização do SIF e efetivo controle de sua rastreabilidade e da comprovação de recebimento no destino.~~



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

Art. 463°. É permitido o aproveitamento condicional ou a destinação industrial de matérias primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento sob inspeção federal ou em estabelecimentos registrados nos serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, desde que:

I - haja autorização prévia do serviço oficial do estabelecimento de destino.

II - haja controle efetivo de sua rastreabilidade, contemplando a comprovação de recebimento no destino.

**TÍTULO X
DO TRÂNSITO E DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE
ORIGEM ANIMAL
CAPÍTULO I
DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

Art. 464°. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

§ 1º Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§ 2º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos refrigerados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.

§ 3º É proibido o transporte de pescado fresco a granel, com exceção das espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 465°. As matérias-primas e os produtos de origem animal fabricados em estabelecimentos sob inspeção oficial, quando devidamente registrados ou isentos de registro:

I - têm livre comércio em território nacional, observadas:

a) as exigências do órgão de saúde animal quanto ao trânsito de produtos.

b) as demais exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.

II - podem ser objeto de comércio internacional para países que não possuam requisitos sanitários específicos. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

Art. 466°. As matérias-primas e os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos nacionais, quando em trânsito por portos, aeroportos, postos de fronteira ou aduanas especiais e recintos especiais de despacho aduaneiro de exportação, ficam sujeitos ao controle oficial, podendo ser fiscalizados ou



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

reinspecionados, ainda que se destinem ao comércio interestadual, de acordo com o disposto em normas complementares, respeitadas as competências específicas.

**CAPÍTULO II
DA CERTIFICAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

Art. 467°. Os certificados sanitários nacionais ou internacionais, as guias de trânsito e as declarações de conformidade ou de destinação industrial ou condenação emitidos para os produtos de origem animal devem atender aos modelos estabelecidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º Os procedimentos de emissão dos documentos de que trata o caput serão definidos em normas complementares.

§ 2º A certificação sanitária de produtos não comestíveis observará ainda as disposições constantes neste Decreto e em normas complementares.

§ 3º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento disponibilizará e manterá sistema informatizado específico para emissão e controle da emissão dos documentos de que trata o caput .

§ 4º Os certificados sanitários nacionais ou internacionais e as guias de trânsito poderão ser emitidas:

I - pelos serviços de inspeção de produtos de origem animal.

II- pelas unidades do sistema de vigilância agropecuária internacional.

III- pelas centrais de certificação definidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

Art. 468°. É obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal destinados ao aproveitamento condicional ou à condenação determinados pelo SIM e a emissão de documentação de destinação industrial ou de condenação determinadas pelo estabelecimento. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

**TÍTULO XI
DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES,
DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO
ADMINISTRATIVO
CAPÍTULO I
DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES**

**Seção I
Dos responsáveis pela infração**

Art. 469°. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção Municipal.



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

II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção Municipal onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal.

III - que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

IV - importadoras e exportadoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o caput abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias- primas.

**Seção II
Das medidas cautelares**

Art. 470°. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares: (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

I - apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

III- coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.

IV - determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado.(ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

§ 1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§2º As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

§ 3º Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

§ 4º As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.

§ 5º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

§ 6º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

§ 7º O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na formada legislação.



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

Art. 470-A. O SIM poderá determinar que o estabelecimento desenvolva e aplique um plano de amostragem delineado com base em critérios científicos para realização de análises laboratoriais, cujos resultados respaldarão a manutenção da retomada do processo de fabricação quando a causa que motivou a adoção da medida cautelar for relacionada às deficiências do controle de processo de produção.

Parágrafo único. As amostras de que trata o caput serão coletadas pela empresa e as análises serão realizadas em laboratório próprio ou credenciado. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

**CAPÍTULO II
DAS INFRAÇÕES**

Art. 471°. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I- realizar atividades de elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal sem inspeção oficial.

II- industrializar, comercializar, armazenar ou transportar matérias-primas e produtos alimentícios sem observar as condições higiênico-sanitárias estabelecidas neste regulamento.

III - elaborar e comercializar produtos em desacordo com os padrões higiênico-sanitários, físico-químicos, microbiológicos e tecnológicos estabelecidos por legislações federais, estaduais ou municipais vigentes.

IV - industrializar, armazenar, guardar ou comercializar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida.

V - transportar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com **data** de validade vencida, salvo aqueles acompanhados de documento que comprove a devolução.

VI- apresentar instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios.

VII- industrializar ou comercializar matérias-primas ou produtos alimentícios falsificados ou adulterados.

VIII - realizar ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado sem prévia aprovação das plantas pelo S.I.M.

IX - vender, arrendar, doar ou efetuar qualquer operação que resulte na modificação da razão social e ou do responsável legal do estabelecimento industrial, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do registro sem comunicar ao S.I.M.

X - não possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos ou não mantê-lo atualizado.

XI - não disponibilizar o acesso ao sistema de controle de entrada e saída de produtos quando solicitado pelo S.I.M.

XI - utilizar rótulos ou embalagens que não tenham sido previamente aprovados pelo S.I.M.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE ROSÁRIO DO SUL

XIII - modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo SIM.

XIV - reutilizar embalagens.

XV- aplicar rótulo, etiqueta ou selo escondendo ou encobrendo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem e a identificação do registro no S.I.M.

XVI - apresentar nos estabelecimentos odores indesejáveis, lixo, objetos em desuso, animais, insetos e contaminantes ambientais como fumaça e poeira.

XVII - realizar atividades de industrialização em estabelecimentos em mau estado de conservação, com rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos entre outros.

XVIII - utilizar equipamentos e utensílios que não atendam às condições especificadas neste regulamento e em suas futuras atualizações.

XIX - utilizar recipientes que possam causar a contaminação dos produtos alimentícios.

XX - apresentar as instalações, os equipamentos e os instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene, antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios.

XXI- utilizar equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) em condições inadequadas de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar.

XXII - apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios.

XXIII - utilizar produtos de higienização não aprovados pelo órgão de saúde competente.

XXIV - possuir ou permitir a permanência de animais nos arredores e ou interior dos estabelecimentos.

XXV - deixar de realizar o controle adequado e periódico das pragas e vetores.

XXVI - permitir a presença de pessoas e funcionários, nas dependências do estabelecimento, em desacordo com o disposto na Seção II do Capítulo VI deste regulamento.

XXVII - possuir manipuladores trabalhando nos estabelecimentos sem a devida capacitação.

XXVIII - Deixar de fazer cumprir os critérios de higiene pessoal e requisitos sanitários a que é aludido na Seção II do Capítulo VI deste regulamento.

XXIX - manter funcionários exercendo as atividades de manipulação sob suspeita de enfermidade passível de contaminação dos alimentos, ou ausente à liberação médica.

XXX - utilizar água não potável no estabelecimento.

XXXI - não assegurar a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios.

XXXII - Desacatar, obstruir ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções.

XXXIII - sonegar ou prestar informações inexatas sobre dados referentes à quantidade, qualidade e procedência de matérias-primas e produtos alimentícios, que direta e indiretamente interesse à fiscalização do SIM.



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

XXXIV - desrespeitar o termo de suspensão e/ou interdição impostos pelo S.I.M.

Art. 472°- As infrações classificam-se em leve, grave e gravíssima.

§1° - Considera-se infração leve: aquelas em que o infrator seja beneficiado por Circunstância atenuante.

§2° - Considera-se infração grave aquelas em que for verificada uma circunstância agravante.

§3° - Considera-se infração gravíssima aquelas em que seja verificada a ocorrência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

**CAPITULO III
DAS PENALIDADES
SEÇÃO I
DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

Art. 473° - Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, as infrações à Lei 3320/2012 e as demais disposições deste regulamento, acarretarão isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções, independentemente da aplicação de medida cautelar previstas nos incisos III a VI deste artigo:

I – advertência.

II - multa pecuniária conforme os termos deste regulamento.

III- apreensão de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos.

IV- inutilização das matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos e embalagens.

V - suspensão das atividades do estabelecimento.

VI - interdição do estabelecimento.

VII - cancelamento de registro.

Parágrafo Único - Sem prejuízo das penalidades previstas neste artigo, os custos referentes à efetivação das medidas constantes dos incisos III e IV correrão a expensas do infrator.

**SEÇÃO II
DA ADVERTÊNCIA**

Art. 474° - A advertência será cabível nas seguintes condições:

I - o infrator ser primário.

II - o dano puder ser reparado.

III - a infração cometida não causar prejuízo a terceiros.

IV - o infrator não ter agido com dolo ou má-fé.

V - a infração ser classificada como leve.



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

Parágrafo Único - A pena a que se refere o caput poderá ser aplicada sem prejuízo das demais sanções previstas neste regulamento.

**SEÇÃO III
DA MULTA PECUNIÁRIA**

Art. 475° - A multa será de 1 (um) a 1000 (um mil) URF (Unidade de Referência Fiscal) do Município de Rosário do Sul - RS, sendo aplicada em dobro quando da reincidência, obedecendo a seguinte gradação:

I - de 01 (um) até 150 (cento e cinquenta) URF, nas infrações leves ou casos de já ter sido aplicada ao infrator sanção de advertência.

II - de 151 (cento e cinquenta e um) até 500 (quinhentos) URF, nas infrações graves.

III - de 501 (quinhentos e um) até 1000 (um mil) URF, nas infrações gravíssimas.

§1° - A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências impostas no ato da fiscalização.

§2° - O agente fiscalizador estipulará, no ato da fiscalização, prazo necessário para adequação às exigências legais. Findo este prazo o não cumprimento das exigências estabelecidas implicará na suspensão das atividades ou interdição do estabelecimento.

**SEÇÃO IV
DA APREENSÃO, INUTILIZAÇÃO E DESTINO**

Art. 476° - As matérias-primas, os produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos que não estiverem de acordo com este regulamento serão apreendidos e ou inutilizados.

§1° - A apreensão e ou inutilização de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos será determinada pela autoridade fiscalizadora.

§2° - No ato da apreensão o agente de fiscalização nomeará o fiel depositário que ficará responsável pela guarda dos bens a que se refere o parágrafo anterior.

§3° - Deverá o agente de fiscalização informar ao fiel depositário das penalidades constantes do artigo 5^o, LXVII Constituição da República Federal/88 c/c artigo 652 do Código Civil/2002 caso deixe de apresentar, quando solicitado, os bens sob sua guarda.

Art. 477° - Estão sujeitos à apreensão, podendo ou não, ser inutilizados:

I - matérias-primas, subprodutos, ingredientes e produtos alimentícios que:

a) sejam destinados ao comércio sem estar registrado no SIM, salvo os produtos de estabelecimentos sob regime de inspeção federal ou registrados nos órgãos competentes da saúde e os dispensados de registro.

b) se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento.



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

c) forem adulterados ou falsificados.
d) se apresentem com potencial tóxico ou nocivo à saúde.
e) não estiverem adequados às condições higiênico-sanitárias previstas neste regulamento.

II - rótulos e embalagens, onde:

- a) não houver aprovação do S.I.M. para a uso.
- b) divergirem dos aprovados no ato do cadastro.

III - utensílios e ou equipamentos que:

- a) forem utilizados para fins diversos ao que se destina.
- b) estiverem danificados, avariados ou que apresentem condições higiênico-sanitárias insatisfatórias.

§1º - Os bens e produtos apreendidos pela fiscalização poderão ser doados a entidades sem fins lucrativos ou ter qualquer outra destinação a critério do S.I.M.

§2º - Os produtos alimentícios, as matérias-primas, os ingredientes, e subprodutos que visivelmente se encontrarem impróprios para industrialização e ou consumo e não for possível qualquer aproveitamento, serão imediatamente inutilizados pela fiscalização, independentemente de análise laboratorial e conclusão do processo administrativo, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§3º - Os produtos alimentícios, as matérias-primas, os ingredientes, e os subprodutos apreendidos pela fiscalização que necessitarem de análise laboratorial, cujo prazo de validade permita o aguardo do resultado, ficarão sob a guarda do proprietário e somente serão inutilizados após confirmada a condenação e caso não possam de qualquer forma ser aproveitados. A inutilização se dará independentemente da conclusão do processo administrativo, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§4º - Os produtos alimentícios que não possuem cadastro nos órgãos competentes serão apreendidos seguidos de pronta inutilização, independente de análise fiscal, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§5º - Os rótulos, embalagens, utensílios e equipamentos que forem apreendidos pela fiscalização ficarão sob a guarda do proprietário e terão sua destinação definida somente após conclusão do processo administrativo, podendo ser inutilizados ou ter outra destinação a critério do SIM.

Art.478º - Além de outros casos específicos previstos neste regulamento consideram-se adulterações ou falsificações:

- I- quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações do cadastro.



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

II - quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura.

III - quando tenha sido utilizada substância de qualquer qualidade, tipo e espécie diferente das da composição normal do produto constante do cadastro.

IV - quando houver alteração ou dissimulação da data de fabricação dos produtos alimentícios.

V - quando houver alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais ingredientes do produto alimentícios, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela S.I.M.

VI - quando as operações de industrialização forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos alimentícios.

VII - quando a especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.

VIII - quando forem utilizadas substâncias proibidas ou não autorizadas para a conservação dos produtos alimentícios e ingredientes.

IX - quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres, marcas e ou patentes e rotulagem que constituem processos especiais e privilegio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham autorizado.

Art. 479° - A inutilização dos produtos a que se referem os parágrafos segundo, terceiro e quarto do art. 91 deve ser precedida de termo de inutilização, assinado pelo autuado e por uma testemunha.

Parágrafo Único - Havendo recusa do autuado em apor sua assinatura no termo de inutilização, será o fato nele consignado e uma das vias lhe será remetida, posteriormente, através de correspondência com aviso de recebimento - AR.

Art. 480° - As despesas decorrentes do processo de inutilização correrão às expensas do autuado.

SEÇÃO V DA SUSPENSÃO E INTERDIÇÃO

Art.481° - A suspensão das atividades do estabelecimento será aplicada nos casos da infração consistir risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária.

§1º - A suspensão será levantada depois de constatado o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§2º - Se a suspensão do estabelecimento não for levantada no prazo de 6 (seis) meses, o registro será cancelado através de ofício expedido pelo S.I.M.

Art. 482° - A interdição do estabelecimento será aplicada no caso de falsificação ou adulteração de matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios ou quando se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas ao seu funcionamento ou no caso de embaraço da ação fiscalizadora.



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

§1º - A interdição poderá ser levantada depois de constatado, em reinspeção completa, o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§2º - Se a desinterdição do estabelecimento não ocorrer no prazo de 6 (seis) meses, o registro será cancelado através de ofício expedido pelo S.I.M.

Art. 483º- As sanções constantes desta seção serão aplicadas pela autoridade fiscalizadora e lavrados em termos próprios.

Art. 484º - As sanções administrativas, constantes neste regulamento serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridade de saúde pública ou policial.

**CAPÍTULO IV
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO**

Art.485º. O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 486º. O auto de infração será lavrado pelo Fiscal Municipal que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Parágrafo único. Para fins de apuração administrativa de infrações à legislação referente aos produtos de origem animal e aplicação de penalidades, será considerada como data do fato gerador da infração a data em que foi iniciada a ação fiscalizatória que permitiu a detecção da irregularidade, da seguinte forma:

I- a data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos ou na análise de documentação ou informações constantes nos sistemas eletrônicos oficiais.

II - a data da coleta, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais. (NR) (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

Art. 487º. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

~~**Art. 488º.** O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM. (REVOGADO PELO DECRETO 10.468/2020).~~

Art. 489º. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§ 1º Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.

§ 2º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR, por telegrama ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.



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

§ 3º No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação de que trata o § 2º, a ciência será efetuada por publicação oficial.

§ 4º A cientificação será nula quando feita sem observância das prescrições legais.

§ 5º A manifestação do administrado quanto ao conteúdo da cientificação supre a falta ou a irregularidade. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

Art. 490º. A defesa e o recurso do autuado devem ser apresentados por escrito, em vernáculo e protocolizados na representação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no prazo de dez dias, contado da data da cientificação oficial.

§ 1º A contagem do prazo de que trata o caput será realizada de modo contínuo e se iniciará no primeiro dia útil subsequente à data da cientificação oficial.

§ 2º O prazo será prorrogado até o primeiro dia útil subsequente caso o vencimento ocorra em data que não houver expediente ou o expediente for encerrado antes do horário normal.

Art. 490º-A. Não serão conhecidos a defesa ou recurso interposto:

I - fora do prazo.

II - perante órgão incompetente.

III - por pessoa não legitimada.

IV - depois de exaurida a esfera administrativa.

§ 1º Na hipótese do inciso II do caput, a autoridade competente será indicada ao autuado e o prazo para defesa ou recurso será devolvido.

§ 2º O não conhecimento do recurso, não impede a administração pública de rever de ofício, o ato ilegal, desde que não tenha ocorrido a preclusão administrativa. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

Art. 491º. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM depois de juntada ao processo a defesa, deve instruí-lo com relatório e o Chefe do Serviço deve proceder ao julgamento em primeira instância.

Parágrafo único. Na hipótese de não apresentação de defesa, a informação constará do relatório de instrução. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

Art. 492º. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de dez dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

Parágrafo único. O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo ao Diretor do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, para proceder ao julgamento em segunda instância.

Art. 493º. A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é o Secretário Municipal da Agricultura, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.



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

Art. 494°. O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa municipal.

Art. 495°. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

Parágrafo único. O recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou que tenham sido adulterados também poderá ser divulgado. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

Art. 496°. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

Art. 496°-A. Para fins do disposto no art. 55 da Lei Complementar nº 123, de 2006, "consideram-se atividades e situações de alto risco as infrações classificadas como grave ou gravíssima, nos termos estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, praticadas por microempresas ou empresas de pequeno porte de produtos agropecuários." (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

**TÍTULO XII
DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS**

Art. 497°. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM e o órgão regulador da saúde, devem atuar em conjunto para a definição de procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos alimentícios que contenham produtos de origem animal em diferentes proporções e que não permitam seu enquadramento clássico como um produto de origem animal, a fim de assegurar a identidade, a qualidade e os interesses dos consumidores.

Art. 497°-A. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM deve atuar em conjunto com o órgão competente da saúde para o desenvolvimento de:

I - ações e programas de saúde animal e saúde humana para a mitigação ou a redução de doenças infectocontagiosas ou parasitárias que possam ser transmitidas entre os homens e os animais.

II - ações de educação sanitária.

Art.497-B. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM estabelecerá procedimentos simplificados para migração ou regularização do registro junto ao órgão competente, quando cabível, dos estabelecimentos fabricantes dos produtos não abrangidos por este Decreto que tenham sido registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, assegurada a continuidade do exercício da atividade econômica. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

Art. 498°. O Serviço de Inspeção Municipal- SIM poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:

I - doenças, exóticas ou não.

II – surtos.



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

III - quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.

Parágrafo único. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o SIM deve notificar o serviço oficial de saúde animal.

Art. 499°. Os casos omissos ou as dúvidas que forem suscitadas na execução deste Decreto serão resolvidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020).

Art. 500°. As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste Decreto.

Art. 501°. Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, terão o prazo de cento e oitenta dias, contado da data de entrada em vigor para se adequarem às novas disposições deste Decreto.

Art. 502°. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento expedirá normas complementares necessárias à execução do estabelecido neste Decreto.

Art. 503°. As normas legais complementares existentes permanecem em vigor, desde que não contrariem o disposto neste Decreto.

Art. 504° Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE ROSÁRIO DO SUL, em 02 de fevereiro de 2023.

Vilmar Oliveira
Prefeito de Rosário do Sul.

Registre-se e Publique-se.

Claudiney do Couto Guimarães,
Secretário Municipal de Administração
e Recursos Humanos.