

**MUNICÍPIO DE TUNÁPOLIS  
ESTADO DE SANTA CATARINA  
GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL**

**MENSAGEM Nº 29/2016**

Excelentíssimo Senhor Presidente da Câmara de Vereadores e demais Edis.

Com nossos cordiais cumprimentos encaminhamos a V. Exa. e digníssimos Pares dessa R. Casa Legislativa, o anexo Projeto de Lei que **“Dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal de Tunápolis (SIM/POA), e contém outras providências”**.

O projeto ora encaminhado visa atender uma solicitação do CONSAD, para atualização da Lei e posteriormente do Decreto do Serviço de Inspeção Municipal e das Instruções de Trabalho, que são parte integrante parte integrante da Lei.

Sendo estas as justificativas que anexamos ao presente Projeto de Lei que confiamos seja aprovado em regime de urgência, pois a empresa COOMILP, beneficiada com os séricos do SIM, necessita urgentemente da aprovação da mesma pelos nobres edis desta Colenda Casa Legislativa.

Gabinete do Prefeito Municipal de Tunápolis, em 07 de outubro de 2016.

**ENOÍ SCHERER**  
**Prefeito Municipal.**

## **Projeto de Lei nº 033/2016**

**Dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal de Tunápolis (SIM/POA), e contém outras providencias.**

Art. 1º - Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M, com jurisdição em todo o território municipal, conforme Lei Federal nº 7889/89.

Art. 2º - É estabelecida a obrigatoriedade da prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito.

Art. 3º - São sujeitos à fiscalização prevista nesta Lei:

- a) os animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias primas;
- b) o pescado e seus derivados;
- c) o leite e seus derivados;
- d) o ovo e seus derivados;
- e) o mel e cêra de abelhas e seus derivados.

Art. 4º - A fiscalização, de que trata esta lei, far-se-á:

- a) nos estabelecimentos industriais especializados para a matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo;
- b) nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que industrializarem;

c) nas usinas de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem do leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;

d) nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;

e) nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;

f) nos estabelecimentos destinados a extração e manipulação de mel, cera e seus derivados.

Art. 5º - É expressamente proibido, em todo o território municipal, a duplicidade de fiscalização industrial e sanitária em qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal, que será exercida por um único órgão, conforme Lei Federal Nº 1283/50.

Art. 6º - Todos os estabelecimentos com inspeção municipal, relacionados no Art. 4º desta Lei, e os municípios que atenderem os requisitos estabelecidos pelo Decreto Federal Nº 5741/06 e a Instrução Normativa nº 19/06, do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, poderão comercializar seus produtos em âmbito municipal, estadual e interestadual.

Art.7 º - A inspeção sanitária e industrial, conforme Art. 1º desta Lei, será de responsabilidade exclusiva do Médico Veterinário.

Parágrafo único - O médico veterinário responsável, poderá ter equipe que lhe auxilie da realização das inspeções.

Art. 8º - Nos estabelecimentos de abate de animais, é obrigatório a inspeção sanitária e industrial permanente, a fim de acompanhar a inspeção ante-mortem, pós-mortem e os procedimentos e critérios sanitários estabelecidos pela legislação federal.

Art. 9º - Nos estabelecimentos de estocagem, manipulação e industrialização de produtos de origem animal, não é necessária a inspeção em caráter permanente,

entretanto, estes deverão atender os procedimentos e critérios sanitários estabelecidos pela legislação federal.

Art. 10 Nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal poderá funcionar no Município, sem que esteja previamente registrado no órgão competente para a fiscalização da sua atividade, conforme Lei Federal nº 7.889/89.

Art. 11 - O recebimento de documentação, aprovação de projeto e registro de estabelecimento será de competência de médico veterinário responsável pela Inspeção Municipal.

Art. 12 - Ficará a cargo do Serviço de Inspeção Municipal, fazer cumprir esta lei e as normas e regulamentos que vierem a ser implantados, por meios de dispositivos legais que dizem respeito a inspeção sanitária e industrial dos estabelecimentos.

Art. 13 – Faz parte integrante da presente Lei o Decreto regulamentando as exigências documentais para aprovação do projeto e registro do estabelecimento, bem como as condições higiênico-sanitárias do estabelecimento, procedimentos de abate, taxas, multas, exames laboratoriais, localização do estabelecimento e demais dispositivos necessários para a organização, estruturação e funcionamento da inspeção sanitária municipal, definidas pelas instruções de Trabalho do CONSAD, conveniado com o Município de Tunápolis.

Art. 14 - As despesas decorrentes da execução desta lei, correrão por conta de dotações orçamentárias próprias.

Art. 15 – Esta lei entrará em vigor no dia da sua publicação, ficando revogada a Lei Municipal nº 451/99.

**ENOÍ SCHERER**  
**Prefeito Municipal**

**DECRETO N° ..., DE ... DE .... DE 201...**

*Revoga Decreto n° .... de ... de ... de ... e  
regulamenta a Lei n° ..., de ... de ... de ..., que  
dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial  
dos Produtos de Origem Animal.*

...., Prefeito do Município de ..., no uso de suas atribuições legais,

**CONSIDERANDO**, o disposto na Lei Municipal n° ... de ... de .... de ....

**D E C R E T A:**

**CAPÍTULO I**  
**DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º. O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de ..., nos termos da lei Federal no. 7.889, de 23.11.89 e Lei Municipal N° ... de ... de ... de ..., será executado pela Departamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, vinculada à **SECRETARIA DA AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO RURAL**.

Art. 2º. A inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, será exercida em todo o território do Município de ....., em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos matadouros e estabelecimentos, que se dediquem ao abate, industrialização e transporte de carnes e demais produtos de origem animal.

Art. 3º. A implantação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), obedecerá a estas normas em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.

Art. 4º. Ficará a cargo do Secretário da Agricultura e Desenvolvimento Rural, fazer cumprir estas normas, também outras que venham a ser implantadas, desde

que, por meio de dispositivos legais, que digam respeito a Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o Art. 2º deste Regulamento.

Parágrafo único. Além deste Regulamento, os outros que virão por força deste artigo poderão abranger as seguintes áreas:

- I- Classificação do estabelecimento;
- II- As condições e exigências para registro;
- III- A higiene dos estabelecimentos;
- IV- A inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;
- V- A inspeção e reinspeção de todos os produtos, sub-produtos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- VI- Padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- VII- O registro de rótulos;
- VIII- As análises laboratoriais;
- IX- A carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;
- X- Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

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

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

Art. 6º. Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

- I - os de carne e derivados;
- II - os de leite e derivados;
- III - os de pescado e derivados;
- IV - os de ovos e derivados;
- V - os de mel e cera de abelhas e seus derivados.

## **CAPÍTULO II**

### **DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS**

Art. 7º. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados e definidos:

I - matadouro-frigorífico: assim denominado o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamento adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de animais sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito de subprodutos não comestíveis, devendo possuir instalações de frio industrial.

II - fábrica de conservas de produtos cárneos: o estabelecimento que industrializa a carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

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

IV - entreposto de carnes e derivados: o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, manipulação, acondicionamento e distribuição de carnes frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do SIM.

V - matadouro de aves e pequenos animais: o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de aves, coelhos e demais animais cuja exploração e consumo sejam permitidos, devendo dispor de frio industrial e de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis, a juízo do SIM.

VI- entreposto-frigorífico: o estabelecimento destinado exclusivamente à estocagem de produtos de origem animal pelo emprego de frio industrial.

Art. 8º. A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" significa, para efeito do presente Regulamento, que se trata de "produto ou matéria-prima de origem animal".

Art. 9º. Por "produtos cárneos" entende-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

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

II- Consideram-se "miúdos" os órgãos e as vísceras dos animais, usados na alimentação humana (miolos, línguas, coração, fígado, rins, rumem, retículo), além dos mocotós e rabada.

Art.10 Entende-se por "animais de açougue" 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.

Art. 11. O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mocotós, cauda, pele, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados, constitui a "carcaça".

I- Nos suínos a "carcaça" pode ou não incluir a pele, cabeça e pés.

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

### **CAPÍTULO III DE LEITE E DERIVADOS**

Art. 12. Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

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

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

### **CAPÍTULO IV**



## **DO PESCADO E DERIVADOS**

Art. 13. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I - entreposto de pescados: assim denominado o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, dispendo de equipamento para aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

II - fábrica de conservas de pescados: assim denominado o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamento adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

## **CAPÍTULO V DE OVOS E DERIVADOS**

Art.14. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - granja avícola: assim denominado o estabelecimento destinado à produção, ovos, cópia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos em natureza, oriundos de produção própria.

II - entreposto de ovos: assim denominado o estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos em natureza, oriundos de várias granjas.

III - fábrica de conservas de ovos: assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

## **CAPÍTULO VI DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS**

Art. 15. Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

I - casa do mel: assim definido o estabelecimento destinado ao beneficiamento, industrialização e classificação de mel e seus derivados, oriundos de produção própria.

II - entreposto de mel e cera de abelhas: assim definido estabelecimento

destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e seus derivados, oriundos de vários estabelecimentos.

## **CAPÍTULO VII**

### **DO REGISTRO E APROVAÇÃO DE PROJETOS**

Art. 16. Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio ao SIM de seus projetos e localização.

Art. 17. A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica.

I- Terão Inspeção permanente os estabelecimentos de carnes e derivados que abatem ou abatem e industrializam as diferentes espécies de animais, e outros que se julgar necessário.

II - Os estabelecimentos não enquadrados no parágrafo anterior terão Inspeção periódica, a juízo do SIM.

Art. 18. Os produtos de origem animal em natureza ou derivados, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

Parágrafo único. Os estabelecimentos registrados no SIM, ficam sujeitos às obrigações contidas no Artigo 102, itens 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16 e 17 do Decreto no. 30.691 de 29.03.52 e suas alterações.

Art. 19. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal N°. 7.889, de 23.11.89, obrigam-se obter registro junto ao SIM – Secretaria da Agricultura e Desenvolvimento Rural.

Art. 20. Os estabelecimentos a que se refere o Art. 19°. receberão número de registro.

§ 1°. Estes números obedecerão seriação própria e independente, fornecidos pelo SIM.

§ 2°. O número de registro constará obrigatoriamente nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

Art. 21. Para o processo de obtenção do Registro, junto ao SIM, deverá ser seguido os seguintes procedimentos:

- I- Requerimento de Registro no SIM (2 vias);
- II- Fotocópia do contrato social e alterações;
- III- Fotocópia do CNPJ;
- IV- Fotocópia do cadastro de contribuinte do ICMS;
- V- Plantas e documentos descritos na Instrução de Trabalho nº 02 do CONSAD (ANEXO 02).
- VI- Fotocópia do memorial descritivo, econômico e sanitário do estabelecimento;
- VII- Fotos do Estabelecimento (quatro lados);
- VIII- Fotocópia da licença ambiental;
- IX- Foto cópia do alvará de funcionamento;
- X- Fotocópia do alvará sanitário; (quando necessário)
- XI- Fotocopia do contrato do controle de Pragas (serviço terceirizado);
- XII- Fotocópia do laudo de análise de água conforme Instrução de Trabalho nº 05 do CONSAD (ANEXO 05).
- XIII- Fotocópia de análise microbiológica e físico química dos produtos, conforme Instrução de Trabalho nº 05 do CONSAD (ANEXO 05).
- XIV- Fotocópia da anotação de Responsabilidade Técnica (ART);
- XV- Fotocópia do termo de compromisso para o recolhimento dos resíduos sólidos (serviço terceirizado);
- XVI- Fotocopia da carteira de saúde dos manipuladores e RT (“aptos a manipulação de alimentos”);
- XVII- Programas de Autocontrole, conforme Instrução de Trabalho nº 07 do CONSAD (ANEXO 07).
- XVIII- Fotocopia do registro do Serviço de Inspeção Municipal (SIM);

Art. 22. A aprovação do projeto referido no Art 21º item V, deve ser precedida de vistoria prévia para aprovação de local e terreno, e devem ser encaminhados os documentos descritos na Instrução de Trabalho nº 02 do CONSAD (ANEXO 02).

Art. 23. Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente pode dar início às obras.

Art. 24. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM a vistoria de aprovação e autorização ou não do início dos trabalhos.

Parágrafo único. Após deferido, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

Art. 25. Satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, será expedido o "Título de Registro", constando no mesmo o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização (estado, município, cidade, vila ou povoado), nome fantasia e outros detalhes necessários.

Art. 26. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feita após aprovação prévia dos projetos.

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

Art. 27. Os estabelecimentos já registrados no SIM deverão providenciar a implantação de práticas que visem o controle higiênico- sanitário dos processos de fabricação e manuseio dos produtos no estabelecimento, conforme Instrução de Trabalho nº 07 do CONSAD (ANEXO 07).

Parágrafo único Ficam sujeitos ao que dispõe este artigo os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos de origem animal registrados no âmbito do SIM.

Art. 28. Para efetivação de novos registros de estabelecimentos, o SIM exigirá um treinamento contendo práticas higiênico-sanitárias sobre produtos e operações.

Art. 29. O plano de treinamento, específico para cada estabelecimento, deverá ser elaborado seguindo as regras previstas pela Portaria N.º 368/1997 do MAPA, ou outros que venham a substituí-la.

## **CAPÍTULO VIII**

### **DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS**

Art. 30. O abate de animais para o consumo público, ou para matéria prima, na fabricação de derivados, bem como, o beneficiamento de leite no Município, estarão sujeitos às seguintes condições:

§ 1º. O abate, a industrialização de carnes e do leite, só poderão ser realizados no Município, em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito.

§ 2º. Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação e procedência.

§ 3º. Os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post-mortem" e abatidos mediante processo humanitário. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de uma boa higiene.

§ 4º. Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis, deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares. A critério do SIM, o transporte poderá ser realizado apenas com meio isotérmico, desde que atendidos os aspectos de higiene e que a temperatura dos produtos seja mantida até o seu local de entrega, conforme legislações vigentes.

Art. 31. Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Art. 32. Ser instalado, de preferência, no centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo dez (10) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

Art. 33. Dispor de abastecimento de água potável e clorada para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do matadouro e das dependências sanitárias.

Art. 34. Dispor de água quente para usos diversos e suficiente às necessidades do matadouro.

Art. 35. Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 36. Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 37. Ter paredes lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis com azulejo ou outro material aprovado pelo SIM.

Art. 38. Possuir forro de material impermeável, resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Pode o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização, a critério do SIM.

Art. 39. Dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

Art. 40. Dispor de mesas de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

Art. 41. Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 42. Dispor nas dependências do estabelecimento, de pias, sabão líquido inodoro, sanitizantes e esterilizadores, quando for o caso, e em boas condições de funcionamento e número suficiente para a atividade.

§1º. Os acessos às dependências devem ser providos de barreira sanitária completa, constando de lava-botas, sanitizante, pia para higienização das mãos, sabão líquido inodoro, papel toalha e lixo provido de tampa com acionamento a pedal.

§2º. Os esterilizadores citados neste artigo devem ser utilizados exclusivamente para higienização constante de facas, fuzis (chairas), serras e demais instrumentos de trabalho. Os mesmos devem possuir carga completa de água limpa, e a temperatura da água não deve ser inferior a 82,2° C (oitenta e dois graus centígrados e dois décimos).

Art. 43. Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento e de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como, de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do Meio Ambiente.

Art. 44. Dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de

operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

Art. 45. Dispor de suficiente "pé direito" nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os animais dependurados após o atordoamento, permaneçam com a ponta do focinho distante do piso, de forma que não haja contaminação da carcaça.

Art. 46. Dispor de currais, pocilgas cobertas e/ou apriscos com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente, para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.

Parágrafo único. Os currais e pocilgas deverão dispor de plataforma, quando for o caso, para realização da inspeção "ante-mortem".

Art. 47. Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfolagem, evisceração, inspeção, resfriamento, armazenagem, estocagem, acabamento das carcaças e da manipulação dos miúdos, com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final além de não permitir que haja contato das carcaças já esfoladas, entre si ou por contaminações cruzadas, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo SIM.

Art. 48. Prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

Art. 49. Dispor de telas em todas as janelas e/ou dispositivos de fechamento automático em outras passagens para o interior, de modo a impedir a entrada de insetos, pássaros e roedores.

Art. 50. Dispor de almoxarifado para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados na indústria.

Art. 51. Dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, podendo ser separada do estabelecimento.

Art. 52. As demais informações e especificações não contidas neste capítulo, deverão seguir as normas técnicas de instalações e equipamentos equivalentes

ao Decreto nº 30.691, de 29 de Março de 1952 – RIISPOA e outras que vierem a substituí-la.

Art. 53. Será permitido o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização, utilizando-se o método adequado à espécie. A sangria deve ser imediata e completa respeitando-se o tempo mínimo de 3 minutos, antes do qual não poderá ser realizado nenhum procedimento.

Parágrafo único. As etapas que antecedem a sangria dos animais, incluindo o manejo pré-abate e a insensibilização, devem seguir normas específicas de Abate Humanitário.

Art. 54. Em suínos, depilar e raspar, logo após ao escaldamento em água quente, utilizando-se temperaturas e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração, conforme legislação específica vigente. Quando usados outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

§1º. Permitir-se-á apenas o coureamento de suínos mediante aprovação e autorização do SIM.

§2º. No caso de aves a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

Art. 55. Eviscerar, sob as vistas de funcionário do SIM em local em que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e carcaça do animal. Em casos de evisceração retardada, a destinação será realizada a critério do médico veterinário.

Art. 56. Executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 57. As operações de abate devem ser efetuadas de forma a manter a correspondência entre carcaça, cabeça e vísceras. Nos casos em que o SIM julgar necessário, que em função da velocidade de abate a empresa não conseguir realizar a relação cabeça, víscera e carcaça, os mesmos devem ser identificados.

Art. 58. A inspeção “ante” e “post mortem”, bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados, obedecerá no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal Nº 1.283 de



18 de dezembro de 1950 e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal N° 30.691, de 29 de março de 1952 e alterações.

Parágrafo único. Devem ser observadas, ainda, demais legislações vigentes referentes a inspeção higiênico-sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 59. Considerar, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras o previsto nos Art. 53° e 54° deste decreto as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras, apenas nos casos em que houver condições para tal.

Art. 60. A critério do SIM, permitir-se-á a retirada de materiais condenados para a industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), sendo que o seu transporte será efetuado em recipientes e/ou veículos fechados específicos e apropriados.

## **CAPÍTULO IX**

### **DA HIGIENE DO ESTABELECIMENTO E PESSOAL**

Art. 61. Todas as dependências dos matadouros ou das indústrias devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

Art. 62. Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário durante a manipulação e a saída de sanitários.

Art. 63. Marcar o equipamento, carrinhos, tanques, caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis.

Art. 64. Lavar e desinfetar diária e convenientemente os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios usados no matadouro e demais indústrias. No caso de desinfecção, os desinfectantes empregados devem ser previamente aprovados pelos órgãos competentes.

Art. 65. Os matadouros e indústrias controlados pelo SIM devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do SIM.

Parágrafo único. Para estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIM será exigido programa de combate a pragas e roedores, podendo ser executado por empresa terceirizada.

Art. 66. Exigir do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a expedição, o uso de uniforme completo de cor branca, mantidos convenientemente limpos.

Parágrafo único. Por “uniforme completo” entende-se calça, camiseta ou jaleco, protetor de cabeça (gorro ou toca, e quando necessário capacete) e botas.

Art. 67. Exigir do pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis, que realiza a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados, uniformes diferenciados.

Art. 68. Será proibido que o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como, deposite produtos, objetos e material estranho a finalidade da dependência, ou ainda guardar roupas de qualquer natureza. Também é proibido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho do estabelecimento.

Parágrafo único. As empresas devem apresentar ao SIM, para devida apreciação e aprovação os programas de autocontrole. Devendo as mesmas implantar na indústria conforme Instrução de Trabalho nº 07 do CONSAD (ANEXO 07).

Art. 69. Far-se-á todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, raspagem, pinturas e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 70. Lavar e desinfetar, tantas vezes quanto necessário, os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guardar, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM.

Art. 71. Inspeccionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas a rede de esgoto.

Art. 72. Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 73. É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que por sua forma e composição possa causar prejuízos a manipulação, estocagem e transporte de matérias primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 74. A inspeção de saúde poderá ser exigida sempre que a autoridade sanitária do estabelecimento achar necessária, para qualquer empregado do

estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infecto-contagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade no matadouro ou indústria será ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao serviço de inspeção sanitária comunicar o fato a autoridade da saúde pública. É obrigatório o uso de carteirinha de saúde com a expressão “apto a manipular alimentos”.

Art. 75. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade de acordo com legislação vigente.

Art. 76. Inspeccionar, previamente, os continentes quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, rejeitados os que forem julgados sem condições de uso. De modo algum é permitido o acondicionamento de matérias- primas ou produtos destinados a alimentação humana em carrinhos, recipientes ou demais continentes que tenham servido a produtos não comestíveis. Os recipientes utilizados para acondicionamento de produtos condenados ou não comestíveis devem ser de cor vermelha ou identificados de forma a evitar o uso com produtos comestíveis.

Art. 77. Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Art. 78. Não é permitida a utilização de qualquer dependência do matadouro como residência.

Art. 79. Higienizar, diariamente, ou sempre que necessário os instrumentos de trabalho.

Art. 80. Vetar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, ou pelo encarregado do SIM.

## **CAPÍTULO X**

### **DA EMBALAGEM E ROTULAGEM**

Art. 81. Entende-se por “embalagem” o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à exposição, embarque, transporte e armazenagem.

Art. 82. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

Art. 83. Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e higienizados.

Parágrafo único – Em hipótese alguma podem ser utilizados, se anteriormente tenham sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.

Art. 84. Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com este Regulamento, com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ - de cada produto e em conformidade com as normas da ANVISA, INMETRO e MAPA.

Art. 85. As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento de produtos serão encaminhadas ao SIM, devendo ser conforme Instrução de Trabalho nº 03 do CONSAD (ANEXO 03).

Art. 86. A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de três dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

Art. 87. Os produtos cujos padrões ainda não estejam referenciados em RTIQ ou outra legislação vigente, somente serão registrados após a realização de estudos científicos, consultas e publicações de normas técnicas. Porém, o estabelecimento poderá comprovar os padrões do produto através de laudos de análises laboratoriais e embasamento científico, descrevendo os padrões em que o produto se enquadra no memorial descritivo do produto, mediante aprovação do SIM.

Art. 88. As carcaças, as partes de carcaças e cortes armazenados ou em trânsito, ou entregues ao comércio, devem estar identificados, por meio de carimbos, etiquetas ou rótulos e embalados conforme modelos fornecidos pelo SIM.

Art. 89. Modelos dos carimbos para uso no Serviço de Inspeção Municipal – SIM:

§ 1º - Para fins de padronização, ficam definidos os seguintes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal:

**Modelo 1:**



- Dimensões: 2,5cm (dois centímetro e meio) de diâmetro.
- Forma: circular
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM. Acompanhando a curva superior o ”NOME DO MUNICÍPIO” e acompanhando a curva inferior à sigla “SIM”, todos em letras maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 12, em negrito.
- Uso: embalagens e rótulos de produtos comestíveis de até 1,0 Kg (um quilograma).

#### **Modelo 2:**



- Dimensões: 3,5cm (três centímetros e meio) de diâmetro.
- Forma: circular
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM. Acompanhando a curva superior o ”NOME DO MUNICÍPIO” e acompanhando a curva inferior à sigla “SIM”, todos em letras maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 14, em negrito
- Uso: embalagens e rótulos de produtos comestíveis com mais de 1,0 Kg (um quilograma).

**Modelo 3:**



- Dimensões: 7,5 (sete centímetros e meio) de largura, por 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de altura.
- Forma: elíptica.
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa. Acompanhando a curva superior os dizeres “NOME DO MUNICÍPIO” e acompanhando a curva inferior a sigla “S.I.M” todos em letras maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 20, em negrito.
- Uso: carcaças de bovinos, suínos e ovinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto
- A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.

**Modelo 4:**

**“ABREVIÇÃO DO NOME DO MUNICÍPIO/SIM Reg. 000 – 000”**

- Dimensões: em linha horizontal com no Máximo 20 caracteres.
- Forma: digitado em posição horizontal.

- Dizeres: impresso na ultima linha da etiqueta, que consta a denominação do produto, em letras maiúsculas a “ABREVIACÃO DO NOME DO MUNICÍPIO” e separado por barra a palavra “SIM”, um espaço em branco, seguido do registro abreviado “Reg”, mais o numero do estabelecimento com três dígitos separados por um traço o numero ou código do produto de três dígitos; representado no seguinte formato: ABREVIACÃO DO NOME DO MUNICÍPIO/SIM Reg. 000 – 000. Todos em letras maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 10, em negrito.
- Uso: em produtos de origem animal e derivados fracionados e temperados por mercados e supermercados com emissão de etiqueta em balança eletrônica juntamente com o nome do corte ou produto fracionado e temperado

§ 2º - As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto, desde que acondicionadas por peças, em embalagens individuais e invioláveis, devendo constar o carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos no rótulo.

Art. 90. Fica criado no âmbito do Município, o carimbo de Inspeção Municipal, para uso exclusivo no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 91. O carimbo de Inspeção Municipal é a identificação oficial usada unicamente em estabelecimento sujeito a fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal–SIM, constituindo o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente do Município.

Art. 92. O carimbo de Inspeção Municipal obedecerá exatamente à descrição e os modelos mencionado neste Decreto, devendo respeitar as dimensões, forma, dizeres, tipo e cor única, a ser usado nos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal–SIM.

Art. 93. Para confecção dos carimbos do serviço de inspeção municipal, a secretaria municipal da agricultura pecuária e meio ambiente, adotará modelo de autorização, numerado e controlado pelo próprio serviço de inspeção municipal. O carimbo utilizado durante o abate deve ficar sob a guarda do Serviço de Inspeção.

Art. 94. Os carimbos destinados à carcaças de animais, obrigatoriamente deverão ser confeccionados em material de nylon ou cobre.

## **CAPÍTULO XI DAS ANÁLISES LABORATORIAIS**

Art. 95. A periodicidade e o tipo das análises laboratoriais dos produtos, água e outros, a serem efetuados pelo estabelecimento registrado, serão definidos pelo controle de qualidade, observando a legislação pertinente.

Parágrafo Único: A coleta de análises oficial é obrigatória, definida e realizada pelo responsável do SIM, onde devem seguir os padrões de coleta descritos na Instrução de Trabalho n° 05 do CONSAD (ANEXO 05).

## **CAPÍTULO XII DAS INFRAÇÕES**

Art. 96. As infrações ao presente Regulamento, em conformidade com a Lei Federal N° 7.889 de 23 de Novembro de 1989 e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Parágrafo único: O Serviço de Inspeção deve seguir as infrações previstas na Instrução de Trabalho n° 08 do CONSAD (ANEXO 08).

## **CAPÍTULO XIII DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SIM**

Art. 97. O SIM deverá dispor de pessoal técnico de nível superior (Médico Veterinário) e médio em número adequado, devidamente capacitados para realização de inspeção sanitária "ante e post-mortem" e tecnológica, obedecendo à legislação vigente.

Parágrafo único. A inspeção "ante e post-mortem" é privativa do Médico Veterinário.

Art. 98. Deve dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários.

Parágrafo único: Deve dispor de estrutura para arquivar documentos, sendo que a metodologia esta descrita na Instrução Trabalho n° 01 do CONSAD (ANEXO 01).



Art. 99. O SIM deverá ter veículo a sua disposição ou outro meio que viabilize a locomoção do seu pessoal até os locais de fiscalização, além de espaço físico e equipamentos necessários a execução das atribuições.

## **CAPITULO XIV**

### **DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 100. As matérias-primas, de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio do próprio Município deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária, de órgão federal, ou equivalente, estadual ou do próprio município devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Parágrafo único. Tratando-se de carnes in natura, deverão ser submetidos ao tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem.

Art. 101. Os produtos industrializados serão devidamente rotulados conforme as determinações do SIM.

Art. 102. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Saúde.

Art. 103. As formulações utilizadas nos Produtos de Origem Animal deverão ser previamente aprovadas pelo SIM seguindo os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos, ou conforme aprovação prévia do Serviço de Inspeção.

Art. 104. Sempre que possível, a Secretaria Municipal de Agricultura deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

Art. 105. O SIM organizará, em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de fiscalização a nível de consumo. Esta inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

§1º Para combate a fraudes de produtos de origem animal, os estabelecimentos devem seguir o disposto na Instrução de Trabalho nº 06 do CONSAD (ANEXO 06).

§2º Para controle da rastreabilidade, os estabelecimentos devem seguir o disposto na Instrução de Trabalho nº 04 do CONSAD (ANEXO 04).

Art. 106. Em casos de fraudes, adulterações e falsificações ou outras situações que julgar necessário, o SIM poderá solicitar um regime especial de fiscalização (REF).

Art. 107. Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 108. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelos responsáveis do SIM, ouvido o Secretário Municipal de Agricultura.

Art. 109. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 110. Em casos que gerem dúvida ou não estejam estabelecidos neste decreto, seguem-se as leis superiores do Ministério da Agricultura e suas atualizações.

Art. 111. Ficam revogados os decretos anteriores.

Art. 112. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Município....., Data...,Mês.....,Ano.....

---

**PREFEITO MUNICIPAL**

---

**SECRETÁRIO DA AGRICULTURA**