# DECRETO Nº 133, DE 19 DE OUTUBRO DE 2020.

"Regulamenta a Lei Municipal nº 1.760/2020, que dispõe sobre o serviço de inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no município, cria o Serviço de Inspeção Municipal – SIM e dá outras providências."

**EDALEO DALLA NORA**, Prefeito Municipal de Dona Francisca, localizado no Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais, conferidas em Lei,

**CONSIDERANDO** a instituição, pela Lei nº 1.760 de 09 de julho de 2020, da inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no município, cria o Serviço de Inspeção Municipal – SIM e dá outras providências,

**DECRETA:**

## TÍTULO I

## DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art.1º - O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal de competência da Prefeitura Municipal de Dona Francisca, nos termos da Lei Federal Nº 7889 de 23 de novembro de 1989 e Lei Municipal Nº 1760 de 09 de julho de 2020, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, vinculado à Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente - SMAMA.

Art. 2º - A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, será exercida em todo território do Município de Dona Francisca, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos estabelecimentos industriais, que se dediquem a produção de ovos, mel e seus derivados, industrialização e comércio de derivados de carnes e de leite.

§1º - A inspeção a que se refere o presente artigo abrange sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção na manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem de quaisquer produtos e subprodutos destinados ou não à alimentação humana.



Rua Sete de Setembro, 756 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1619 | **DONA FRANCISCA - RS**
**E-mail:** educacao@donafrancisca.rs.gov.br

§2º - A inspeção abrange também os produtos afins tais como: coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes, fermentos e outros usados na indústria de produtos de origem animal.

Art. 3º - O registro dos estabelecimentos de produtos de origem animal pelo SIM os isenta da obrigatoriedade do registro na área estadual e/ou federal, no que compete à fiscalização industrial e sanitária, quando os produtos forem comercializados somente no Município de Dona Francisca.

Parágrafo Único – Os estabelecimentos aprovados nos Sistemas de Equivalência à Inspeção Estadual ou Federal terão sua permissão de venda territorialmente ampliada.

Art. 4º - Ficará a cargo do Diretor de Inspeção, fazer cumprir estas normas, e também outras que possam ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, que digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º deste Regulamento.

Art. 5º - Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá obter aprovação e registro no SIM, exceto os estabelecimentos sob inspeção estadual ou federal.

Art. 6º - A Inspeção Municipal será instalada em caráter periódico.

Parágrafo Único – a frequência de inspeção deverá ser no mínimo mensal, podendo ser alterada apenas através de normatização para avaliação do grau de risco oferecido pelo produto e/ou estabelecimento ao consumidor e com parecer conclusivo e favorável do Diretor do SIM.

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

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

## TÍTULO II

## CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 9º A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

I – Derivados de Leite:



Rua Sete de Setembro, 756 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1619 | **DONA FRANCISCA - RS**
**E-mail:** educacao@donafrancisca.rs.gov.br

a) Fábrica de Laticínios;

b) Entreposto de laticínios

II – Derivados de Carnes:

a) Fábrica de conserva de produtos cárneos;

b) Entreposto de carnes e derivados.

III - Os de ovos e derivados:

a) Granja de produção de ovos;

b) Entreposto de ovos.

IV - Os de mel, cera de abelhas e seus derivados:

a) apiário ou casa do mel;

b) Entreposto de mel e cera de abelha

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

## CAPÍTULO I

## ESTABELECIMENTOS DE DERIVADOS DE LEITE

Art. 10 - No que se refere ao art. 9º, item I:

§1º - Entende-se por "fábrica de laticínios", o estabelecimento destinado ao recebimento de leite para o preparo de quaisquer produtos de laticínios.

§2º - Entende-se por "entreposto de laticínios" o estabelecimento habilitado ao recebimento de produtos lácteos previamente e oficialmente inspecionados, maturação, classificação e acondicionamento, incluindo a ralação e fatiamento e excluído o leite em natureza.

## CAPÍTULO II

## ESTABELECIMENTOS DERIVADOS DE CARNE

Art. 11 - No que se refere ao art. 9º, item II:

§1° - Entende-se por "fábrica de conservas de produtos cárneos", o estabelecimento que industrialize a carne de variadas espécies de açougue e que seja dotado de aparelhagem e instalações adequadas ao seu funcionamento;

§2º - Entende-se por "entreposto de carnes e derivados", o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação,



Rua Sete de Setembro, 756 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1619 | **DONA FRANCISCA - RS**
**E-mail:** educacao@donafrancisca.rs.gov.br

acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou 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.

## CAPÍTULO III

## ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 12 - No que se refere ao art. 9º, item III:

§1º - Entende-se por "granja de produção de ovos", o estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos em natureza, oriundos de produção própria.

§2º - Entende-se por "entreposto de ovos" os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para a sua industrialização.

## CAPÍTULO IV

## ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 13 - No art. 9º, item IV:

§1º - Entende-se por "casa do mel", o estabelecimento destinado a produção, industrialização e classificação do mel e seus derivados, oriundo de produção própria.

§2º - Entende-se por "entreposto de mel e cera de abelha", o estabelecimento destinado ao beneficiamento, classificação e industrialização do mel e seus derivados, oriundo de produção de vários estabelecimentos.

## TÍTULO III

## REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 14 - Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal devem estar sob a inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Municipal nº 1760 de 2020 obrigando-se ao registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal, excluindo-se os estabelecimentos que estejam sob inspeção estadual ou federal.

Art. 15 - Os estabelecimentos não poderão ultrapassar a capacidade de suas instalações, equipamentos descritos no memorial econômico sanitário e/ou a limitação manifesta no licenciamento ambiental.



Rua Sete de Setembro, 756 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1619 | **DONA FRANCISCA - RS**
**E-mail:** educacao@donafrancisca.rs.gov.br

Art. 16 - Na avaliação dos projetos deverão ser observados os seguintes critérios:

I – Terreno seco, sem acidentes, de fácil escoamento das águas pluviais, não passíveis de inundações;

II – Afastamento de fontes poluidoras de qualquer natureza;

III – Facilidade de acesso;

IV – Facilidade de fornecimento de água potável, energia elétrica e meios de comunicação;

V – Facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais;

VI – A área da construção deve estar cercada, delimitada para impossibilitar o acesso de forma indevida;

Parágrafo Único - A construção deverá ser instalada:

I – Caso o empreendimento venha a se localizar as margens de rodovias, a mesma deve estar afastada dos limites das vias conforme o órgão responsável pela delimitação dos recuos de cada trecho;

II – E de no mínimo cinco (05) metros em vias públicas.

Art. 17 - Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, as necessidades de trabalho da indústria e das dependências sanitárias.

Parágrafo Único – Dispor de água quente em quantidade e temperatura suficiente às necessidades do estabelecimento.

Art. 18 - Dispor de iluminação natural e artificial suficientes. A iluminação artificial será com lâmpadas de luz fria, com proteção contra estilhaços ou quedas e com luminosidade mínima de 300 lux, bem como ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 19 - Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como permitir uma fácil lavagem e desinfecção. Os cantos entre paredes e pisos serão arredondados.

Art. 20 - Ter paredes de alvenaria ou isopainéis lisas e impermeabilizadas com material de cor clara de fácil lavagem e desinfecção. Os ângulos e cantos deverão ser arredondados e os parapeitos das janelas ser chanfrados em ângulo de 45º (quarenta e cinco graus), com altura mínima de 2m (dois metros) em relação ao piso.



Rua Sete de Setembro, 756 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1619 | **DONA FRANCISCA - RS**
**E-mail:** educacao@donafrancisca.rs.gov.br

§1º - As salas de manipulação de produtos de origem animal, deverão ter pé-direito mínimo de 3,00 m (três metros), paredes lisas, de fácil higienização e impermeabilizadas até a altura mínima de 2,00 m (dois metros), com azulejos, gressit ou similar.

§2º - Possuir janelas basculantes, com proteção à prova de insetos;

§3º - Possuir portas de fácil abertura, deixando livres corredores e passagens, providas de telas móveis à prova de insetos, quando for o caso.

Art. 21 - Prever uso de materiais resistentes à oxidação, para portas, janelas, equipamentos e utensílios, quando houver este cuidado, a juízo do SIM, periodicamente será exigida a recuperação das superfícies oxidadas;

Art. 22 - Evitar instalações descontínuas, quando isso não for possível, as ligações deverão ser protegidas;

Art. 23 - Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e vapores, construído de modo a evitar o acumulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção.

Art. 24 - Dispor de instalações de frio em número, área e temperatura suficiente segundo a capacidade do estabelecimento.

Art. 25 - O SIM, quando julgar necessário, pode exigir regulagem da temperatura e ventilação nas salas com presença de matéria-prima ou produto em elaboração ou pronto.

Art. 26 - Dispor de mesas com tampos 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. 27 - Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permita uma fácil lavagem e desinfecção. Dispor, nos locais de acesso às dependências e dentro das mesmas, de pias em boas condições de funcionamento.

Art. 28 - Dispor de rede de esgoto em todas as dependências com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores, insetos 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. 29 - Dispor de dependências sanitárias e vestiários adequados proporcionais ao número de trabalhadores.



Rua Sete de Setembro, 756 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1619 | **DONA FRANCISCA - RS**
**E-mail:** educacao@donafrancisca.rs.gov.br

§1º - Os sanitários obrigatoriamente serão dotados de sabão líquido inodoro, álcool gel e papel toalha.

Art. 30 - Dispor de barreira sanitária composta de lavador de botas com água corrente, escova e sabão; e pia com torneira, que dispense acionamento manual, além de sabão líquido inodoro e papel toalha.

Art. 31 - Dispor de depósito para a guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados na indústria.

Art. 32 - O processo de aprovação do projeto deverá ser encaminhado ao SIM, através de protocolo contendo os seguintes documentos, que ficarão retidos nos arquivos do SIM:

I - Requerimento ao Diretor do SIM, solicitando registro no SIM;

II - Alvará de Construção ou de Localização expedido pela Prefeitura Municipal, autorizando a construção e funcionamento do estabelecimento no terreno indicado;

III - Anotação de Responsabilidade Técnica – ART do estabelecimento. Os estabelecimentos em processo de adesão ao sistema de equivalência à inspeção estadual ou federal, obrigatoriamente terão de contar com responsável técnico de nível médio ou superior, legalmente habilitado.

IV - Cópia do Contrato Social da Empresa, ou no caso de agroindústria individual, número do talão de produtor, que pode ser citado no requerimento de solicitação, juntamente com cópia de escritura da área ou contrato de arrendamento/aluguel;

V - Manual de boas práticas de fabricação (a ser apresentado no prazo de até doze (12) meses, após a data do registro definitivo);

VI - Memorial descritivo da construção, com a respectiva Anotação de Responsabilidade Técnica, contendo informações detalhadas da obra, especialmente pés-direitos das dependências, materiais previstos, sistema de abastecimento de água, tratamento e distribuição da rede de esgoto;

VII - Memorial Econômico Sanitário descrevendo as atividades pretendidas, incluindo a quantidade e a natureza de produtos a serem processados;

a) O empreendedor deve prever, em ofício anexo ao Memorial Econômico Sanitário, os dias da semana e horários de funcionamento;



Rua Sete de Setembro, 756 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1619 | **DONA FRANCISCA - RS**
**E-mail:** educacao@donafrancisca.rs.gov.br

b) O empreendedor deve autorizar, em ofício anexo, familiar ou funcionário encarregado de assinar as comunicações do SIM, em sua ausência do estabelecimento.

VIII - Plantas:

a) Planta de situação e localização, situando a construção em relação às vias públicas, alinhamento dos terrenos e prédios vizinhos dentro dos limites do terreno;

b) Planta de fachadas e cortes;

c) Planta baixa de todos os prédios e pavimentos;

d) Planta baixa com localização dos equipamentos;

e) Planta hidrossanitária, que inclua redes de água e esgoto;

IX - Para a aprovação do "croqui" dos rótulos, deverá ser apresentado, além do referido croqui, a descrição da rotulagem e o memorial descritivo de fabricação de cada produto;

X - Cronograma de execução das obras;

XI - Análise da água de abastecimento, que deverá se enquadrar nos padrões oficiais microbiológicos, químicos e físicos, mesmo com resultados favoráveis, o SIM pode, de acordo com as circunstâncias locais, exigir tratamento de água.

XII - Licenciamento ambiental ou declaração de não-incidência.

§1º - O Manual de Boas Práticas de Fabricação, inciso V, deve conter inicialmente os seguintes procedimentos operacionais padronizados (POPs):

a) Água de abastecimento;

b) Águas residuais;

c) Controle de pragas;

d) Procedimentos Padrões de Higiene Operacionais (PPHO);

e) Saúde, higiene e treinamento dos colaboradores;

f) Controle de temperaturas, calibração e aferição de instrumentos;

g) Controle de matérias-primas, insumos, embalagens e produtos.

Art. 33 - Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente pode dar início às obras.



Rua Sete de Setembro, 756 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1619 | **DONA FRANCISCA - RS**
**E-mail:** educacao@donafrancisca.rs.gov.br

Art. 34 - O SIM fará inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção.

Art. 35 - Concluídas as obras e instalados os equipamentos, será requerido ao SIM vistoria prévia e autorização do início dos trabalhos.

Parágrafo Único - Ao deferir o início dos trabalhos, compete ao SIM instalar de imediato, a inspeção no estabelecimento.

Art.36 - Ampliações, remodelações ou construções nos estabelecimentos registrados, somente poderão ser feitas após aprovação prévia dos projetos.

Art. 37 - Os estabelecimentos aprovados receberão Título de Registro.

§1º - O Título de Registro informará o número de registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização, nome fantasia e outras especificações que se fizerem necessárias.

§2º - O número de registro terá três dígitos, sequenciais por ordem de aprovação, que representarão o estabelecimento perante o SIM.

§3º - O número de registro constará obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais embalagens e documentos.

§4º - O Título de Registro será válido pelo período de doze meses, devendo ser renovados a cada novo período, com uma declaração de não alteração do projeto inicial, ocasião em que o SIM poderá realizar uma vistoria no estabelecimento.

§5º - Caso o estabelecimento sofra qualquer modificação a partir do projeto inicial, o mesmo deverá comunicar formalmente ao responsável pelo SIM, para uma reavaliação para possível aprovação da alteração.

Art. 38 - Ao ocorrer mudança de proprietário, em estabelecimento registrado, a parte que está saindo da atividade, ou seu representante, deverá comunicar formalmente ao SIM, enquanto assim não proceder permanece com as responsabilidades referentes ao estabelecimento e produtos.

Art. 39 - Ao cessar atividade, o proprietário deverá solicitar baixa de Título de Registro e disponibilizar ao SIM: carimbos, rótulos e embalagens que tenham o selo oficial do SIM.

## TÍTULO IV

## OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS



Rua Sete de Setembro, 756 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1619 | **DONA FRANCISCA - RS**
**E-mail:** educacao@donafrancisca.rs.gov.br

Art. 40 - Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

I - Observar e fazer observar todas as exigências contidas no presente regulamento

II - Fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;

III - Manter acessível ao fiscal as planilhas de produção, bem como registros dos controles de qualidade;

IV - Avisar com antecipação mínima de 24 (vinte e quatro) horas, sobre a realização de quaisquer trabalhos que fujam à rotina, nos estabelecimentos sob inspeção municipal periódica, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;

V - Fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza; desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

VI - Custear exames de laboratório das amostras coletadas e enviadas para análise;

VII - Manter em dia o registro do recebimento de matérias-primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;

VIII - Manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

IX - Os produtos de origem animal que derem entrada em estabelecimento sob fiscalização do SIM, deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária, devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos para beneficiamento;

X - Recolher as taxas de inspeção sanitária, previstas na legislação vigente;

XI - Recolher as multas de inspeção sanitária, previstas na legislação vigente.

## TÍTULO V



Rua Sete de Setembro, 756 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1619 | **DONA FRANCISCA - RS**
**E-mail:** educacao@donafrancisca.rs.gov.br

## FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 41 - Será exigido que os funcionários anualmente façam exame de saúde, comprovado por atestado médico, declarando aptidão para manipular alimentos. A inspeção de saúde é exigida sempre que a autoridade sanitária da indústria achar necessário, para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências da indústria. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infectocontagiosas ou parasitárias em qualquer pessoa que exerça atividade na indústria será ela imediatamente afastada do trabalho, para o tratamento.

Art. 42 - Será obrigatória a fiel observância de hábitos higiênicos do pessoal, sendo exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, na saída dos sanitários e quando necessário durante a manipulação.

§1º - É vedado fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência da indústria;

§2º - Os operários que trabalham nas dependências industriais ou expedição, sob Inspeção Municipal, deverão manter-se rigorosamente barbeados ou usando máscara branca limpa que cubra todo o rosto.

Art. 43 - Será exigido do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de processamento até a expedição, o uso de uniforme de cor branca, mantido convenientemente limpo. Serão exigidos, inclusive protetores de cabeça e botas brancas. Em algumas atividades poderá ser exigido uso de avental impermeável.

§1º - Operários que trabalhem exclusivamente em dependências secas, poderão a juízo do SIM, ser autorizados a substituir botas por calçados fechados, brancos e laváveis.

§2º - Atividades externas de atendimento à caldeira, fumeiros, manutenção e outros deverão ser realizadas com uniforme de cor diferenciada da branca.

§3º - Fica proibido que os operários se retirem do estabelecimento vestindo uniformes de trabalho da cor branca.

Art. 44 - Será proibido que o pessoal faça suas refeições no local de trabalho, bem como, deposite produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência.



Rua Sete de Setembro, 756 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1619 | **DONA FRANCISCA - RS**
**E-mail:** educacao@donafrancisca.rs.gov.br

Art. 45 - Vedar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, bem como, pelo encarregado do SIM.

Parágrafo Único - Visitantes deverão usar no mínimo botas brancas, jaleco e proteção para cabeça e a eles sendo vedado manipular matéria-prima ou produtos prontos.

Art. 46 - Todas as dependências dos estabelecimentos devem ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

Parágrafo Único - Lavar e desinfetar diária e convenientemente os pisos e paredes, assim como equipamentos e utensílios. Nos casos de desinfecção, os desinfetantes empregados têm que ser previamente aprovados pelos órgãos competentes.

Art. 47 - As indústrias, controladas pelo SIM devem ser mantidas 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 – É proibida a presença de cães, gatos e de outros animais estranhos a atividades no recinto dos estabelecimentos.

Art. 48 - Far-se-á todas as vezes que o SIM julgar necessário a substituição, raspagem, pintura e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 49 - Inspecionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 50 - Conservar ao abrigo da contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 51 - É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, barro, zinco, 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. 52 - A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade e quando necessário serão exigidos exames físico-químicos e/ou microbiológicos realizados por laboratório credenciado pelo SIM ou serviços de inspeção estadual ou federal.



Rua Sete de Setembro, 756 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1619 | **DONA FRANCISCA - RS**
**E-mail:** educacao@donafrancisca.rs.gov.br

Art. 53 - Inspecionar, 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 à alimentação humana em carrinho, recipiente ou demais que tenham servido a produtos comestíveis.

Art. 54 - Não é permitida a guarda de produtos, materiais ou equipamentos não usados na atividade da indústria.

Art. 55 - Não é permitida a utilização de qualquer dependência da indústria como residência.

Art. 56 - Em casos especiais, o SIM pode permitir a utilização de estrutura do estabelecimento no preparo de conservas vegetais, não concomitantemente à manipulação de produtos de origem animal para alimentação humana. Estas conservas vegetais não podem usar os carimbos oficiais de inspeção previstos neste Regulamento.

## TÍTULO VI

## CONSERVADORES, CORANTES, CONDIMENTOS E OUTROS

Art. 57 - Conservadores, corantes, condimentos e outras são substâncias utilizadas na indústria de produtos de origem animal, com a finalidade de conservação, apresentação e auxílio no processamento, mantendo o valor nutricional nos produtos finais. Os mesmos deverão ter o seu uso regulamentado por legislação e aprovado pelo SIM, Serviço de Inspeção Estadual ou Federal.

Art. 58 - Entende-se por "sal" para uso na indústria de produtos de origem animal, o cloreto de sódio obtido de jazidas, fontes naturais ou da água do mar.

Art. 59 - Para emprego geral em produtos de origem animal, o sal deve preencher às seguintes especificações:

a) teor em cloreto de sódio: mínimo de 96,5% (noventa e seis e meio por cento);

b) ausência de substâncias orgânicas e minerais estranhos a composição normal do sal;

c) insolúveis totais na água: no máximo 0,3% (três décimos por cento);

d) no máximo, 50 (cinquenta graus) de turbidez.



Rua Sete de Setembro, 756 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1619 | **DONA FRANCISCA - RS**
**E-mail:** educacao@donafrancisca.rs.gov.br

Art. 60 - Para o emprego na indústria de laticínios o sal deverá ser refinado, devendo preencher as seguintes especificações:

a) teor em cloreto de sódio: mínimo de 98,5% (noventa e oito e meio por cento);

b) ausência de substâncias orgânicas e minerais estranhos à composição normal do sal;

c) insolúveis totais na água: no máximo 0,2% (dois décimos por cento);

d) no máximo, 25 (vinte e cinco graus) de turbidez.

Art. 61 - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal deve existir depósito apropriado para guarda e conservação dos aditivos.

Art. 62 - É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Art. 63 - A Inspeção Municipal deve verificar, a espaços regulares, a qualidade do sal (cloreto de sódio) e salmoura, empregado na fabricação dos produtos.

Art. 64 - Entende-se por "condimento" o produto que contenha substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregado com fim de melhorar aroma e/ou sabor dos alimentos.

Parágrafo Único - É permitido o emprego dos seguintes condimentos:

I - aipo (Celeri graveolens e apium graveolens);

II - alho (Alium sativum);

III - neto (Anethum graveolens);

IV - aniz (Pimpinela anizum);

V - baunilha (Vanilla planifolia Andrews);

VI - canela (Cinamomum ceylanicum Breyre);

VII - cardamomo (Elleteria cardamomum);

VIII - cebola (Allium cepa);

IX - cominho (Cuminum cyminum, L.);

X - coentro (Coriandrum sativum, L.);

XI - cravo (Caryophillus aromaticus, L.);

XII - gengibre (Zinziber officinalis roscoe,L.)



Rua Sete de Setembro, 756 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1619 | **DONA FRANCISCA - RS**
**E-mail:** educacao@donafrancisca.rs.gov.br

XIII - louro (Laurus nobilis, L);

XIV - macis ( o envoltório na noz moscada);

XV - maiorana (Majorana hortensis);

XVI - manjerona ( Origanum majorana, L.);

XVII - menta (Menta viridis, Menta rotundifolia e Menta piperita);

XVIII - mostarda (Brassiva Nigra, Koen, Brassiva Junca Hooker e Sinapis alba);

XIX - noz-moscada (Myristica fragrans Mane);

XX - pimenta;

a) branca (é o mesmo fruto, porém descorticado);

b) preta (Piper nigrum, L.);

c) vermelha ou pimenta de Caiena (Capsicum baccatum, L.);

d) Malagueta (Capsicum pendullum velloso);

e) pimento (Pimenta officinalis Lindl.);

XXI - pimentão (Paprika)- (Capsicum annuum,L.);

XXII - salvia (Salvia officinalis, L.);

XXIII - tomilho (Thymus vulgaris, L.)

Art. 65 - Entende-se por "corante" a substância que confira um melhor e mais sugestivo aspecto aos alimentos, ao mesmo tempo em que se prestam à uniformidade e/ou estabilidade de sua coloração.

Parágrafo Único – São corantes permitidos os de origem vegetal como o açafrão (Crocus sativus, L.), a curcuma (Curcuma longa L e Curcuma tinctoria), a cenoura (Daucs carota, L.) e o urucum (Bixa orelana).

Art. 66 - O emprego de aditivos não especificados neste Regulamento depende de prévia autorização do SIM, bem como o emprego de mistura ou de produtos prontos, contendo condimentos e corantes.

Art. 67 - É permitido o emprego de rótulos que realcem o sabor das conservas, desde que aprovados pelo SIM e mediante declaração nos rótulos.

## TÍTULO VII

## DA INSPEÇÃO DE DERIVADOS DE CARNE

### CAPÍTULO I



Rua Sete de Setembro, 756 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1619 | **DONA FRANCISCA - RS**
**E-mail:** educacao@donafrancisca.rs.gov.br

## DAS INSTALAÇÕES E PROCEDIMENTOS

Art. 68 - Por "produtos cárneos" entende-se as massas musculares e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária oficial.

§1º - 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.

§2º - Entende-se por carcaça o animal abatido, formado pelas massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mocotó, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais. A carcaça suína poderá ou não incluir o couro depilado, cabeça e pés. A carcaça dividida ao longo da coluna vertebral dá origem às "meias carcaças" que, subdivididas por um corte após as costelas constituem os "quartos anteriores ou dianteiros" e "quartos posteriores ou traseiros".

Art. 69 - Os estabelecimentos que fabriquem embutidos deverão ser dotados de recepção, sala de manipulação, câmara de resfriamento, sala de estocagem de ingredientes e embalagem, área para tripas, expedição, vestiário/banheiro, barreiras sanitárias (lavador de botas e lavador de mãos acionado a pedal nos acessos do exterior, água potável e tratamento de efluentes.

§1º - Conforme os produtos fabricados, também podem ser exigidos sala de cozimento, defumador e sala de cura;

§2º - A construção deve evitar a possibilidade de fluxos cruzados ou contrafluxos.

Art. 70 - Tratando-se de estabelecimento que processe carnes e derivados, as suas instalações industriais devem satisfazer as seguintes condições:

I - A recepção deve ser localizada contígua à câmara de depósito de matéria-prima ou à sala de manipulação, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a uma dessas duas dependências;

II - A indústria que receber matéria-prima congelada possuirá câmara de estocagem de congelados, com temperatura inferior a -12ºC (doze graus Celsius negativos). Poderá ser usado freezer doméstico se a quantidade for compatível;



Rua Sete de Setembro, 756 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1619 | **DONA FRANCISCA - RS**
**E-mail:** educacao@donafrancisca.rs.gov.br

III - A matéria-prima resfriada pode ser estocada na câmara fria, juntamente com as massas prontas e os produtos frescais;

IV - A sala de manipulação abrigará as operações de desossa, moagem, adição de condimentos, preparo e mistura de massa e embutimento, também poderá ser realizada neste local a preparação de envoltórios naturais. A sala de manipulação deverá ter pé-direito mínimo de 3 m (três metros), sendo no mínimo 2 m (dois metros) impermeabilizados, o teto será de material liso, impermeável e de fácil higienização. A iluminação artificial com luminosidade mínima de 300 lux;

V - Os equipamentos e utensílios deverão ser lisos, laváveis, impermeáveis, não corrosíveis e desmontáveis;

VI - A preparação dos envoltórios naturais deve ocorrer em momento diferente da execução do fluxo de procedimentos e compreende a lavagem dos envoltórios com água potável, seleção e desinfecção com produtos de baixo ph;

VII - Quando o estabelecimento executar o fatiamento, este poderá ser realizado na sala de manipulação, quando esta apresentar área suficiente e desde que não sejam realizados trabalhos de elaboração de produtos ou outros trabalhos no mesmo horário e que a seção esteja irrepreensivelmente limpa. O equipamento usado no fatiamento será obrigatoriamente de aço inoxidável e rigorosamente limpo. A temperatura ambiente será de no máximo 15 C (quinze graus Celsius). O uso de luvas e máscaras é obrigatório nas operações de fatiamento.

VII - A câmara fria para produtos prontos, massas e, se for o caso, matéria-prima será contígua à sala de manipulação e à expedição, possuirá paredes e teto de material liso, impermeável e de fácil higienização, podendo ser de alvenaria ou isopainéis com proteção contra oxidação. O piso será de material liso, resistente e impermeável, com declive em direção à porta, não sendo permitida a presença de ralos no interior da câmara. A porta será sempre metálica ou de material plástico, não sendo tolerada madeira. A iluminação será obrigatoriamente com lâmpadas providas de protetores contra estilhaços ou quedas e a luminosidade mínima de 100 lux. A temperatura no seu interior deverá manter-se entre 0 e 4 ºC (zero e quatro graus Celsius). Os ângulos formados pelo piso com as paredes, bem como os formados pelas paredes entre si, serão preferencialmente arredondados.

VIII- Presuntos, apresuntados ou outros produtos curados, depois de injetados ou adicionados de agentes de cura por outros meios, poderão



Rua Sete de Setembro, 756 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1619 | **DONA FRANCISCA - RS**
**E-mail:** educacao@donafrancisca.rs.gov.br

permanecer nesta câmara até que se complete a cura, desde que separados dos recipientes com massas.

VIII - A sala de cozimento será independente das demais seções, preferencialmente com acesso através de portas com fechamento automático. Possuirá como equipamentos tanques de aço inoxidável com aquecimento de água, mesas de aço inoxidável e exaustores.

IX - O defumador poderá estar anexo à seção de cozimento, desde que a entrada de lenha não seja feita pelo interior das salas de produção, deve ser totalmente construído em alvenaria e com as portas metálicas.

X - O estabelecimento que fabricar salames, copas, presunto cru defumado, etc necessita ter câmara de cura, onde os produtos permanecerão dependurados em estaleiros a uma temperatura e umidade do ar adequadas, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a sua tecnologia de fabricação, cujos memoriais descritivos serão previamente registrados junto ao SIM. A câmara de cura poderá ou não possuir equipamentos para climatização, quando não houver tais equipamentos, a temperatura ambiente e a umidade relativa do ar serão controladas pela abertura e fechamento das portas e janelas que terão obrigatoriamente, dispositivos de proteção contra insetos.

XI - A sala de estocagem, embalagens e depósito de condimentos será localizada anexa à seção de processamento, separada desta por meio de parede. Servirá para acondicionamento secundário de produtos que já receberam a sua embalagem primária na sala de manipulação. Servirá também para depósito de condimentos e embalagens.

## CAPÍTULO III

## DAS INSPEÇÃO DE CONSERVAS CÁRNEAS

Art. 71 - Só podem ser adicionados aos produtos cárneos: sal (cloreto de sódio, açúcar (sacarose), dextrose (açúcar de milho), vinagre de vinho, vinho, condimentos puros de origem vegetal, nitratos e nitrito de sódio, nitrato de potássio (salitre) e nitrito de potássio.

Art. 72 - É permitido o emprego de substâncias farináceas alimentícias com as restrições previstas neste Regulamento.

Art. 73 - O emprego dos nitratos e nitritos, de sódio ou de potássio ou de qualquer combinação entre eles, só pode ser feito em quantidades tais que, no produto pronto para o consumo, o teor em nitrito residual não ultrapasse 150 ppm (cento e cinquenta partes por milhão).



Rua Sete de Setembro, 756 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1619 | **DONA FRANCISCA - RS**
**E-mail:** educacao@donafrancisca.rs.gov.br

Art. 74 - No preparo de embutidos não submetidos a cozimento, é permitida a adição de água ou gelo na proporção máxima de 3% (três por cento), calculados sobre o total dos componentes e com a finalidade de facilitar a trituração e homogeneização da massa.

§1º - No caso de embutidos cozidos a percentagem de água ou gelo não deve ultrapassar 10% (dez por cento).

§2º - Só é permitido o emprego de gelo quando produzido com água potável.

Art. 75 - Entende-se por "presunto", seguido das especificações que couberem, exclusivamente o produto obtido com o pernil dos suínos.

§1º - Nenhum produto, elaborado com matéria-prima de suínos que não o pernil, pode ser designado de presunto;

§2º - Os presuntos podem ser designados: cru, defumado, tipo Westfália, tipo Bayone ou outros, enlatados, com osso ou sem osso ou de qualquer forma que caracterize sua peculiaridade.

Art. 76 - Entende-se por "paleta", seguido das especificações que couberem, o produto obtido com o membro anterior dos suínos.

Art. 77 - A designação "apresuntado" só pode ser dada a produtos elaborados com recortes de presunto ou paleta de suínos, transformados em massa, condimentados, enlatados ou não e esterilizados.

Art. 78 - Tolera-se a adição de fosfato dissódico, hexametafosfato de sódio, pirofosfato de sódio e pirofosfato ácido de sódio às salmouras de cura destinadas a presuntos e paletas, no preparo de produtos enlatados ou apresuntados de massa triturada, desde que de tal uso não resulte mais de 0,5% (meio por cento) de fosfato adicionado ao produto final.

Art. 79 - O lombo, as costelas ou outras partes do porco, podem servir para o preparo de conservas que serão designados pelas respectivas regiões empregadas, seguidas de peculiaridades de caracterização.

Art. 80 - Entende-se por "pasta" o produto elaborado com carne ou órgão, reduzido a massa, condimentado, adicionado ou não de farináceos e gordura.

Art. 81 - As pastas de fígado, de língua, de presunto, de galinha ou outras, devem conter no mínimo 30% (trinta por cento) da matéria-prima que lhes dá denominação.



Rua Sete de Setembro, 756 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1619 | **DONA FRANCISCA - RS**
**E-mail:** educacao@donafrancisca.rs.gov.br

Parágrafo Único - As pastas não podem conter mais de 10% (dez por cento) de amido ou fécula, nem mais de 55% (cinquenta e cinco por cento) de umidade.

Art. 82 - É permitido o preparo de produtos devidamente esterilizados e destinados à alimentação de animais.

§1º - A elaboração desses produtos não interferirá de modo algum com a manipulação e preparo de produtos alimentícios de uso humano.

§2º - A elaboração de tais produtos será feita em equipamentos exclusivamente destinado a essa finalidade.

§3º - Esses produtos e equipamentos estão sujeitos aos mesmos cuidados fixados neste regulamento.

Art. 83 - Entende-se por "embutido" todo produto elaborado com carne ou órgão comestível, curado ou não, condimentado, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório bexiga ou outra membrana animal.

Parágrafo Único - É permitido o emprego de películas artificiais no preparo de embutidos, desde que aprovadas pelo SIM.

Art. 84 - As tripas e membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

Art. 85 - Os embutidos não podem conter mais de 5% (cinco por cento) de amido ou fécula, adicionados para dar melhor liga à massa.

Parágrafo Único - As salsichas só poderão conter amido ou fécula na proporção máxima de 2% (dois por cento).

Art. 86 - Segundo o tipo de embutido e suas peculiaridades podem entrar em sua composição tendões e cartilagens.

Art. 87 - Entende-se por "morcela' o embutido contendo principalmente sangue, adicionado de toucinho moído ou não, condimentado e convenientemente cozido.

Art. 88 - Os embutidos preparados em óleo devem ser cozidos em temperatura não inferior a 72° C (setenta e dois graus Celsius) no mínimo por 30 (trinta) minutos.

Art. 89 - É permitido dar banho de parafina purificada e isenta de odores, na membrana que envolve os embutidos; permite-se, com a mesma finalidade, o emprego de cera ou de misturas, desde que não prejudiquem o produto, a juízo da Inspeção Municipal.



Rua Sete de Setembro, 756 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1619 | **DONA FRANCISCA - RS**
**E-mail:** educacao@donafrancisca.rs.gov.br

Parágrafo Único - O emprego de vernizes na proteção de embutidos depende da aprovação prévia do SIM.

Art. 90 - Os embutidos são considerados fraudados;

I - Quando forem empregadas carnes e matérias-primas de qualidade ou em proporções diferentes das constantes da fórmula aprovada;

II - Quando forem empregados conservadores e corantes não permitidos neste regulamento;

III - Quando houver adição de água ou de gelo com intuito de aumentar o volume e o peso do produto e em proporção superior à permitida neste Regulamento;

IV - Quando forem adicionados tecidos inferiores.

Art. 91 - 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 a gordura está rançosa;

VI - Quando o envoltório está perfurado por parasitos que atingiram também a massa.

VII - Nos casos de odor e sabor estranhos, anormais;

VIII - Quando se constatem germes patogênicos;

XI - Quando manipulados em más condições de higiene, traduzidas pela presença de "Escherichia coli" típica.

Art. 92 - Entende-se por "salgados" produtos preparados com carnes ou órgãos comestíveis, tratados pelo sal (cloreto de sódio) ou misturas de sal, açúcar, nitratos e condimentos, como agentes de conservação e caracterização organolépticas.

Art. 93 - Entende-se por "defumados" os produtos que após o processo de cura são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabores característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.



Rua Sete de Setembro, 756 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1619 | **DONA FRANCISCA - RS**
**E-mail:** educacao@donafrancisca.rs.gov.br

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

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

Art. 94 - Entende-se por "bacon" e por "barriga defumada" o corte da parede torácica abdominal do suíno que vai do esterno ao púbis, com ou sem costelas, com seus músculos, tecido adiposo e pele, convenientemente curado e defumado.

Art. 95 - Entende-se por 'língua defumada" a língua de bovino curada, cozida ou não e defumada.

Art. 96 - Entende-se por "lombo" seguido de designação de técnica de preparo (salgado, curado ou defumado) o produto obtido com o corte da região lombar dos suínos.

Art. 97 - Cortes de variadas regiões, salgado, curados ou defumados são considerados especialidades industriais.

Art. 98 - Os órgãos comestíveis conservados pela salga serão genericamente designados "miúdos salgados" seguindo-se a denominação de espécie animal de procedência.

Art. 99 - Entende-se por "dessecados" produtos preparados com carnes ou órgãos comestíveis, curados ou não e submetidos à desidratação mais ou menos profunda.

Art. 100 - Entende-se por "charque", sem qualquer outra especificação, a carne bovina salgada e dessecada.

§1º - Quando a carne empregada não for de bovino, depois da designação "charque" deve se esclarecer a espécie de procedência.

§2º - Permite-se na elaboração do charque a pulverização do sal com soluções contendo substâncias aprovadas pelo SIM que se destinem a evitar alterações de origem microbiana, segundo técnica e proporções indicadas.

Art. 101 - O charque não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade na porção muscular, nem mais de 15% (quinze por cento) de resíduo mineral fixo total, tolerando-se até 5% (cinco por cento) de variação.

Parágrafo Único - O charque deve ser considerado alterado:

I - Quando tem odor e sabor desagradáveis, anormais;

II - Quando a gordura está rançosa;

III - Quando amolecido, úmido e pegajoso;



Rua Sete de Setembro, 756 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1619 | **DONA FRANCISCA - RS**
**E-mail:** educacao@donafrancisca.rs.gov.br

IV - Quando com áreas de coloração anormal;

V - Quando é "seboso";

VI - Quando apresenta larvas ou parasitas;

VII - Por outras alterações, a juízo da Inspeção Municipal.

## TÍTULO VIII

## DAS INSPEÇÃO DE DERIVADOS DE LEITE

### CAPÍTULO I

### DAS INSTALAÇÕES E PROCEDIMENTOS INDUSTRIAIS

Art. 102 - Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, descansadas e bem alimentadas. O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

Art. 103 - Tratando-se de estabelecimento de leite e derivados, as suas instalações industriais devem satisfazer as seguintes condições:

I - As paredes devem ser de alvenaria, ter pé-direito mínimo de 3m (três metros) nas dependências de trabalho, incluindo a lavagem do vasilhame; 2,80 m (dois metros e oitenta centímetros) nos vestiários e instalações sanitárias; as paredes devem ser impermeabilizadas com azulejos ou similares, de cor clara, até uma altura mínima de 2m (dois metros), os cantos devem ser arredondados;

II - O piso deve ser impermeável, resistente a impactos e ao ataque de ácidos e álcalis, antiderrapante e de fácil higienização, com declividade em direção aos ralos ou canaletas de 2%. Os ângulos formados entre o piso e as paredes deverão ser arredondados.

III - O teto deverá ser de material liso, impermeável e de fácil higienização;

IV - As portas e janelas serão metálicas e com telas milimétricas;

V - As salas deverão dispor de suficiente iluminação e ventilação naturais; a iluminação artificial se fará através de luz fria, com lâmpadas protegidas contra quedas e estilhaços;

VI - As conexões e tubulações deverão ser de material inoxidável, não sendo permitido o uso de plástico;

VII - Dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização;



Rua Sete de Setembro, 756 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1619 | **DONA FRANCISCA - RS**
**E-mail:** educacao@donafrancisca.rs.gov.br

VIII - dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado para a lavagem e esterilização do vasilhame e frascos;

Art. 104 - Os procedimentos mínimos de limpeza e higienização são os seguintes:

I - Findos os trabalhos, as paredes, pisos, ralos e canaletas deverão ser submetidos a cuidadosa lavagem com água preferencialmente sob pressão e detergentes, exigindo-se, uma vez por semana a utilização de desinfetantes;

II - Todos os equipamentos e utensílios deverão estar convenientemente limpos no início dos trabalhos, no decorrer das operações e nos intervalos para refeições ou outros que determinem interrupção das operações por tempo prolongado;

III - A lavagem dos equipamentos será feita imediatamente após o término dos trabalhos;

a) na limpeza de desnatadeira devem ser observados os seguintes procedimentos:

I - Circular água durante cinco minutos;

II - Desconectar a desnatadeira e desmontar o equipamento, inclusive o bojo;

III - Usar água aquecida entre 40 e 50 ºC (quarenta e cinquenta graus Celsius) e lavar manualmente com escovas as partes desmontáveis, usando detergente alcalino;

IV - Enxaguar abundantemente com água fria;

V - Montar novamente e higienizar com água fortemente clorada;

VI - Enxágue final com água levemente clorada (0,5 a 1,5 ppm);

b) para limpeza e higienização das tubulações podem ser usados dois métodos: circulação forçada ou limpeza manual. Para limpeza manual:

I - Enxaguar toda a tubulação com água corrente até a descarga sair limpa;

II - Desmontar e lavar com solução detergente alcalina 1-2%;

III - Enxaguar abundantemente;

IV - Montar e, antes do uso, sanitizar com água fortemente clorada e enxaguar com água levemente clorada (0,5 a 1,5 ppm);



Rua Sete de Setembro, 756 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1619 | **DONA FRANCISCA - RS**
**E-mail:** educacao@donafrancisca.rs.gov.br

c) para máquinas empacotadoras, adotar o seguinte procedimento para higienização:

I - Desmontar e enxaguar todas as peças, inclusive as fixas;

II - Lavagem manual com solução detergente alcalina, com auxílio de escova esfregando vigorosamente;

III - Enxaguar abundantemente e montar;

IV - Antes de passar leite, empregar água fortemente clorada, seguindo enxágue com água levemente clorada (0,5 a 1,5 ppm);

d) as bombas sanitárias normalmente lavadas e higienizadas por circulação, deverão, pelo menos uma vez por semana, ser desconectadas das tubulações e desmontadas, a fim de serem lavadas manualmente, conforme segue:

I - Desmontar as bombas e enxaguar abundantemente todas as peças;

II - Com o auxílio de escovas, lavar com detergente alcalino;

III - Enxaguar com água corrente;

IV - Sanitizar com água fortemente clorada;

V - Enxaguar com água levemente clorada (0,5 a 1,5 ppm);

e) para batedeiras, adotar o seguinte procedimento:

I - Enxaguar com água quente entre 80 e 85 °C (oitenta e oitenta e cinco graus Celsius), com a batedeira funcionando na velocidade um, por cinco minutos;

II - Tratar com solução alcalina a 0,5 a 1% (meio a um por cento) aquecida entre 80 e 85 C (oitenta e oitenta e cinco graus Celsius), com a batedeira movimentando-se na velocidade um, por quinze minutos;

III - Enxaguar com água quente entre 80 e 85 °C (oitenta e oitenta e cinco graus Celsius);

IV - Uma vez por semana, tratar com ácido orgânico;

V - Enxaguar finalmente com água quente entre 80 e 85 °C (oitenta e oitenta e cinco graus Celsius), movimentando-se na menor velocidade, por cinco minutos;

VI - Manter a porta e válvulas abertas para secagem;

VII - Antes do uso, sanitizar com água fortemente clorada e enxaguar com água levemente clorada (0,5 a 1,5 ppm);



Rua Sete de Setembro, 756 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1619 | **DONA FRANCISCA - RS**
**E-mail:** educacao@donafrancisca.rs.gov.br

f) para limpeza de pasteurizador lento e tanques de fabricação:

I - Enxaguar abundantemente com água corrente;

II - Remover, com escova, os restos de leite e massa existentes na superfície;

III - Enxaguar abundantemente com água morna entre 40 e 50 °C (quarenta e cinquenta graus Celsius);

IV - Lavar com solução alcalina entre 0,5 e 1 ppm;

V - Enxaguar abundantemente com água corrente;

VI - Quando necessário, tratar com ácido orgânico entre 0,5 e 1 ppm;

VII - Colocar água quente entre 85 e 90 °C (oitenta e cinco e noventa graus Celsius);

VIII - Sanitizar com água fortemente clorada;

IX - Enxaguar com água levemente clorada (0,5 a 1,5 ppm);

g) para limpeza dos utensílios usados na fabricação de queijo (cortadores, garfos, pás, prensas, formas e outros):

I - Enxaguar abundantemente com água entre 35 e 40 °C (trinta e cinco e quarenta graus Celsius);

II - Lavar com detergente alcalino;

III - Lavar com água corrente;

IV - Tratar com solução de ácido orgânico para remover pedras de leite;

V - Enxaguar com água corrente;

VI - Sanitizar com água fortemente clorada;

VII - Antes do uso, enxaguar com água levemente clorada (0,5 a 1,5 ppm);

h) para limpeza de peças miúdas (conexão, válvulas e outros), é necessário manter- se um tanque de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM, adotando-se o seguinte procedimento:

I - Pré enxaguar com água corrente;

II - Lavar com solução detergente alcalina a 0,5% a 1%;

III - Enxaguar;

IV - Sanitizar com água fortemente clorada;



Rua Sete de Setembro, 756 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1619 | **DONA FRANCISCA - RS**
**E-mail:** educacao@donafrancisca.rs.gov.br

V - Enxaguar finalmente com água levemente clorada (0,5 a 1,5 ppm);

VI - Secar e montar;

i) é vedada a utilização de esponjas, escovas e similares fabricadas com material de natureza metálica, fibras e outros que ocasionem danos à superfície dos equipamentos e/ou eliminem fragmentos que possam ser levados aos produtos.

Art. 105 - É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite;

Art. 106 - A pasteurização do leite é obrigatória nos estabelecimentos sob inspeção do SIM, como tecnologia de controle da flora microbiana patogênica.

§1º - São permitidos os seguintes processos de pasteurização:

I - Pasteurização lenta: consiste no aquecimento do leite entre 62 ºC (sessenta e dois graus centígrados) e 65 ºC (sessenta e cinco graus centígrados) por 30 (trinta) minutos mantendo-o sob agitação lenta seguido de rápido resfriamento a uma temperatura entre 2 ºC (dois graus centígrados) e 5 ºC (cinco graus centígrados). Este processo não será aceito para beneficiamento de leite a ser comercializado como leite de consumo.

II - Pasteurização rápida: consiste no aquecimento do leite em camada laminar a uma temperatura entre 72 ºC (setenta e dois graus centígrados) e 75 ºC (setenta e cinco graus centígrados) por 15 (quinze) a 20 (vinte) segundos, seguido de rápido resfriamento a uma temperatura entre 2 ºC (dois graus centígrados) e 5 ºC (cinco graus centígrados).

§2º - Logo após a pasteurização, quando não for industrializado imediatamente, deve ser armazenado sem congelamento e a temperatura máxima de 4 ºC (quatro graus centígrados).

Art. 107 - A água de abastecimento deverá ser potável e suficiente para atender as necessidades. Deve haver fornecimento de água quente nas operações em que esta se fizer necessária.

## CAPÍTULO II

## INSPEÇÃO DE DERIVADOS DE LEITE

Art. 108 - Considera-se leite normal aquele que apresente:

I - Caracteres normais;

II - Teor de gordura: mínimo de 3% (três por cento);



Rua Sete de Setembro, 756 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1619 | **DONA FRANCISCA - RS**
**E-mail:** educacao@donafrancisca.rs.gov.br

III - Acidez em graus Dornic: entre 15 e 20 (quinze e vinte);

IV - Densidade a 15 C (quinze graus Celsius): entre 1.028 (mil e vinte e oito) e 1.033 (mil e trinta e três);

V - Lactose: mínimo de 4,3% (quatro e três décimos por cento);

VI - Extrato seco desengordurado: mínimo de 8,5% (oito e cinco décimos por cento);

VII - Extrato seco total: mínimo de 11,5% (onze e cinco décimos por cento);

VIII - índice crioscópico mínimo: -0,55 ºC (cinquenta e cinco décimos de graus Celsius negativo);

§1º - O leite individual com teor de gordura inferior a 3 % (três por cento), para efeito de sua aceitação nos estabelecimentos será considerado normal e se classifica como prevê este regulamento.

§2º - Sempre que haja insistência na produção de leite com teor de gordura inferior a 3% (três por cento), a propriedade será visitada por servidor do SIM, que se encarregará das verificações e provas necessárias.

Art. 109 - Entende-se por "leite de retenção" o produto da ordenha, a partir do 30 (trigésimo) dia antes da parição.

Art. 110 - Entende-se por "colostro" o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizem.

Parágrafo Único - É proibido o aproveitamento para fins de alimentação humana, do leite de retenção e do colostro.

Art. 111 - A inspeção de derivados do leite abrange:

I - O estado sanitário do rebanho, o local da ordenha, o ordenhador, o material empregado, o acondicionamento, a eficiência da refrigeração e o transporte do leite;

II - As matérias-primas e seu beneficiamento até a expedição, nos postos de leite e derivados e nos estabelecimentos industriais.

Parágrafo Único - Nos postos de leite e derivados e nos estabelecimentos industriais o leite será analisado:

I - Na recepção, para verificar se há anormalidade e proceder à seleção que couber;

II - No conjunto, para verificação dos caracteres organolépticos, realização das provas de densidade, teor de gordura, acidez, exames



Rua do Comércio, 619 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1133 / 3268-1180 / 3268-1578 | **DONA FRANCISCA-RS**
**E-mail:** donafrancisca@donafrancisca.rs.gov.br

bacteriológicos, detecção de resíduos de antibióticos e outros exames que se fizerem necessários;

III - Durante as diferentes fases de beneficiamento para verificação das operações de filtração, padronização e pasteurização;

IV - Após o beneficiamento total ou parcial, para verificação da eficiência das operações;

V - Depois do acondicionamento, para verificar a observância aos padrões dos tipos a que pertencerem.

Art. 112 - Nas provas de laboratório são adotados os métodos e técnicas aprovados pelo SIM, ou pelas Inspeções Estadual ou Federal.

Art. 113 - O servidor do SIM, exigirá obrigatoriamente, nos estabelecimentos sob sua inspeção, os exames previstos nos artigos anteriores.

Art. 114 - Quando houver dúvidas sobre as condições industriais e sanitárias de qualquer produto, ficará a partida retida, sob a guarda e conservação do interessado, até esclarecimento final pelos exames tecnológicos, químicos e bacteriológicos que forem realizados.

Art. 115 - Os exames exigidos na Inspeção de leite e seus derivados, consignados nos artigos anteriores, devem ser realizados por servidores das próprias empresas ou laboratórios credenciados e constarão de boletins que estarão disponíveis ao fiscal responsável pela Inspeção Municipal.

Art. 116 - A produção de leite das espécies caprina, ovina e outras, fica sujeita às mesmas determinações do presente Regulamento, satisfeitas as exigências para sua identificação.

Art. 117 - A composição média do leite das espécies caprinas, ovinas e outras, bem como as condições de sua obtenção, serão determinadas quando houver produção comercial desse produto.

Art. 118 - É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem seja qual for a quantidade produzida e seu aproveitamento.

Parágrafo Único. O controle sanitário a que se refere o caput deste artigo compreende:

I - Realização semestral de testes para Tuberculose e Brucelose, cujos resultados deverão ser negativos;



Rua do Comércio, 619 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1133 / 3268-1180 / 3268-1578 | **DONA FRANCISCA-RS**
**E-mail:** donafrancisca@donafrancisca.rs.gov.br

II - Controle de mastite pela realização diária do exame através de recipiente adequado de fundo escuro e quinzenal de Califórnia Mastit Test. (CMT);

III - Realização das devidas vacinações;

IV - Controle adequado de parasitas e outras enfermidades que comprometam a saúde do rebanho e a qualidade do leite.

§2º - Os animais suspeitos ou atacados de tuberculose ou brucelose devem ser sumariamente afastados da produção leiteira; os suspeitos devem ser retestados em 60 (sessenta) dias, caso o resultado seja positivo, os animais devem ser destinados para abate em estabelecimento com inspeção veterinária oficial.

Art. 119 - Só se permite o aproveitamento de leite de vaca, de cabra, da ovelha e de outras espécies, quando:

I - As fêmeas apresentem-se clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

II - Não estejam nos últimos quarenta e cinco dias do período de gestação, nem na fase colostral;

III - Não reajam à prova de tuberculose (tuberculina) nem apresentem reação positiva às provas do diagnóstico da brucelose, obedecidos os dispositivos da legislação em vigor.

Parágrafo Único - Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade do leite, justifica a condenação do produto para fins alimentícios e de toda a quantidade a que tenha sido misturado. As fêmeas em tais condições devem ser afastadas do rebanho, em caráter provisório ou definitivo.

Art. 120 - Será interditada a propriedade rural, para efeito de aproveitamento do leite destinado à alimentação humana, quando se verifique qualquer surto de doença infectocontagiosa que justifique a medida.

§1° - Durante a interdição da propriedade poderá o leite ser empregado na alimentação de animais, depois de submetido à fervura.

§2º - A suspensão da interdição será determinada pelo SIM, depois do restabelecimento completo do gado.

Art. 121 - É obrigatório o afastamento da produção leiteira das fêmeas que:

I - Apresentem-se em estado de magreza extrema ou caquéticas;



Rua do Comércio, 619 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1133 / 3268-1180 / 3268-1578 | **DONA FRANCISCA-RS**
**E-mail:** donafrancisca@donafrancisca.rs.gov.br

II - Sejam suspeitas ou atacadas de doenças infectocontagiosas;

III - Apresentem-se febris, com mamite, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo da autoridade sanitária.

Parágrafo Único- O animal afastado da produção só pode voltar à ordenha após exame procedido por veterinário oficial.

Art. 122 - O estabelecimento deve comprovar através de notas, embalagens e rótulos o uso exclusivo de matérias-primas de origem animais inspecionados;

## CAPÍTULO III

## LEITE EM NATUREZA

Art. 123 - A inspeção do leite em natureza obedecerá no que couber, quanto à sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal n 1.283, de 18 de novembro de 1950, e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Anima aprovado pelo Decreto Federal n 30.691, de 29 de março de 1952, e alterações.

## CAPÍTULO IV

## CREME

Art.124 - Entende-se por "Creme de Leite" o produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimento tecnologicamente adequado, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água.

Parágrafo Único - Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 125 - Entende-se por "Creme de Leite a Granel de Uso Industrial" o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial de produtos lácteos a outro, que será processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

Parágrafo Único - Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico oficialmente adotado.

Art. 126 - Considera-se "Creme de Leite a Granel de Uso Industrial" ou "Creme de Indústria" o produto obtido em quantidade, transportado ou não de um estabelecimento industrial de produtos lácteos a outro, a ser processado e que não seja destinado ao consumo humano direto.



Rua do Comércio, 619 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1133 / 3268-1180 / 3268-1578 | **DONA FRANCISCA-RS**
**E-mail:** donafrancisca@donafrancisca.rs.gov.br

Art. 127 - O creme sem tratamento, só pode permanecer no posto de desnate até 72 (setenta e duas) horas após a sua produção.

Art. 128 - O creme destinado à fabricação de requeijão deve satisfazer no mínimo, aos requisitos de creme de 1º Qualidade.

## CAPÍTULO V

## MANTEIGA

Art. 129 - Entende-se por "Manteiga" o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de 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 - Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico oficialmente adotado.

Art. 130 - As manteigas de mesa ou de cozinha devem ser consideradas impróprias para o consumo, além de sujeitas às demais restrições deste Regulamento.

I - Quando apresentem caracteres organolépticos 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 pelo SIM;

III - Quando contenham detritos, sujidades, insetos ou corpos estranhos de qualquer natureza;

IV - Quando contenham micro-organismos, em número que indique defeitos de matéria-prima ou de elaboração;

V - Quando revelem em exame bacteriológico, coliformes, lêvedos e cogumelos em número superior ao previsto nas técnicas padrões do SIM ou apresentem germes patogênicos.

## CAPÍTULO VI

## QUEIJOS

Art. 131 - Entende-se por queijo o produto fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro do leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado) ou de soros lácteos, coagulados pela ação física do coalho, enzimas específicas de bactérias específicas, de ácidos



Rua do Comércio, 619 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1133 / 3268-1180 / 3268-1578 | **DONA FRANCISCA-RS**
**E-mail:** donafrancisca@donafrancisca.rs.gov.br

orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem agregação de substâncias alimentícias e/ou especiarias e/ou condimentos, aditivos especificamente indicados, substâncias aromatizantes matérias corantes.

§1º - A denominação Queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura e/ou proteína de origem não láctea.

§2º - Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 132 - Para fins de padronização a seguinte classificação se aplicará a todos os queijos:

I - De acordo com o conteúdo de matéria gorda no extrato seco, em percentagem, os queijos classificam-se em:

a) Queijo Extra-Gordo ou Duplo Creme: quando contenham no mínimo 60% (sessenta por cento);

b) Queijo Gordo: quando contenham entre 45,0 e 59,9% (quarenta e cinco e cinquenta e nove vírgula nove por cento);

c) Queijo Semi-Gordo: quando contenham entre 25,0 e 44,9% (vinte e cinco e quarenta e quatro vírgula nove por cento);

d) Queijo Magro: quando contenham entre 10,0 e 24,9% (dez e vinte e quatro vírgula nove por centro);

e) Queijo Desnatado: quando contenham menos de 10,0% (dez por cento).

II - De acordo com o conteúdo de umidade, em percentagem, os queijos classificam-se em:

a) Queijo de baixa umidade: também conhecido como queijo de massa dura, umidade até 35,9% (trinta e cinco vírgula nove por cento);

b) Queijo de média umidade: também conhecido como queijo de massa semidura, umidade entre 36,0 e 45,9% (trinta e seis e quarenta e cinco vírgula nove por cento);

c) Queijo de alta umidade: também conhecido como de massa branda ou macio, umidade entre 46,0 e 54,9% (quarenta e seis e cinquenta e quatro vírgula nove por cento);



Rua do Comércio, 619 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1133 / 3268-1180 / 3268-1578 | **DONA FRANCISCA-RS**
**E-mail:** donafrancisca@donafrancisca.rs.gov.br

d) Queijo de muita alta umidade, também conhecido como de massa branda ou mole, umidade não inferior a 55,0% (cinquenta e cinco por cento).

Art. 133 - Os queijos devem ser mantidos a uma temperatura não superior a 5ºC (cinco graus centígrados).

Art. 134 - Os queijos duros, já maturados, devem ser estocados a uma temperatura não superior a 15 ºC (quinze graus centígrados).

## CAPÍTULO VII

## LEITES DESIDRATADOS

Art. 135 - Entende-se por "Doce de Leite" o produto, com ou sem adição de outras substâncias alimentícias, obtido por concentração e ação do calor a pressão normal ou reduzida do leite ou leite reconstituído. Com ou sem adição de sólidos de origem láctea e/ou creme adicionado de sacarose (parcialmente substituída ou não por monossacarídeos e/ou outros dissacarídeos).

Parágrafo Único - Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico oficialmente adotado.

Art. 136 - Leite desidratado que não possa ser aproveitado por defeito que não o torne impróprio para o consumo pode ter aproveitamento condicional, na fabricação do doce de leite, a juízo do SIM.

Art. 137 - O aproveitamento condicional dos produtos com defeito de fabricação ou de embalagem pode ser autorizado pelo SIM para fins industriais (preparo de doce de leite, de confeitos e outros) ou para alimentação animal.

# TÍTULO X

# DA INSPEÇÃO DE OVOS E SEUS DERIVADOS

## CAPÍTULO I

## DAS INSTALAÇÕES E PROCEDIMENTOS

Art. 138 - Pela designação "ovo" entende-se o ovo de galinha em casca, sendo os demais acompanhados da indicação da espécie que procedem.

Parágrafo Único - Os ovos para consumo humano deverão ser oriundos de aves com controle sanitário de acordo com o Plano Nacional de Sanidade Avícola do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

Art. 139 - As granjas avícolas devem dispor de dependências para recepção, limpeza, ovoscopia, triagem, classificação comercial, embalagem e distribuição de ovos.



Rua do Comércio, 619 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1133 / 3268-1180 / 3268-1578 | **DONA FRANCISCA-RS**
**E-mail:** donafrancisca@donafrancisca.rs.gov.br

Parágrafo Único - Os ovos de codorna estão isentos de ovoscopia;

Art. 140 - Os entrepostos de ovos devem dispor de dependências para recepção, limpeza, ovoscopia, classificação, embalagem e expedição de ovos.

Parágrafo Único - Os ovos de codorna estão isentos de ovoscopia;

Art. 141 - As fábricas de conservas de ovos devem dispor de dependências para recepção, limpeza, ovoscopia, classificação, industrialização, laboratório, embalagem, armazenagem e expedição de ovos.

Parágrafo Único - Os ovos de codorna estão isentos de ovoscopia;

Art. 142 - Para a granja avícola e entreposto de ovos são necessárias as seguintes instalações; prédio de alvenaria, com recepção, sala de manipulação, depósito de embalagem, depósito de limpeza e expedição.

I - As paredes deverão ser de alvenaria, lisas e impermeabilizadas até a altura mínima de 2m (dois metros), o pé-direito deve ter no mínimo 3m (três metros);

II - As janelas e portas serão de material resistente à oxidação, com telas milimétricas à prova de insetos;

III - O piso deve ser impermeável, resistente a impactos, antiderrapante e de fácil higienização, com declividade em direção aos ralos ou canaletas de 1,5 a 3% (um e meio a três por cento). Os ângulos formados entre o piso e as paredes deverão ser arredondados.

IV - O teto deve ser impermeável, de fácil higienização, resistente à umidade e apresentar vedação adequada, o forro será dispensado nos casos em que a cobertura proteger do calor solar e proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos e pássaros;

V - O estabelecimento deverá dispor de água potável em quantidade suficiente;

VI - As salas deverão dispor de suficiente iluminação e ventilação naturais; a iluminação artificial se fará através de luz fria, com lâmpadas protegidas contra quedas e estilhaços;

Art. 143 - No caso de granja avícola e entreposto de ovos, a sala de manipulação é suficiente. As fábricas de conservas de ovos terão necessariamente duas áreas separadas fisicamente; uma sala para a manipulação dos ovos antes do cozimento e outra sala onde os ovos serão cozidos, descascados e embalados, devendo ser previsto um local para armazenar as embalagens com ovos em conserva.



Rua do Comércio, 619 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1133 / 3268-1180 / 3268-1578 | **DONA FRANCISCA-RS**
**E-mail:** donafrancisca@donafrancisca.rs.gov.br

## CAPÍTULO II

## DA INSPEÇÃO DE OVOS E DERIVADOS

Art. 144 - Os estabelecimentos que produzirem ovos para consumo deverão estar sob controle sanitário de salmonelose.

Parágrafo Único - Os testes para controle de salmonelose deverão ser realizados semestralmente.

Art. 145 - Os ovos somente poderão ser destinados ao consumo devidamente identificados com os rótulos ou carimbos do Serviço de Inspeção Municipal e adequadamente acondicionados.

Parágrafo Único - Todo processo de higienização utilizado nos ovos in natura deverá ter autorização do S.I.M..

Art. 146 - Os ovos poderão ser conservados pelo frio ou por outros processos aprovados pelo S.I.M..

Parágrafo Único - O ovo, conservado pelo frio, deverá receber em sua embalagem um carimbo com a palavra "FRIGORIFICADO" ou, quando for adotado outro processo de conservação, o S.I.M. determinará o sistema de sua identificação.

Art. 147 - Os aviários, granjas e outras propriedades onde se façam avicultura e nas quais estejam grassando zoonoses que possam ser veiculadas através do ovo e sejam prejudiciais à saúde humana, não poderão destinar os ovos ao consumo humano.

Art. 148 - Os estabelecimentos que produzem e/ou recebem ovos, bem como elaborem conservas ou outros derivados de ovos, deverão possuir instalações e equipamentos adequados às atividades realizadas.

Parágrafo Único - Os ingredientes utilizados na elaboração de conservas ou outros derivados de ovos, bem como os recipientes e processos utilizados na elaboração, deverão ser previamente aprovados pelo S.I.M..

Art. 149 - A inspeção de ovos deverá incidir sobre as seguintes características:

I - Embalagem utilizada para acondicionamento de ovos deverá estar em boas condições de higiene e conservação;

II - Apreciação geral do estado de limpeza, textura e integridade da casca; e

III - Características gerais de conservação.



Rua do Comércio, 619 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1133 / 3268-1180 / 3268-1578 | **DONA FRANCISCA-RS**
**E-mail:** donafrancisca@donafrancisca.rs.gov.br

Art. 150 - Serão considerados impróprios para consumo os ovos que apresentarem:

I - Alterações da gema e da clara;

II - Mumificação ou ovo seco;

III - Podridão vermelha, negra ou branca;

IV - Presença de fungos, externa ou internamente;

V - Cor, odor ou sabor anormal;

VI - Ovos sujos externamente por matérias estercorais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los;

VII - Rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem;

VIII - Quando contenham substâncias tóxicas; e

IX - Por outras razões a juízo do S.I.M..

§1º - Os ovos partidos ou trincados, quando considerados em boas condições, a juízo do S.I.M. poderão, também, ser destinados à elaboração de

§2º - Os ovos ou derivados condenados, a juízo do S.I.M, poderão ser aproveitados para elaboração de subprodutos não destinados ao consumo humano.

## TÍTULO XI

## DA INSPEÇÃO DE MEL E SEUS DERIVADOS

### CAPÍTULO I

### DAS INSTALAÇÕES E PROCEDIMENTOS

Art. 151 - Entende-se por mel o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias e deixam maturar nos favos das colmeias.

Parágrafo Único - Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico oficialmente adotado.

Art. 152 - Os estabelecimentos destinados ao processamento de mel e derivados devem dispor de dependências de recepção, manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto, vestiário/banheiro e água potável.



Rua do Comércio, 619 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1133 / 3268-1180 / 3268-1578 | **DONA FRANCISCA-RS**
**E-mail:** donafrancisca@donafrancisca.rs.gov.br

Art. 153 - Tratando-se de estabelecimento de mel e derivados, as suas instalações industriais devem satisfazer as seguintes condições:

I - Estar localizado em postos distantes de fontes produtoras de mau cheiro;

II - As paredes devem ser de alvenaria, ter pé-direito mínimo de 3m (três metros); 2,80 m (dois metros e oitenta centímetros) nos vestiários e instalações sanitárias; as paredes devem ser impermeabilizadas com azulejos ou similares, de cor clara, até uma altura mínima de 2m (dois metros), os cantos devem ser arredondados;

III - O piso deve ser impermeável, resistente a impactos, antiderrapante e de fácil higienização, com declividade de 2% (dois por cento) em direção aos ralos ou canaletas. Os ângulos formados entre o piso e as paredes deverão ser arredondados

IV - O teto deve ser impermeável, de fácil higienização, resistentes à umidade e apresentar vedação adequada;

V - As portas e janelas serão metálicas e com telas milimétricas;

VI - O estabelecimento deverá dispor de água potável em quantidade suficiente;

VII - As salas deverão dispor de suficiente iluminação e ventilação naturais; a iluminação artificial se fará através de luz fria, com lâmpadas protegidas contra quedas e estilhaços;

VIII - As tubulações deverão ser de aço inoxidável, ou plástico atóxico, recomendando-se que sejam curtas e facilmente desmontáveis;

IX - Dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento;

§1º - Os desoperculadores deverão ser de aço inoxidável, permitindo-se cabos de material plástico;

§2º - A centrífuga e a mesa da desoperculação deverão ser de aço inoxidável, plástico atóxico ou ferro estanhado com revestimento das paredes internas com fibra de vidro, verniz sanitário ou outro material aprovado pelo SIM;

§3º - O tanque de decantação, mesas de manipulação e demais equipamentos deverão ser de materiais facilmente higienizáveis, da mesma natureza daqueles descritos para a centrífuga;



Rua do Comércio, 619 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1133 / 3268-1180 / 3268-1578 | **DONA FRANCISCA-RS**
**E-mail:** donafrancisca@donafrancisca.rs.gov.br

§4º - O depósito de produtos prontos deve dispor de boa ventilação, mas de pouca luz natural. No caso de armazenagem de própolis, pólen e geleia real, deve dispor de local refrigerado, nesta seção podem ser usadas prateleiras de madeira para guardar os produtos;

§5º - O estabelecimento deve dispor de lavador de botas com escovas, sabão e água corrente e lavatório para mãos, com torneira que não necessite de acionamento manual, sabão líquido inodoro e desinfetante para mãos nos acessos do exterior e dos banheiros para as salas de processamento;

§6º - A recepção e a expedição devem ser cobertas com telhado suficiente para abrigar os veículos transportadores.

Art. 154 - O mel somente será recebido em favos, transportados nas próprias melgueiras, devidamente fechadas e em cargas exclusivas de materiais apícolas.

## TÍTULO XII

## EMBALAGEM E ROTULAGEM

### CAPÍTULO I

### EMBALAGEM

Art. 155 - Entende-se por embalagem o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

§1º - Entende-se por embalagem primária o invólucro que está em contato com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pelo SIM.

§2º - Entende-se por embalagem secundária o invólucro ou recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.

Art. 156 - 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.

Parágrafo Único - Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento padronizado em formato, dimensão e peso.

Art. 157 - Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação



Rua do Comércio, 619 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1133 / 3268-1180 / 3268-1578 | **DONA FRANCISCA-RS**
**E-mail:** donafrancisca@donafrancisca.rs.gov.br

humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.

Parágrafo Único - Em hipótese alguma podem ser utilizados se, anteriormente, tiverem sido empregados ou puderem ter sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.

Art. 158 - Na embalagem de ovos, é proibido acondicionar em um mesmo continente.

I - Ovos oriundos de espécies diferentes;

II - Ovos frescos e conservados;

III - Ovos de diferentes classificações.

Art. 159 - A geleia real e o mel de abelhas com geleia real deverão ser acondicionados em embalagens que os mantenham ao abrigo da luz.

## CAPÍTULO II

## ROTULAGEM

Art. 160 - Entende-se por rótulo toda matéria descritiva ou gráfica que identifique o produto e o estabelecimento produtor, impressa, litografada, pintada ou gravada a fogo, por pressão ou decalque, aplicado sobre a embalagem plástica, o recipiente, o vasilhame, o envoltório, o cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem de alimento ou sobre o que acompanha o continente.

§1º - Fica a critério do SIM, para certos produtos o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo de inspeção.

§2º - Os embutidos, para venda a granel, serão identificados por meio de uma etiqueta apensa a cada amarrado.

§3º - A juízo do SIM, no caso de produtos que, por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados neste Regulamento, deverão estes constar da embalagem coletiva.

§4º - Os produtos de origem animal, fracionados, devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter a identificação do estabelecimento de origem.

Art. 161 - Todos os produtos de origem animal, entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados nas matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando



Rua do Comércio, 619 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1133 / 3268-1180 / 3268-1578 | **DONA FRANCISCA-RS**
**E-mail:** donafrancisca@donafrancisca.rs.gov.br

diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos para beneficiamento.

Art. 162 - Os produtos inspecionados terão sua autorização de produção, expedição e comercialização, após aprovação do Registro de Produto e de seu respectivo Registro de Rótulo.

Art. 163 - Os estabelecimentos somente poderão usar rótulos em matérias-primas de origem animal quando devidamente aprovados e registrado pelo SIM.

Art. 164 - As solicitações para aprovação do registro de produto, alteração e cancelamento de produtos (rótulos e respectivos memoriais descritivos de fabricação e manipulação) serão encaminhadas nas vias regulamentares ao SIM, acompanhadas dos seguintes documentos:

I - Formulário de petição de registro municipal de produtos e rótulos devidamente preenchidos em três vias;

II - Croqui do rótulo, onde constem todos os dizeres, inscrições e desenhos do modelo definitivo em três vias;

III - Quando se tratar de rótulos litografados, pintados e gravados, será apresentada a sua exata reprodução em papel. Será permitida a redução do mesmo, quando necessário, devendo ser mencionada a escala utilizada.

Parágrafo Único. A solicitação poderá ser:

I - Registro do produto, que se constitui no exame e verificação da composição e do memorial descritivo de fabricação do produto.

II - Aprovação do rótulo, que se constitui no exame e verificação do rótulo ou identificação do produto previamente aprovado.

III - Alteração de produto, que se constitui no exame e verificação de alterações na composição, característica e/ou do processamento de um produto existente.

IV - Alteração de rótulo, que se constitui no exame e verificação de alterações do rótulo ou identificação do produto previamente aprovado.

V - Cancelamento de produto, que se constitui na baixa do registro de produto, por cessação de sua fabricação.

Art. 165 - A solicitação de registro de produto será assinada em todas as vias pelo representante legal da empresa, devendo ser entregue à Inspeção Municipal.



Rua do Comércio, 619 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1133 / 3268-1180 / 3268-1578 | **DONA FRANCISCA-RS**
**E-mail:** donafrancisca@donafrancisca.rs.gov.br

Art. 166 - O produto cujos padrões não estejam definidos na legislação vigente somente será registrado após estudos específicos, consultas e publicações de normas técnicas.

Art. 167 - A numeração do registro dos produtos será fornecida ao estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de dois dígitos, seguido do número do registro do estabelecimento junto ao SIM.

Art. 168 - Devem constar no rótulo, obrigatoriamente, as seguintes indicações:

I - Nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou dizeres;

II - Nome da firma responsável;

III - Nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento quando for o caso.

IV - Carimbo oficial da Inspeção Municipal;

V - Natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste regulamento;

VI - Localização do estabelecimento, especificando o município, o estado e localidade, facultando-se declaração de rua e número;

VII - Marca comercial do produto;

VIII - Datas de produção e de expiração da validade;

IX - Indicação da quantidade, de acordo com as normas do INMETRO;

X - Relação de ingredientes;

XI - A especificação "Indústria Brasileira";

XII - A indicação de aditivos utilizados, conforme o Código de Defesa do Consumidor;

XIII - A expressão "Colorido Artificialmente", quando for o caso;

XIV - A expressão "Aromatizado Artificialmente", quando for o caso;

XV - Impressa, a seguinte expressão "Registro no Serviço de Inspeção Municipal sob o n° ...", ou resumidamente " Reg. no SIM sob n°...".

XVI - A indicação da forma e temperatura de conservação;

XVII - O peso da embalagem e a expressão "Deve ser pesado na presença do consumidor", no caso de o peso líquido não estar definido.



Rua do Comércio, 619 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1133 / 3268-1180 / 3268-1578 | **DONA FRANCISCA-RS**
**E-mail:** donafrancisca@donafrancisca.rs.gov.br

XVIII - Os números da firma no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), e na Inscrição Estadual (IE) ou número do talão de produtor;

XIX - E outras expressões determinadas por lei ou regulamento.

Art. 169 - O desenho do rótulo deverá ser simples e bem definido, desprovido de detalhes desnecessários que prejudiquem a clareza das informações ou induzam à interpretação incorreta da real origem do produto.

§1º - O fundo do rótulo não deve interferir na legibilidade dos dizeres nele contidos;

§2º - Os dizeres impressos e os detalhes desenhados não deverão estar dispostos de forma a prejudicar a visibilidade ou dificultar sua leitura.

§3º - É facultado o emprego de cores nos rótulos, respeitadas as disposições legais vigentes.

Art. 170 - A superfície do rótulo, onde são dispostos os dizeres exigidos e outros como figuras ou desenhos informativos, compreende o painel principal que é a parte do rótulo que se apresenta visível ao comprador, em condições habituais de exposição à venda, observando-se as peculiaridades de cada embalagem ou continente.

Art. 171 - As declarações obrigatórias expressas nos rótulos dos alimentos não deverão ficar encobertas por qualquer dispositivo escrito, impresso ou gravado. Caso o continente seja coberto por envoltório, este deverá trazer aquelas informações obrigatórias ou o rótulo do continente deverá ser facilmente legível através do invólucro.

Art. 172 - Em todos os rótulos que identifiquem produtos cárneos, obrigatoriamente constará a declaração completa das matérias-primas e ingredientes, em ordem decrescente de suas participações na formulação do produto cujo rótulo está sendo objeto de aprovação de registro.

Art. 173 - As datas de fabricação e de expiração da validade, conforme a natureza do continente ou envoltório, serão impressas, gravadas e declaradas por meio de carimbo ou outro processo a juízo do SIM, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. 174 - Nos rótulos podem figurar referência a prêmios obtidos em eventos oficiais, desde que, devidamente confirmada sua concessão, bem como prêmios de estímulo e menções honrosas conferidas pelo SIM.

Art. 175 - É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea



Rua do Comércio, 619 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1133 / 3268-1180 / 3268-1578 | **DONA FRANCISCA-RS**
**E-mail:** donafrancisca@donafrancisca.rs.gov.br

de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se, a juízo do SIM, às denominações impróprias.

§1º - As marcas que infringirem o presente artigo, embora registradas, não poderão, a juízo do SIM ser usadas;

§2º - Antes do registro de qualquer marca a ser usada na rotulagem de produtos de origem animal, deve ser solicitado parecer do SIM, a fim de ser atendido o disposto neste artigo.

§3º - As designações de países, estados e localidades estrangeiras que indiquem origem, processos de preparação, apresentação comercial ou classificação de certos produtos fabricados no exterior, só podem ser usadas quando precedidas do esclarecimento "tipo", "estilo", "corte" ou equivalentes.

Art. 176 - Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando, obrigatoriamente, a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Art. 177 - No caso de cassação de registro ou ainda fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal, à qual deverá entregar todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 178 - No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem deve ser feita por meio de rótulo impresso em papel ou chapa litografada, que possa se manter presa ao produto.

Art. 179 - A aplicação do rótulo ao produto, deve ser obrigatoriamente, feita na indústria, sendo expressamente proibida a saída de produtos sem identificação ou de rótulos para serem aplicados nos produtos, no comércio ou em outro local;

Art. 180 - Os rótulos dos continentes de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo próprio da Inspeção Municipal, a declaração "não comestível", obrigatória também nos continentes, a fogo ou por gravação, em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados.

Art. 181 - Os rótulos dos continentes de produtos destinados à alimentação animal devem conter, além do carimbo próprio da Inspeção Municipal, a declaração "alimentação para animais".

## SEÇÃO I

## ROTULAGEM EM PARTICULAR



Rua do Comércio, 619 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1133 / 3268-1180 / 3268-1578 | **DONA FRANCISCA-RS**
**E-mail:** donafrancisca@donafrancisca.rs.gov.br

Art.182 - Carcaças ou parte de carcaças destinadas ao comércio em natureza recebem obrigatoriamente o carimbo da Inspeção Municipal.

Parágrafo Único. Para a carimbagem referida neste artigo, devem ser usadas substâncias de fórmula devidamente aprovada pelo SIM, ou pelas Inspeções Estadual ou Federal.

Art. 183 - Os rótulos de banha, compostos, manteigas e outras gorduras comestíveis de origem animal, simples ou misturadas, serão obrigatoriamente em fundo verde, proibindo-se nesse mesmo fundo, dizeres, desenhos, impressos ou litografados nas cores amarelo ou vermelho que possam mascará-lo ou encobri-lo.

§1º - Quando estas gorduras forem embaladas em papel impermeável, similar ou caixas de papelão, o fundo pode ser da tonalidade do material envolvente, mas todos os dizeres e desenhos serão em cor verde, exceção feita, seja qual for a embalagem, ao emblema que caracteriza a marca.

§2º - Os rótulos dos "compostos" devem indicar sua composição qualitativa e quantitativa.

Art. 184 - Na rotulagem de carnes e derivados deve-se observar, ainda, o seguinte:

I - A presença de substâncias que acentuam o sabor obriga que conste no rótulo a declaração: "contém substâncias que estimulam o sabor".

II - As conservas que contenham carne e produtos vegetais terão nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 185 - Na rotulagem do leite em natureza será observado também o seguinte:

I - Indicar na embalagem o tipo de leite, dia da semana da saída ao consumo e o nome do estabelecimento de origem;

II - Indicar em caracteres bem visíveis e uniformes, a designação da espécie animal, quando não for bovina, tais como: "leite de cabra", "leite de ovelha" e outros:

III - Respeitar nos fechos, cápsulas ou tampas, as cores fixadas para os diversos tipos de leite.

Art. 186 - Na rotulagem de subprodutos industriais empregados na alimentação animal ou como fertilizantes orgânicos, indicar a composição qualitativa e quantitativa de cada um, com a percentagem do componente básico segundo a finalidade indicada.



Rua do Comércio, 619 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1133 / 3268-1180 / 3268-1578 | **DONA FRANCISCA-RS**
**E-mail:** donafrancisca@donafrancisca.rs.gov.br

Art. 187 - Na rotulagem do creme de mesa pode ser designado também "creme de leite", seguindo-se de especificações que couberem: ácido, pasteurizado, esterilizado ou "UHT", além da indicação da percentagem da matéria gorda.

Art. 188 - Na rotulagem da manteiga devem constar as especificações "com sal" ou "sem sal", além dos demais dizeres legais exigidos.

Art. 189 - Na rotulagem de leites desidratados e leites diversos, devem, ainda ser observadas as seguintes exigências:

I - Especificar a variedade a que pertençam, de acordo com o teor de gordura, a composição base do produto, e quando for o caso, a quantidade de água a ser adicionada para reconstituição;

II - Indicar, no "leite condensado", a base de constituição e a natureza do açúcar empregado;

III - Indicar, nos "produtos lácteos fermentados", a percentagem de ácido láctico, e o teor alcoólico e espécie produtora do leite empregado;

IV - Indicar, nas "farinhas lácteas", as misturas que forem feitas;

V - Indicar, nos "refrescos de leite", o nome fantasia que houver sido aprovado.

Art. 190 - Na rotulagem de queijos deve ser observado o seguinte:

I - Tratando-se de queijo fundido, pode ser indicado o tipo de queijo empregado, havendo mistura de diferentes tipos, pode ser feita a simples declaração de "queijo pasteurizado" ou "queijo fundido", conforme o caso;

II - Deve trazer indicações sobre a percentagem de gordura no extrato seco;

III - No queijo prato, quando em formato diferente do padrão, as denominações de "Cobocó", "Lanche", "Esférico" ou "Bola" entre parênteses, logo abaixo das palavras "Queijo Prato".

Art. 191 - Na rotulagem de ovos em natureza, as embalagens deverão informar:

I - Cor, através da expressão "ovos brancos" ou "ovos vermelhos".

II -Tipo, conforme a classificação oficial considerando o peso ou o tamanho.

III - As frases: "O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde" e "Manter os ovos preferencialmente refrigerados".



Rua do Comércio, 619 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1133 / 3268-1180 / 3268-1578 | **DONA FRANCISCA-RS**
**E-mail:** donafrancisca@donafrancisca.rs.gov.br

IV - Ovos conservados sob refrigeração deverão explicitar no rótulo ou embalagem a expressão "REFRIGERADO" e a recomendação de temperatura de conservação.

Art. 192 - Na rotulagem de mel e derivados deve-se observar o seguinte:

§1º - A denominação "mel de abelhas" será utilizada especificamente para o mel de mesa, o mel proveniente de abelhas-indígenas deve trazer no rótulo a indicação clara de sua procedência.

§2º - Permitir-se-á a indicação da flora predominante na região através da expressão "oriundo da região..... em época de predominância de flores de ...", em caracteres uniformes de corpo e cor;

§3º - A declaração da predominância floral somente será permitida quando aprovada mediante identificação polinológica do sedimento, exigindo-se a presença de pólen da espécie botânica a que se refere, segundo percentual representativo de cada vegetal, dada a variação da quantidade de pólen nas diferentes espécies de vegetais. Nesse caso, o nome do produto será seguido da expressão "flores de ..." em caracteres menores.

§4º - Permite-se o comércio de mel em favos, desde que acondicionados em embalagem impermeável e devidamente rotulada. A denominação do produto, neste caso, será "Mel de Abelhas em Favos". É permitido o comércio de "Mel de Abelhas em Favos", assim denominando-se o mel de abelhas ao qual se adicione pedaços de favo.

§5º - Quando adicionado de geleia real ou pólen, indicação no rótulo para designação do produto, será "Mel de Abelhas com Geleia Real ou Mel de Abelhas com Pólen", com caracteres uniformes em corpo e cor, devendo ser indicada a quantidade adicionada. Especificamente nos rótulos de mel de abelhas com geleia real ou pólen, deverá constar a expressão "Conservar sob refrigeração". Procedimento idêntico deve ser adotado na rotulagem de geleia real ou pólen "in natura".

§6º - A denominação para o produto obtido da fermentação alcoólica do mel de abelhas chamar-se-á "hidromel".

§7º - A denominação para os produtos resultantes da fermentação acética do hidromel ou das fermentações alcoólica e acética da mistura de mel de abelhas com água potável será "Vinagre de Mel de Abelhas".

## TÍTULO XIII

## REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL



Rua do Comércio, 619 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1133 / 3268-1180 / 3268-1578 | **DONA FRANCISCA-RS**
**E-mail:** donafrancisca@donafrancisca.rs.gov.br

Art. 193 - Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

§1º - Os produtos que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo, devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação, se for o caso.

§2º - Quando ainda permitam o aproveitamento condicional ou rebeneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.

Art. 194 - Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimentos sob Inspeção Municipal sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento também registrado no SIM de Dona Francisca, ou Serviço de Inspeção Estadual do Rio Grande do Sul, ou Serviço de Inspeção Federal, ou estabelecimentos aprovados pelos sistemas de equivalência de inspeção estadual ou federal.

Art. 195 - É proibido o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios para o consumo, devendo-se promover sua transformação ou aproveitamento condicional.

Art. 196 - Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais, onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedente de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a reinspeção deve visar especialmente:

I - Sempre que possível conferir o certificado de sanidade que acompanha o produto;

II - Identificar os rótulos e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de validade

III - Verificar as condições de integridade dos envoltórios e recipientes;

IV- Verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;

V - Coletar amostras para exames químicos e microbiológicos, sempre que necessário;

## TÍTULO XV

## EXAMES DE LABORATÓRIO



Rua do Comércio, 619 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1133 / 3268-1180 / 3268-1578 | **DONA FRANCISCA-RS**
**E-mail:** donafrancisca@donafrancisca.rs.gov.br

Art. 197 - Os produtos de origem animal, prontos para o consumo, bem como toda e qualquer substância utilizada na sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

§1º - As técnicas de exame e orientação analítica serão as estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Estadual.

§2º - Os parâmetros de conformidade dos resultados das análises laboratoriais serão as estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Estadual.

§3º - Os laboratórios aptos a realizar as análises oficiais serão aqueles acreditados junto ao Serviço de Inspeção Estadual e/ou Serviço de Inspeção Federal.

Art. 198 - O exame físico-químico em seus objetos e métodos segue orientação do Serviço de Inspeção Estadual e compreende:

I - Os caracteres organolépticos;

II - Princípios básicos ou composição centesimal;

III - Índices físicos e químicos;

IV - Corantes, conservadores ou outros aditivos;

V - Provas especiais de caracterização e verificação de qualidade;

VI - Análise físico-químico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal.

Art. 199 - O exame microbiológico em seus objetos seguirá orientação do serviço de Inspeção Estadual, e deve verificar:

I - Presença de produtos do metabolismo bacteriano, quando necessário;

II - Contagem total de micro-organismos sobre produtos de origem animal;

III - Pesquisa e/ou contagem da flora determinada;

IV - Pesquisa e/ou contagem de flora patogênica;

V - Exame bacteriológico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal;

VI - Exame bacteriológico de matérias-primas e produtos afins, empregados na elaboração de produtos de origem animal.

Art. 200 - A periodicidade dos exames laboratoriais exigidos deverá considerar:



Rua do Comércio, 619 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1133 / 3268-1180 / 3268-1578 | **DONA FRANCISCA-RS**
**E-mail:** donafrancisca@donafrancisca.rs.gov.br

I - A quantidade de produto processado;

II - O grau de risco oferecido pelo consumo do produto à população;

III - O resultado dos exames anteriores;

IV - As condições físicas higiênico-sanitárias do estabelecimento;

V - Os cuidados higiênico-sanitários rotineiros do estabelecimento.

§1º - Considera-se estabelecimento de pequeno porte aquelas:

I - Fábricas de conservas de produtos cárneos, que processam até 1 t (uma tonelada) de produtos prontos por semana, como uma média trimestral;

II - Estabelecimentos industriais, que processam até 5 kl (cinco quilolitros) de leite ou equivalente leite por dia, como uma média trimestral;

III - Granjas avícolas, que processam até 200 dz (duzentas dúzias) de ovos por dia, como uma média trimestral;

IV - Casas de mel, que processem até 2 t (duas toneladas) de mel por mês, como uma média trimestral.

§2º - Os estabelecimentos de pequeno porte, enquadrados nos parâmetros do parágrafo primeiro deste artigo poderão, a juízo do SIM, apresentar análise físico-química e microbiológica da água com periodicidade anual;

§3º - Os estabelecimentos de pequeno porte, enquadrados nos parâmetros do parágrafo primeiro deste artigo poderão, a juízo do SIM, apresentar análise físico-química de produtos prontos com periodicidade bianual;

§4º - Os estabelecimentos de pequeno porte, enquadrados nos parâmetros do parágrafo primeiro deste artigo poderão, a juízo do SIM, apresentar análise microbiológica de produtos prontos com periodicidade quadrimestral, de forma intercalada, de forma que todos os produtos sejam analisados dentro do período de um ano.

§5º - Os estabelecimentos em regime de equivalência de inspeção estadual ou federal seguirão periodicidades preconizadas pelo Serviço de Inspeção concessor da equivalência, no que tange aos exames realizados por laboratórios credenciados.

Art. 201 - A coleta das amostras será feita por funcionário do SIM;



Rua do Comércio, 619 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1133 / 3268-1180 / 3268-1578 | **DONA FRANCISCA-RS**
**E-mail:** donafrancisca@donafrancisca.rs.gov.br

§1º - O serviço oficial pode a qualquer momento, solicitar análises de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima fora do calendário previsto;

§2º - O serviço oficial pode a qualquer momento, solicitar outros tipos de análises de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima.

Art. 202 - No caso de estabelecimento que apresentar laudo de análises em desacordo com os padrões legais vigentes, sejam microbiológicas, físico-químicas, sensoriais ou outras vindas de outros órgãos, denúncias, análises fiscais e outras em desacordo com os padrões legais vigentes será lavrado auto de infração e, conforme a gravidade do caso poderá gerar uma suspensão de atividades ou outras medidas, a critério do SIM.

## TÍTULO XVI

## INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 203 - As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente, e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

§1º - Incluem-se entre as infrações previstas neste Regulamento:

I - Atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do SIM ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - Desacato, suborno ou simples tentativa;

III - Informações inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos;

IV - Suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico- sanitária ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora;

V - Interdição, total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§2º - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço 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.



Rua do Comércio, 619 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1133 / 3268-1180 / 3268-1578 | **DONA FRANCISCA-RS**
**E-mail:** donafrancisca@donafrancisca.rs.gov.br

§3º - A interdição que trata o inciso 5 poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§4º - Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro.

Art. 204 - Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

I - Apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II - Forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV - Forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V - Não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento;

VI - Não apresentarem sinais característicos da realização de inspeção sanitária.

Art. 205 - Nos casos do artigo anterior, independente de quaisquer outras penalidades que couberem, serão adotados os seguintes critérios:

I - Nos casos de apreensão, após reinspeção completa, será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, após o rebeneficiamento determinado pela Inspeção Municipal;

II - Nos casos de condenação, permite-se o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante assistência da Inspeção Municipal.

Art. 206 - Além dos casos específicos previstos neste Regulamento são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - Adulterações:

a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;

b) quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou adulterada;



Rua do Comércio, 619 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1133 / 3268-1180 / 3268-1578 | **DONA FRANCISCA-RS**
**E-mail:** donafrancisca@donafrancisca.rs.gov.br

c) quando tenham sido empregada substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização do SIM;

d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;

e) mascarar a data de fabricação com intenção dolosa.

II - Fraudes:

a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo SIM;

b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão quanto aos produtos fabricados;

c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando o aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;

d) conservação com substâncias proibidas;

e) especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.

III - Falsificações:

a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégios, ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 207 - Aos infratores dos dispositivos contidos no presente Regulamento e de atos complementares e instruções que forem expedidas visando o seu cumprimento, serão aplicadas, de acordo com portaria específica, seguindo a gravidade da infração.

I - Infração de grau leve, compreende:

a) aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e a higiene do



Rua do Comércio, 619 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1133 / 3268-1180 / 3268-1578 | **DONA FRANCISCA-RS**
**E-mail:** donafrancisca@donafrancisca.rs.gov.br

equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;

b) aos responsáveis pela permanência em trabalho de pessoas que não possuam exame médico válido ou documento equivalente expedido pela autoridade competente;

c) aos que acondicionarem em embalagem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;

d) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo da Inspeção Municipal nas testeiras dos continentes, rótulos ou em produtos;

e) aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação e de validade;

f) aos que infringirem outras exigências sobre rotulagem para os quais não tenham sido especificadas outras penalidades;

g) aos que não providenciarem ou não disponibilizarem ao SIM as planilhas de produção, previstas no Art. 44 deste Regulamento, ou dos controles de processos, previstos no manual de boas práticas do estabelecimento;

h) aos responsáveis por produtos em desacordo com os parâmetros microbiológicos.

II - Infração de grau médio, corresponde:

a) aos que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal para consumo privado, nos casos previstos neste Regulamento, e os que destinarem a fins comerciais;

b) aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção Municipal para facilitar a saída de produtos e/ou subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no SIM;

c) aos que receberem e mantiverem guardados, em estabelecimentos registrados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;

d) aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas neste Regulamento;



Rua do Comércio, 619 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1133 / 3268-1180 / 3268-1578 | **DONA FRANCISCA-RS**
**E-mail:** donafrancisca@donafrancisca.rs.gov.br

e) aos que adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal, procedentes de estabelecimentos não registrados na inspeção;

f) aos que expuserem, à venda produtos a granel, que de acordo com o presente Regulamento devem ser entregues ao consumo em embalagens originais;

g) aos que embaraçarem ou burlarem a ação de servidores do SIM no exercício de suas funções;

h) aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizarem a lavagem e higienização dos vasilhames, frascos, carros-tanques e veículos em geral;

i) aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e, durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem à limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos de produtos destinados à alimentação humana;

j) aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;

k) aos que infringirem os dispositivos deste Regulamento, quanto a documentos de classificação de ovos nos entrepostos, referentes ao aproveitamento condicional;

l) aos que lançarem no mercado, produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo SIM;

m) aos responsáveis pela confecção, litografia ou gravação de carimbos de Inspeção Municipal a serem usados isoladamente ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados, ou em processo de registro ao SIM;

n) aos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal, novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo SIM;

o) aos que criarem óbice a realização de análises dos produtos ou matérias-primas.

III - Infração de grau alto, corresponde:



Rua do Comércio, 619 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1133 / 3268-1180 / 3268-1578 | **DONA FRANCISCA-RS**
**E-mail:** donafrancisca@donafrancisca.rs.gov.br

a) aos que lançarem mão de certificados sanitários, rotulagens e carimbos de inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo SIM;

b) aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou amplificações sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo SIM;

c) aos que expuserem à venda produtos de um estabelecimento como se fosse de outro;

d) aos que usarem indevidamente os carimbos da Inspeção Municipal;

e) aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com as determinações da Inspeção Municipal;

f) aos responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal que enviarem, para consumo, produtos sem rotulagem;

g) aos responsáveis por estabelecimentos não registrados que enviarem, para comércio, produtos não inspecionados pelo SIM;

h) aos responsáveis por estabelecimento de leite que permitirem a saída de animais positivos, suspeitos ou em teste para tuberculose para destino diferente do abate, sendo responsabilizados pelos prejuízos de contaminação que ocorrerem.

IV - Infração de grau gravíssimo:

a) aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;

b) aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados, ou procedentes de animais não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

c) aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite, vacas que tenham sido afastadas do rebanho pelo SIM;

d) aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do SIM, no exercício de suas atribuições;



Rua do Comércio, 619 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1133 / 3268-1180 / 3268-1578 | **DONA FRANCISCA-RS**
**E-mail:** donafrancisca@donafrancisca.rs.gov.br

e) aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;

f) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela Inspeção Municipal;

g) aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal, em desacordo com os padrões deste Regulamento ou nas fórmulas aprovadas, ou ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

h) aos que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no SIM, em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob Inspeção Municipal.

V - Infração fixadas de acordo com a gravidade da falta, a critério do SIM, aos que cometerem outras infrações ao presente Regulamento.

Parágrafo Único - A juízo do Diretor do SIM, em conjunto com o Secretário de Agricultura e Meio Ambiente, os valores das multas poderão ser minorados respeitando o limite, considerando o volume industrializado pelo estabelecimento.

Art. 208 - As penalidades a que se refere o presente Regulamento serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Art. 209 - As multas a que se refere o presente Regulamento serão dobradas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando esta medida couber, nem tampouco o isentam de ação civil e criminal.

§1º - Considera-se reincidência, para os fins deste Regulamento, o novo cometimento, em um período de doze meses, pelo mesmo agente, de infração pela qual já tenha sido autuado, julgado, e que não haja mais cabimento de qualquer recurso administrativo;

§2º - A ação civil e criminal cabe não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem à reincidência;

§3º - A ação civil e criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do SIM;



Rua do Comércio, 619 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1133 / 3268-1180 / 3268-1578 | **DONA FRANCISCA-RS**
**E-mail:** donafrancisca@donafrancisca.rs.gov.br

§4º - A suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro ou relacionamento são de alçada do SIM ouvido o Secretário de Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 210 - Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, a respectiva localização e a firma responsável.

Art. 211 - O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração e pelo proprietário do estabelecimento ou seu representante.

Parágrafo Único - Sempre que o infrator se negar a assinar o auto de infração, será feita declaração a respeito no próprio auto, o qual deverá ser assinado por duas testemunhas.

Art. 212 - A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 3 (três) vias, sendo que a primeira será entregue ao infrator, a segunda à Tesouraria Municipal e a terceira arquivada no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 213 - O infrator poderá apresentar defesa ao SIM, em até 15 (quinze) dias, após a lavratura do auto de infração e/ou multa, cuja decisão, em primeira instância caberá ao Diretor do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo Único - Após a ciência da decisão proferida pelo Diretor do SIM, caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias ao Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, que decidirá em segunda e última instância.

Art. 214 - O infrator, uma vez multado, terá 30 (trinta) dias para efetuar o pagamento da multa e exibir ao servidor do SIM o comprovante de recolhimento à repartição arrecadadora Municipal, este prazo é contado a partir do dia em que o infrator tenha sido notificado da lavratura do auto de multa.

Parágrafo Único - No caso da interposição de defesa ou recurso pelo infrator, na forma do disposto no Art. 252 deste Regulamento, o prazo para pagamento da multa prorroga-se até 15 (quinze) dias após a ciência da decisão, se esta mantiver a penalidade.

Art. 215 - O não recolhimento da multa no prazo legal implica na cobrança judicial pela Secretaria da Fazenda Municipal.

Parágrafo Único - Neste caso, poderá ser determinada a suspensão das atividades do estabelecimento.

Art. 216 - São responsáveis pela infração diante das disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas e jurídicas:



Rua do Comércio, 619 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1133 / 3268-1180 / 3268-1578 | **DONA FRANCISCA-RS**
**E-mail:** donafrancisca@donafrancisca.rs.gov.br

I - Produtores de matéria-prima de qualquer natureza aplicável à indústria animal, desde a fonte de origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM;

II - Proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal;

III - Proprietários, arrendatários ou responsáveis por casas comerciais, que receberem, venderem ou despacharem produtos de origem animal;

IV - Que expuserem à venda, em qualquer parte, produtos de origem animal;

V - Que despacharem ou transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo Único - A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer dos empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que explorarem indústria de produtos de origem animal.

Art. 217 - A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, estipulando-se, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter as atividades suspensas ou cancelado o registro do estabelecimento.

Art. 218 - Os servidores do SIM, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos que manipulem ou armazenem de qualquer forma produtos de origem animal.

## TÍTULO XVII

## DA ORGANIZAÇÃO ESTRUTURAL DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 219 - O SIM deve dispor de pessoal técnico de nível superior e médio, em número adequado, à realização de inspeção sanitária da industrialização de produtos de origem animal, obedecendo à legislação vigente.

§1º - Deve promover treinamento do seu pessoal de nível superior (Médico Veterinário) e médio (Auxiliar de Inspeção) sob a supervisão e apoio do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Rio Grande do Sul.



Rua do Comércio, 619 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1133 / 3268-1180 / 3268-1578 | **DONA FRANCISCA-RS**
**E-mail:** donafrancisca@donafrancisca.rs.gov.br

§2º - A Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas, visitas a estabelecimentos e serviços de inspeção federal, estadual ou municipal de outros municípios, e participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

Art. 220 - O SIM deve dispor de estrutura suficiente para bem desempenhar sua incumbência, abrangendo veículo, combustível, instalações, equipamentos, mobiliário, arquivos e recursos de informática.

Art. 221 - O SIM deve dispor de acesso à impressão de formulários, guias, autos de infração, planilhas e documentação em geral que permita o registro das ações do SIM e a formalização das comunicações com os estabelecimentos inspecionados.

## TÍTULO XVIII

## DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 222 - Todo o abate de animais para consumo ou industrialização de produtos de origem animal realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF-MAPA, SIE- SEAPA, ou no SIM, será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis a apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetidos as demais penas da lei.

Art. 223 - A Vigilância Sanitária tem a incumbência e a prerrogativa de fiscalizar os alimentos no comércio podendo solicitar ao SIM, auxílio na identificação e avaliação de produtos de origem animal.

Art. 224 - Serão fixadas as taxas sanitárias por portaria do Senhor Prefeito Municipal, com a finalidade de ressarcimento aos cofres públicos, pela contraprestação do Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal.

Art. 225 - Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento, serão resolvidos pelo Departamento do SIM, ouvido o Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 226 - Fica o Departamento do SIM em conjunto com o Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, autorizados a editar atos complementares e normas técnicas, que se fizerem necessários para o cumprimento deste Regulamento.

Art. 227 - Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação.



Rua do Comércio, 619 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1133 / 3268-1180 / 3268-1578 | **DONA FRANCISCA-RS**
**E-mail:** donafrancisca@donafrancisca.rs.gov.br

**GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE DONA FRANCISCA,** aos dezenove dias do mês de outubro do ano de dois mil e vinte.

**EDALEO DALLA NORA**
Prefeito Municipal

Registre-se e Publique-se.
Em 19 de outubro de 2020.

LAURA HERMES
Secretaria Municipal da Administração e Planejamento.

Publicado em Imprensa Oficial
(l.m.1.062/2009)
Em 19 / 10 / 2020



Rua Sete de Setembro, 756 - CEP 97280-000 | Fone/Fax: (55) 3268-1619 | **DONA FRANCISCA - RS**
**E-mail:** educacao@donafrancisca.rs.gov.br