



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



DECRETO N.º 065/13 DE 23 DE ABRIL DE 2013

REGULAMENTO da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal do Município de Não-Me-Toque/RS

TÍTULO I

Disposições preliminares

Art. 1º. O presente Regulamento estabelece as normas que regulam, em todo o território do Município de Não-Me-Toque, RS, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 2º. A inspeção e fiscalização, de que trata o artigo anterior, é da competência do Serviço de Inspeção Municipal, pertencente à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, obedecendo ao disposto na Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, Artigo 23, Inciso II; na Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 e na Lei Municipal nº 3.131, de 13 de setembro de 2005, além dos termos do presente Regulamento.

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

§ 2º. Com o intuito de promover a regularização da produção e da comercialização dos produtos de origem animal no município de Não-Me-Toque, RS, o S.I.M. poderá adotar medidas, criar campanhas, projetos ou serviços que auxiliem e estimulem os proprietários de estabelecimentos locais, da área urbana ou rural, na promoção e manutenção da formalidade perante este Regulamento, desde que estas ações não gerem, em hipótese alguma, conflitos de interesse de qualquer natureza.

Art. 3º. Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção, previstas neste Regulamento, os animais domésticos de abate, o pescado, o leite, os ovos, os produtos das abelhas e seus respectivos derivados.

Parágrafo único. A inspeção a que se refere o caput deste artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante e post mortem dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito de quaisquer produtos de origem animal, comestíveis ou não, e seus derivados.

Art. 4º. Ficará a cargo da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente fazer cumprir este Regulamento, bem como quaisquer outros dispositivos legais e legislações específicas posteriormente adotadas pelo S.I.M.

Art. 5º. As atividades relacionadas ao Serviço de Inspeção Municipal serão exercidas por Médico Veterinário, lotado no S.I.M. e legalmente investido em cargo público de provimento efetivo, de acordo com o Regime Jurídico Único dos Servidores Municipais de Não-Me-Toque, RS.

§ 1º. A função de coordenação do S.I.M. é exclusiva de médico veterinário, lotado conforme o caput deste artigo.

§ 2º. Para auxiliar a execução das atividades do Serviço de Inspeção, poderão ainda ser lotados no S.I.M., servidores de outras especialidades, capacitados para tal, desde que subordinados ao médico veterinário coordenador do Serviço.

I - Nestes casos, serão lotados servidores com, no mínimo, o Ensino Médio completo - preferencialmente com formação técnica nas áreas agrícola ou agropecuária.

II - O S.I.M. terá autonomia para ministrar o treinamento necessário às atividades, para estes servidores, no que couber.



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



§ 3º. O número de médicos veterinários e demais componentes do quadro de pessoal do S.I.M. deverá ser compatível com as atividades de inspeção e será calculado utilizando-se como critério, o volume de produção e a necessidade presencial da inspeção oficial no estabelecimento.

§ 4º. Serão lotados no S.I.M. servidores que não tenham conflitos de interesse e que possuam poderes legais para realizar as inspeções e fiscalizações, com imparcialidade e independência, observado o disposto no § 2º e no caput deste artigo.

Art. 6º. São atribuições do Serviço de Inspeção Municipal, entre outras:

I - Coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados e dos produtos de origem animal neles produzidos, comestíveis ou não, e seus derivados, destinados ao comércio municipal;

II - Verificar a aplicação dos preceitos de bem-estar animal e executar as atividades de inspeção ante e post mortem de animais de abate;

III - Manter disponíveis registros nosográficos e estatísticas de produção de produtos de origem animal;

IV - Elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, certificação, padronização, classificação e registro dos estabelecimentos e dos produtos de origem animal;

V - Verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados no S.I.M.;

VI - Coordenar e executar programas de análises laboratoriais para monitoramento da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal, bem como para verificação do controle de processo pelos estabelecimentos;

VII - Elaborar as normas gerais de programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização, através de normas específicas.

Art. 7º. Para efeito deste Regulamento, considera-se:

I - Agroindústria: termo genérico, que designa qualquer estabelecimento, localizado na área rural ou urbana, que se dedica ao processamento de produtos de origem animal, subordinado a um serviço de inspeção oficial.

II - Análise de controle: é a análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias-primas, insumos e produtos;

III - Análise de contraprova: análise laboratorial realizada a partir da contraprova da amostra para assegurar amplo direito de defesa ao infrator;

IV - Animais de açougue: são os mamíferos (bovídeos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos) e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, sacrificados em estabelecimentos sob inspeção veterinária.

V - Boas Práticas de Fabricação (BPF): condições e procedimentos higiênicos, sanitários básicos e operacionais sistematizados aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;

VI - Estabelecimento: instalação ou local destinado ao recebimento, manipulação, elaboração, transformação, preparação, fracionamento, beneficiamento, acondicionamento, conservação, armazenamento, distribuição ou comercialização de matérias-primas ou produtos de origem animal;

VII - Estabelecimento de produtos de origem animal: qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados;



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



VIII - Estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte: estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a 250 m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para:

- a) abate ou industrialização de animais produtores de carnes;*
- b) processamento de pescado ou seus derivados;*
- c) processamento de leite ou seus derivados;*
- d) processamento de ovos ou seus derivados;*
- e) processamento de produtos das abelhas ou seus derivados.*

IX - Fiscalização: procedimento oficial executado pela autoridade sanitária em caráter supletivo, sem prejuízo dos procedimentos de inspeção, em locais onde possam existir produtos de origem animal, com o intuito de verificar o atendimento aos requisitos previstos no presente Regulamento e em normas complementares;

X - Higienização: é o procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização, a ser realizado em todos os estabelecimentos;

XI - Identidade: conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, característica sensorial, composição, tipo de processamento ou modo de apresentação;

XII - Inspeção: o procedimento oficial de rotina executado pela autoridade sanitária, junto ao estabelecimento, e que consiste no exame dos produtos de origem animal e dos sistemas de controle de processo assim como na análise do produto final para verificação atendimento aos requisitos higiênicos, sanitários e tecnológicos previstos no presente Regulamento e em normas complementares;

XIII - Laboratório de controle oficial: laboratório público ou privado que teve sua competência técnica formalmente reconhecida para realizar análises, por método oficial, visando atender as demandas dos controles oficiais;

XIV - Legislações específicas: atos normativos estabelecidos e emitidos pelo S.I.M. ou por outros organismos oficiais reconhecidos e responsáveis pela legislação de alimentos, contendo regras, normas complementares ou descrição das características dos produtos, serviços, processos ou métodos de produção;

XV - Limpeza: consiste na remoção física de resíduos orgânicos e minerais ou outro material indesejável das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, seguidos da lavagem prévia com água, aplicação de detergente e posterior enxágue;

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

XVII - Normas complementares: atos normativos e instruções internas emitidas pelo S.I.M. ou outro órgão técnico, contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante as atividades de inspeção e fiscalização junto aos estabelecimentos de produtos de origem animal;

XVIII - Produto comestível: produto de origem animal obtido de forma higiênica e que faz parte dos hábitos alimentares da população a que se destina;

XIX - Produto não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

XX - Produtos de origem animal: aqueles obtidos total ou predominantemente a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies de animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal, condimentos, aditivos e demais substâncias autorizadas, podendo ser comestíveis quando destinados ao consumo humano ou não comestíveis quando não destinados ao consumo humano.

XXI - Programas de autocontrole: são programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento visando assegurar a inocuidade e qualidade dos seus produtos, caracterizados principalmente pelos Programas de Boas Práticas de Fabricação – BPF e Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC ou programas equivalentes;



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



XXII - Qualidade: conjunto de parâmetros que permitem caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido em legislação específica, quanto aos seus fatores intrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XXIII - Regulamentos Técnicos: documentos que enunciam as características de um produto ou os processos e métodos de produção a ele relacionados, visando padronizar a sua identidade e qualidade;

XXIV - Reinspeção: é o ato de verificar, mediante avaliação das condições sensoriais, físico-químicas ou microbiológicas, se uma matéria-prima ou produto previamente inspecionado, estão em conformidade com os padrões regulamentares e encontram-se aptos para o consumo humano.

XXV - Registro de estabelecimento: ato da Secretaria Municipal de Agricultura, destinado a conceder o direito de funcionamento do estabelecimento de produtos de origem animal que desenvolva atividades previstas neste Regulamento;

XXVI - Registro de produto: ato da Secretaria Municipal de Agricultura destinado a conceder o direito de fabricação de produto de origem animal que atenda às determinações do presente Regulamento ou de normas complementares;

XXVII - Sanitização: consiste na aplicação de agentes químicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com o objetivo de reduzir o número de microrganismos em um nível que não comprometa a inocuidade ou a qualidade do produto;

XXVIII - Supervisão: procedimento realizado sistematicamente por equipe designada pelos Serviços de Inspeção, com o objetivo de verificar o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, tecnológicos, de rastreabilidade ou certificação, bem como determinar se as atividades e seus resultados se ajustam aos objetivos previstos no presente Regulamento e em normas complementares.

Art. 8º. *Estão sujeitos à inspeção, de que trata o presente Regulamento:*

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

II - Os estabelecimentos agroindustriais rurais, ou não; de pequeno porte, ou não, que se dedicam à manipulação de quaisquer produtos de origem animal;

III - Os estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializam as diferentes espécies animais de açougue, entendidas como tais as fixadas neste Regulamento;

IV - Os estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

V - Os estabelecimentos que recebem o pescado para distribuição ou industrialização;

VI - Os estabelecimentos que extraíam ou recebam os produtos das abelhas, para beneficiamento, industrialização ou distribuição;

VII - Os estabelecimentos que produzem e recebem ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;

VIII - Os estabelecimentos que recebem, beneficiem, industrializem, fracionem, reembalem ou distribuem, no todo ou em parte, matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos registrados ou de propriedades rurais;

IX - Os estabelecimentos que recebem, industrializem e distribuem produtos não comestíveis de origem animal;

X - As casas atacadistas e varejistas que armazenem e/ou comercializem produtos de origem animal dentro dos limites do município de Não-Me-Toque, RS.

Art. 9º. *A Inspeção Municipal deve ser instalada em caráter permanente ou periódico.*

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

I - No que se refere ao pescado, a inspeção se dará em caráter periódico;

II - Os procedimentos de inspeção previstos neste artigo poderão ser alterados mediante a aplicação da análise de risco, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, observadas, no caso do abate, as peculiaridades das diferentes espécies.



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



§ 2º. Os demais estabelecimentos terão inspeção periódica.

I - Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de inspeção estabelecida pelo S.I.M., levando-se em consideração os resultados da avaliação dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento.

Art. 10. A inspeção industrial e higiênico-sanitária de produtos de origem animal abrange:

I - A inspeção ante e post-mortem das diferentes espécies animais de abate;

II - A verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos e a verificação dos programas de qualidade total, dirigidos ao atendimento dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto específico e rótulo ou rotulagem dos produtos destinados à venda;

III - A avaliação dos resultados dos exames microbiológicos, toxicológicos, físico-químicos ou sensoriais;

IV - A verificação dos controles de resíduos de produtos veterinários e contaminantes ambientais executados pelos estabelecimentos industriais e pelas cadeias produtivas;

V - As informações inerentes ao setor primário com implicações na saúde animal, na saúde pública;

VI - O bem-estar animal;

VII - A classificação dos estabelecimentos;

VIII - As condições e exigências para registro dos estabelecimentos;

IX - A higiene dos estabelecimentos;

X - A padronização dos produtos de origem animal industrializados;

XI - A carimbagem de carcaças, bem como a identificação e avaliação dos demais dizeres a serem impressos nas embalagens de produtos de origem animal;

XII - Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários à eficiência da inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 11. Aos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Não-Me-Toque, RS, é permitida a entrada de produtos ou matérias-primas procedentes de estabelecimentos registrados em outros âmbitos de Inspeção, sejam eles Municipais, Estadual ou Federal.

§ 1º. No caso do âmbito municipal, de que trata o caput deste artigo, só será permitida a entrada de produtos ou matérias-primas de estabelecimentos cujo Serviço de Inspeção Municipal responsável tenha aderido ao Sistema Brasileiro de Inspeção – SISBI – integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA – instituído pela Lei Federal nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991 ou ao Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte - SUSAF-RS - instituído pela Lei Estadual nº 13.825 de 4 de novembro 2011.

§ 2º. No caso do âmbito estadual, de que trata o caput deste artigo, só será permitida a entrada de produtos ou matérias-primas de estabelecimentos cujo Serviço de Inspeção Estadual responsável tenha aderido ao Sistema Brasileiro de Inspeção – SISBI – integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA – instituído pela Lei Federal nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, sempre que forem provenientes de estabelecimentos inspecionados por Serviços de outros Estados, que não o Rio Grande do Sul.

Art. 12. O S.I.M. obedecerá a estas normas, em consonância com as prioridades da saúde pública e abastecimento da população.

Art. 13. O S.I.M. trabalhará em conjunto, no que couber, com o Serviço de Vigilância Sanitária do Município e com o Serviço de Defesa Animal Oficial, além dos demais órgãos das esferas estadual e federal, ligados à inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 14. O S.I.M. terá a responsabilidade de assegurar que os procedimentos e a organização da inspeção dos produtos de origem animal, se façam por métodos universalizados e aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados.



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



TÍTULO II

Classificação geral

Art. 15. A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

- I - Os de carnes e derivados;*
- II - Os de leite e derivados;*
- III - Os de pescado e derivados;*
- IV - Os de ovos;*
- V - Os de produtos das abelhas e derivados.*

§ 1º. A Simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

§ 2º. Para fins de classificação, os estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte do Município receberão as mesmas classificações previstas neste Regulamento, perante o S.I.M.

Capítulo I

Estabelecimentos de carnes e derivados

Art. 16. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I - Abatedouro;*
- II - Agroindústria de Produtos Cárneos;*
- III - Entrepasto de Carnes;*
- IV - Entrepasto de Envoltórios Naturais;*
- V - Fábrica de Produtos Gordurosos Comestíveis;*
- VI - Fábrica de Produtos Não Comestíveis;*
- VII - Curtume.*

§ 1º. Entende-se por Abatedouro o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios adequados para o abate, manipulação, elaboração, acondicionamento e conservação das espécies de açougue e aves domésticas sob as variadas formas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

§ 2º. Entende-se por Agroindústria de Produtos Cárneos o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios para recebimento, manipulação, elaboração, acondicionamento e conservação de produtos cárneos para fins de industrialização com modificação de sua natureza e sabor, das diferentes espécies de abate e aves domésticas e, em todos os casos, seja dotado de instalações ou equipamentos para a manutenção da cadeia do frio, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

§ 3º. Entende-se por Entrepasto de Carnes o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios para recebimento, desossa, acondicionamento, conservação pelo frio e distribuição de carnes e derivados das diversas espécies de abate e aves domésticas e, em todos os casos, seja dotado de instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

§ 4º. Entende-se por Entrepasto de Envoltórios Naturais o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios para recebimento de envoltórios naturais refrigerados, salgados ou dessecados das diversas espécies de abate, sua manipulação,



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



acondicionamento, conservação e distribuição e comercialização, podendo ou não dispor de instalações para frio e aproveitamento de produtos não comestíveis.

§ 5º. Entende-se por Fábrica de Produtos Gordurosos Comestíveis o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios destinados exclusivamente ao aproveitamento de matérias-primas gordurosas provenientes de animais de abate para consumo humano.

§ 6º. Entende-se por Fábrica de Produtos Não Comestíveis o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios para manipulação de matérias-primas ou resíduos de animais, oriundos de estabelecimentos submetidos à inspeção oficial, destinados ao preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

§ 7º. Entende-se por Curtume o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios para transformação de pele em couro, das diversas espécies animais.

Art. 17. *O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial principal, caracterizando sua categoria.*

§ 1º. Quando o estabelecimento possuir mais de uma atividade industrial, deverá ser acrescentado uma nova categoria à classificação principal, caracterizando as atividades desenvolvidas pelo estabelecimento;

§ 2º. Todos os estabelecimentos de abate devem ser categorizados como Abatedouro, seguido da classe de espécie abatida: de bovinos; de suínos; de aves; de ovinos; etc.

Art. 18. *A fim de que se otimizem as atividades, é permitido o abate de mais de uma das espécies de açougue em um mesmo Abatedouro, desde que atendidos os requisitos para tal, a juízo da Inspeção Municipal.*

§ 1º. Nestes casos, os estabelecimentos de abate serão categorizados como Abatedouro, sendo a classe definida conforme as espécies de açougue abatidas.

§ 2º. Nos estabelecimentos mistos de abate, as dependências deverão ser construídas de modo a atender as exigências técnicas específicas para cada espécie.

Art. 19. *O S.I.M. adotará no que couber, legislação específica complementar, referente aos estabelecimentos de carne e derivados, no seu âmbito de atuação.*

Capítulo II

Estabelecimentos de leite e derivados

Art. 20. *Os estabelecimentos do leite e derivados são classificados em:*

I - Propriedades Rurais Leiteiras;

II - Estabelecimentos Agroindustriais, compreendendo a Agroindústria de beneficiamento e a Agroindústria de produtos lácteos.

Art. 21. *Entende-se por Propriedades Rurais Leiteiras os estabelecimentos cuja atividade pecuária principal seja a atividade leiteira, destinadas à produção de leite para posterior processamento industrial em estabelecimentos sob inspeção sanitária oficial.*

Art. 22. *Entende-se por Estabelecimentos Agroindustriais de Leite e Derivados, os destinados ao recebimento de leite e seus derivados para refrigeração, beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, a saber:*

I - Agroindústria de beneficiamento: é o estabelecimento que tem por finalidade principal receber, pré-beneficiar, beneficiar e acondicionar o leite proveniente das Propriedades Rurais, destinado ao consumo direto. Para a realização das atividades de



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



recebimento, processamento, maturação, fracionamento ou estocagem de outros produtos lácteos, de fabricação própria ou não, deverá ser dotada de instalações e equipamentos adequados, aprovados pelo S.I.M.

II - Agroindústria de produtos lácteos: é o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e derivados para o preparo de quaisquer produtos lácteos, com exceção do leite de consumo direto. Permite-se que a fábrica de produtos lácteos fracione, mature e estoque produtos lácteos oriundos de outros estabelecimentos com Serviço de Inspeção oficial, observado o disposto no Artigo 11, deste Regulamento, e desde que dotada de instalações e equipamentos adequados, aprovados pelo S.I.M.;

Parágrafo único. *É permitido, a critério do S.I.M., que um mesmo estabelecimento possa contemplar, simultaneamente, as atividades previstas nos incisos I e II do caput deste Artigo. Nestes casos, tal estabelecimento denominar-se-á Agroindústria de Beneficiamento e de Produtos Lácteos.*

Art. 23. *O S.I.M. adotará no que couber, legislação específica complementar, referente aos estabelecimentos de leite e derivados, no seu âmbito de atuação.*

Capítulo III

Estabelecimentos de pescado e derivados

Art. 24. *Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:*

I - Abatedouro de Pescado;

II - Agroindústria de Produtos de Pescado.

§ 1º. Entende-se por Abatedouro de Pescado o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados a receber, lavar, insensibilizar, abater, processar, frigorificar, estocar, acondicionar, distribuir e comercializar o pescado, com diagrama de fluxo adequado à espécie a ser abatida, podendo ou não dispor de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

§ 2º. Entende-se por Agroindústria de Produtos de Pescado, o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados, dependendo do tipo de produto a ser elaborado, para recepção, lavagem, preparação, transformação, acondicionamento, frigorificação, conservação, armazenamento, distribuição e comercialização de produtos de pescado e seus derivados e dispondendo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

Parágrafo único. *É permitido, a critério do S.I.M., que um mesmo estabelecimento possa contemplar, simultaneamente, as atividades previstas nos incisos I e II do caput deste Artigo. Nestes casos, tal estabelecimento denominar-se-á Abatedouro e Agroindústria de Produtos de Pescado.*

Art. 25. *O S.I.M. adotará no que couber, legislação específica complementar, referente aos estabelecimentos de pescado e seus derivados, no seu âmbito de atuação.*

Capítulo IV

Estabelecimentos de ovos

Art. 26. *Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:*

I - Granja Avícola;

II - Entrepasto de Ovos Comerciais;

§ 1º. Entende-se por Granja Avícola, o estabelecimento destinado a produção, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, oriundos da própria granja.



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



§ 2º. Entende-se por *Entrepasto de Ovos Comerciais*, o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza. Para os ovos que chegam ao entreposto devidamente classificados, acondicionados e identificados, fica facultada a operação de classificação.

Art. 27. O S.I.M. adotará no que couber, legislação específica complementar, referente aos estabelecimentos de ovos, no seu âmbito de atuação.

Capítulo V

Estabelecimentos de produtos das abelhas e derivados

Art. 28. Os estabelecimentos destinados aos produtos das abelhas e derivados são classificados em:

I - Apiário;

II - Agroindústria de Produtos das Abelhas e Derivados.

§ 1º. Entende-se por *Apiário* o estabelecimento destinado à produção, industrialização e classificação dos produtos das abelhas.

§ 2º. Entende-se por *Agroindústria de Produtos das Abelhas e Derivados*, o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, rotulagem, estocagem e comercialização dos produtos das abelhas.

Art. 29. O S.I.M. adotará no que couber, legislação específica complementar, referente aos estabelecimentos de produtos das abelhas e derivados, no seu âmbito de atuação.

TÍTULO III

Aprovação de projetos e registro de estabelecimentos

Capítulo I

Aprovação de projetos

Art. 30. Para a solicitação da aprovação prévia de construção de estabelecimentos novos, é necessária a apresentação em 2 (duas) vias (original e cópia) dos seguintes documentos:

- a) Requerimento ao Coordenador do S.I.M., solicitando aprovação prévia do projeto;
- b) Cópia do Licenciamento Ambiental correspondente, obtido no órgão competente;
- c) Projetos das respectivas construções, acompanhados do memorial descritivo das construções e memorial descritivo econômico-sanitário do estabelecimento;
- d) Cronograma de execução, prevendo o tempo requerido para conclusão da obra, por etapas;

§ 1º. A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências, que estejam previstas em Códigos de Obras, estadual ou municipal, bem como as previstas em legislação ordinária da União, do Estado e do Município, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento.

§ 2º. O funcionamento de estabelecimentos de carnes e derivados só poderá ser autorizado dentro do perímetro urbano ou suburbano, depois de ouvida a autoridade de Saúde Pública Municipal.

Art. 31. Como projeto das construções, de que trata a alínea 'c' do artigo anterior, dependendo do tipo de estabelecimento e à juízo do S.I.M., poderão ser aceitos simples croquis ou desenhos, para estudo preliminar.



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



Art. 32. Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e indicações imprecisas, para efeito de estudo preliminar ou registro.

Art. 33. As plantas a serem apresentadas para aprovação prévia de construção, devem ser assinadas pelo proprietário ou representante legal do estabelecimento e pelo engenheiro responsável e conter:

- a) Orientação;
- b) Plantas de situação e localização;
- c) Plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;
- d) Plantas de corte e fachadas;
- e) Planta baixa com leiaute dos equipamentos, nos estabelecimentos que pretendam realizar o abate das diferentes espécies de açougue.

Parágrafo único. A planta a que se refere a alínea 'e' deste artigo, é obrigatória nos projetos de estabelecimentos de abate das espécies de açougue e poderá ser facultada nos demais estabelecimentos, à juízo do S.I.M.

Art. 34. Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, deverão ser apresentados para análise pelo S.I.M., os seguintes documentos:

- a) Requerimento ao Coordenador do S.I.M., solicitando aprovação prévia do projeto;
- b) Licenciamento ambiental, obtido no órgão competente;
- c) Memorial descritivo das construções e memorial descritivo econômico-sanitário do estabelecimento;

§ 1º. Após análise documental, caberá ao S.I.M. realizar uma inspeção prévia com as informações contidas em laudo higiênico-sanitário-tecnológico das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes, à juízo do S.I.M.

§ 2º. Possíveis ajustes, reformas ou construções poderão ser exigidos pelo S.I.M., no que couber.

Art. 35. Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente pode dar início às obras.

Art. 36. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, dar-se-á início ao processo de registro do estabelecimento.

Parágrafo único. A juízo do S.I.M. e dependendo da finalidade do estabelecimento, o início do processo de registro poderá ocorrer simultaneamente à instalação dos equipamentos.

Capítulo II

Registro de estabelecimentos

Art. 37. Somente serão registrados os estabelecimentos cujos projetos tenham sido avaliados e aprovados pelo S.I.M.

Art. 38. Estão sujeitos ao registro os seguintes estabelecimentos:

- a) Os Estabelecimentos de carnes e derivados;
- b) Os Estabelecimentos de leite e derivados, exceto as Propriedades Rurais;
- c) Os Estabelecimentos de pescado e derivados;
- d) Os Estabelecimentos de ovos;
- e) Os Estabelecimentos de produtos das abelhas e derivados.

Art. 39. Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior receberão número de registro junto ao S.I.M.



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



§ 1º. Estes números obedecerão à série própria, sequencial e independente;

§ 2º. O número de registro constará, obrigatoriamente, em quaisquer documentos relativos ao estabelecimento, bem como nos rótulos, certificados, carimbos dos produtos e demais instrumentos, à juízo do S.I.M.;

§ 3º. A cada estabelecimento de produtos de origem animal, caberá um único número de registro junto ao S.I.M.

Art. 40. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana, para fins de registro e funcionamento, é obrigatória a apresentação de boletim oficial de análise da água de abastecimento, dentro dos padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente.

Art. 41. Deferido o registro, compete ao S.I.M. instalar de imediato a inspeção no estabelecimento, obedecendo ao disposto no Artigo 9º, deste Regulamento.

Capítulo III

Implantação dos estabelecimentos

Art. 42. Para a implantação de estabelecimentos de produtos de origem animal, devem ser observados os seguintes critérios:

- a) Deve localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza;
- b) Dispor de área suficiente para construção das instalações industriais e demais dependências, construídos preferencialmente em centro de terreno e cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte.
- c) Dispor de abastecimento de água potável, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição suficientes para atender as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias. Para estabelecimentos cujo abastecimento provenha de fontes subterrâneas, se faz necessária a cloração da água quando a mesma não atenda aos padrões de potabilidade, estabelecidos pelo órgão competente.
- d) Dispor de água quente para uso diverso e suficiente às necessidades, nos estabelecimentos que realizem o abate de bovinos, suínos, ovinos e aves.
- e) Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.
- f) Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, que permita uma fácil lavagem e desinfecção.
- g) Ter paredes lisas de material impermeável, resistente a abrasão e corrosão.
- h) Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. O mesmo pode ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação, em áreas específicas com autorização do Serviço de Inspeção Municipal.
- i) Dispor de dependência de uso exclusivo de produtos comestíveis e não comestíveis e condenados, com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.
- j) Dispor de mesas com tampo de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência em aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.
- k) Dispor de barreiras sanitárias em locais a serem indicados pelo S.I.M.
- l) Os acessos devem dispor de lavador de botas, complementando as barreiras sanitárias de que trata a alínea anterior.
- m) Dispor de caixas, tanques, bandejas e demais recipientes construídos em material impermeável de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.
- n) Dispor de rede de esgotos em todas as dependências, com dispositivos que evite o refluxo de odores e entrada de roedores e outros animais, bem como dispositivos para a depuração artificial das águas servidas; retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, conforme as exigências dos órgãos oficiais de controle.



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



o) Dispor de pé-direito em todas as dependências de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos. Nos estabelecimentos que realizem o abate das espécies de açougue, a altura da trilhagem aérea deve permitir que os bovinos, ovinos, suínos e demais espécies, pendurados após o atordoamento, permaneçam com a ponta do focinho distante no mínimo a 50 cm (cinquenta centímetros) do piso, no caso de esfola aérea.

p) Dispor, conforme o estabelecimento e a juízo do S.I.M., de dependências sanitárias e vestiários na proporção 1 (um) sanitário para cada 20 (vinte) funcionários, com acesso indireto às dependências de manipulação, quando localizadas em seu corpo.

q) Dispor de currais para bovinos e de pocilgas cobertas para suínos, ovinos e caprinos, com pisos pavimentados. Deverão ser providos de bebedouros para utilização dos animais e dispor de ponto de água para lavagem e desinfecção dos mesmos.

r) Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de insensibilização, sangria, esfolagem, evisceração, inspeção, resfriamento, armazenagem, estocagem, acabamento de carcaças, e da manipulação dos miúdos com funcionalidade e higiene, evitando o contato das carcaças antes de serem inspecionadas pelo S.I.M.

s) Dispor de telas em todas as janelas, além das demais aberturas para evitar a entrada de insetos, pássaros e roedores.

t) Dispor, a juízo do S.I.M., de dependência para o uso como escritório da administração e do pessoal do serviço de inspeção.

§ 1º. Para o cálculo de lotação, os currais e pocilgas a que se refere a alínea 'q', devem ser construídos observando-se as seguintes proporções de área, por espécie animal:

a) 2,5 m² (dois vírgula cinco metros quadrados) por bovino;

b) 1 m² (um metro quadrado) por suíno ou ovino;

c) Os mesmos devem ainda contar com bebedouros que permitam que 20 % (vinte por cento) da lotação máxima de animais, possa beber água simultaneamente.

TÍTULO IV

Obrigações dos estabelecimentos

Art. 42. *Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:*

a) Observar e fazer observar as exigências contidas no presente Regulamento;

b) Recolher as taxas de inspeção sanitária previstas, quando for o caso;

c) Fornecer os dados estatísticos de interesse do S.I.M., na forma por ele requerido e no prazo por ele estipulado;

d) Manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta do S.I.M. a qualquer momento;

e) Possuir responsável técnico, conforme legislação vigente, na direção dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica dos estabelecimentos de produtos de origem animal, comunicando ao S.I.M. sobre as eventuais substituições;

f) Desenvolver programas de capacitação, devidamente documentados, com o objetivo de manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

g) Garantir o livre acesso dos servidores do S.I.M. a todas as instalações do estabelecimento, para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento;

h) Realizar imediatamente o recolhimento dos produtos por ela elaborados e eventualmente expostos à venda, quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

i) Ter e aplicar um programa de controle de pragas e roedores.

§ 1º. Poderá atuar como responsável técnico, de que trata a alínea 'e', qualquer profissional, com habilitação para exercício legal da profissão, cujas atribuições englobem elementos relacionados com a produção, industrialização e a sanidade de alimentos de origem animal.



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



§ 2º. É obrigatória a entrega de uma cópia do Aviso de Responsabilidade Técnica, fornecido pelo respectivo Conselho de classe do responsável técnico, ao S.I.M.

§ 3º. Funcionários cedidos pelo estabelecimento, para auxiliar os trabalhos do S.I.M., devem ficar sob a coordenação exclusiva do responsável pelo Serviço de Inspeção local.

TÍTULO V

Condições de higiene dos estabelecimentos e do pessoal

Art. 43. Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

Art. 44. Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada.

Art. 45. Os pisos, paredes, equipamentos e utensílios devem ser higienizados sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada agroindústria, pelo emprego de substâncias aprovadas pelo órgão competente.

Parágrafo único. Durante os procedimentos de higienização, nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza.

Art. 46. O destino das águas servidas e residuais decorrentes do processamento industrial e dos procedimentos de higienização deve estar em consonância com as determinações do órgão competente.

Art. 47. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

§ 1º. O uso de substâncias utilizadas no controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do S.I.M.;

§ 2º. É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais nos estabelecimentos.

Parágrafo único. Tolerar-se-á a presença de cães e gatos quando os estabelecimentos agroindustriais localizarem-se em propriedades da área rural do município. Contudo, ficam os proprietários obrigados a realizar a devida delimitação da área agroindustrial, através da construção de muros, cercados ou outros métodos aprovados pelo S.I.M.

Art. 48. Para o desenvolvimento das atividades agroindustriais, todos os funcionários devem usar uniformes próprios à atividade, devidamente higienizados.

§ 1º. Nos estabelecimentos de fabricação de produtos comestíveis, aqueles que manipulam matérias-primas ou produtos acabados, devem portar uniformes, botas e touca ou capacete, na cor branca;

§ 2º. Nos estabelecimentos de abate das diversas espécies de açougue, aqueles que desenvolvem suas atividades nas dependências de movimentação de animais, podem portar uniformes de cor diferenciada, de preferência azul.

§ 3º. A cor diferenciada do uniforme também se aplica àqueles que se encarregarem da manutenção da limpeza, dentro da agroindústria, durante as atividades de produção.

Art. 49. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades agroindustriais ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



Parágrafo único. Os funcionários que trabalham em setores em que se manipule material contaminado ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 50. É proibido o consumo e a guarda de alimentos, bem como o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem trabalhos agroindustriais.

Art. 51. É proibida, em toda a área agroindustrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas.

Art. 52. Sempre que necessário, o S.I.M. deve determinar melhorias e reformas nas instalações e equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento.

Art. 53. As instalações de recebimento e alojamento de animais vivos ou depósito de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente, pelo emprego de substâncias aprovadas pelo órgão competente.

Art. 54. Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, os produtos devem ser conservados em condições que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 55. Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene.

Art. 56. Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial.

§ 1º. Nos atestados de saúde de funcionários envolvidos na manipulação de produtos deve constar a declaração de que os mesmos estão "aptos a manipular alimentos".

I - Os atestados, de que trata o caput deste Artigo, ficarão em poder dos responsáveis pelo estabelecimento, cabendo ao S.I.M. a sua simples conferência.

§ 2º. O funcionário envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho, sempre que fique comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos, comprometendo sua inocuidade.

§ 3º. Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.

Art. 57. Os estabelecimentos devem dispor de equipamentos convenientes para a correta lavagem e assepsia das mãos, de todos os envolvidos no processo produtivo, em quantos pontos forem necessários, à critério do S.I.M.

Art. 58. Os reservatórios da água de abastecimento devem ser regularmente higienizados e protegidos de contaminações externas.

Art. 59. Os ralos sifonados e as canaletas devem ser higienizados regularmente.

Parágrafo único. As caixas de sedimentação devem ser mantidas limpas e vedadas.

Art. 60. É proibido residir na área industrial dos estabelecimentos de produtos de origem animal.

Parágrafo único. Exceção será feita, a critério do S.I.M., aos estabelecimentos agroindustriais rurais, desde que os mesmos disponham de separação física entre a área industrial e a residência, de preferência com cercado próprio, que as delimite.



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



Art. 61. As câmaras frigoríficas devem ser higienizadas regularmente, respeitadas suas particularidades, pelo emprego de substâncias aprovadas pelo órgão competente.

Art. 62. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias primas e produtos.

Art. 63. Nos entrepostos de produtos das abelhas, que recebem matéria-prima em baldes ou tambores, é obrigatória a lavagem e sanitização dos vasilhames, para sua devolução.

Art. 64. Nos estabelecimentos que realizam o abate das diversas espécies de açougue, é obrigatória a existência de equipamentos ou mecanismos que promovam a higienização de utensílios, seguida da desinfecção com água renovável à temperatura mínima de 82,2º C (oitenta e dois graus e dois décimos de graus Celsius) ou outro método de equivalente eficiência, a juízo do S.I.M.

TÍTULO VI

Registro de produtos

Capítulo I

Rotulagem

Art. 65. Entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou afixada na embalagem ou no produto de origem animal.

Art. 66. Os rótulos, assim como seus dizeres, devem estar visíveis e com caracteres perfeitamente legíveis ao consumidor.

Art. 67. Nos processos de fabricação apresentados para aprovação, deverão constar:

- I - As matérias-primas e ingredientes, com descrição das suas quantidades em ordem decrescente e seus respectivos percentuais;
- II - A descrição das etapas de recebimento, manipulação, elaboração, embalagem, conservação, armazenamento e transporte do produto;

Art. 68. Permite-se a fabricação de novos produtos de origem animal, não previstos nos Regulamentos Técnicos de identidade e qualidade vigentes, desde que seu processo tecnológico e sua composição sejam aprovados pelo S.I.M. ou que os mesmos venham a ser normatizados por Regulamento Técnico ou legislação específica.

Art. 69. 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 e uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou outros dizeres;
- II - Razão social do estabelecimento produtor, quando houver;
- III - Endereço do estabelecimento, quando em área urbana; ou distrito, quando em área rural;
- IV - Carimbo oficial do S.I.M.;
- V - Categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial quando do registro do mesmo no S.I.M.;
- VI - Conforme o caso, CNPJ ou CPF do proprietário ou responsável pelo estabelecimento;
- VII - Marca comercial do produto;
- VIII - Data da fabricação, prazo de validade e identificação do lote;
- IX - Lista de ingredientes em ordem decrescente de quantidade, sendo os aditivos citados pelo nome ou número de Sistema Internacional de Numeração - INS e função;
- X - Indicação do número de registro do produto no S.I.M.;



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



XI - Forma de conservação do produto;

XII - Conteúdo líquido, conforme legislação do órgão competente.

Art. 70. *A data de fabricação, conforme a natureza do continente ou envoltório, será impressa, gravada ou declarada, preferencialmente, por meio de carimbo.*

Art. 71. *Nos rótulos podem figurar referências a prêmios ou menções honrosas, desde que devidamente comprovada sua concessão, bem como selos devidamente reconhecidos.*

Art. 72. *No caso de não-conformidade constatada no rótulo, o S.I.M., além de realizar as ações fiscais, comunicará, conforme o caso, os demais órgãos de fiscalização competentes, sem prejuízo das sanções administrativas cabíveis.*

Art. 73. *Na composição da marca é permitido o emprego de desenhos a ela alusivos.*

Art. 74. *Os produtos de origem animal embalados, não devem apresentar descrição ou rótulo que utilize vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas ou outras representações gráficas que possam tornar as informações falsas, incorretas, insuficientes, ou que possam 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 indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

§ 2º. Quando os produtos são fabricados segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter produtos de origem animal com propriedades sensoriais semelhantes ou parecidas com aquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas, na denominação do produto deve figurar a expressão "tipo", com letras de igual tamanho, realce e visibilidade que as correspondentes à denominação aprovada em legislação específica.

Art. 75. *Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados respeitando obrigatoriamente a língua vernácula, a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.*

§ 1º. Atendendo à características culturais, permite-se o uso de língua estrangeira na rotulagem, sem necessidade de tradução, apenas na composição da marca comercial.

§ 2º. Produtos com denominação estrangeira reconhecidamente generalizada no território nacional, quando destinados ao mercado interno, podem manter a mesma denominação no rótulo e logo abaixo, entre parênteses, a designação em vernáculo.

Art. 76. *O uso de corantes e aromatizantes artificiais, em produtos de origem animal obriga a declaração expressa no rótulo "colorido artificialmente" ou "aromatizado artificialmente".*

Art. 77. *Carcaças ou partes de carcaças em natureza de suídeos, bovídeos e ovinos recebem obrigatoriamente o carimbo da Inspeção diretamente no produto.*

Art. 78. *No caso de produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em etiquetas, que possam se manter presas ao produto.*

Art. 79. *Os rótulos que não satisfaçam as exigências do presente Regulamento, só podem ser utilizados mediante autorização do S.I.M., após análise de cada caso.*

Art. 80. *No processo de aprovação e registro de rótulos, o S.I.M. fará observar ainda, o disposto nas legislações pertinentes que regulam a rotulagem de alimentos.*

Capítulo II



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



Carimbo de Inspeção e seu Uso

Art. 81. O número de registro do estabelecimento; as iniciais "S.I.M."; a palavra "Inspeccionado", tendo na parte superior os dizeres "Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente", e na parte inferior os dizeres "Não-Me-Toque, RS", representam os elementos básicos do carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal de Não-Me-Toque, RS, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados neste Regulamento.

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

§ 2º. O carimbo do S.I.M. representa a marca oficial usada, unicamente, em estabelecimentos sujeitos à sua fiscalização e constitui o sinal de garantia que o produto foi inspeccionado por este Serviço.

Art. 82. Os carimbos devem obedecer à descrição e aos modelos anexos, e devem ser colocados em caixas e outros continentes, rótulos, etiquetas ou produtos, numa cor única quando impressos, gravados ou litografados.

Art. 83. Os modelos de carimbos, usados pelo S.I.M., obedecerão às seguintes especificações:

A – Modelo 1:

1 – Forma e dimensão: circular, com 11 cm (onze centímetros) de diâmetro;

2 – Dizeres: "Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente", escrito de forma semicircular, acompanhando o perímetro superior; "Inspeccionado" e "S.I.M." seguido do número de registro do estabelecimento, escritos ao longo do diâmetro horizontal; e "Não-Me-Toque, RS" escrito de forma semicircular, acompanhando o perímetro inferior.

3 – Uso: para carcaças de bovinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares;

B – Modelo 2:

1 – Forma e dimensão: circular, com 5 cm (cinco centímetros) de diâmetro;

2 – Dizeres: "Secretaria de Agricultura", escrito de forma semicircular, acompanhando o perímetro superior; "Inspeccionado" e "S.I.M." seguido do número de registro do estabelecimento, escritos ao longo do diâmetro horizontal; e "Não-Me-Toque, RS" escrito de forma semicircular, acompanhando o perímetro inferior.

3 – Uso: para carcaças de suínos e demais espécies de açougue em condições de consumo em natureza, exceto as aves, aplicado externamente sobre as massas musculares;

C – Modelo 3:

1 – Forma e dimensão: circular com, no mínimo, 1,5 cm (um vírgula cinco centímetro) de diâmetro, podendo o mesmo ser aumentado de acordo com o tamanho do local a ser empregado, conforme o disposto no Item 3 – Uso.

2 – Dizeres: "Secretaria de Agricultura", escrito de forma semicircular, acompanhando o perímetro superior; "Inspeccionado", escrito ao longo do diâmetro horizontal; "S.I.M." seguido do número de registro do estabelecimento; e "Não-Me-Toque, RS" escrito de forma semicircular, acompanhando o perímetro inferior.

3 – Uso: para embalagens, continentes, ou envoltórios; rótulos e etiquetas de produtos em condições de consumo, aplicado externamente às mesmas.

D – Modelo 4:

1 – Forma e dimensão: retangular no sentido horizontal, medindo 6 x 7 cm (seis por sete centímetros);



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



2 – Dizeres: as iniciais "TF", no centro do retângulo, com letras medindo 4 cm (quatro centímetros) de altura; e as iniciais "SIM – NMT" abaixo da inscrição anterior, com letras medindo 1 cm (um centímetro) de altura.

3 – Uso: para carcaças bovinas ou suínas submetidas ao processo de Tratamento pelo Frio.

Art. 84. Para a carimbagem das carcaças, recomenda-se o uso da seguinte fórmula para tinta:

I - Violeta de metila - 10 g (dez gramas); Álcool absoluto - 500 mL (quinhentos mililitros); Glicerina - 450 mL (quatrocentos e cinquenta mililitros).

II - Técnica de preparação: Dissolver a violeta de metila no álcool absoluto; aquecer a glicerina entre 45° a 50° C (quarenta e cinco a cinquenta graus centígrados), adicionar a mistura álcool/corante com agitação. Guardar em frasco escuro.

III - Em substituição à violeta de metila, poderá também ser usada a violeta de genciana.

Parágrafo Único. Permite-se a terceirização do preparo da tinta para carimbagem de carcaças, em laboratórios de manipulação legalmente estabelecidos.

Art. 85. Será permitido aos estabelecimentos de abate, o emprego de carimbos com as iniciais dos proprietários de carcaças em condições normais de consumo, quando da prestação de serviço de abate, a fim de corretamente identificá-las.

§ 1º. Nestes casos, os mesmos devem possuir letras com altura de 4 cm (quatro centímetros);

§ 2º. Os mesmos serão empregados nas massas musculares das respectivas carcaças.

Art. 86. O S.I.M. adotará outros modelos de carimbos que se fizerem necessários às suas atividades.

Capítulo III

Registro de Rótulo

Art. 87. Os estabelecimentos só podem utilizar rótulos em matérias-primas e produtos de origem animal, quando devidamente aprovados e registrados pelo S.I.M.

§ 1º. Para efeito de registro, o S.I.M. manterá controle próprio, especialmente destinado a este fim.

Art. 88. Para a aprovação e registro de rótulos, o interessado deverá apresentar ao S.I.M. os seguintes documentos:

I - Exemplos dos rótulos a registrar, em seus diferentes tamanhos;

II - Memorial descritivo do processo de fabricação do produto, detalhando sua composição e respectivas porcentagens.

Parágrafo único. Quando o peso e data de fabricação só possam ser colocados após acondicionamento e rotulagem do produto, a petição deve destacar essa ocorrência.

Art. 89. É aconselhável, para evitar despesas e simplificar o registro, que os interessados, antes de solicitarem o registro, peçam exame e verificação de "croquis" dos rótulos que pretendam utilizar.

Parágrafo Único. Observando o disposto no § 2º do Artigo 2º deste regulamento, o S.I.M. a seu juízo, poderá criar modelos fictícios de rótulos, com o intuito de auxiliar na criação e composição gráficas corretas dos mesmos.

Art. 90. Os rótulos só podem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos pode ser feita sem prévia aprovação do S.I.M.

Art. 91. Nenhum rótulo, inscrição, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem ou o carimbo da Inspeção.



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



TÍTULO VII

Reinspeção

Art. 92. Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quanto necessário, antes de serem expedidos dos estabelecimentos para consumo e comércio.

§ 1º. Os produtos que nessa reinspeção forem julgados impróprios para consumo, devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais ou condenados.

Art. 93. Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimentos subordinados ao S.I.M., sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento também registrado em Serviço de Inspeção, de acordo com o Artigo 11 deste Regulamento.

Parágrafo único. A juízo do S.I.M. é permitida a devolução ao estabelecimento de origem, de produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios para o consumo, desde que comunicado o respectivo Serviço de Inspeção.

Art. 94. Na reinspeção da carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação.

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

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

TÍTULO VIII

Exames de laboratório

Art. 95. Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

Parágrafo único. Os exames de caráter tecnológico visarão à técnica de elaboração dos produtos de origem animal, em qualquer de suas fases.

Art. 96. Os exames químicos e microbiológicos deverão ser realizados em laboratórios oficiais ou naqueles pertencentes às Universidades, públicas ou privadas.

§ 1º. Os exames e seus respectivos parâmetros, de que trata o caput deste Artigo, compreendem aqueles determinados pela legislação vigente;

§ 2º. Sempre que se julgar necessário, o S.I.M. poderá exigir, adicionalmente, exames da água de abastecimento do estabelecimento, para auxiliar na avaliação de produtos.

TÍTULO IX

Inspeção industrial e sanitária

Capítulo I

Inspeção industrial e sanitária de carnes e derivados



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



Art. 97. Nos estabelecimentos subordinados ao S.I.M., desde que adequados e autorizados para tal, é permitido o abate de bovídeos, suínos, ovinos, caprinos, aves domésticas e coelhos, bem como dos animais exóticos, silvestres e pescado, usados na alimentação humana.

§ 1º. O abate de animais silvestres ou exóticos, só pode ser feito quando os mesmos procedem de criadouros registrados pelo órgão competente, ou por ele autorizado;

§ 2º. Com vistas ao fomento à racionalização e formalização do abate de animais domésticos nos estabelecimentos sob a responsabilidade do S.I.M., é permitido o abate sob a forma de prestação de serviços a terceiros;

§ 3º. Os interessados na forma de abate de que trata o § 2º, ficam obrigados a cumprir este Regulamento, no que couber.

Art. 98. Fica proibido o abate sanitário, de quaisquer das espécies de açougue, nos estabelecimentos registrados no S.I.M. que não possuam a tecnologia, a adequação e as instalações necessárias para esta finalidade.

§ 1º. Para efeito do caput deste Artigo, considera-se abate sanitário o sacrifício de animais reagentes aos testes de diagnóstico de doenças infectocontagiosas, ou seus contatos diretos, de acordo com a legislação pertinente, realizado em estabelecimento sob o serviço de inspeção oficial.

Art. 99. A administração dos estabelecimentos fica obrigada a tomar as medidas adequadas, no sentido de serem evitados maus-tratos aos animais, pelos quais é responsável desde o momento de seu desembarque, prezando pelos preceitos de bem-estar animal e procedimentos de abate humanitário.

§ 1º. Com vistas ao caput deste Artigo, a Instrução Normativa nº 3, de 17 de janeiro de 2000 e a Instrução Normativa nº 56, de 6 de novembro de 2008, ambas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, são os instrumentos de referência do S.I.M., no que couber.

Seção I

Inspeção ante mortem

Art. 100. A inspeção ante mortem compreende um exame visual de caráter geral, observando-se com cuidado o comportamento dos animais, em repouso e movimento, separando-se aqueles que, por motivo de ordem sanitária, necessitem de exame individual. Ao ser realizada a inspeção ante mortem, têm-se em mira os seguintes objetivos:

a) A avaliação documental do lote, sendo que a Guia de Trânsito Animal e a nota fiscal de produtor rural corresponde, são os documentos básicos;

b) Examinar o estado sanitário dos animais e auxiliar, com dados informativos, a tarefa de inspeção post mortem;

c) Conferir a correspondência entre o número e categoria dos animais constantes na documentação apresentada, com aqueles dispostos nos currais ou pocilgas;

d) Certificar-se das condições higiênicas e de conservação dos currais e pocilgas, assim como do provimento de água dos bebedouros, tomando-se, se necessárias, as medidas indispensáveis para a sua regularização;

e) Realizar o exame clínico individual dos animais que forem separados, por qualquer caso suspeito, no exame geral;

Art. 101. A Guia de Trânsito Animal, emitida de acordo com a Instrução Normativa nº 18, de 18 de julho de 2006, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, é o documento básico para entrada de animais nas dependências dos estabelecimentos de abate, subordinados ao S.I.M.



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



§ 1º. As iniciais "GTA" traduzem "Guia de Trânsito Animal".

Art. 102. Não será permitido o descarregamento e abate de animais cuja GTA não foi apresentada ao S.I.M. pelo responsável pelo lote ou pelo estabelecimento de abate;

Art. 103. A entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita sob o conhecimento do S.I.M.

§ 1º. Por ocasião da chegada de animais, o S.I.M. deve verificar os documentos de procedência e julgar as condições sanitárias de cada lote, registrando em documento específico.

§ 2º. Para efeito deste Regulamento, considera-se lote o animal ou grupo de animais recém-chegados ao estabelecimento, e pertencente a uma mesma Guia de Trânsito Animal;

§ 3º. Um novo lote poderá ser formado, no estabelecimento, com base na procedência, espécie, idade, tipo racial, sexo, exame ante mortem ou qualquer outro critério adotado pelo S.I.M.

§ 4º. Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais incriminados, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicando-se medidas próprias de política sanitária animal que cada caso exigir.

§ 5º. Animais ingressados no estabelecimento fora do horário normal de funcionamento, ou na ausência de funcionário do S.I.M. responsável por tal serviço, devem ser desembarcados, alojados e identificados nos currais, onde aguardarão avaliação do S.I.M.

Art. 104. Quando houver, no exame ante mortem, suspeita de zoonoses, enfermidades infectocontagiosas ou de notificação obrigatória, determinadas pelo órgão competente responsável pela Sanidade Animal, além das medidas já estabelecidas, ao S.I.M. cabe proceder como se segue:

I - Notificar ao setor competente responsável pela sanidade animal, para estabelecer ações conjuntas;

II - Isolamento dos animais suspeitos e manutenção do lote sob observação, enquanto se aguarda definição do setor competente responsável pela sanidade animal do Serviço de Defesa Animal sobre os procedimentos a serem adotados;

III - Determinar limpeza e desinfecção de todos os locais, equipamentos e utensílios que possam ter tido contato com resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendendo as recomendações estabelecidas pelo setor competente.

Art. 105. Nos estabelecimentos já construídos, cujos currais ou pocilgas não disponham de instalações adequadas à contenção dos animais que requeiram exame clínico individual, ou naqueles cujas instalações ofereçam risco aos encarregados da avaliação clínica, o S.I.M. exigirá do estabelecimento a construção ou o reparo de tronco de contenção ou outro meio adequado, a critério do S.I.M., estabelecendo um prazo para sua adequação.

I - Encerrado o prazo e não atendidas as exigências acordadas, poderá o S.I.M. prorrogar o prazo ou interromper as atividades de abate, conforme o caso, até a regularização.

Art. 106. São condenados os animais que no exame ante mortem revelem, à termometria, temperatura igual ou superior a:

- a) Bovinos, ovinos e caprinos: 40,5º C (quarenta e meio graus centígrados);
- b) Suínos: 41º C (quarenta e um graus centígrados);
- c) Aves: 43º C (quarenta e três graus centígrados).

§ 1º. São condenados os animais em hipotermia.

§ 2º. Os animais de abate que apresentem alterações de temperatura, hipotermia ou hipertermia, podem ser condenados levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, a juízo do S.I.M.



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



Art. 107. *É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie.*

Art. 108. *Ficam estabelecidos os seguintes períodos mínimos de descanso, jejum e dieta hídrica para aos animais de abate, nas dependências dos estabelecimentos:*

a) *Bovinos, ovinos e caprinos: 6 h (seis horas), quando os mesmos procederem de campos ou propriedades distantes, no máximo, a 60 km (sessenta quilômetros) do estabelecimento de abate. Nos demais casos, deverá ser observado um descanso mínimo de 12 – 24 h (doze a vinte e quatro horas), a critério do S.I.M.*

b) *Suínos: 8 h (oito horas). A critério do S.I.M. poderão ser abatidos os suínos que atendam ao programa de jejum e dieta hídrica efetuados nas granjas de criação. Nestes casos, os mesmos permanecerão em descanso por 2 h (duas horas) nas dependências do abatedouro.*

c) *Aves: de acordo com a espécie, será considerado o jejum realizado na granja, podendo o mesmo ser prolongado nas dependências do estabelecimento, sempre que o S.I.M. julgar necessário.*

§ 1º. *O tempo de repouso, de que trata este artigo, pode ser ampliado todas as vezes que o S.I.M. julgar necessário.*

Art. 109. *Além do exame por ocasião da chegada ao estabelecimento, os lotes são ainda examinados momentos antes do abate.*

§ 1º. *O exame dos animais é atribuição exclusiva do médico veterinário, podendo ser auxiliado por agentes ou auxiliares oficiais, devidamente treinados.*

I - Este exame deve ser realizado, preferencialmente, pelo mesmo médico veterinário encarregado da inspeção final na sala de abate.

§ 2º. *Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais incriminados, observado o disposto no Artigo 105 deste Regulamento.*

Art. 110. *Nenhum animal ou lote pode ser abatido sem autorização do S.I.M.*

Art. 111. *Deve ser evitado, a juízo do S.I.M, o abate de:*

I - Fêmeas em estado adiantado de gestação, acima de dois terços do tempo normal, respeitando-se as particularidades de cada espécie;

II - Animais que padeçam de qualquer enfermidade que torne a carne imprópria para o consumo ou que apresentem sinais de doenças infectocontagiosas de notificação obrigatória;

III - Aves que apresentem repleção do trato gastrintestinal.

Art. 112. *As fêmeas em gestação adiantada ou de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento, para melhor aproveitamento.*

§ 1º. *As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto só podem ser abatidas no mínimo 10 (dez) dias depois do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosas, caso em que serão julgadas de acordo com o presente Regulamento.*

Art. 113. *Animais com sinais clínicos de paralisia, decorrente de alterações metabólicas ou patológicas, serão destinados ao abate de emergência.*

Parágrafo único. *No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas é permitido reter animais nas condições para tratamento.*

Art. 114. *É proibido o abate de suídeos não castrados ou de animais que mostrem sinais de castração recente.*



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



Parágrafo único. É permitida a utilização de métodos não cirúrgicos para castração de suínos, desde que devidamente aprovados pelo órgão competente.

Art. 115. Com vistas à viabilidade, os abatedouros registrados no S.I.M ficam, a critério deste, dispensados da construção e manutenção de sala destinada à necropsia de animais mortos nas dependências do estabelecimento ou nos veículos de transporte.

Art. 116. A existência de animais em decúbito ou mortos nos veículos transportadores ou em qualquer dependência do estabelecimento, deve ser imediatamente levada ao conhecimento do S.I.M, para providenciar o sacrifício, bem como determinar as medidas que se fizerem necessárias.

§ 1º. Os animais nestas condições serão sempre condenados;

§ 2º. A critério do S.I.M, os animais mortos nas condições do caput deste Artigo, serão destinados:

- a) À fabricação de produtos não-comestíveis, por empresa devidamente habilitada pela sua coleta, transporte e processamento;
- b) Ao aterro sanitário, respeitadas as legislações municipais, de caráter ambiental ou não, pertinentes.

§ 3º. Nos casos previstos na alínea "b", a Prefeitura Municipal poderá ser comunicada, para que sejam tomadas as medidas necessárias, bem como o Serviço de Defesa Animal local.

Art. 117. O S.I.M. adotará papeletas ou planilhas próprias para o controle dos lotes presentes nos currais; para o controle dos animais refugados no exame ante morte e àqueles destinados ao abate normal.

Seção II

Processo de Abate dos Animais

Art. 118. Matança de emergência é o abate dos animais que chegam ao estabelecimento em precárias condições de saúde, impossibilitados de atingirem a sala de abate por seus próprios meios, bem como dos que foram excluídos do abate normal, após exame ante morte.

Parágrafo único. Devem ser abatidos de emergência animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusão generalizada, hemorragia, hipo ou hipertermia, decúbito forçado, sinais clínicos nervosos e outros estados, a juízo do S.I.M.

Art. 119. São considerados impróprios para consumo humano, os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Regulamento ou por outras razões justificadas pelo S.I.M.

Parágrafo único. Quando se tratar de animais com sinais clínicos nervosos, o S.I.M. poderá lançar mão de colheita de material para o envio a laboratórios oficiais ou credenciados para diagnóstico.

Art. 120. É proibida a matança de emergência na ausência de funcionário do S.I.M.

Art. 121. Só é permitido o abate de animais por métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização baseada em princípios científicos, seguidos de imediata sangria.

Parágrafo Único. Os métodos empregados para cada espécie de animal devem referenciar-se na Instrução Normativa nº 3, de 17 de janeiro de 2000, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 122. A sangria deve ser completa e realizada, de preferência, com o animal suspenso pelos membros traseiros ou por outro método aprovado pelo S.I.M.

Parágrafo único. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitando o período mínimo de 3 min (três minutos).



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



Art. 123. Deve ser obrigatória a depilação de toda a carcaça de suídeos, pela prévia escaldagem em água quente, sempre que a mesma deva ser entregue ao consumo com pele.

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

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

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

§ 4º. É permitida a esfolagem de suínos, a critério do S.I.M., em condições que minimizem a contaminação da carcaça.

Art. 124. Sempre que julgar necessário, o S.I.M. determinará redução na velocidade de abate aprovada.

Art. 125. A evisceração deve ser realizada em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas e as carcaças e de forma que não ocorram contaminações.

Parágrafo Único. É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção rigorosa da correlação carcaça-víscera, e o perfeito sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

Art. 126. A cabeça, antes de removida do corpo do animal deve ser marcada para permitir fácil identificação com a respectiva carcaça e suas vísceras, respeitando-se as particularidades de cada espécie.

Art. 127. Antes de chegar à sala de abate, os animais devem passar por banho com água em volume e pressão suficientes para promover a limpeza e remoção de sujidades.

Parágrafo único. O banho de aspersão pode ser dispensado atendendo as particularidades de cada espécie.

Seção III

Inspeção post mortem – Aspectos gerais

Art. 128. A inspeção post mortem consiste no exame de todos os órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreciação de seus caracteres externos, sua palpação e abertura dos linfonodos correspondentes, além de cortes sobre o tecido dos órgãos, quando necessário.

Art. 129. Nos procedimentos de inspeção post mortem, o médico veterinário oficial deve ser assessorado por agentes ou auxiliares oficiais, devidamente treinados e avaliados regularmente.

Parágrafo único. O número de auxiliares deverá ser suficiente para a execução das atividades.

Art. 130. A inspeção post mortem de rotina deve obedecer à seguinte sequência, respeitadas as particularidades de cada espécie:

I - Observação dos caracteres sensoriais e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos, nos casos em que o S.I.M. julgar necessário em razão de observações do exame ante mortem;

II - Exame de cabeça, músculos mastigadores, língua, tonsilas, glândulas salivares e linfonodos correspondentes;

III - Exame da cavidade abdominal, órgãos e linfonodos correspondentes;

IV - Exame da cavidade torácica, órgãos e linfonodos correspondentes;

V - Exame geral da carcaça, serosas e linfonodos cavitários, intramusculares, superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições gerais da carcaça.

Art. 131. Nas carcaças, devem ser examinados após incisão, os linfonodos inguinais ou retromamários, os ilíacos, os isquiáticos, os pré-currais, os pré-escapulares e os pré-peitorais, considerando as particularidades da espécie animal que está sendo inspecionada.



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



§ 1º. Nas espécies ovina e caprina, a inspeção baseia-se na palpação dos pré-escapulares e pré-crurais praticando-se incisões sempre que necessário;

§ 2º. Nos suídeos, durante a inspeção das meias carcaças, devem ser incisados e examinados os linfonodos inguinais ou retromamários.

Art. 132. Todos os órgãos devem ser examinados na sala de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a identificação entre órgãos e carcaças.

Art. 133. Evisceração retardada - No caso de retardamento não intencional da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas, a critério do S.I.M., de acordo com os seguintes limites de tempo:

I - Retardo de até 30 min (trinta minutos) na evisceração - carcaça e suas vísceras liberadas para os procedimentos normais de abate e inspeção, nas linhas;

II - Retardo de até 45 min (quarenta e cinco minutos) na evisceração - liberação da carcaça e condenação de todas as suas vísceras, e;

III - Retardo superiores a 60 min (sessenta minutos) na evisceração - condenação total da carcaça e suas vísceras.

Art. 134. Toda carcaça, partes de carcaça e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo, devem ser convenientemente assinalados pela Inspeção e diretamente conduzidos ao Departamento de Inspeção Final, onde são julgados após exame completo.

§ 1º. As iniciais "D.I.F." traduzem "Departamento de Inspeção Final";

§ 2º. Nos abatedouros já instalados, cuja área destinada ao D.I.F. ainda não foi delimitada ou construída, o S.I.M. orientará os donos ou responsáveis pelos estabelecimentos, tendo em vista sua adequação no menor prazo possível, observando o disposto no § 2º do Artigo 2º deste Regulamento;

§ 3º. O critério de julgamento e destino de carcaças, partes de carcaças e órgãos no encaminhados ao D.I.F. é de atribuição exclusiva do médico veterinário oficial;

§ 4º. Tais carcaças, partes de carcaça e órgãos não podem ser subdivididas ou removidas para outro local, sem autorização do S.I.M.;

§ 5º. Nos estabelecimentos em que não houver tecnologia suficiente para o aproveitamento de material condenado no preparo de produtos não comestíveis, é permitida a retirada do mesmo, para transformação em estabelecimento regularizado a esta finalidade, incluindo-se o transporte do material.

Art. 135. As carcaças julgadas em condições de consumo serão marcadas com os carimbos previstos neste Regulamento, sob a supervisão do S.I.M.

Art. 136. Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou órgãos, antes do exame pelo S.I.M.

Art. 137. Após a divisão da carcaça em duas metades ao longo da coluna vertebral, o S.I.M. deve examinar visualmente as porções internas e externas das meias carcaças, pele, serosa abdominal e torácica, superfícies ósseas expostas, linfonodos superficiais e a medula espinhal, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 138. As carcaças, suas partes ou órgãos com abscessos ou com lesões supuradas, devem ser julgados pelo seguinte critério:

I - Quando a lesão é extensa, múltipla ou disseminada, de modo a atingir grande parte da carcaça, esta deve ser condenada;

II - Carcaças ou partes de carcaça que se contaminarem acidentalmente com material purulento são também condenadas;

III - Abscessos ou lesões supuradas localizadas podem ser removidos, condenando-se apenas os órgãos e as partes atingidas; e



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



IV - As carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento são condenadas.

Art. 139. *Actinomicose e Actinobacilose - Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões generalizadas de actinomicose ou actinobacilose.*

Parágrafo único. *Faz-se rejeição parcial nos seguintes casos:*

I - Quando as lesões são localizadas, sem complicações secundárias e o animal se encontra em boas condições de nutrição, a carcaça pode ser aproveitada, depois de removidas e condenadas as partes atingidas;

II - São sempre condenadas as cabeças com lesões de actinomicose e actinobacilose.

Art. 140. *Linfadenite inespecífica - Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões inespecíficas extensas em linfonodos de distintas regiões, acompanhadas ou não de complicações, com comprometimento do estado geral da carcaça.*

Parágrafo único. *Faz-se rejeição parcial no caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, condenando-se a área de drenagem deste linfonodo e liberando-se a carcaça e órgãos.*

Art. 141. *Edema generalizado - Devem ser condenadas as carcaças que no exame post mortem demonstrem edema generalizado.*

Parágrafo único - *Nos casos discretos e localizados devem ser removidas e condenadas as carnes, partes das carcaças e órgãos que apresentarem infiltrações edematosas.*

Art. 142. *Alterações pulmonares - 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.*

§ 1º. 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 partes afetadas.

§ 2º. Deve ser condenada a carcaça de animais acometidos de afecções extensas do parênquima pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não com outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça.

Art. 143. *Brucelose - as carcaças de animais suspeitos ou sorologicamente positivos para Brucelose devem ser obrigatoriamente encaminhadas à inspeção final, observado o disposto no Artigo 98, deste Regulamento.*

§ 1º. Devem ser condenadas as carcaças de animais sorologicamente positivos quando em estado febril, no exame ante mortem.

§ 2º. Nos casos de lesões generalizadas, as carcaças devem ser condenadas.

§ 3º. Nos casos de lesões localizadas, depois de removidas e condenadas as partes atingidas, as carcaças poderão ser destinadas a esterilização pelo calor, apenas nos estabelecimentos que detenham esta tecnologia - caso contrário, serão condenadas.

Art. 144. *Carbúnculo Sintomático, Anaplasmose, Babesiose - Devem ser condenadas as carcaças e órgãos de animais acometidos dessas doenças.*

Art. 145. *Carcaças contaminadas - As carcaças, partes de carcaça, ou órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrointestinal, urina, ou bile, durante a evisceração, devem ser condenados, desde que não seja possível a remoção completa da parte contaminada.*

§ 1º. As carcaças, suas partes ou órgãos que apresentem uma área restrita contaminada por sujidades ou outros materiais estranhos, conteúdo gastrointestinal, urina ou bile, podem ser liberadas depois de removidas à faca as porções visivelmente comprometidas.

§ 2º. É proibida a simples lavagem das carcaças ou partes contaminadas na forma do caput deste Artigo.



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



Art. 146. *Carbúnculo Hemático - Devem ser condenadas as carcaças portadoras de carbúnculo hemático, inclusive couro, chifres, cascos, pelos, vísceras, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:*

I - Não podem ser evisceradas as carcaças reconhecidas portadoras de carbúnculo hemático;

II - Quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente limpeza e 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, bem como o uniforme dos funcionários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;

III - Uma vez constatada a presença de carbúnculo, o abate é automaticamente interrompido e imediatamente se inicia a desinfecção;

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

V - Devem ser tomadas as precauções necessárias junto aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e desinfecção pessoal com produtos de eficiência comprovada e devem ser encaminhados ao serviço médico, como medida de precaução;

VI - Todas as carcaças ou partes de carcaças, inclusive couros, cascos, chifres, vísceras e seu conteúdo, que entraram em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenados; e

VII - A água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso, deve ser desinfetada e imediatamente removida para o esgoto.

Art. 147. *Carnes cansadas (febre de fadiga) - Em todos os casos em que se comprovem alterações por febre de fadiga faz-se a rejeição total.*

Art. 148. *Carnes caquéticas - São condenadas as carcaças em estado de caquexia.*

Art. 149. *Magreza - Os animais magros, livres de qualquer processo patológico, podem ser destinados ao consumo.*

Art. 150. *Carnes alteradas - Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quando exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático, acompanhado de alterações musculares.*

§ 1º. *Também são condenadas as carcaças em início de processo putrefativo, ainda que em área muito limitada.*

§ 2º. *A rejeição será também total, quando o processo coexista com lesões inflamatórias de origem gástrica ou intestinal.*

§ 3º. *A rejeição será também total quando as carnes se apresentam moles, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta e com exsudação e sejam provenientes de animais que tenham sido abatidos quando em estado febril.*

Art. 151. *Carnes repugnantes - São assim consideradas e condenadas as carcaças que apresentem mau aspecto, coloração anormal ou que exalem odores medicamentosos, excrementiciais, sexuais e outros considerados anormais.*

Art. 152. *Carnes sanguinolentas - Serão condenadas as carcaças, desde que a alteração seja consequência de doenças do aparelho digestivo.*

Parágrafo único. *Quando as lesões hemorrágicas ou congestivas decorrem de contusões, traumatismo ou fratura, a rejeição deve ser limitada às regiões atingidas.*

Art. 153. *Todas as carcaças de animais doentes afetados por uma doença generalizada, septicêmica, piêmica, toxêmica ou virêmica, cujo consumo possa causar toxinfecção, infecção ou intoxicação alimentar, devem ser condenadas.*



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



Art. 154. Cirrose hepática - Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados.

Parágrafo único. As carcaças após rigoroso exame podem ser liberadas desde que não haja comprometimento das mesmas.

Art. 155. Contusão - Os animais que apresentam contusão generalizada ou múltiplas fraturas devem ser condenados.

§ 1º. Nos casos de contusão, fratura ou luxação localizada, a carcaça pode ser liberada para o consumo depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

Art. 156. Fasciolose - As carcaças de animais portadores de *Fasciola hepatica* devem ser condenadas quando houver caquexia consecutiva.

Parágrafo único. Os órgãos e as partes atingidas devem ser sempre condenados.

Art. 157. Hidatidose - devem ser condenados os órgãos e as carcaças de animais portadores de cisto hidático quando houver caquexia consecutiva.

Parágrafo único. Fígados portadores de lesão periférica, calcificada e bem circunscrita, podem ser liberados depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

Art. 158. Esofagostomose - As carcaças de animais portadores de *Esofagostomoses*, devem ser condenadas, quando houver caquexia consecutiva.

Parágrafo único. Os intestinos ou partes de intestinos podem ser aproveitados, sempre que os nódulos sejam em pequeno número e possam ser removidos.

Art. 159. As carcaças de animais que apresentarem gestação adiantada, sinais de parto recente ou aborto devem ser condenadas.

§ 1º. Os fetos devem ser condenados.

§ 2º. É proibido o emprego de carne de fetos na elaboração de produtos cárneos.

Art. 160. Glândulas mamárias - As glândulas mamárias devem ser removidas intactas de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitando-se as particularidades de cada espécie.

§ 1º. A presença de leite ou pus em contato com a carcaça ou partes da carcaça, determina a remoção e condenação das partes contaminadas.

§ 2º. As glândulas mamárias portadoras de mastite, sinais de lactação, bem como as de animais reagentes à brucelose devem ser sempre condenadas.

§ 3º. O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido depois de rigoroso exame do órgão e sua liberação.

Art. 161. Glossites - Condenam-se todas as línguas portadoras de glossite.

Art. 162. Necrobacilose hepática - Devem ser condenados os fígados com necrobacilose nodular.

Parágrafo único. Quando a lesão coexistir com outras alterações que levem ao comprometimento da carcaça, esta também deve ser condenada.

Art. 163. Icterícia - Devem ser condenadas as carcaças que apresentem coloração amarela intensa ou amarelo-esverdeada, não só na gordura, mas também no tecido conjuntivo, aponevroses, ossos, túnica interna dos vasos, associados às características de afecção do



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



figado ou quando o animal não tenha sido bem sangrado e mostre numerosas manchas sanguíneas, musculatura avermelhada e gelatinosa, ou ainda quando revele sinais de caquexia ou anemia, decorrentes de intoxicação ou infecção.

§ 1º. Quando tais carcaças não revelem características de infecção ou intoxicação e venham a perder a cor anormal após a refrigeração, podem ser destinadas ao consumo.

§ 2º. Nos casos de coloração amarela somente na gordura de cobertura, quando a musculatura e vísceras são normais e o animal se encontra em bom estado nutricional, com gordura muscular brilhante, firme e de odor agradável, a carcaça pode ser liberada ao consumo.

§ 3º. O julgamento de carcaças com tonalidade amarela ou amarelo-esverdeada deverá ser realizado preferencialmente com luz natural ou outra que não interfira na avaliação.

Art. 164. *As carcaças provenientes de animais sacrificados após a ingestão acidental de produtos tóxicos ou em virtude de tratamento terapêutico devem ser condenadas.*

§ 1º. Quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas, a carcaça poderá ser liberada para o consumo, a juízo do S.I.M.

Art. 165. *Lesões cardíacas - Devem ser condenados os corações com lesões de miocardite, endocardite, pericardite.*

Parágrafo único. *As carcaças de animais com lesões do coração podem ser liberadas para o consumo, desde que não haja comprometimento da carcaça ou outros órgãos.*

Art. 166. *Lesões renais - Devem ser condenados os rins com lesões renais tais como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções renais, devendo-se verificar se estas lesões estão ou não ligadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias, bem como se acarretam em alterações na carcaça.*

Parágrafo único. *Excetuando-se os casos de lesões ligadas a doenças infecto contagiosas, dependendo da extensão da lesão, deve-se condenar a parte atingida liberando-se o restante do rim e a respectiva carcaça.*

Art. 167. *Miaseses – Devem ser condenadas as regiões ou órgãos invadidos por larvas.*

Parágrafo único. *Quando a infestação já determinou alterações musculares, com mau cheiro nas regiões atingidas, a carcaça deve ser julgada de acordo com a extensão da alteração para destinação adequada, condenando-se no todo ou apenas as partes atingidas.*

Art. 168. *Órgãos de coloração anormal ou outras afecções - 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. 169. *Euritrematose – Devem ser condenados os pâncreas infestados por parasitas do gênero Euritrema.*

Art. 170. *Sarnas - As carcaças de animais portadores de sarnas em estado avançado, acompanhadas de caquexia ou de reflexo sobre a musculatura, devem ser condenadas.*

Parágrafo único. *Quando a sarna é discreta e ainda limitada, a carcaça pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas as partes afetadas.*

Art. 171. *Telangiectasia maculosa do fígado - Nos casos desta afecção obedecem-se as seguintes normas:*

I - Condenação total quando a lesão for generalizada;

II - Os fígados que apresentarem lesões discretas podem ser liberados após remoção e condenação das partes atingidas.



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



Art. 172. *Tuberculose - A condenação total deve ser feita nos seguintes casos:*

I - Quando no exame ante mortem o animal apresentar-se febril;

II - Quando a tuberculose é acompanhada de caquexia;

III - Quando se constatem lesões tuberculósicas nos músculos, nos ossos ou nas articulações ou, ainda, nos linfonodos que drenam a linfa dessas partes;

IV - Quando ocorrem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e abdômen;

V - Quando houver lesões miliares de parênquimas ou serosas;

VI - Quando as lesões forem múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;

VII - Quando existirem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um sítio de eleição;

VIII - Quando existir tuberculose generalizada; e

IX - Quando as aves apresentarem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e abdômen.

§ 1º. *A tuberculose é considerada generalizada, quando além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e seus linfonodos correspondentes, são encontradas lesões em um dos seguintes órgãos: baço, rins, útero, ovário, testículos, cápsulas suprarrenais, cérebro e medula espinhal ou suas membranas. Tubérculos numerosos uniformemente distribuídos em ambos os pulmões, também evidenciam generalização.*

§ 2º. *Podem ser liberadas as carcaças cujos órgãos ou linfonodos apresentem lesões discretas, localizadas, calcificadas, isoladas e resolvidas, neste caso condenam-se os órgãos e respectivos linfonodos de drenagem correspondentes que apresentem lesões tuberculosas.*

§ 3º. *Devem ser rejeitadas as partes das carcaças ou órgãos que se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza.*

Art. 173. *Neoplasias - Devem ser condenadas as carcaças de animais com neoplasias extensas, que apresentem repercussão no seu estado geral, com ou sem metástase.*

§ 1º. *Deve ser condenado todo órgão ou parte de carcaça, atingido pela neoplasia.*

§ 2º. *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 órgãos comprometidos.*

Art. 174. *Nos casos de aproveitamento condicional a que se refere este Regulamento, os produtos devem ser submetidos, a critério do S.I.M., a uma das seguintes operações de beneficiamento;*

I - Tratamento pelo frio, através do congelamento, a -10º C (dez graus centígrados negativos) por 10 dias.

II - Salga;

III - Esterilização pelo calor;

Parágrafo Único. *Na falta de equipamento e instalações adequadas para cumprir o destino dos produtos, no próprio estabelecimento de abate, deverá ser adotado o critério imediatamente mais rigoroso.*

Art. 175. *Não é permitida a mistura de carcaças quentes com aquelas já resfriadas.*

Art. 176. *As carcaças ou partes de carcaças a serem resfriadas devem ser penduradas nas câmaras com espaço suficiente entre cada peça, e entre elas e as paredes.*



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



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

Art. 177. *O S.I.M. deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de salas e equipamentos bem como orientar os cuidados a serem dispensados aos funcionários que tenham manipulado animais acometidos de doenças infecciosas transmissíveis ao homem ou materiais contaminados, no sentido de evitar contaminações cruzadas.*

Subseção I

Inspeção post mortem de bovinos

Art. 178. *Na inspeção de bovídeos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na seção "Inspeção post mortem - Aspectos gerais", além dos que se consignam nesta seção.*

Art. 179. *Cisticercose bovina – carcaças com infecções por *Cysticercus bovis* serão submetidas aos seguintes critérios de julgamento:*

§ 1º. *Serão liberadas para consumo direto, as carcaças e seus órgãos que apresentarem, na sua totalidade:*

I - *Um (1) único cisto calcificado.*

Parágrafo único. *O órgão, ou parte afetada, será sempre condenado.*

§ 2º. *Serão destinadas ao Tratamento pelo Frio as carcaças que apresentarem, na sua totalidade:*

I - *Um (1) único cisto viável, ou;*

II - *Dois (2) cistos calcificados.*

Parágrafo único. *Nestes casos, as vísceras serão sempre condenadas.*

§ 3º. *São condenadas as carcaças e suas vísceras com infestações intensas, entendidas, para efeito deste Regulamento, como todos os demais casos.*

§ 4º. *O Tratamento pelo Frio consiste em submeter a carcaça, inteira ou desossada, à temperatura mínima de -10º C (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias, em equipamento congelador ou câmara de congelamento, no próprio estabelecimento de abate.*

§ 5º. *O S.I.M. poderá aplicar um laque numerado no equipamento congelador, com vistas à fiel observância do período estipulado.*

Art. 180. *Hemoglobinúria bacilar dos bovinos, Variola, Septicemia hemorrágica, Febre catarral maligna – Devem ser condenados às carcaças e órgãos de bovinos acometidos dessas doenças.*

Subseção II

Inspeção post mortem de suínos

Art. 181. *Na inspeção de suídeos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na seção "Inspeção post mortem - Aspectos gerais", além dos que se consignam nesta seção.*

Art. 182. *Afeções de pele - As carcaças de suídeos atingidos por afeções da pele tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas ou outras dermatites, podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as partes acometidas e desde que a musculatura se apresente normal.*



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



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

Art. 183. Erisipela – Condenam-se os suínos acometidos por casos agudos de erisipela.

Parágrafo Único. No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou carcaça, esta pode ser destinada à esterilização, após remoção da parte atingida, nos estabelecimentos que detenham esta tecnologia.

Art. 184. Artrite - 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 afetada.

§ 1º. Carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos regionais, hipertrofia da membrana sinovial, sem repercussão no seu estado geral, serão liberadas ao consumo, após remoção e condenação do quarto afetado.

§ 2º. As carcaças de suínos com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da membrana sinovial acompanhados de caquexia, devem ser condenadas.

Art. 185. Cisticercose suína – o critério de julgamento de carcaças suínas afetadas por *Cysticercus cellulosae*, obedece ao mesmo disposto no Artigo 178, deste Regulamento, para as carcaças bovinas acometidas de cisticercose.

Art. 186. Peste suína – Devem ser condenadas as carcaças de suínos atingidos por peste suína.

Art. 187. Sarcosporidiose - As carcaças com infecção por sarcosporidiose devem ser condenadas.

Art. 188. Trichinelose – As carcaças acometidas de *Trichinella spirallis* devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, através do tratamento térmico pelo frio.

§ 1º. O tratamento térmico pelo frio deverá ser realizado por 30 (trinta) dias a -15º C (quinze graus Celsius negativos).

§ 2º. O exame para diagnóstico da Trichinelose, quando for o caso, obedecerá ao previsto em técnicas laboratoriais adotadas pelas instâncias superiores de inspeção.

Art. 189. Criptorquidas e imunocastrados - Nos animais criptorquidas ou naqueles submetidos à imunocastração, quando for comprovado, através de teste, a presença de forte odor sexual, as carcaças devem ser condenadas.

§ 1º. Carcaças com leve odor sexual poderão ser submetidas ao resfriamento, para então serem reavaliadas após intervalos de 24 h ou 48 h (vinte e quatro ou quarenta e oito horas), sendo liberadas ao consumo aquelas cujo odor tiver se extinguido.

§ 2º. Suínos imunocastrados cujos testículos tenham um comprimento maior que 11 cm (onze centímetros) serão condenados.

§ 3º. O teste a que se refere o caput deste Artigo, diz respeito ao teste de fritura de pequenas porções de gordura das carcaças afetadas seguida da avaliação sensorial do odor sexual exalado.

Art. 190. Linfadenite granulomatosa - As carcaças de suínos que apresentem lesões granulomatosas 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 órgão afetado.

Art. 191. Tuberculose em suínos - Condenam-se as carcaças suínas acometidas por tuberculose.

Subseção III

Inspeção post mortem de pescado

Art. 192. Na inspeção de Pescado aplicam-se também os dispositivos cabíveis, estabelecidos nas seções anteriores.



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



Art. 193. *Nas espécies de pescado para abate, serão examinados na inspeção post mortem de rotina:*

I - Observação dos caracteres sensoriais e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos;

II - Exame de cabeça, narinas e olhos;

III - Exame da cavidade abdominal e órgãos;

IV - Exame da cavidade torácica e órgãos;

V - Sistema linfático em geral;

VI - Exame geral da carcaça, serosas, musculatura, superficial e profunda acessível;

Art. 194. *Entende-se por pescado, os peixes usados na alimentação humana.*

Art. 195. *Considera-se como pescado íntegro, em natureza, apenas o fresco.*

§ 1º. Pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer outro processo de conservação, a não ser a ação do gelo ou métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas a do gelo fundente.

§ 2º. O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável.

Art. 196. *O pescado fresco, próprio para consumo, deve apresentar as seguintes características sensoriais:*

a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;

c) 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, de cor própria à espécie;

g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade abdominal;

h) ânus fechado;

i) odor próprio, característico da espécie.

Art. 197. *O pescado depois de submetido ao congelamento deve ser mantido em temperaturas não superiores a -18º C (dezoito graus Celsius negativos) no seu centro térmico.*

§ 1º. Uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições recomendadas para o pescado fresco.

Art. 198. *No transporte de espécies de pescado recebidas vivas, devem ser atendidos os conceitos de segurança e bem-estar animal.*

Art. 199. *O transporte de pescado fresco deve ser realizado em veículos adequados, acondicionado em recipientes impermeáveis, lisos, de fácil higienização, dotados de sistema adequado de drenagem para a água de fusão do gelo ou outros métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente:*

§ 1º. Qualquer que seja o meio de transporte utilizado deve ser adicionado gelo ao pescado fresco em quantidade suficiente que o mantenha numa temperatura próxima à de gelo fundente.

Art. 200. *O transporte de pescado congelado deve ser realizado, de preferência, em veículo ou continente dotado de unidade geradora de frio, capaz de conservá-lo a uma temperatura não superior a -18º C (dezoito graus Celsius negativos):*



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



Art. 201. Considera-se impróprio para o consumo, o pescado:

- I - Em estado de magreza extrema;*
- II - Em mau estado de conservação, de aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado;*
- III - Que apresente coloração, odor ou sabor anormais;*
- IV - Portador de lesões, doenças ou substâncias que possam prejudicar a saúde do consumidor;*
- V - Que apresente infecção muscular maciça por parasitas;*
- VI - Tratado por antissépticos ou conservadores não autorizados pelos órgãos competentes;*
- VII - Provenientes de águas contaminadas ou poluídas, considerando as informações dos órgãos competentes, a juízo do S.I.M.;*
- VIII - Quando não se enquadrar nos limites estabelecidos em padrões físicos, químicos ou microbiológicos fixados para o pescado fresco na legislação vigente.*

§ 1º. O pescado nas condições deste artigo deve ser condenado, podendo ser transformado em produto não comestível, considerando os riscos de sua utilização.

§ 2º. O pescado traumatizado, mutilado, com alterações de cor ou presença de parasitos localizados, que ainda permitam o aproveitamento condicional ou rebeneficiamento, deve ser inspecionado de forma a possibilitar ou não a sua industrialização por um processo adequado de conservação.

§ 3º. É vedado o processamento do pescado capturado ou colhido em desacordo com as legislações ambientais e da pesca, vigentes.

Art. 202. É obrigatória a verificação visual da presença de parasitas.

§ 1º. O destino do pescado parasitado deve ser determinado em função do risco, podendo, conforme o caso, ser condenado ou permitido o aproveitamento condicional, tais como o congelamento, a salga ou o tratamento pelo calor (conserva).

Parágrafo Único. O aproveitamento condicional só será permitido aos estabelecimentos que detenham a tecnologia necessária para tal.

Art. 203. O pescado, partes dele e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo, devem ser condenados ou destinados à fabricação de produtos não comestíveis, considerando o risco de sua utilização.

Art. 204. O S.I.M. adotará as legislações normativas complementares que se fizerem necessárias à inspeção do pescado e seus derivados.

Subseção IV

Seções Anexas ao Abate

Art. 205. Seção de Miúdos: é o local destinado à manipulação, limpeza e preparo para melhor apresentação e subsequente tratamento, dos órgãos e vísceras retiradas dos animais abatidos.

§ 1º. Podem ser manipulados nesta seção: encéfalo, língua, coração, fígado, pulmões, rins, baço, cabeça, aorta, traqueia, testículos, rabo, medula espinhal, ligamentos, tendões, glândula mamária, vergalho, cartilagens, glândulas endócrinas, preservadas as condições de fluxo, evitando-se riscos de contaminação cruzada.

I - os rins destinados ao preparo de produtos cárneos devem ser previamente abertos e a seguir abundantemente lavados;

II - no coração dos suídeos deve-se verificar a existência de coágulos sanguíneos, os quais serão sempre retirados.

§ 2º. Podem ser manipuladas na seção de miúdos a carne industrial constituída das porções musculares do esôfago, músculos mastigadores e da base da língua, músculos da sangria e também o diafragma e seus pilares, preservadas as condições de fluxo, evitando-se riscos de contaminação cruzada.



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



I - proíbe-se o aproveitamento para fins comestíveis das porções musculares dos esfíncteres e outras não previstas neste parágrafo.

Art. 206. *As cabeças devem ser desossadas preferencialmente em seção própria, sendo as carnes devidamente lavadas.*

Art. 207. *Seção de Mocotós: é o local destinado à manipulação, limpeza e preparo das patas de bovinos para fins comestíveis, preservadas as condições de fluxo, evitando-se riscos de contaminação cruzada.*

Art. 208. *Seção de Bucharia: é o local destinado à manipulação, limpeza e preparo dos estômagos de ruminantes para fins comestíveis, constituindo-se de 2 (duas) seções separadas fisicamente sendo a primeira para esvaziamento do conteúdo gástrico e retirada da mucosa e a segunda para cozimento e preparo final.*

Art. 209. *Os estômagos de bovinos destinados à alimentação humana devem ser rigorosamente lavados imediatamente após o esvaziamento, permitindo-se quando do escaldamento em centrífuga para facilitar a remoção da mucosa, o emprego de substâncias permitidas pelo S.I.M.*

Parágrafo Único. *Só será permitido o aproveitamento dos estômagos bovinos para fins comestíveis, nos estabelecimentos adequadamente equipados para sua manipulação e obtenção.*

§ 1º. *Na fase de pré-cozimento, permite-se o branqueamento de estômagos de bovinos pelo emprego de peróxido de hidrogênio, cal ou sua combinação com carbonato de sódio, além de outras substâncias permitidas pelo órgão competente e descritas no processo de fabricação.*

§ 2º. *Os estômagos assim tratados devem ser a seguir lavados com água fria, até remoção total da substância empregada, sendo submetidos ao toalete, escorrimento e pré-resfriamento, antes da embalagem ou congelamento imediato após embalagem.*

Art. 210. *Seção de Triparia: é o local destinado à manipulação, limpeza e preparo dos intestinos e órgãos abdominais para fins comestíveis, constituindo-se de 2 (duas) seções separadas fisicamente sendo a primeira para esvaziamento do conteúdo intestinal e retirada da mucosa e a segunda para cozimento ou salga e preparo final.*

Parágrafo Único. *Só será permitido o aproveitamento dos intestinos e órgãos abdominais, para fins comestíveis, nos estabelecimentos adequadamente equipados para sua manipulação e obtenção.*

Art. 211. *São considerados produtos de triparia, as vísceras e órgãos abdominais, consideradas como envoltórios naturais, tais como o estômago, intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.*

Art. 212. *Os produtos de triparia não podem ser empregados como matéria-prima na composição de produtos cárneos, sendo permitido seu uso apenas como envoltório natural para produtos cárneos embutidos.*

§ 1º. *Para seu aproveitamento é necessário que sejam convenientemente raspados e lavados, considerando-se como processos de conservação a dessecação, a salga ou outros aprovados pelo S.I.M.*

§ 2º. *Permite-se o tratamento dos intestinos com coadjuvantes de tecnologia, desde que aprovados pelo órgão competente, devendo os mesmos serem lavados depois do tratamento, com água para remoção total do produto empregado.*

Art. 213. *Quando se tratar de produtos de triparia que exijam tratamento térmico, os procedimentos devem ser realizados em locais apropriados, completamente isolados e exclusivamente destinados a este fim.*

Art. 214. *Os produtos de triparia destinados ao consumo e à produção de envoltórios devem ser cuidadosamente inspecionados, principalmente quanto à sua integridade e limpeza.*



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



§ 1º. Devem ser condenados os produtos de triparia infestados por nódulos parasitários, exceto nos casos de infestação discreta e quando os nódulos possam ser facilmente removidos.

§ 2º. Após o beneficiamento, as tripas devem ser condenadas quando a limpeza deixe a desejar ou seu estado de conservação esteja alterado.

Art. 215. É proibido o emprego de testículos no preparo de produtos cárneos.

Art. 216. É proibido o uso de tonsilas, glândulas salivares, ovários, baço, outras glândulas, linfonodos e hemolinfáticos, como matéria-prima para o preparo de produtos cárneos.

Art. 217. Permite-se o aproveitamento de cartilagens, glândulas, mucosas, bile ou órgãos como matéria-prima destinada à elaboração de produtos opoterápicos.

Art. 218. É proibida qualquer manipulação de couros e peles nas seções de miúdos, bucharia e triparia.

Seção IV

Inspeção industrial e sanitária de carnes e derivados nas agroindústrias de produtos cárneos

Art. 219. A inspeção industrial e sanitária de carnes e derivados nas agroindústrias de produtos cárneos deverá contemplar o disposto neste Regulamento, no que couber, bem como fazer observar os padrões de identidade e qualidade de carnes e produtos cárneos, no que compete.

Art. 220. Caberá ao S.I.M. adotar, em normas complementares próprias, os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos diferentes produtos cárneos, em consonância com a legislação vigente.

§ 1º. Atendendo ao disposto no § 2º do Artigo 2º deste Regulamento, o S.I.M. poderá estabelecer prazos para que as agroindústrias de produtos cárneos, nele registradas, adequem sua produção de acordo com o estabelecido nos respectivos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade.

Art. 221. Atendendo ao disposto no § 2º do Artigo 2º deste Regulamento, o S.I.M. poderá estabelecer prazos para que as agroindústrias de produtos cárneos, nele registradas, elaborem e apresentem um Manual de Boas Práticas de Fabricação, que deverá ser fielmente observado.

§ 1º. Encerrados os prazos, poderá o S.I.M. prorrogá-los ou interromper as atividades do estabelecimento, conforme o caso, até sua adequação.

Art. 222. O S.I.M. adotará legislação específica própria complementar, referente à inspeção industrial e sanitária de carnes e derivados dos demais estabelecimentos, no seu âmbito de atuação.

Capítulo II

Inspeção industrial e sanitária de leite e derivados

Art. 223. A inspeção de leite e seus derivados, além das exigências já previstas neste Regulamento, 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, da estocagem e da expedição de acordo com os procedimentos técnicos aprovados pelo S.I.M.;

III - Dos programas de autocontrole implantados.



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



Parágrafo Único. Observado o disposto no § 2º do Artigo 2º, deste Regulamento, o S.I.M. poderá estabelecer prazos para que os estabelecimentos de leite e derivados adequem seus procedimentos.

Art. 224. 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 outras espécies deve denominar-se segundo a espécie da qual proceda;

§ 2º. Entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizem.

§ 3º. Entende-se por leite de retenção o produto da ordenha, a partir do 30º (trigésimo) dia antes da parição.

§ 4º. É proibido o aproveitamento para fins de alimentação humana, do leite de retenção e do colostro.

Art. 225. Para efeito de aplicação deste Regulamento considera-se leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e leite de conjunto, o resultante da mistura de leites individuais.

Parágrafo único. Não se permite para fins de consumo em natureza, a mistura de leite de espécies animais diferentes.

Art. 226. Entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

§ 1º. O gado leiteiro deve ser mantido sob controle veterinário, observados os termos discriminados abaixo e a legislação específica, entre outros, a critério do S.I.M.:

I - Condições higiênicas em geral, especialmente dos currais, estábulos, locais da ordenha e demais dependências que tenham relação com a produção do leite;

II - Qualidade da água destinada aos animais e utilizada na lavagem de instalações, equipamentos e utensílios;

III - Estado sanitário dos animais, atestado por médico veterinário, especialmente das vacas em lactação, e adoção de medidas de caráter permanente contra: tuberculose, brucelose, mastite e outras doenças que possam contaminar o leite, observada a legislação específica;

IV - Higiene da ordenha, das instalações, dos equipamentos e utensílios;

V - Exame do leite de mistura, resultante de quantidade total produzida diariamente ou, quando for aconselhável, do leite individual;

VI - Condições de refrigeração e transporte.

§ 2º. O leite proveniente de animais que receberam alimentos ou medicamentos que possam prejudicar a qualidade do leite não deverá ser enviado ao processamento.

§ 3º. É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza, capazes de provocar aumento da secreção láctea, com prejuízo da saúde animal e humana.

§ 4º. O controle do gado leiteiro, no que couber, será verificado em colaboração com o Serviço de Defesa Animal Oficial.

Art. 227. O S.I.M. e o Serviço de Defesa Animal Oficial deverão trabalhar em conjunto com vistas à erradicação da tuberculose, da brucelose ou de quaisquer outras doenças dos animais produtores de leite.

Parágrafo único. Os animais reagentes às provas diagnósticas de brucelose ou de tuberculose devem ser afastados da produção leiteira até a destinação, conforme legislação sanitária pertinente.

Art. 228. O controle da brucelose e da tuberculose no gado leiteiro deve seguir as especificações da legislação sanitária pertinente, que determina as normas de controle e erradicação dessas enfermidades.



ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



ADM. 2013 - 2016

Art. 229. *É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem, seja qual for a quantidade produzida e seu aproveitamento.*

§ 1º. *Esta obrigatoriedade se estende ao trato do gado leiteiro, à ordenha, aos utensílios, vasilhames e equipamentos, ao armazenamento e ao transporte.*

§ 2º. *Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implantação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores, incluindo a capacitação dos mesmos.*

Art. 230. *Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado, através de equipamentos específicos, previamente lavados e sanitizados.*

Art. 231. *O leite cru deve ser mantido na propriedade rural em temperatura de conservação e por tempo definidos em Regulamento Técnico específico.*

Art. 232. *É proibida, nas propriedades rurais, a padronização ou o desnate parcial ou total do leite.*

Art. 233. *Não será permitida, sob qualquer pretexto, a destinação do leite ao consumo em natureza ou ao processamento industrial, sem a prévia pasteurização do mesmo.*

§ 1º. *Permitem-se os seguintes processos de pasteurização:*

I - Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento do leite a 62º - 65º C (sessenta e dois a sessenta e cinco graus centígrados) por 30 (trinta) minutos, mantendo-se o leite em grande volume sob alteração mecânica lenta, em aparelhagem própria;

II - Pasteurização de curta duração, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar a 72º - 75º C (setenta e dois a setenta e cinco graus centígrados) por 15 - 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.

§ 2º. *Imediatamente após o aquecimento, o leite será refrigerado entre 2º C e 5º C (dois e cinco graus centígrados) e em seguida envasado.*

Art. 234. *São fixados os seguintes limites superiores de temperatura do leite:*

I - No posto de refrigeração: 4º C (quatro graus Celsius);

II - Conservação em agroindústria de beneficiamento ou agroindústria de produtos lácteos, antes da pasteurização: 4º C (quatro graus Celsius);

III - Refrigeração após a pasteurização: 4º C (quatro graus Celsius);

IV - Estocagem do leite envasado, em câmara frigorífica: 4º C (quatro graus Celsius);

V - Entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7º C (sete graus Celsius);

Art. 235. *Entende-se por envase, a operação pela qual o leite é acondicionado higienicamente em embalagem apropriada, de modo a evitar a contaminação e facilitar a sua distribuição.*

Art. 236. *É proibida a venda de leite cru para consumo humano direto.*

Art. 237. *Os padrões microbiológicos dos diversos tipos de leite devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos, que serão adotados pelo S.I.M.*

Art. 238. *Entende-se por envase, a operação pela qual o leite é acondicionado higienicamente em embalagem apropriada, de modo a evitar a contaminação e facilitar a sua distribuição.*



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



§ 1º. O leite termicamente tratado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em material adequado para as condições previstas de armazenamento e que garanta a inviolabilidade da embalagem e proteção apropriada contra contaminação.

§ 2º. Os equipamentos de envase devem conter dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens e do processo.

§ 3º. O envase do leite termicamente tratado para consumo humano só pode ser realizado em estabelecimentos autorizados à produção de leite para consumo em natureza, conforme previsto neste Regulamento.

Art. 239. O S.I.M. criará ou adotará legislação complementar relativa aos processos de inspeção industrial e sanitária de leite e derivados, em seu âmbito de atuação.

Capítulo III

Inspeção industrial e sanitária de ovos

Art. 240. Por ovos, entendem-se os ovos de galinha em casca.

Parágrafo único. Os demais deverão ser acompanhados da designação da espécie de que procedem.

Art. 241. Ovos frescos em casca só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e classificação previstos neste Regulamento.

Art. 242. Entende-se por ovos frescos em casca os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Regulamento.

Art. 243. Após a classificação dos ovos, o estabelecimento deve manter registros auditáveis e disponíveis ao S.I.M.

Parágrafo único. Os registros supracitados devem abranger dados de rastreabilidade, quantidade de ovos classificados por categoria de qualidade e peso, e outros controles conforme exigência do S.I.M.

Art. 244. Os estabelecimentos de ovos devem executar os seguintes procedimentos:

- I - Garantir condições de higiene em todas as etapas do processo;
- II - Armazenar e utilizar embalagens de maneira a assegurar a inocuidade do produto;
- III - Realizar exame pela ovoscopia, em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade;
- IV - Classificar e pesar os ovos com equipamentos adequados;

Parágrafo Único. Observado o disposto no § 2º do Artigo 2º, deste Regulamento, o S.I.M. poderá estabelecer prazos para que os estabelecimentos de ovos adequem seus procedimentos.

Art. 245. Os ovos devem ser classificados, quanto ao tipo, em:

- I - Ovos Tipo Jumbo - (peso mínimo de 66 g por unidade)
- II - Ovos Tipo Extra - (peso entre 60 g e 65 g por unidade)
- III - Ovos Tipo Grande - (peso entre 55 g e 59 g por unidade)
- IV - Ovos Tipo Médio - (peso entre 50 g e 54 g por unidade)
- V - Ovos Tipo Pequeno - (peso entre 45 g e 49 g por unidade)
- VI - Ovos Tipo Industrial - (peso abaixo de 45 g por unidade)



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



Parágrafo Único. Observado o disposto no § 2º do Artigo 2º, deste Regulamento, o S.I.M. poderá estabelecer prazos para que os estabelecimentos de ovos adequem seus procedimentos.

Art. 246. É permitido conservar ovos pelo frio industrial ou por outros processos aprovados pelo S.I.M.

Art. 247. Os ovos devem ser acondicionados em embalagens próprias e inócuas, devendo a sua rotulagem atender as legislações específicas vigentes.

§ 1º. Admitem-se embalagens de 12 (doze) ou 36 (trinta e seis) unidades ou outras, a juízo do S.I.M.

Art. 248. Nas granjas onde estejam ocorrendo zoonoses que possam ser veiculadas pelo ovos e sejam prejudiciais à saúde humana, não poderão destinar ao consumo sua produção, ficando interditados até que provem com documentação fornecida por autoridades de defesa sanitária animal, que cessou e está livre da zoonose que motivou a interdição.

Art. 249. Os ovos considerados impróprios para consumo são condenados.

Art. 250. São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

I - Alterações da gema e da clara sendo gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

II - Mumificação ou ovo seco;

III - Podridão vermelha, negra ou branca;

IV - Presença de fungos, externa ou internamente;

V - Cor, odor ou sabor anormais;

VI - Ovos sujos externamente por materiais estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

VII - Ovos quebrados que apresentam rompimento da casca e estiverem sujos;

VIII - Ovos que apresentam rompimento da casca e da membrana testácea;

IX - Ovos que contenham substâncias tóxicas;

X - Ovos que foram submetidos ao processo de incubação;

XI - Por outras razões, a juízo do S.I.M.

Art. 251. Sempre que a Inspeção julgar necessário remeterá amostras de ovos para análises microbiológicas e físico-químicas.

Art. 252. Na embalagem de ovos com casca é proibido acondicionar em uma mesma embalagem ovos frescos juntamente com ovos submetidos a processos de conservação, bem como ovos oriundos de espécies diferentes.

Art. 253. O S.I.M. adotará legislação complementar própria relativa à inspeção industrial e sanitária de ovos, no que julgar necessário.

Capítulo IV - Inspeção industrial e sanitária de produtos das abelhas e derivados

Art. 254. A inspeção de produtos das abelhas e seus derivados, além das exigências já previstas neste Regulamento, abrange a verificação:

I - Da extração, do acondicionamento, da conservação, da origem e do transporte dos produtos das abelhas;

II - Do processamento, da estocagem e da expedição de acordo com os procedimentos técnicos aprovados pelo S.I.M.

III - Dos programas de autocontrole implantados.



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



Parágrafo Único. Observado o disposto no § 2º do Artigo 2º, deste Regulamento, o S.I.M. poderá estabelecer prazos para que os estabelecimentos de produtos das abelhas e derivados adequem seus procedimentos.

Art. 255. São considerados impróprios para consumo os produtos das abelhas e derivados que apresentarem:

I - Resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico-sanitários e tecnológicos;

II - Aditivos ou quaisquer outras substâncias não permitidas;

III - Fermentação avançada;

IV - Hidroximetilfurfural com indicativo de fraude, no que couber;

V - Fraude (alteração, adulteração ou falsificação);

VI - Produto obtido a partir de alimentação artificial das abelhas, no que couber;

VII - Flora microbiana capaz de alterá-lo;

VIII - Contaminantes orgânicos ou inorgânicos ou outros contaminantes em quantidades superiores aos limites estabelecidos na regulamentação vigente.

IX - Desacordo com os respectivos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade;

X - Quaisquer outras irregularidades, assim julgadas pelo S.I.M.

Art. 256. O S.I.M. adotará legislação complementar própria relativa à inspeção industrial e sanitária de produtos das abelhas e derivados, no que julgar necessário.

TÍTULO X

Padrões de identidade e qualidade

Capítulo I

Padrões de identidade e qualidade de carnes e produtos cárneos

Seção I

Produtos cárneos

Art. 257. Por carne entendem-se as massas musculares e demais tecidos que as compõem, procedentes de animais de abate sob inspeção veterinária, submetida ao resfriamento de forma a possibilitar a ocorrência de reações bioquímicas e biofísicas necessárias à transformação do músculo em carne.

§ 1º. Entende-se por carne industrial de bovinos e suínos, as massas musculares obtidas do toailete na sala de abate e manipuladas na seção de miúdos.

I - o diafragma e seus pilares se submetidos às mesmas condições de resfriamento das carcaças poderão ser considerados como cortes.

§ 1º. Entende-se por carne industrial de pescado obtidas das espécies de pescado de abate, as massas musculares e demais tecidos que as acompanham incluída ou não a estrutura óssea.

§ 2º. Entende-se por corte de carne, a parte ou fração da carcaça, anatomicamente identificável, com osso ou sem osso, com pele ou sem pele, temperado ou não, respeitadas as particularidades das diferentes espécies.

Art. 258. Entende-se por miúdos, os órgãos, vísceras e partes de animais de abate, destinados à alimentação humana.

§ 1º. Entende-se por miúdos comestíveis de bovinos, o encéfalo, a língua, o coração, o fígado, os rins, estômagos (rumem, retículo, omaso) e o rabo usados na alimentação humana;



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



§ 2º. Entende-se por miúdos comestíveis de suídeos a língua, o fígado, o coração, o estômago, os rins e os pés, as orelhas, a máscara, e rabo usados na alimentação humana.

§ 3º. Entende-se por miúdos comestíveis de aves, o fígado, o coração e a moela sem o revestimento interno e seu conteúdo totalmente removido, usados na alimentação humana.

§ 4º. Entende-se por miúdos comestíveis de pescado a moela, o fígado e a bexiga natatória, usados na alimentação humana.

§ 5º. Poderão ser aproveitados como miúdos para consumo direto, atendendo-se a hábitos regionais, o baço, medula espinhal, timo, testículo, intestinos, serosa do diafragma e glândula mamária.

Art. 259. O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovidos da cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparadas, constitui a carcaça.

I - Nos bovinos a carcaça não inclui a pele, patas, rabo, glândula mamária nas fêmeas, vergalho, exceto suas raízes, e testículos nos machos;

II - Nos suínos a carcaça pode ou não incluir a pele, cabeça e pés;

III - Nos ovinos e caprinos a carcaça não inclui a pele, patas, glândula mamária nas fêmeas, vergalho, exceto suas raízes, e testículos nos machos, mantendo-se ou não o rabo;

§ 1º. Entende-se por carcaça de aves o corpo inteiro após insensibilização ou não, sangria, depenagem e evisceração onde papo, traqueia, esôfago, intestinos, cloaca, baço, órgãos reprodutores e pulmões tenham sido removidos, sendo facultativa a retirada de rins, pés, pescoço e cabeça.

§ 2º. A carcaça dividida ao longo da coluna vertebral origina as meias carcaças que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo as espécies, resultam nos quartos anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

Art. 260. Produtos Cárneos são aqueles em que as propriedades originais da carne fresca foram modificadas através de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda através da combinação destes métodos, em processos que podem envolver a adição de condimentos, especiarias, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia diversos.

Art. 261. Os produtos cárneos seguem a seguinte classificação:

I - Produtos cárneos frescos, embutidos ou não, resfriados ou congelados;

II - Produtos cárneos secos, curados, maturados ou não, embutidos ou não embutidos;

III - Produtos cárneos cozidos, embutidos ou não embutidos;

IV - Produtos cárneos salgados;

§ 1º. Não será permitida, às agroindústrias de produtos cárneos, a produção de produtos cárneos cozidos sem que as mesmas estejam devidamente equipadas e habilitadas para tal e com os mecanismos de autocontrole devidamente descritos e aprovados.

Art. 262. Produtos cárneos frescos, embutidos ou não, são aqueles em que a matéria-prima foi adicionada de condimentos, especiarias, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia, não submetidos a tratamento térmico pelo calor e conservados sob refrigeração.

Parágrafo único. Não é permitido o uso de Carne Mecanicamente Separada, miúdos e pele das diferentes espécies animais e seus derivados, nos produtos frescos.

Art. 263. Produtos cárneos secos, curados, maturados ou não, embutidos ou não, são aqueles em que a matéria-prima, adicionada de condimentos, especiarias, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia foi submetida à, no mínimo, um dos processos anteriormente citados.



ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



ADM. 2013 - 2016

Parágrafo único. O processo de obtenção destes produtos deve assegurar sua estabilidade à temperatura ambiente.

Art. 264. Produtos cárneos cozidos, embutidos ou não, são aqueles em que a matéria-prima, adicionada de condimentos, especiarias, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia foi submetida a processamento térmico de modo que ocorra uma redução de 6,5 log10 (seis e meio log na base dez) de *Salmonella* spp.

Art. 265. Produtos cárneos salgados são aqueles produtos obtidos de carne das diferentes espécies animais, desossados ou não, tratados com sal, adicionados ou não de sais de cura, condimentados ou não, cozidos ou não, incluindo-se os cortes, carnes e miúdos.

Art. 266. Linguiça Frescal é o produto cárneo obtido de carnes das diferentes espécies animais, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado.

§ 1º. A classificação deve ser de acordo com a composição da matéria-prima, das técnicas de fabricação e das características físico-químicas para cada tipo de produto de acordo com o Regulamento Técnico específico oficialmente adotado.

§2º. O Produto deve atender:

- I – percentual mínimo de proteína cárnea de 14% (quatorze por cento);
- II – correlação umidade/proteína máxima de 3,8 (três para oito);
- III - carboidrato total máximo 1% (um por cento);
- IV - percentual máximo de cálcio em base seca 0,05% (cinco centésimos por cento);
- V - percentual máximo de gordura 30% (trinta por cento).

Art. 267. Linguiça Colonial é o produto cárneo industrializado, elaborado exclusivamente a partir de carnes suínas, adicionado de toucinho, ingredientes, moído em granulometria variável, embutida em envoltório natural, curado, que sofre um processo rápido de fermentação, defumado e dessecado por tempo indicado pelo processo de fabricação.

§ 1º. A presença de "mofos" característicos é consequência natural do seu processo tecnológico de fabricação.

§ 2º. As técnicas de fabricação e as características físico-químicas deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico específico oficialmente adotado, devendo conter:

- I - Gordura (máx.) 30%
- II - Proteína (mín.) 18%
- III - Carboidratos totais (máx.) 1,5 %

Art. 268. Salame é o produto cárneo obtido de carne suídea, ou suídea e bovina, adicionado de toucinho, ingredientes, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado ou não e dessecado.

§ 1º. A classificação deve ser de acordo com a composição da matéria-prima, das técnicas de fabricação e características físico-químicas para cada tipo de produto de acordo com o Regulamento Técnico específico oficialmente adotado.

§ 2º. O produto deve atender:

- I - percentual mínimo de proteína cárnea de 25% (vinte e cinco por cento);
- II - percentual máximo de umidade de 40% (quarenta por cento);
- III - percentual máximo de cálcio na base seca de 0,05% (cinco centésimos por cento);



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



IV - percentual máximo de gordura 35% (trinta e cinco por cento);

V – Aw (Atividade de água) máxima de 0,92 (noventa e dois centésimos); e

VI - percentual máximo de carboidrato total de 4% (quatro por cento).

Art. 269. *Copa é o produto cárneo obtido do corte íntegro da carcaça suína, denominado de nuca ou sobrepaleta, adicionado de ingredientes, maturado, dessecado, defumado ou não.*

§1º. *Deve ser atendido o Regulamento Técnico de identidade e qualidade específico, oficialmente adotado.*

§2º. *O produto deve atender:*

I - percentual mínimo de proteína cárnea de 20% (vinte por cento);

II - percentual máximo de umidade de 40%(quarenta por cento);

III - percentual máximo de cálcio na base seca de 0,05% (cinco centésimos por cento);

IV - percentual máximo de gordura 35% (trinta e cinco por cento); e

V – Aw (Atividade de água) máxima de 0,90 (noventa centésimos).

Art. 270. *Bacon é o produto cárneo obtido do corte da parede tóraco-abdominal dos suídeos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, adicionado de ingredientes e submetido ao processo térmico adequado, com defumação.*

§ 1º. *O peso do produto pronto para o fatiamento ou embalagem não deve exceder ao peso da matéria-prima in natura.*

§ 2º. *Deve ser atendido o Regulamento Técnico de identidade e qualidade específico oficialmente adotado.*

§ 3º. *O produto deve atender:*

I - O percentual máximo de umidade do produto não deve exceder 50% (cinquenta por cento);

II - Atividade de água (Aa) máxima de 0,93 (noventa e três centésimos).

Art. 271. *Morcela é o produto embutido, constituído principalmente de sangue, na quantidade mínima de 50% (cinquenta por cento), condimentado, devidamente cozido, podendo conter toucinho, miúdos, pele e recortes cárneos.*

§ 1º. *Pode ser denominada morcela branca aquela que não possui sangue na sua composição.*

§ 2º. *Deve ser atendido o Regulamento Técnico de identidade e qualidade específico oficialmente adotado.*

Art. 272. *É permitida a adição de miúdos comestíveis para fabricação de produtos cárneos na proporção máxima de 10% (dez por cento).*

§ 1º. *Para seu uso deve ser atendido o Regulamento Técnico de identidade e qualidade específico oficialmente adotado, para cada produto.*

§ 2º. *Para os produtos em que além de miúdos, é permitida a utilização de pele e tendões, o somatório total não pode ser superior a 10% (dez por cento) da composição do produto.*

Art. 273. *Permite-se a utilização de sangue no preparo de produtos industrializados embutidos, desde que este seja colhido, nos estabelecimentos de abate, isolada ou coletivamente conforme a peculiaridade de cada espécie animal, rejeitando-se o sangue procedente daqueles que venham a ser destinados a aproveitamento condicional ou considerados impróprios para o consumo humano.*



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



§ 1º. Deve ser permitida a sua utilização para elaboração dos produtos cárneos de acordo com o Regulamento Técnico de identidade e qualidade específico oficialmente adotado.

Art. 274. As tripas e membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer lavagem imediatamente antes de seu uso.

Seção II

Produtos gordurosos comestíveis

Art. 275. As dependências e equipamentos do estabelecimento ou seção de produtos gordurosos comestíveis são privativos para esses produtos, sendo proibida sua utilização para manipulação de produtos não comestíveis.

Art. 276. Produtos gordurosos comestíveis são os que resultam do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos que venham a ser aprovados pelo S.I.M.

Parágrafo único. Os produtos gordurosos comestíveis se distinguem segundo a espécie animal de que procedem.

Art. 277. Os produtos gordurosos comestíveis são genericamente denominados gorduras, com exceção da banha e da manteiga.

Art. 278. Os produtos gordurosos comestíveis não especificados neste Regulamento serão regulamentados quando da necessidade de sua produção, com base na legislação das instâncias superiores.

Art. 279. Banha é o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suídeos.

§ 1º. Na fabricação da banha é proibido o emprego de ossos da cabeça, órgãos das cavidades torácicas e abdominal, de gorduras rançosas ou com outros defeitos, de tonsilas, de linfonodos, de pálpebras, de glândulas salivares, de gorduras de raspagem de chão e equipamentos, sendo proibido também, o aproveitamento de carcaças e partes de carcaças condenadas pela Inspeção.

I - os tecidos adiposos devem estar, sempre que possível, totalmente isentos de tecidos musculares e de sangue.

Art. 280. A Banha deve satisfazer às seguintes especificações:

I - Cor branca ou branco-creme;

II - Inodora ou com odor a torresmo;

III - Textura homogênea ou ligeiramente granulada;

IV - Umidade e resíduos - 1% (um por cento) no máximo;

V - Acidez 2 mL (dois mililitros) em soluto alcalino normal por cento no máximo, na origem;

VI - Ausência de ranço.

Art. 281. É proibida a fabricação de banha em tacho simples, sob fogo direto.

Parágrafo Único. Observando o disposto no § 2º do Artigo 2º deste Regulamento, o S.I.M. poderá estabelecer prazos para que as agroindústrias de produtos cárneos adequem seus processos de produção de banha.

Art. 282. A matéria-prima destinada ao preparo da banha, quando não processada no mesmo dia do abate dos animais, deverá ser mantida em câmaras-frias ou outro até sua fusão.

Parágrafo Único. É permitido o transporte da matéria-prima destinada ao fabrico de banha, dos estabelecimentos de abate às agroindústrias de produtos cárneos, para seu beneficiamento.

Art. 283. Unto fresco ou Gordura suína em rama é a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras, devidamente prensadas.



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



Art. 28. *Toucinho é o panículo adiposo dos suínos ainda com a pele, e receberá a designação conforme o processo tecnológico aplicado para sua conservação.*

Art. 285. *O S.I.M. adotará legislação complementar própria ou adotará o previsto nas instâncias de inspeção superiores, no que compete aos padrões de identidade e qualidade dos produtos gordurosos comestíveis não previstos neste Regulamento.*

Seção III

Produtos não-comestíveis

Art. 286. *Fábrica de Produtos Não Comestíveis é o estabelecimento ou seção que processa resíduos não comestíveis provenientes de animais de abate, destinados à alimentação animal, podendo ser anexos ou independentes aos estabelecimentos de abate.*

Art. 287. *Produtos gordurosos não comestíveis são todos aqueles obtidos pela fusão de carcaças, partes de carcaça, ossos, órgãos e vísceras não empregados na alimentação humana, bem como os que assim forem destinados pela Inspeção Oficial.*

Art. 288. *Os produtos gordurosos não comestíveis resultantes do processamento de resíduos animais são denominados, genericamente, seguindo-se à especificação da espécie animal de que procedem: de sebo para ruminantes; graxa para suídeos; óleos, no caso de aves e pescado.*

Art. 289. *Os produtos gordurosos não comestíveis devem ser desnaturados pelo emprego de fluoresceína, brucina, óleos minerais ou outras substâncias apropriadas, consagradas pelo uso nas instâncias de inspeção superiores.*

Parágrafo Único. *Dependendo do volume de produto gerado, a critério do S.I.M., a desnaturação de que trata o caput deste Artigo, pode ser dispensada.*

Art. 290. *Quando este material se destinar às fábricas de produtos não comestíveis independentes, deve ser expedido em local exclusivo para esta finalidade.*

§ 1º. *O local e forma de expedição devem ser realizados em condições que permitam a sua perfeita higienização de forma a evitar a disseminação do material contaminado.*

§ 2º. *O transporte desse material deve ser efetuado em veículos vedados e que permitam sua completa higienização.*

Art. 291. *É obrigatório o aproveitamento de carcaças, partes de carcaças, ossos e órgãos de animais condenados, restos e recortes 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 juízo da Inspeção, para instituições de ensino e para fins científicos, mediante pedido da autoridade interessada, que declarará na solicitação a finalidade do material, assumindo ainda inteira responsabilidade sobre o destino que possa ser dado a ele.*

Art. 292. *Permite-se o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transporte.*

Art. 293. *O S.I.M. adotará legislação complementar própria ou adotará o previsto nas instâncias de inspeção superiores, no que compete aos padrões de identidade e qualidade dos produtos gordurosos não comestíveis não previstos neste Regulamento.*

Seção IV

Ingredientes, Aditivos e Coadjuvantes Tecnológicos



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



Art. 294. *Ingrediente é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregado na fabricação ou preparação de um produto e que permanece ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação ou Regulamento Técnico específico.*

Art. 295. *Aditivo alimentar é qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos produtos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento conforme estabelecido em legislação ou Regulamento Técnico específico.*

Parágrafo único. *Esta definição não inclui as substâncias que sejam incorporadas ao produto para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais.*

Art. 296. *Coadjuvante de Tecnologia de Fabricação é toda substância, excluindo os equipamentos e os utensílios utilizados na elaboração e/ou conservação de um produto, que não se consome por si só como ingrediente alimentar e que se emprega intencionalmente na elaboração de matérias-primas, alimentos ou seus ingredientes, para obter uma finalidade tecnológica durante o tratamento ou fabricação, devendo ser eliminada do alimento ou inativada, podendo admitir-se no produto final a presença de traços de substância, ou seus derivados, conforme estabelecido em legislação ou Regulamento Técnico específico.*

Art. 297. *A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender os limites preconizados em legislação específica.*

§ 1º. *É proibido o emprego de antissépticos, corantes, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas a menos que venham a ser aprovadas pelo órgão competente.*

§ 2º. *Substâncias que possam diminuir o valor nutritivo dos produtos cárneos elaborados, ou que possam ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor, não podem ser utilizadas.*

Art. 298. *Além dos aditivos oficialmente regulamentados, podem ser adicionados à formulação de produtos cárneos: sal (cloreto de sódio), açúcares, gêneros alimentícios, especiarias, condimentos e temperos.*

§ 1º. *Podem ser adicionados, aos produtos cárneos, aditivos das seguintes categorias, de acordo com os regulamentos Técnicos vigentes e a legislação específica:*

I – acidulantes;

II - regulador de acidez;

III - antioxidantes;

IV - aromatizante/saborizante;

V - corantes;

VI – conservador;

VII - estabilizador de cor;

VIII – estabilizantes;

IX - espessantes;

X - realçador de sabor;

XI - emulsionantes; e



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



XII – umectantes.

§ 2º. Quando aditivos de igual função forem utilizados combinadamente, a soma de todos os limites não pode ser superior ao limite máximo de nenhum deles.

§ 3º. No caso de misturas de condimentos e aditivos, sua composição deve estar declarada e quantificada na rotulagem.

Art. 299. Condimentos são as substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregadas com a finalidade de temperar os produtos cárneos.

Art. 300. Corantes são as substâncias que conferem, intensificam ou restauram a cor de produtos cárneos.

Parágrafo único. É permitido o uso de corantes nos produtos cárneos de acordo com o estabelecido em legislação específica.

Art. 301. O emprego de nitratos e nitritos, de sódio ou de potássio, ou a combinação entre eles, só pode ser feito em quantidades tais que, no produto pronto para o consumo, o teor em nitrito ou combinações deste com o nitrato não ultrapasse 150 PPM (cento e cinquenta partes por milhão).

§ 1º. Para produtos específicos que devem ser submetidos à aquecimento severo antes do consumo, tais como bacon, linguiças e outros, o teor de nitrito adicionado não deve ultrapassar 120 PPM (cento e vinte partes por milhão) devendo ser associado com ácido ascórbico, isoascórbico ou seus sais sódicos, em níveis mínimos de 500 mg (quinhentos miligramas) por kg (quilo) de produto, visando o controle da formação de nitrosaminas.

§ 2º. Os nitratos e nitritos, de sódio ou de potássio, usados na elaboração de produtos de origem animal, não devem conter metais pesados, nem substâncias tóxicas ou não permitidas neste Regulamento.

§ 3º. Os sais de cura, nitrito e nitrato, devem ser embalados separadamente dos demais aditivos, condimentos e ingredientes.

Art. 302. O sal (cloreto de sódio), empregado no preparo de produtos cárneos, deve ser isento de substâncias orgânicas ou minerais estranhos à sua composição e deve atender a regulamentação técnica específica do órgão competente.

Seção V

Processos de Fabricação – Controles Gerais

Art. 303. A formulação de produtos cárneos e os processos de fabricação, estão sujeitos à aprovação do S.I.M., que seguirá o disposto nas instâncias superiores de inspeção.

Art. 304. Os produtos cárneos devem seguir a designação oficial (denominações de venda) dos respectivos Regulamentos Técnicos de identidade e qualidade.

Parágrafo único. Casos de designações não previstas em regulamentação específica, serão submetidos à avaliação do S.I.M.

Art. 305. Produto cárneo embutido é todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis, curado ou não, condimentado, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou outra membrana animal.

Parágrafo único. É permitido o emprego de películas artificiais no preparo de embutidos, desde que aprovadas pelo S.I.M.

Art. 306. Produto cárneo defumado é o produto obtido de carne de diferentes espécies animais, desossadas ou não, que após o processo de cura são submetidos à defumação com o objetivo de proporcionar as características sensoriais desejadas.

§ 1º. Permite-se a defumação a quente ou a frio.



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



§ 2º. A defumação tradicional deve ser feita em estufas construídas para essa finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

§ 3º. Admitem-se como alternativas ao processo de defumação tradicional, a queima de maravalhas ou serragens úmidas de madeiras não resinosas.

Art. 307. Permite-se dar um banho de parafina purificada e isenta de odores, na membrana que envolve os produtos cárneos embutidos e também o emprego de cera ou de misturas com a mesma finalidade, desde que não prejudiquem o produto, a juízo do S.I.M.

Art. 308. Os produtos cárneos são considerados adulterados:

- I - Quando forem empregadas carnes e matérias-primas de qualidade inferior ou em proporções diferentes das constantes na fórmula aprovada;
- II - Quando contenham carnes de espécies diferentes das declaradas nos rótulos;
- III - Quando contenham matérias-primas, aditivos ou outros ingredientes não permitidos ou em quantidades superiores aos limites permitidos pela legislação específica.

Art. 309. Os produtos cárneos devem ser considerados alterados e impróprios para consumo:

- I - quando a superfície é úmida, pegajosa, exsudando líquido;
- II - quando à palpação se verifiquem partes ou áreas flácidas ou consistência anormal;
- III - quando há indícios de fermentação pútrida;
- IV - quando a massa apresenta manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade;
- V - quando se apresentarem rançosos, mofados ou bolorentos;
- VI - quando infestado por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores;
- VII - nos casos de alterações de suas características sensoriais;
- VIII - quando os padrões microbiológicos estabelecidos na legislação não forem atendidos;
- IX - quando contiverem corpos estranhos ou sujidades internas, externas ou qualquer outra evidência de descuido e falta de higiene na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento.

Art. 310. Os estabelecimentos industriais podem preparar extratos e concentrados de órgãos para fins opoterápicos, desde que disponham de instalações e equipamentos adequados.

Capítulo II

Padrões de identidade e qualidade de pescado e derivados

Art. 311. São produtos e derivados comestíveis do pescado, aqueles elaborados a partir do pescado inteiro ou parte dele, aptos para o consumo humano.

Art. 312. Os produtos e derivados comestíveis de pescado, de acordo com o processo de sua elaboração, compreendem, além de outros:

- I - Produtos frescos;
- II - Produtos resfriados;
- III - Produtos congelados.

§ 1º. É permitido o preparo de outros tipos de produtos e derivados de pescado, desde que aprovados pelo S.I.M.



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



§ 2º. Devem ser atendidos os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade ou demais legislações específicas.

Art. 313. *Produtos frescos são aqueles devidamente acondicionados, conservados pela ação do gelo ou outros métodos de conservação de efeito similar, mantido unicamente em temperaturas próximas à do gelo fundente.*

Art. 314. *Produtos resfriados são aqueles obtidos dos animais de abate, e produtos do pescado, preparados, transformados ou descongelados, mantidos em temperaturas de resfriamento, próximas a do gelo fundente, incluindo os embalados a vácuo e atmosfera modificada.*

Art. 315. *Produtos congelados são aqueles devidamente acondicionados, submetidos a processos adequados de congelamento, em equipamento que permita a ultrapassagem da zona crítica, compreendida de -0,5 °C (meio grau Celsius negativo) a -5 °C (cinco graus Celsius negativos), de preferência em tempo não superior a 2 (duas) horas.*

§ 1º. *O produto somente pode ser retirado do equipamento congelador após a temperatura de seu centro térmico alcançar -18°C (dezoito graus Celsius negativos).*

§ 2º. *As câmaras de estocagem do estabelecimento produtor devem possuir condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).*

Art. 316. *Os produtos e derivados de pescado comestíveis devem ser considerados alterados e impróprios para consumo, quando apresentarem uma ou mais das características abaixo:*

I - A superfície se apresentar úmida, pegajosa, exsudativa;

II - À palpação, se verifiquem partes ou áreas flácidas ou com consistência anormal;

III - Sinais de decomposição avançada;

IV - Coloração ou manchas impróprias;

V - O envoltório dos embutidos estiver perfurado por parasitos que atingiram também a massa;

VI - Odor e sabor estranhos, anormais; e

VII - Resultados das análises físicas, químicas, microbiológicas, parasitológicas, de resíduos ou de contaminantes, em desacordo com a legislação vigente.

VIII - Divergirem do exigido neste Regulamento para os produtos cárneos, naquilo que lhes for aplicável; nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade ou nas demais legislações específicas, adotadas pela S.I.M.

Art. 317. *Os produtos e derivados comestíveis de pescado são considerados fraudados (alterados, adulterados, ou falsificados) quando:*

I - Forem elaborados com pescado diferente da espécie declarada no rótulo;

II - Contiverem substâncias estranhas à sua composição;

III - Suas composições apresentarem formulações diferentes das permitidas pela legislação vigente ou das aprovadas pelo S.I.M;

IV - Houver adição de água ou outras substâncias com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto;

V - Forem utilizadas denominações diferentes das previstas nesse Regulamento, Regulamentos técnicos de identidade e qualidade ou em fórmulas aprovadas;

VI - Forem utilizados procedimentos técnicos inadequados que alterem as características sensoriais, podendo atingir os componentes do alimento, comprometendo seu valor nutritivo e até mesmo sua qualidade sanitária.

Art. 318. *Na elaboração de produtos e derivados comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas neste Regulamento para os Produtos Cárneos e demais legislações específicas.*

Art. 319. *O S.I.M. adotará legislação complementar própria ou seguirá o previsto nas instâncias de inspeção superiores, no que compete aos padrões de identidade e qualidade do pescado e derivados não previstos neste Regulamento.*



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



Capítulo III

Padrões de identidade e qualidade do leite e derivados

Seção I

Leite

Art. 320. É permitida a produção dos seguintes tipos de leite:

I - Leite cru refrigerado;

II - Leite pasteurizado;

Art. 321. Leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado à obtenção do leite beneficiado para consumo humano direto, ou para transformação em derivados lácteos em todos os estabelecimentos de leite e derivados submetidos à inspeção sanitária oficial.

I - Deve ser transportado em recipientes adequados a esta finalidade e, a juízo do S.I.M; em veículo isotérmico, da propriedade rural para as agroindústrias de beneficiamento ou de produtos lácteos, ou ainda entre estes estabelecimentos, para ser processado;

II - Dar entrada, em seu estado integral, nos estabelecimentos de processamento, nos termos deste Regulamento;

III - Ser beneficiado somente após a realização das análises laboratoriais constantes no Regulamento Técnico específico.

§ 1º. É fixado o prazo máximo de 48 h (quarenta e oito horas) como limite entre o término da ordenha inicial e a chegada do leite ao estabelecimento beneficiador.

§ 2º. A colheita de leite na propriedade rural e seu transporte a granel, bem como as suas características de composição e qualidade, devem atender os Regulamentos Técnicos específicos adotados pelo S.I.M.

Art. 322. Leite pasteurizado é o leite fluido elaborado a partir de leite cru refrigerado, pasteurizado pelos processos indicados neste Regulamento.

Parágrafo único. Deve atender o Regulamento Técnico específico.

Art. 323. O leite envasado para consumo humano direto deve ser acondicionado em recipientes que permitam a sua distribuição ao mercado consumidor sem prejuízo da integridade da embalagem primária e da qualidade do produto.

Art. 324. O transporte de leite de consumo humano deve observar a legislação específica.

Parágrafo único. O leite pasteurizado para consumo humano direto deve ser transportado em veículos com carrocerias fechadas, de preferência providas de isolamento térmico e dotadas de unidade frigorífica, para alcançar os pontos de venda com temperatura não superior a 7º C (sete graus Celsius).

Art. 325. A produção, identidade e qualidade do leite das espécies caprina, bubalina e outras, ficam sujeitas às especificações de Regulamentos Técnicos de produção, identidade e qualidade próprios, oficialmente adotados pelas instâncias de inspeção superiores.

Art. 326. Considera-se impróprio para consumo humano direto o leite beneficiado que:

I - Apresente características sensoriais anormais;

II - Apresente a adição de conservadores ou substâncias estranhas à sua composição;

III - Contenha impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza;



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



- IV - Apresente resíduos de antibióticos ou inibidores;*
- V - Esteja fraudado;*
- V - For proveniente de centros de consumo (leite de retorno); ou*
- VII - Não atenda aos padrões microbiológicos e físico-químicos definidos em Regulamentos Técnicos específicos.*

Art. 327. *Considera-se fraudado (alterado, adulterado ou falsificado) o leite que:*

- I - For adicionado de água;*
- II - Tenha sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com este Regulamento ou Regulamento Técnico específico;*
- III - For adicionado de substâncias não permitidas em Regulamento Técnico específico ou em normas oficiais que tratem deste objeto;*
- IV - For de um tipo e se apresentar rotulado como outro de categoria superior;*
- V - Estiver cru e for vendido como pasteurizado;*
- VI - For exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade.*

§ 1º. *O leite considerado impróprio para consumo ou fraudado, que a juízo da Inspeção não possa ter aproveitamento condicional, deverá ser inutilizado.*

§ 2º. *Considera-se aproveitamento condicional o destino dado ao leite impróprio para consumo humano direto de acordo com critérios de julgamento estabelecidos pela legislação a ser adotada pelo S.I.M.*

Seção II

Classificação de Produtos Lácteos

Art. 328. *Produto lácteo é o produto obtido mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter apenas aditivos alimentares e outros ingredientes funcionalmente necessários para o processamento.*

Art. 329. *Os produtos lácteos devem ser considerados impróprios para consumo direto ou industrialização, conforme o caso, além de sujeitos às demais restrições deste Regulamento, quando:*

- I - Apresentarem características sensoriais anormais;*
- II - Apresentarem a adição de substâncias estranhas à sua composição ou que não esteja de acordo com a formulação e processo de fabricação aprovados;*
- III - Contiverem impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza;*
- IV - Não atenderem aos padrões microbiológicos e físico-químicos definidos em Regulamentos Técnicos específicos*

Seção III

Manteiga

Art. 330. *Manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme pasteurizado, derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea.*

Parágrafo único. *Deve ser atendido o Regulamento Técnico específico.*

Art. 331. *A manteiga deve ser conservada e comercializada à temperatura não superior a 10º C (dez graus Celsius).*

Art. 332. *As manteigas devem ser consideradas impróprias para o consumo, além de sujeitas às demais restrições deste Regulamento:*



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



- I - Quando apresentem características sensoriais anormais;*
- II - Quando apresente a adição de conservadores, substâncias estranhas à sua composição ou corante não permitidos;*
- III - Quando contenham impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza;*
- IV - Quando não atendam aos padrões microbiológicos e físico-químicos definidos em Regulamentos Técnicos específicos.*

Seção IV

Queijos

Art. 333. *Queijo é o produto lácteo fresco ou maturado, que se obtém por separação parcial do soro em relação ao leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado) ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, enzimas específicas de bactérias específicas, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem agregação de substâncias alimentícias ou especiarias ou condimentos, aditivos especificamente indicados, substâncias aromatizantes e matérias corantes, no qual a relação proteínas do soro/caseína não exceda a do leite.*

§ 1º. Queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§ 2º. Queijo maturado é o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo.

§ 3º. A denominação Queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura e proteína de origem não láctea.

§ 4º. Considera-se "data de fabricação" dos queijos frescos, o dia de sua elaboração; para queijos maturados o dia do término do período de maturação.

Art. 334. *Só permitido o fabrico de queijo a partir de leite pasteurizado.*

Art. 335. *Caberá ao S.I.M. elaborar legislação complementar própria ou adotar a legislação preconizada pelas instâncias de inspeção superiores, no que tange aos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade para a fabricação dos diversos tipos de queijo.*

Art. 336. *Os queijos devem ser considerados impróprios para o consumo, além de sujeitos às demais restrições deste Regulamento:*

- I - Quando apresentem características sensoriais anormais de qualquer natureza;*
- II - Quando em análise fique demonstrada a adição de substâncias nocivas, conservadoras, produtos estranhos à sua composição ou matéria corante não permitida;*
- III - Quando contenham impurezas, insetos, mofo ou fungos estranhos a sua composição ou corpos estranhos de qualquer natureza;*
- IV - Quando não atendam aos padrões microbiológicos e físico-químicos definidos em Regulamentos Técnicos específicos.*

Art. 337. *Entende-se por coalho, o extrato rico em enzimas proteolíticas obtido do abomaso de bovinos lactentes ou adultos, destinados a promover a coagulação do Leite para produção do queijo.*

§ 1º. Só é permitido o uso de coalhos aprovados pelas instâncias superiores de inspeção, e que atendam ao Regulamento e a normas técnicas específicas.

Art. 338. *O S.I.M. adotará legislação complementar própria, no que compete aos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos produtos lácteos não previstos neste Regulamento.*

Capítulo IV

Padrões de identidade e qualidade de produtos das abelhas e derivados



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



Seção I

Produtos das Abelhas

Art. 339. Produto das abelhas é aquele elaborado pelas abelhas, sem qualquer estímulo de alimentação artificial, extraído das colmeias e obtido mediante processamento adequado.

§ 1º. Para fins deste Regulamento, são produtos das abelhas: o mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis, e a cera de abelhas; o mel, o pólen e a própolis de abelhas sem ferrão (indígenas ou nativas).

§ 2º. Todos os produtos das abelhas devem atender o Regulamento Técnico específico.

Art. 340. 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. 341. Pólen Apícola é o resultado 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. 342. Geleia Real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico (glândulas hipofaríngeas e mandibulares) das abelhas operárias, colhida até 72 (setenta e duas) horas.

Art. 343. Própolis é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas, de brotos, flores e exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Art. 344. 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.

§ 1º. Não é permitida a mistura de mel com mel de abelhas sem ferrão.

§ 2º. Na rotulagem do mel de abelhas sem ferrão pode constar, além da denominação de venda, a indicação da espécie da qual é procedente, desde que comprovada a rastreabilidade.

Art. 345. Pólen de Abelhas sem Ferrão é o resultado da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido dos potes da colmeia.

§ 1º. Não é permitida a mistura de pólen apícola com pólen de abelhas sem ferrão.

Art. 346. Própolis de Abelhas sem ferrão é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas sem ferrão, de brotos, flores e exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

§ 1º. Não será permitida a mistura de própolis com própolis de abelhas sem ferrão.

Art. 347. Na rotulagem do mel e do mel de abelhas sem ferrão deve constar a informação que estes produtos não podem ser consumidos por crianças menores de 1 (um) ano de idade, devido à possível presença de esporos de *Clostridium botulinum*.

Art. 348. O S.I.M. adotará legislação complementar referente aos produtos das abelhas não previstos neste Regulamento.

Seção II

Produtos Não Comestíveis das Abelhas



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



Art. 349. Produto não comestível das abelhas é aquele elaborado pelas abelhas, extraído das colmeias ou das abelhas, obtido mediante processamento adequado e não destinado à alimentação humana.

§ 1º. São produtos não comestíveis das abelhas: a cera de abelhas e a apitoxina.

§ 2º. Todos os produtos não comestíveis das abelhas devem atender o Regulamento Técnico específico.

Art. 350. Cera de Abelhas é o produto de consistência plástica, de cor amarelada, muito fusível, secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias.

Art. 351. Apitoxina é o produto de secreção das glândulas abdominais (glândulas do veneno) das abelhas operárias e armazenada no interior da bolsa de veneno.

Art. 352. O S.I.M. adotará legislação complementar relativa aos Padrões de Identidade e Qualidade dos produtos comestíveis e não-comestíveis das abelhas, previstos ou não, neste Regulamento.

TÍTULO XI

Infrações e penalidades

Capítulo I

Infrações

Art. 353. As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente, sem prejuízo das responsabilidades civis e criminais cabíveis.

Art. 354. Considera-se infração a desobediência ou inobservância aos preceitos dispostos neste Regulamento e nas normas complementares destinadas a preservar a inocuidade, qualidade e integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 355. Constituem-se também infrações:

- I - Os atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do S.I.M. no exercício de suas funções, visando dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;*
- II - Ações ou tentativa de desacato, intimidação, ameaça, agressão ou suborno;*
- III - A desobediência a qualquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento e higiene de equipamentos e dependências bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos;*
- IV - Produzir em desacordo com os Regulamentos técnicos específicos ou com os processos de fabricação aprovados pelo S.I.M.;*
- V - Utilizar rótulos em desacordo com a regulamentação específica ou que não possuam processos de fabricação aprovados pelo S.I.M.;*
- VI - Fraudar (alterar, adulterar ou falsificar) qualquer produto ou matéria-prima;*
- VII - Manter matéria-prima, ingredientes ou produtos armazenados em condições inadequadas;*
- VIII - Utilizar, transportar, armazenar ou comercializar matéria-prima ou produto desprovidos de comprovação de sua procedência;*
- IX - Utilizar produtos com prazo de validade vencido;*
- X - Elaborar ou comercializar produtos que representem risco à saúde pública ou sejam impróprios ao consumo;*
- XI - Utilizar matérias-primas, produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados;*
- XII - Utilizar processo, substância ou aditivos em desacordo com a legislação específica;*
- XIII - Construir, ampliar ou reformar as instalações sem a prévia autorização do S.I.M.;*



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



XIV - Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, produto ou matéria-prima apreendida pelos servidores do S.I.M. e mantida sob a guarda no estabelecimento;

XV - Prestar falsa declaração ou declaração inexata perante o órgão fiscalizador; referente à quantidade, qualidade e procedência dos produtos, matérias-primas e insumos e qualquer sonegação de informação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse ao S.I.M.;

XVI - Não cumprimento dos prazos determinados pelo estabelecimento em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao S.I.M., em atendimento a intimação, notificação ou solicitação oficial.

Art. 356. As ações fiscais a serem aplicadas por servidores do S.I.M. na constatação de irregularidades, durante a realização das inspeções previstas neste Regulamento, sem prejuízo das demais ações fiscais definidas em normas específicas, constarão de apreensão ou condenação das matérias primas e produtos, interdição parcial ou total de equipamentos ou instalações, suspensão temporária das atividades do estabelecimento, do registro de produtos e autuação.

Art. 357. Sempre que houver indício ou evidência que um produto de origem animal constitui um risco à saúde ou aos interesses do consumidor, o S.I.M. cautelarmente adotará um regime especial de fiscalização, podendo adotar as seguintes medidas, isoladas ou cumulativamente:

I - Interdição total ou parcial do estabelecimento, abate, produção ou expedição dos produtos;

II - Determinar a revisão dos programas de monitoramento da qualidade das matérias-primas e produtos, submetendo-o à aprovação da Inspeção;

III - Realizar análises prévias dos lotes produzidos e daqueles em estoque, para liberação ao comércio;

IV - Adoção de outras medidas julgadas necessárias.

Parágrafo único. Nos casos de reincidência do estabelecimento no regime especial de fiscalização, o S.I.M. poderá suspender ou cancelar o registro dos produtos envolvidos ou adotar outras medidas julgadas necessárias.

Art. 358. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, as matérias-primas ou produtos de origem animal que:

I - Se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com bolores ou leveduras, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II - Se apresentem fraudados (alterados, adulterados ou falsificados);

III - Contiverem substâncias tóxicas, venenosas ou nocivas à saúde, incluindo compostos radioativos ou patógenos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

IV - Por qualquer motivo, se revelem inadequados aos fins a que se destinam.

Parágrafo único. Nos casos do presente artigo, independentemente de quaisquer outras penalidades que couberem tais como multas, suspensão das atividades do estabelecimento ou cancelamento de registro, será adotado o seguinte critério:

I - Nos casos de apreensão, após reinspeção completa poderá ser autorizado o aproveitamento condicional que couber, para alimentação humana ou condenação, a critério da Inspeção;

II - Nos casos de condenação, poderá ser permitido o aproveitamento das matérias primas e produtos para fins não comestíveis, a critério da Inspeção.

Art. 359. Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são considerados matérias-primas ou produtos fraudados, aqueles que apresentarem alterações, adulterações ou falsificações.



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



§ 1º. São considerados alterados as matérias-primas e produtos que apresentem modificações espontâneas ou propositais de natureza física, química ou biológica, decorrentes de tratamento tecnológico inadequado, por negligência ou por falta de conhecimento da legislação pertinente, que alterem suas características sensoriais, sua composição intrínseca, comprometendo seu valor nutritivo e até mesmo a sua inocuidade.

§ 2º. São considerados adulterados:

I - As matérias-primas e produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus elementos úteis ou característicos porque foram ou não substituídos por outros inertes ou estranhos;

II - As matérias-primas e produtos que tenham sido adicionados de substâncias de qualquer natureza, com o objetivo de dissimular ou ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração, ou ainda aumentar o volume ou peso do produto;

III - Os produtos em que na sua manipulação ou elaboração tenha sido empregada matéria-prima imprópria ou de qualidade inferior;

IV - Quando tenha sido empregada substância de qualquer qualidade, tipo ou espécie diferente daquelas expressas na formulação original ou sem prévia autorização do S.I.M;

V - Quando a adulteração ocorrer na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto.

§ 3º. São considerados falsificados:

I - Quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo, com forma, caracteres e rotulagem que sejam de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

II - Quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade;

III - Produtos que tenham sido elaborados, preparados e expostos ao consumo com a aparência e as características gerais de um produto legítimo e se denomine como este, sem sê-lo.

Capítulo II

Penalidades

Art. 360. As sanções, a serem aplicadas por autoridade competente, terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurado sempre o direito de ampla defesa.

Art. 361. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração de dispositivos do presente Regulamento e de atos complementares e instruções que venham a ser expedidas, considerada a sua natureza e gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções :

I - Advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II - Multas

a) multa de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor máximo fixado em legislação específica em vigor, para infrações leves;

b) multa acima de 25% (vinte e cinco por cento) até 50% (cinquenta por cento) do valor máximo fixado em legislação específica em vigor, para infrações graves;

c) multa acima de 50% (cinquenta por cento) até 100% (cem por cento) do valor máximo fixado em legislação específica em vigor, para infrações gravíssimas;



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



I - Apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos ou derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulteradas;

II - Suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;

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

IV - Cancelamento de registro neste Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º. As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a Lei.

§ 2º. A interdição de que trata o inciso V poderá ser suspensa, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 3º. Se a interdição não for suspensa nos termos do parágrafo anterior, decorridos doze meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

Art. 362. *Para a imposição da pena, as infrações são classificadas em:*

I - Leve, aquela em que o infrator tenha sido beneficiado por circunstância atenuante;

II - Grave, aquela em que for identificada a ocorrência de uma circunstância agravante;

III - Gravíssima, aquela em que for verificada a ocorrência de duas ou mais circunstâncias agravantes ou o uso de ardil, simulação ou emprego de qualquer artifício visando encobrir a infração ou causar embarço à ação fiscalizadora, tentativa de suborno ou ainda, nos casos de fraude (alteração, adulteração ou falsificação).

Art. 363. *Serão consideradas, para efeito da fixação das sanções, a gravidade do fato em vista de suas consequências para a saúde humana e a defesa dos interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.*

§ 1º. São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - Quando a ação do infrator não tiver sido fundamental para a consecução do evento;

II - Quando o infrator, por espontânea vontade, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

III - Ser o infrator primário ou a infração cometida acidentalmente.

§ 2º. São consideradas circunstâncias agravantes:

I - Ser o infrator reincidente;

II - Ter o infrator cometido a infração visando a obtenção de qualquer tipo de vantagem;

III - Se, tendo conhecimento de ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada, para evitá-lo;

IV - Ter o infrator coagido outrem para a execução material da infração;

V - Ter a infração consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

VI - Ter o infrator colocado obstáculo ou embarço à ação da fiscalização ou inspeção;

VII - Ter o infrator agido com dolo ou má-fé;

VIII - O descumprimento das obrigações do fiel depositário.



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



§ 3º. Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

§ 4º. Para os efeitos deste Regulamento, considera-se reincidência o cometimento de nova infração, depois de esgotadas as instâncias recursais, antes de decorrido o período de 5 anos (cinco anos).

§ 5º. Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo legal, prevalecerá, para efeito de punição, o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

Capítulo III

Processo Administrativo

Art. 364. Para fins deste Regulamento, são considerados documentos decorrentes do processo de fiscalização, além de outros que vierem a ser instituídos:

I - Termo de Fiscalização;

II - Termo de Intimação;

III - Termo de Colheita de Amostra;

IV - Termo de Apreensão;

V - Termo de Fiel Depositário;

VI - Auto de Infração;

VII - Termo Aditivo do Auto de Infração;

VIII - Termo de Revelia;

IX - Termo de Destinação;

X - Termo de Suspensão de Atividade;

XI - Termo de Interdição;

XII - Termo de Aplicação de Medida Cautelar de Suspensão da Expedição de Produtos;

XIII - Termo de Julgamento;

XIV - Termo de Advertência;

XV - Auto de Multa;

XVI - Termo de Cancelamento de Registro.

§ 1º. Termo de Fiscalização é o documento hábil lavrado sempre que for realizada visita de inspeção ou de fiscalização a estabelecimentos previstos neste Regulamento.

§ 2º. Termo de Intimação é o documento hábil para estabelecer prazo com o objetivo de reparar irregularidades, solicitar documentos ou informações e determinar a adoção de providências.

§ 3º. Termo de Colheita de Amostra é o documento que formaliza a colheita de amostras para fins de análise laboratorial.

§ 4º. Termo de Apreensão é o documento hábil para reter matéria prima, produtos, insumos, rótulos, embalagens e outros materiais pelo tempo necessário às averiguações indicadas e para procedimentos administrativos.

§ 5º. Termo de Fiel Depositário é o documento hábil que nomeia o detentor do produto ou terceiro, para responder pela sua guarda, até ulterior deliberação.



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



§ 6º. *Auto de Infração* é o documento hábil para a autoridade fiscalizadora autuar pessoa física ou jurídica quando constatada a violação de regras constantes neste Regulamento e demais atos normativos referentes à inspeção de produtos de origem animal, que dará início ao processo administrativo de apuração de infrações.

§ 7º. *Termo Aditivo do Auto de Infração* é o documento legal destinado a corrigir eventuais impropriedades na emissão de Auto de Infração, assim como, para acrescentar informações nele omitidas.

§ 8º. *Termo de Revelia* é o documento que comprova a ausência de defesa, dentro do prazo legal.

§ 9º. *Termo de Destinação* é o documento hábil à descrição da providência e destino adotados, tais como liberação, aproveitamento condicional, condenação, ou inutilização, da matéria prima, produto, insumo, rótulo, embalagem ou outros materiais apreendidos.

§ 10. *Termo de Suspensão de Atividade* é o documento hábil à suspensão parcial ou total das atividades do estabelecimento, quando estas causem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, embaraço à atividade fiscalizadora, como medida cautelar no regime especial de fiscalização, nas reincidências ou em outras situações julgadas necessárias pelo Serviço de Inspeção.

§ 11. *Termo de Interdição* é o documento hábil para interromper parcial ou totalmente as atividades de um equipamento, seção ou estabelecimento quando foi constatada a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas e nos casos de adulterações ou falsificações habituais do produto.

§ 12. *Termo de Aplicação de Medida Cautelar de Suspensão da Expedição de Produtos* é o documento hábil que formaliza a interdição temporária da expedição dos produtos para comercialização.

§ 13. *Termo de Julgamento* é o documento hábil lavrado com o objetivo de estabelecer as decisões administrativas definidas na forma deste Regulamento, devendo conter a motivação sobre a decisão proferida, além da indicação da forma e meios para apresentação de defesa.

§ 14. *Termo de Advertência* é o documento hábil a ser lavrado para cientificar o infrator, quando houver a aplicação da pena de advertência.

§ 15. *Auto de Multa* é o documento hábil a ser lavrado para cientificar o infrator da penalidade de multa aplicada;

§ 16. *Termo de Cancelamento do Registro* é o documento hábil que cancela o registro do estabelecimento.

Art. 365. *A infringência às disposições deste Regulamento e dos atos complementares será apurada em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração, observados os ritos e prazos aqui fixados.*

Parágrafo único. *O processo será formalizado em ordem cronológica direta, devendo ter todas as suas folhas numeradas e rubricadas.*

Art. 366. *O Auto de Infração será lavrado pela autoridade fiscalizadora que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização do Serviço de Inspeção.*

Art. 367. *O Auto de Infração deverá ser claro e preciso, sem entrelinhas, rasuras e emendas, mencionando:*

I - O número de referência do auto;

II - O local, a data e a hora da lavratura;

III - A qualificação do autuado: nome ou razão social, endereço completo, CNPJ ou CPF, número de registro, se for o caso;

IV - O dispositivo legal infringido;

V - A descrição pormenorizada dos fatos ou dos atos constitutivos da infração;

VI - A intimação do autuado enfatizando o seu direito de apresentar a defesa;

VII - A identificação do agente autuante, a sua assinatura, a indicação do seu cargo ou função; e



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



VIII - A assinatura e identificação do atuado.

Art. 368. O Auto de Infração será lavrado em modelo próprio, com numeração sequencial controlada, composto de duas vias.

§ 1º. Lavrado o auto de infração, a primeira via será entregue à infratora, a segunda irá compor e dar início ao processo administrativo, sendo arquivada pelo S.I.M.

§ 2º. Quando necessário, para comprovação da infração, o auto será acompanhado de laudo pericial ou da documentação ensejadora da irregularidade.

Art. 369. A assinatura no Auto de Infração por parte do atuado, ao receber cópia do mesmo, constitui recibo de intimação.

Parágrafo único. Em caso de recusa do atuado em assinar o Auto de Infração, o agente atuante consignará o fato nos autos, remetendo-os ao atuado, por via postal, com aviso de recebimento (AR) ou outro procedimento equivalente.

Art. 370. A defesa deverá ser apresentada, por escrito, no prazo de dez dias, contados da data do recebimento do Auto de Infração, e julgado pela representação do S.I.M. onde está localizado o atuado, devendo ser juntada ao processo administrativo.

Parágrafo único. Decorrido o prazo sem que seja apresentada a defesa, o atuado será considerado revel, devendo ser juntado ao processo administrativo o termo de revelia.

Art. 371. O Auto de Multa será lavrado pela coordenação do Serviço de Inspeção.

§ 1º. O Auto de Multa será lavrado em 3 (duas) vias, sendo a primeira via entregue ao infrator e a segunda anexada ao processo administrativo e arquivada no Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º. O Auto de Multa será encaminhado por ofício, juntamente com o documento para recolhimento da multa e entregue ao atuado ou remetido, por via postal, com aviso de recebimento (AR) ou outro procedimento equivalente.

Art. 372. Compete à coordenação do Serviço de Inspeção, por ocasião do julgamento, a aplicação das penalidades previstas no presente Regulamento.

§ 1º. O processo será instruído com relatório circunstanciado para subsidiar o julgamento da infração.

§ 2º. Proferida a decisão, será lavrado o Termo de Julgamento e encaminhado ao atuado por ofício, fixando, no caso de multa, um prazo de 10 (dez) dias para recolhimento, a contar da data do recebimento da notificação.

Art. 373. Após o recebimento do Termo de Julgamento, cabe ao atuado apresentação de recurso, em face de razões de legalidade e de mérito.

§ 1º. O prazo para interposição de recurso administrativo é de dez dias, contados a partir da ciência ou divulgação oficial da decisão recorrida.

Art. 374. O recurso não será conhecido quando interposto:

- I - Fora do prazo;
- II - Perante órgão incompetente;
- III - Por quem não seja legitimado;
- IV - Depois de exaurida a esfera administrativa;

Parágrafo único. Os prazos ficam suspensos quando obtida decisão judicial cautelar favorável ao recorrente.



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



Art. 375. O não recolhimento do valor da multa no prazo legal implica o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do Município.

Parágrafo único. O não recolhimento do valor da multa deverá estar comprovado no processo antes de seu encaminhamento para cobrança executiva.

Art. 376. A critério do S.I.M. poderá ser divulgado através da imprensa ou outros meios de comunicação, os estabelecimentos que incorrerem em fraudes (alteração, adulteração ou falsificação) cujos processos tenham transitado em julgado.

Parágrafo único. A critério do S.I.M., poderá também ser divulgado, através da imprensa ou outros meios de comunicação, o recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou os interesses do consumidor, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

Art. 377. São responsáveis pela infração às disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

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

II - Proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados ou não, onde forem recebidos, manipulados, transformados, fracionados, elaborados, preparados, conservados, acondicionados, distribuídos ou expedidos produtos de origem animal;

III - Que expedirem ou transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o presente artigo 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.

Art. 378. Prescrevem em cinco anos as infrações previstas neste Regulamento.

Parágrafo único. A prescrição interrompe-se pela intimação, notificação ou outro ato da autoridade competente que objetive a sua apuração e consequente imposição de sanção.

Art. 379. Os servidores do S.I.M., devidamente identificados, quando em serviço de fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento que manipule, armazene ou transacione, por qualquer forma, produtos de origem animal.

Parágrafo único. O servidor poderá solicitar o auxílio da autoridade policial, nos casos de risco à integridade física, impedimento, ou embaraço ao desempenho de suas atividades.

Art. 380. As penalidades as quais se referem na presente Lei serão aplicadas sem prejuízo de outras, que por Lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policial.

TÍTULO XII

Disposições finais

Art. 381. Os servidores do S.I.M. devidamente identificados, quando em serviço de fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento que manipule, armazene ou transacione, por qualquer forma, produtos de origem animal, dentro dos limites geográficos do Município.

Art. 382. O S.I.M. poderá implementar procedimentos complementares de inspeção para o controle de processo produtivo e para diagnóstico e controle de doenças não previstas neste Regulamento, baseando-se nas instâncias superiores de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.



ADM. 2013 - 2016

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL NÃO-ME-TOQUE - RS



Parágrafo Único. O julgamento dos casos não previstos neste Regulamento deverá sempre objetivar a garantia da inocuidade do produto e a preservação da saúde pública.

Art. 383. É do interesse da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente a adesão deste Serviço de Inspeção ao Sistema Brasileiro de Inspeção – SISBI – integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA – instituído pela Lei Federal nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991.

Art. 384. A Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente deve oferecer aos seus técnicos, treinamento e capacitação em Universidades, Centros de Pesquisa e demais instituições públicas e privadas, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional.

Art. 385. Fica revogado o disposto no Decreto Municipal nº 164/07 de 06 de agosto de 2007.

Art. 386. O S.I.M. publicará normas complementares previstas neste Regulamento.

Art. 387. Este Regulamento entrará em vigor a partir da data da sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO DO MUNICÍPIO DE NÃO-ME-TOQUE, EM 23 DE ABRIL DE 2013.

ANTÔNIO VICENTE PIVA
Prefeito Municipal

LUIZ PAULO MORAIS MALAQUIAS
Assessor Jurídico
OAB/RS 17.684

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

NOELI VERÔNICA MACHRY SANTOS
Secretária de Administração e Planejamento