



# MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

DECRETO 016/2021  
DE 03 DE MARÇO DE 2021

REGULAMENTA E LEI MUNICIPAL Nº 2358/2017, DE 28.09.2017, ALTERADA PELA LEI MUNICIPAL Nº 2529/2021, DE 28.01.2021, QUE DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM) NO MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO, RS.

ANTONIO JOSÉ BIANCHIN, Prefeito Municipal de São José do Ouro, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pela Lei Orgânica Municipal,

## D E C R E T A:

Art. 1º O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência do Município de São José do Ouro, (SIM) nos termos da Lei Federal n.º 7.889, de 23.11.89 e da Lei Municipal n. 2358/2017, de 28.09.2017, alterada pela Lei Municipal nº 2529/2021, de 28.01.2021, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, Desenvolvimento Econômico, Meio Ambiente e Turismo.

Art. 2º A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, será exercida em todo o território do Município de São José do Ouro, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos estabelecimentos que se dediquem ao abate, processamento e/ou industrialização de produtos de origem animal.

Parágrafo único. A competência para realizar a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de que trata este Decreto, e das Leis indicadas no Art. 1º é privativa de servidor efetivo com formação em curso de nível superior em Medicina Veterinária.

Art. 3º A implantação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, obedecerá às normas constantes deste Decreto, com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.

Art. 4º Ficará a cargo do Coordenador do "SIM", fazer cumprir estas normas, também outras podem ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais que diga respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º deste Decreto.

§ 1º A função de coordenador do SIM será exercida por servidor efetivo, preferencialmente médico veterinário, da Secretaria Municipal de Agricultura, Desenvolvimento Econômico, Meio Ambiente e Turismo.

§ 2º Além deste Regulamento, outros que virão por força desse artigo poderão abranger as seguintes áreas:

- a) A classificação do estabelecimento;
- b) As condições exigências para registro;
- c) A higiene dos estabelecimentos;

*“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”*



# MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

## Estado do Rio Grande do Sul

- d) A inspeção *ant e post-mortem* dos animais destinados ao abate;
- e) A inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- f) Padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- g) O registro de rótulos;
- h) As análises laboratoriais;
- i) O trânsito de produtos, subprodutos e matérias primas;
- j) A carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;
- k) Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

### CAPÍTULO I DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 5º Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

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

Parágrafo único. A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos de processamento e industrialização de produto de origem animal previstos no presente Regulamento.

Art. 6º Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados e definidos:

- I - Abatedouro frigorífico;
- II - Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

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

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

*“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”*



# **MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO**

## **Estado do Rio Grande do Sul**

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

- I - Granja leiteira;
- II - Posto de refrigeração;
- III - Unidade de beneficiamento de leite e derivados;
- IV - Queijaria.

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

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido à granel de uso industrial.

§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

Art. 8º Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

- I - Barco-fábrica;
- II - Abatedouro frigorífico de pescado;
- III - Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;
- IV - Estação depuradora de moluscos bivalves.

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

*“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”*



# MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

## Estado do Rio Grande do Sul

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

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

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

Art. 9º Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - Granja avícola;

II - Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

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

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

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

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

§ 6º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

Art. 10. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I - Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

*“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”*



# **MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO**

## **Estado do Rio Grande do Sul**

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

Art. 11. Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio ao "SIM" de seus projetos e localização.

Art. 12. A inspeção industrial e sanitária realizada pelo "SIM" deverá ser instalada de forma permanente ou periódica.

I - A Inspeção Oficial em caráter permanente consiste na presença do Serviço Oficial de Inspeção para a realização dos procedimentos de Inspeção e Fiscalização *ante e pos mortem*, durante as operações de abate das diferentes espécies de animais de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos.

II - A Inspeção Oficial em caráter periódico consiste na presença do Serviço Oficial de Inspeção para a realização dos procedimentos de Inspeção e Fiscalização nos demais estabelecimentos registrados, exceto o abate.

Art. 13. Os produtos de origem animal em natureza ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

Parágrafo único. Os estabelecimentos registrados no "SIM" ficam sujeitos às obrigações contidas no artigo 102, itens 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16 e 17 do Decreto Federal n.º 30.691 de 29 de março de 1952 e suas alterações.

### **CAPÍTULO II**

#### **DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO OU RELACIONAMENTO**

Art. 14. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal n.º 7.889, de 23 de novembro de 1989, obrigam-se obter registro junto ao "SIM" - Sistema de Inspeção Municipal.

Art. 15. Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior receberão número de registro.

§ 1º Estes números obedecerão à seriação própria e independente, uma para registro e outro para relacionamento, fornecidos pelo "SIM".

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

§ 3º Por ocasião da concessão do número de registro será fornecido o respectivo Título de Registro, no qual constará o nome e localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários.

*“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”*



# **MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO**

## **Estado do Rio Grande do Sul**

Art. 16. O processo de obtenção do Registro, junto ao "SIM", deverá ser encaminhado, através dos seguintes documentos:

- I – Requerimento ao Prefeito Municipal;
- II – Plantas de situação e locação;
- III – Plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;
- IV – Plantas de cortes e fachadas;
- V – Memoriais de construção;
- VI – Plantas hidrossanitárias, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água;
- VII – Projeto prevendo o tratamento de efluentes aprovados pelo órgão competente;
- VIII – Memorial econômico-sanitário;
- IX – Certificado de Capacitação em boas práticas de fabricação.

Parágrafo único. O encaminhamento dos pedidos de registros do estabelecimento de produtos de origem animal deverá ser precedido de vistoria prévia e aprovação do local e terreno.

Art. 17. Somente após a aprovação dos projetos é que o requerente poderá dar início às obras.

Art. 18. Concluídas as obras e instalados os equipamentos será requerido ao "SIM" a vistoria de aprovação e autorização para o início das atividades.

Parágrafo único. Concedida autorização para o início das atividades compete ao "SIM" instalar, de imediato, a inspeção no estabelecimento.

Art. 19. As exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria de aprovação realizada pelo "SIM".

Parágrafo único. As plantas e suas alterações deverão ser previamente aprovadas pelo "SIM".

Art. 20. O registro definitivo de Inspeção Industrial e Sanitária somente será concedido aos estabelecimentos que estejam devidamente registrados no órgão fiscalizador do exercício legal da atividade.

### **DAS NORMAS TÉCNICAS**

Art. 21. O serviço de Inspeção Municipal adotará como regra de instalações e equipamentos para a construção e/ou funcionamento dos estabelecimentos que abatem, produzem e/ou industrializam produtos de origem animal às normas técnicas estaduais vigentes.

Parágrafo único. As normas técnicas de coleta de água e produtos para análises laboratoriais, serão seguidas conforme as regras do laboratório em que for enviada a amostra.

*“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”*



# MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

## Estado do Rio Grande do Sul

### CAPÍTULO III

#### IMPLANTAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO - BPF

Art. 22. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, fica responsável pela aplicação do Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação (BPF), aprovado pela Portaria MAPA n.º 368/97 e alterações posteriores.

Parágrafo único. Ficam sujeitos ao que dispõe este artigo os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 23. Todos os estabelecimentos referidos no Parágrafo único do artigo anterior deverão possuir implantadas as Normas de Boas Práticas de Fabricação, salvo os casos especiais que apresentarem as devidas justificativas, e cujo pedido será analisado pelo SIM que poderá deferi-lo ou não.

Parágrafo único. Esta implantação e adequação das boas práticas de fabricação deverá se dar em até um ano a contar da data de registro do estabelecimento junto ao SIM.

Art. 24. A verificação da implantação pelos estabelecimentos, das BPF será feita durante as fiscalizações oficiais.

Art. 25. Nas boas práticas de fabricação os estabelecimentos deverão implantar os seguintes procedimentos operacionais padrão (POPS) segundo sua classificação.

#### **I - Carnes e derivados:**

- a) Água de abastecimento;
- b) PPHO;
- c) Controle de pragas;
- d) Treinamento de funcionários;
- e) Controle de matérias primas, insumos e embalagens;
- f) Controle de temperaturas, calibração e aferição de instrumentos.

#### **II- Leites e derivados:**

- a) Água de abastecimento;
- b) Águas residuais;
- c) Controle de pragas;
- d) PPHO;
- e) Treinamento dos funcionários;
- f) Higiene e saúde dos funcionários;
- g) Controle de temperaturas, calibração e aferição de instrumentos;
- h) Controle de matérias primas (produtos, embalagens e insumos).

#### **III - Os de pescado e derivados:**

- a) Água de abastecimento;
- b) Controle de pragas;
- c) PPHO;

*“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”*



# MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

## Estado do Rio Grande do Sul

- d) Treinamento dos funcionários;
- e) Higiene e saúde dos funcionários;
- f) Controle de matérias primas e embalagens;
- g) Controle de temperaturas calibração e aferição de instrumentos.

#### **IV - Ovos e derivados:**

- a) Água de abastecimento;
- b) Controle de pragas;
- c) PPHO;
- d) Treinamento dos funcionários;
- e) Higiene e saúde dos funcionários;
- f) Controle de matérias primas e embalagens;
- g) Controle de temperaturas, calibração e aferição de instrumentos (para unidade de beneficiamento de ovos e derivados).

#### **V - Os de produtos de abelhas e derivados:**

- a) Água de abastecimento
- b) Controle de pragas;
- c) PPHO;
- d) Treinamento dos funcionários;
- e) Higiene e saúde dos funcionários;
- f) Controle de matérias primas e embalagens;

#### **VI - Os que abatem diferentes espécies animais, exceto pescado:**

- a) Água de abastecimento;
- b) Controle de pragas;
- c) PPHO;
- d) Treinamento dos funcionários;
- e) Higiene e saúde dos funcionários;
- f) Controle de matérias primas e embalagens (para estabelecimentos que realizam desossa com matéria prima de terceiros).
- g) Águas residuais;
- h) Controle de temperaturas, calibração e aferição de instrumentos;
- i) Abate humanitário.

§ 1º Todas as informações consideradas relevantes à Inspeção Oficial deverão ser prontamente fornecidas pelo estabelecimento.

§ 2º O Manual de BPF, específico para cada estabelecimento, deverá estar disponível para o Serviço de Inspeção Municipal.

### **CAPÍTULO IV DAS CARNES E LEITE EM NATUREZA**

Art. 26. O abate de animais para o consumo público, ou para matéria prima, na fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de leite no Município de São José do Ouro estará sujeitos às seguintes condições:

*“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”*



# MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

## Estado do Rio Grande do Sul

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

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

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

§ 4º Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis, deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito da Secretaria da Saúde.

### CAPÍTULO V DA IMPLANTAÇÃO

Art. 27. Os estabelecimentos relacionados neste Decreto devem estar localizados em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Art. 28. O estabelecimento deverá ser instalado, de preferência, no centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 10 (dez) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, com exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

Art. 29. Os estabelecimentos devem dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do matadouro e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros:

- I - 800 (oitocentos) litros por bovino;
- II - 500 (quinhentos) litros por suíno;
- III - 200 (duzentos) litros por ave; e,
- IV - 06 (seis) litros por litro de leite industrializado.

Art. 30. Todos os estabelecimentos devem dispor de água quente para usos diversos e suficientes às necessidades.

Art. 31. Os estabelecimentos devem dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 32. Os estabelecimentos devem possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

*“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”*



# **MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO**

## **Estado do Rio Grande do Sul**

Art. 33. Os estabelecimentos devem ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara de fácil lavagem e desinfecção, bem como os parapeitos das janelas devem ser chanfrados.

Art. 34. Os estabelecimentos devem possuir forros de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção.

Parágrafo único. A obrigação contida no “caput” deste artigo poderá ser dispensada nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização.

Art. 35. Os estabelecimentos devem dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados, sendo que a dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

Art. 36. Os estabelecimentos devem 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. 37. Os estabelecimentos devem dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção, bem como pias, sanitizantes e esterilizadores, quando for o caso, e em boas condições de funcionamento e número suficiente para a atividade. Os acessos às dependências devem ser providos de barreira sanitária completa.

Art. 38. Os estabelecimentos devem dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento e de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como, de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do Meio Ambiente.

Art. 39. Os estabelecimentos devem dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

Art. 40. Os estabelecimentos devem dispor de suficiente “pé direito” nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os bovinos dependurados após o atordoamento permaneçam com a ponta do focinho distante, no mínimo, 75 (setenta e cinco) centímetros do piso.

Art. 41. Os estabelecimentos devem dispor de currais, pocilgas cobertas e/ou apriscos com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos, devendo, também ser provido de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente, para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.

*“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”*



# **MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO**

## **Estado do Rio Grande do Sul**

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

Art. 42. Os estabelecimentos devem dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfolagem, evisceração, inspeção, acabamento das carcaças e da manipulação dos miúdos, com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final além de não permitir que haja contato das carcaças já esfoladas, entre si, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo “SIM”.

Art. 43. Os estabelecimentos devem prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

Art. 44. Os estabelecimentos devem dispor de telas em todas as janelas e outras passagens para o interior, além das demais aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos, bem como, imprescindivelmente, provido de eficiente proteção contra roedores.

Art. 45. Os estabelecimentos devem dispor de depósitos para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados.

Art. 46. Os estabelecimentos devem dispor de dependência, quando necessário para uso como escritório da administração, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, separada do matadouro e localizada à sua entrada.

### **CAPÍTULO VI**

#### **DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE**

Art. 47. Fica permitido o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria.

§ 1º O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 03 (três) minutos e esta deve ser sempre realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores.

§ 2º A esfolagem só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

§ 3º Após as operações de abate serão utilizados lacres nos alçapões de insensibilização.

Art. 48. Para o abate de suínos, depilar e raspar, logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperaturas e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração, sendo que quando usados outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

Art. 49. No caso de aves, a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

*“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”*



# **MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO**

## **Estado do Rio Grande do Sul**

Art. 50. É permitida a evisceração, sob as vistas de funcionário do "SIM" em local em que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e carcaça do animal.

Parágrafo único. Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e para tanto não devem ficar animais dependurados nos trilhos, nos intervalos de trabalho.

Art. 51. Os estabelecimentos devem executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 52. Após o processo de abate deverá haver a marcação da cabeça do animal, quando esta for destacada, para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente. O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras.

### **CAPÍTULO VII**

#### **DA INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM" E "POST-MORTEM", DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA E DA INSPEÇÃO DE LEITE E DERIVADOS**

Art. 53. Com relação a inspeção "*ante-mortem*", deverá haver o cumprimento, no que couber, do disposto nos artigos 106 a 109 do regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 30.691 de 29 de março de 1952 e suas alterações.

Art. 54. Fica determinado o cumprimento, no que se refere à inspeção "*post-mortem*" do disposto nos Artigos 147 a 198 e 204 a 242, do regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 30.691 de 29 de março de 1952 e suas alterações.

Art. 55. No que se refere à matança de emergência, deverá ser considerado o disposto nos Artigos 130 a 134 do RIISPOA.

Art. 56. No que se refere à inspeção de leite e derivados, será cumprido, no que couber, o disposto nos artigos 475 a 705 do RIISPOA.

Art. 57. Considerar, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras, o previsto nos artigos 47 a 52 deste Decreto, e as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras, apenas nos casos em que houver condições para tal.

Art. 58. Os materiais condenados oriundos da sala de matança e de outros locais deverão ser desnaturados em equipamentos apropriados, em locais destinados a este fim, devendo, igualmente, o sangue, no mínimo, sofrer cozimento, independente de sua utilização.

*“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”*



# **MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO**

## **Estado do Rio Grande do Sul**

§ 1º Admite-se o tratamento desses materiais por cocção em água fervente pelo tempo mínimo de 02 (duas) horas, quando estas matérias primas forem destinadas para alimentação animal direta.

§ 2º A critério do "SIM", permitir-se-á a retirada de materiais condenados para a industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), desde que devidamente desnaturadas com substâncias apropriadas para a finalidade, e que o seu transporte seja efetuado em recipientes e/ou veículos fechados específicos e apropriados.

### **CAPÍTULO VIII**

#### **DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E DAS PESSOAS**

Art. 59. Todas as dependências dos matadouros ou das indústrias devem ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

Art. 60. Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, e, quando necessário, durante a manipulação, bem como na saída de sanitários.

Art. 61. Deverão ser marcados o equipamento, carrinhos, tanques, caixas, e demais utensílios, de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou carnes utilizadas na alimentação de animais, sendo que, utilizar-se-ão as denominações "comestíveis", "não comestíveis" e "condenados".

Art. 62. É obrigatória a lavagem e desinfecção diária e convenientemente dos pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados no matadouro e demais indústrias. No caso de desinfecção, os desinfetantes empregados têm que ser previamente aprovados pelos órgãos competentes.

Art. 63. Os matadouros e indústrias controlados pelo "SIM" devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do "SIM".

Art. 64. Será exigido do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a expedição, o uso de uniforme de cor branca, mantidos convenientemente limpos, bem como a utilização de protetores de cabeça (gorro e capacete, quando necessário) e botas.

Art. 65. É obrigatória a desinfecção dos equipamentos e instrumentos pelo pessoal que manipula produtos condenados, e/ou não comestíveis, com produtos apropriados e aprovados, devendo ser usados uniformes diferenciados, nestes casos.

*“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”*



# MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

## Estado do Rio Grande do Sul

Art. 66. Será proibido que o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como, deposite produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência, ou ainda, guardar roupas de qualquer natureza. Também é proibido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho do matadouro ou da indústria.

Art. 67. Far-se-á todas as vezes que o "SIM" julgar necessário, a substituição, raspagem, pinturas e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 68. É obrigatória a lavagem e desinfecção, tantas vezes quanto necessário, dos pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para repouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo "SIM".

Art. 69. Os estabelecimentos devem inspecionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 70. Os produtos comestíveis, durante a sua obtenção, embarque e transporte, devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.

Art. 71. É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que, por sua forma e composição, possa causar prejuízos à manipulação, estocagem e transporte de matérias primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 72. A inspeção de saúde poderá ser exigida sempre que a autoridade sanitária do matadouro achar necessária, para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências do matadouro. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infecto-contagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade no matadouro ou indústria será ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao serviço de inspeção sanitária comunicar o fato a autoridade da saúde pública.

Art. 73. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade.

Art. 74. Os estabelecimentos ficam obrigados a inspecionar, previamente, os contingentes quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, rejeitando os que forem julgados sem condições de uso.

Parágrafo único. De modo algum é permitido o acondicionamento de matérias primas ou produtos destinados à alimentação humana em carrinhos ou recipientes que tenham servido a produtos não comestíveis.

*“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”*



# **MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO**

## **Estado do Rio Grande do Sul**

Art. 75. Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Art. 76. Não é permitida a utilização de qualquer dependência do matadouro como residência.

Art. 77. É obrigatória a higienização diária, ou sempre que necessário, dos instrumentos de trabalho.

Art. 78. Fica vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades no estabelecimento, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, bem como, pelo encarregado do "SIM".

### **CAPÍTULO IX**

#### **DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Art. 79. O "SIM" deverá dispor de pessoal técnico de nível superior e médio, em número adequado, à realização de inspeção sanitária "*ante e post-mortem*" e tecnológica, obedecendo à legislação vigente.

Parágrafo único: A inspeção "*ante e post-mortem*" é privativa do Médico Veterinário, excepcionalmente, poderá ser atribuída a profissional de nível médio, devidamente treinado, e sempre sob a supervisão daquele.

Art. 80. O Serviço de Inspeção Municipal deve dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários.

### **CAPÍTULO X**

#### **DOS DERIVADOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, DA ROTULAGEM E DA CARIMBAGEM**

Art. 81. As matérias-primas de origem animal, que derem entrada em indústria e/ou no comércio de São José do Ouro, deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária, de órgão federal, estadual ou do próprio município devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

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

Art. 82. Os produtos industrializados serão devidamente rotulados, conforme as disposições estabelecidas em Norma Técnica de Rotulagem, constantes do ANEXO I deste Decreto.

Art. 83. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa em produtos industrializados, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Saúde.

*“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”*



# **MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO**

## **Estado do Rio Grande do Sul**

Art. 84. As formulações utilizadas nos produtos de origem animal deverão ser previamente aprovadas pelo SIM seguindo os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos.

Art. 85. As carcaças, parte de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos e etiquetas lacre, conforme Portaria n.º 304 de 22 de Abril de 1996 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e suas alterações posteriores, cujos modelos serão fornecidos pelo "SIM".

§ 1º Estes carimbos conterão obrigatoriamente a palavra "Inspecionado", o número de registro do estabelecimento, a palavra "SIM" a qual representará o "Serviço de Inspeção Municipal" e o nome do Município de São José do Ouro.

§ 2º As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo, serão isentos de carimbo direto no produto, desde que acondicionados por peças, em embalagens individuais e invioláveis, onde conste o referido carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos para os rótulos.

Art. 86. Os carimbos para uso no Serviço de Inspeção Municipal - SIM - seguirão o seguinte padrão:



Formato: Losangular

Medida: 5 cm de diâmetro

Uso: Carcaças.

Medida: 5 cm de uma extremidade a outra onde está descrito a palavra "INSPECIONADO".

Uso: Etiquetas lacre, testeiras de embalagens de peso superior a 2 (dois) Kg.

Medida: 2 cm de uma extremidade a outra onde está descrito a palavra "INSPECIONADO".

Uso: Embalagens com 2 (dois) Kg ou inferior a 2 (dois) Kg.

*“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”*



# MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul



**Formato:** Circular

**Medida:** 3 cm de diâmetro

**Uso:** Aprovação de documentos, plantas, rotulagens e outros.

## CAPÍTULO XI DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 87. As infrações às disposições deste Decreto serão aplicadas conforme a Lei Federal n.º 7.889, de 23 de Novembro de 1989 e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Parágrafo único. 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 referente à quantidade, qualidade e procedência dos produtos;
- IV - Qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse ao SIM.

Art. 88. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

- I - Advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;
- II - Multa de até 500 (quinhentas) Unidades de Referência do Município - URMs, nos casos não compreendidos no inciso anterior;
- III - Apreensão e/ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

*“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”*



# MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

## Estado do Rio Grande do Sul

IV - Suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço 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.

§ 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§ 2º A interdição de que trata o inciso V deste artigo poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 3º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro.

Art. 89. Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, consideram-se impróprios para o 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 ou 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.

Art. 90. Nos casos do artigo anterior, independente de quaisquer outras penalidades que couberem, serão adotados os seguintes critérios:

I - Nos casos de apreensão, após a reinspeção completa, será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, conforme determinação da Inspeção Municipal.

II - Nos casos de condenação, permite-se sempre 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. 91. Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

*“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”*



# MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

## Estado do Rio Grande do Sul

### I - Adultrações:

Quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;

Quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou adulterada;

Quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização do SIM;

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

Quando 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;

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

A 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;

A conservação com substâncias proibidas;

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

### III - Falsificações:

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

Quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 92. Aos infratores dos dispositivos contidos no presente Regulamento e de atos complementares e instruções que forem expedidas, serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, as seguintes penalidades:

#### I - Multa de 200 (duzentas) URMs:

a) Aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e a higiene dos equipamentos 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 que acondicionarem ou embalsamarem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;

c) Aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo da inspeção Municipal nas testas das embalagens, rótulos ou em produtos;

*“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”*



# MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

## Estado do Rio Grande do Sul

- d) Aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação e de validade;
- e) Aos que infringirem outras exigências sobre rotulagem para os quais não tenham sido especificadas outras penalidades;
- f) As pessoas que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal para o consumo privado, nos casos previstos neste Regulamento, e os destinarem a fins comerciais;
- g) Aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção Municipal para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no SIM;
- h) Aos que receberem e mantiverem guardados, em estabelecimentos registrados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;
- i) Aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos.
- j) As pessoas físicas ou jurídicas que embaraçarem ou burlarem a ação dos servidores do SIM no exercício de suas funções;
- k) Aos responsáveis por estabelecimento de leite e derivados que não realizarem a lavagem e higienização dos vasilhames, frascos, carros tanques e veículos em geral;
- l) 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 a limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos de produtos destinados à alimentação humana;
- m) Aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;
- n) Aos que lançaram no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo SIM;
- o) Aos responsáveis pela confecção, litografia ou gravação de carimbos da Inspeção Municipal a serem usados isoladamente, ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados, ou em processo de registro no SIM;
- p) Os estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo SIM.

### II - Multa de 400 (quatrocentos) URMs:

- a) Aos que lançarem mão de 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 ampliações 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 a determinação da Inspeção Municipal;
- f) Aos responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal que enviarem, para consumo, produtos sem rotulagem;

*“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”*



# **MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO**

## **Estado do Rio Grande do Sul**

g) Aos responsáveis por quaisquer fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;

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

i) Aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite, vacas que tenham sido afastadas do rebanho pela Divisão de Fiscalização e Defesa Sanitária Animal – DFDSA –Secretaria de Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul;

j) Às pessoas físicas ou jurídicas que mantiverem, para fins especulativos, produtos que, a critério do SIM possam ficar prejudicados em suas condições de consumo;

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

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

m) Aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela Inspeção Municipal;

**III – Multa de 500 (quinhentos) URMs, fixada de acordo com a gravidade da falta, aos que cometerem outras infrações ao presente Regulamento.**

Art. 93. 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. 94. 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 essa medida couber, nem tão pouco o isentam de ação civil e criminal.

§ 1º Considera-se reincidência, para fins deste Regulamento, o novo cometimento, pelo mesmo agente, de infração pela qual já tenha sido autuado, julgada, 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 a reincidência.

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

§ 4º A suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro são de alçada do Coordenador do SIM.

Art. 95. 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 razão social.

Art. 96. O Auto de Infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração e pelo proprietário do estabelecimento ou representante do mesmo.

Parágrafo único. Sempre que o infrator se negar a assinar o Auto de Infração, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias ao proprietário do estabelecimento ou responsável pelo mesmo, por correspondência registrada e mediante recibo.

*“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”*



# MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

## Estado do Rio Grande do Sul

Art. 97. A autoridade que lavrar o Auto de Infração deve extraí-lo em 03 (três) vias, sendo que a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida ao Conselho Municipal do Meio Ambiente e a terceira ficará arquivada no Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

Art. 98. O infrator poderá apresentar defesa ao SIM, em até 15 (quinze) dias após a lavratura do Auto de Infração, cuja decisão, em primeira instância, caberá ao Conselho Municipal do Meio Ambiente.

§ 1º O Conselho Municipal do Meio Ambiente terá o prazo improrrogável de 10 (dez) dias para proferir sua decisão.

§ 2º Após a ciência da decisão proferida pelo Conselho Municipal do Meio Ambiente, caberá recurso, no prazo de 10 (dez) dias, ao Prefeito Municipal, que decidirá, no mesmo prazo, em segunda e última instância.

§ 3º A defesa apresentada pelo infrator será, em qualquer caso, protocolada junto ao Serviço de Inspeção Municipal que a receberá, onde constará a identificação do servidor e a data de recebimento, e após, encaminhado ao Coordenador do SIM o mesmo será feito com relação a recurso.

Art. 99. Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recurso sem apresentação de defesa, ou apreciados os recursos, a autoridade sanitária proferirá a decisão final, dando o processo por concluso, sendo que após a publicação desta última decisão, em local público e visível, a documentação será encaminhada à Secretaria Municipal da Fazenda para as devidas cobranças.

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

Art. 100. São responsáveis pela infração diante das disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

- I – Produtores de matéria-prima de qualquer natureza aplicável à indústria animal, desde a fonte de origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM;
- II – Proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal;
- III – 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 a indústria dos produtos de origem animal.

Art. 101. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se-lhe, 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.

*“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”*



# MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

## Estado do Rio Grande do Sul

Art. 102. Os servidores do SIM, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, tem livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma com produtos de origem animal.

### CAPÍTULO XII DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 103. Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento por parte dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, do cronograma de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e produtos de origem animal, que serão realizadas em Laboratório aprovado pelo SIM, em conformidade com a Portaria n.º 05 de setembro de 2017, e da Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019, do Ministério da Saúde e alterações posteriores.

I - O cronograma de análises da água de abastecimento interno fica estabelecido na periodicidade em 01 (uma) análise físico-química semestral e 01 (uma) análise microbiológica trimestral. Esse período das análises poderá ser ampliado desde que os estabelecimentos já mantenham rotinas que comprovem a veracidade de laudos laboratoriais que as análises estejam dentro dos parâmetros exigidos pela legislação vigente.

II - O cronograma de análises dos produtos de origem animal fica estabelecido:

a) - Para estabelecimentos com até 03 (três) produtos registrados as análises microbiológicas deverão ser realizadas de forma trimestral de todos os produtos, e as análises físico-química deverão ser anuais ou sempre que o SIM julgar necessário.

b) - Para estabelecimentos com mais de 3 (três) produtos registrados, deverá ser realizada (uma) análise microbiológica mensal de produtos escolhidos de forma aleatória, sendo que dentro do período de um ano, todos os produtos produzidos deverão ser analisados no mínimo 1 (uma) vez ao ano. As análises físico-químicas serão realizadas com periodicidade bianual ou sempre que o Serviço de Inspeção Municipal julgar necessário.

III - As análises físico-químicas de produtos de origem animal seguirão o REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE de cada produto (RTIQ).

IV - Para mel será realizada 01 (uma) análise físico-química por época produtiva, respeitando a periodicidade mínima de 01 (uma) por ano, em conformidade com a IN nº 11, de 20.10.2000 e alterações posteriores, do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 104. Para os estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos, que industrializem mais de uma espécie animal, as análises microbiológicas deve ser realizada uma análise por espécie, de forma trimestral e aleatória entre as espécies. O Serviço de Inspeção Municipal elaborará, a cada ano, um cronograma com a quantidade e frequência de

*“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”*



# MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

## Estado do Rio Grande do Sul

análises de acordo com o risco apresentado pelo produto. As análises físico-químicas serão realizadas com periodicidade bianual ou sempre que o Serviço de Inspeção Municipal julgar necessário.

Parágrafo único. A periodicidade da realização das análises laboratoriais poderá ser alterada, a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 105. Considerando os padrões legais com o aparecimento de uma análise insatisfatória do produto final, obrigatoriamente o estabelecimento fará uma revisão das Boas Práticas de Fabricação, por um Técnico Responsável com emissão de Laudo Técnico que deverá ser entregue ao Serviço de Inspeção Municipal em até 20 (vinte) dias úteis após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise.

Art. 106. Após a revisão das Boas Práticas de Fabricação e da emissão do Laudo Técnico, o SIM coletará uma nova amostra para análise.

Parágrafo único. Se essa análise apresentar-se novamente insatisfatória, ou seja, fora dos padrões, o estabelecimento produzirá, somente para análise, 03 (três) lotes do produto que apresentou problema.

Art. 107. A quantidade a ser produzida e os dias da produção serão definidos em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e os técnicos do SIM.

Parágrafo único. Os lotes destinados para análise ficarão armazenados no estabelecimento e terão o seu destino definido somente após o resultado oficial das análises.

Art. 108. Se os resultados das análises forem dentro dos padrões, o estabelecimento retomará a produção normalmente, caso contrário, produzirá mais 03 (três) lotes para análises, conforme o artigo 103.

Art. 109. O estabelecimento que deixar de apresentar, dentro do cronograma estabelecido pelo SIM, os resultados das análises físico-química e/ou microbiológica da água de abastecimento interno, será autuado e terá suas atividades suspensas. O estabelecimento que terá uma análise físico-química e/ou microbiológica em desacordo com os padrões legais vigentes será autuado e terá 30 dias para solucionar a causa da desconformidade e apresentar nova análise em acordo com os padrões legais vigentes. Caso não apresente nova análise em 30 dias ou apresentá-la em desacordo com os padrões legais vigentes, terá suas atividades suspensas.

Parágrafo único. O estabelecimento que tiver suas atividades suspensas na forma deste artigo, somente será liberado após a apresentação de 1 (um) laudo de análise físico-química e/ou microbiológica de água completo, isto é, com todos os parâmetros previstos na legislação em acordo com os padrões legais vigentes e revisão do Manual de Boas Práticas de Fabricação.

Art. 110. Consideram-se, como dentro dos padrões, os produtos que estão de acordo com a Resolução nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ou outra referência adotada pelo laboratório.

*“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”*



# **MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO**

## **Estado do Rio Grande do Sul**

### **CAPÍTULO XIII**

#### **BEM ESTAR ANIMAL**

Art. 111. O Serviço de Inspeção Municipal deverá estabelecer e fazer cumprir os procedimentos para garantir o bem estar animal em estabelecimentos que abatem diferentes espécies de animais.

Art. 112. O Serviço de Inspeção Municipal deverá fazer cumprir, no que diz respeito aos métodos de insensibilização, a Instrução Normativa nº 3, de 17 de janeiro de 2000, e alterações posteriores do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 113. Deverão ser observados os seguintes princípios para a garantia do bem estar animal.

§ 1º Proceder ao manejo cuidadoso e responsável do animal durante o embarque, transporte, desembarque no abatedouro e permanência deste no local.

§ 2º Proporcionar dieta satisfatória, apropriada e segura para cada espécie animal.

§ 3º Assegurar que as instalações sejam projetadas apropriadamente a cada espécie animal, de forma a garantir a proteção, a possibilidade de descanso e o bem estar animal.

§ 4º Manejar e transportar os animais de forma adequada para reduzir o estresse e evitar contusões e o sofrimento desnecessário.

§ 5º Manter o ambiente de descanso e espera para o abate em condições higiênicas.

### **CAPÍTULO XIV**

#### **AÇÕES DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA**

Art. 114. O Serviço de Inspeção Municipal deverá atuar em conjunto com o órgão competente da Secretaria Municipal da Saúde para o desenvolvimento de ações que visam a Educação Sanitária.

Parágrafo único. As ações visam a repreensão e inibição da produção e comercialização de produtos de origem animal sem procedência, além de incentivar à população a adquirir hábitos que promovam a saúde evitando doenças.

### **CAPÍTULO XV**

#### **DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS**

Art. 115. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo SIM.

Parágrafo único. A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente Regulamento.

Art. 116. Entende-se por padrão e por fórmula, para fins deste Regulamento:

*“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”*



# MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

## Estado do Rio Grande do Sul

I – Matérias-primas, condimentos, corantes e quaisquer outras substâncias que entrem na fabricação;

II – Princípios básicos ou composição centesimal;

III – Tecnologia do produto.

Art. 117. As empresas de transporte tomarão as necessárias providências para que, logo após o desembarque dos produtos, sejam os veículos convenientemente higienizados, antes de receberem carga de retorno.

Art. 118. Sempre que possível o Município deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

Art. 119. O "SIM" organizará, em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de fiscalização em nível de consumo, sendo que a inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

Art. 120. Os estabelecimentos registrados no SIM deverão informar, mensalmente, dados estatísticos de produção ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 121. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 122. As situações não previstas no presente regulamento, no que couber, serão decididas observadas supletivamente o Decreto Estadual nº 39.688/1999 e o Decreto Federal nº 30691/1952, e suas alterações posteriores.

Art. 123. Fica revogado o Decreto nº 043/2019, 26.07.2019.

Art. 124. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL  
SÃO JOSÉ DO OURO, RS, 03 DE MARÇO DE 2021

ANTONIO JOSÉ BIANCHIN  
PREFEITO MUNICIPAL

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE  
EM 03 DE MARÇO DE 2021

ANTONIO CARLOS MAZUTTI  
Sec. Geral da Administração

*“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”*



# MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

## Estado do Rio Grande do Sul

### ANEXO - I

#### NORMA TÉCNICA DE ROTULAGEM

Todos os produtos de origem animal, produzidos e/ou industrializados, e que estejam registrados no Serviço de Inspeção Municipal, devem estar identificados por meio de rótulos registrados por este Órgão.

Cabe ao estabelecimento registrado no SIM o atendimento à legislação vigente em matéria de rotulagem e industrialização de produtos de origem animal, bem como o fiel cumprimento do que foi aprovado e registrado.

Para a solicitação do registro de produto (rotulagem) é necessário preencher as informações solicitadas constantes no **ANEXO II** do Decreto 016/2021, de 03.03.2021, e anexar o(s) croqui(s) do(s) rótulo(s), em seguida protocolar junto ao SIM. Em alguns casos poderão ser anexados documentos pertinentes à avaliação do processo, como a certificação para produtos orgânicos, autorização de uso de marca de terceiros, laudos de análise e quaisquer outros que o SIM julgar necessário no momento do protocolo.

Todos os processos de aprovação de rótulos de produtos de origem animal devem, obrigatoriamente, receber parecer favorável ou não, do SIM que tomará a decisão com base na legislação vigente.

Verificar a exigibilidade e enquadramento do produto no tocante ao Registro Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) de acordo com as normas vigentes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

#### **1- Informações obrigatórias que devem constar no rótulo**

**1.1 Denominação (nome) de venda do produto:** o nome do produto de origem animal deve ser indicado no painel principal do rótulo em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres. O tamanho da letra utilizada deve ser proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo, caso existam.

Poderá constar uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada desde que esta conste entre parênteses após o nome de venda.

Poderá constar palavras ou frases adicionais necessárias para evitar que o consumidor seja induzido a erro ou engano, com respeito à natureza e condições físicas próprias do produto; ou seja, quando for adicionado apenas um condimento ao produto, este deverá ser citado na denominação de venda (exemplo: Queijo Mussarela com Pimenta). Se for adicionado mais de um condimento, não há necessidade de mencionar todos eles, podendo ser utilizada apenas a expressão “condimentado”, (exemplo: Queijo Mussarela Condimentado).

No caso de produtos cárneos *in natura*, não formulados, a nomenclatura deverá ser uniformizada pela Resolução DIPOA/SDA nº 01/2003, ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

*“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”*



# MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

## Estado do Rio Grande do Sul

**1.2 Lista de ingredientes e/ou composição:** a lista de ingredientes deve ser indicada no rótulo em ordem decrescente de quantidade. Excetua-se esta regra aos produtos de origem animal in natura, exemplo, carne resfriada, leite pasteurizado).

A lista de ingredientes deve constar no rótulo precedida da expressão “ingredientes”, ou “ingr”.

A água deve ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando formar parte de salmouras, xaropes, caldas, molhos ou outros similares, e estes ingredientes compostos forem declarados como tais na lista de ingredientes; não será necessário declarar a água e outros componentes voláteis que se evaporam durante a fabricação.

Quando se tratar de produtos de origem animal desidratados, concentrados, condensados ou evaporados, que necessitem de reconstituição para o seu consumo, por meio de adição de água, os ingredientes podem ser enumerados em ordem de proporção (m/m) no produto de origem animal reconstituído. Neste caso, deverá ser incluída a expressão “Ingredientes do produto preparado segundo as indicações do rótulo”.

Os aditivos alimentares (composição) devem ser declarados fazendo parte da lista de ingredientes, constando a sua função principal, seu nome completo e seu Número INS (Sistema Internacional de Numeração). Quando houver mais de um aditivo alimentar com a mesma função, pode ser mencionado um em continuação ao outro, agrupando-os por função. Sempre os aditivos alimentares são declarados após os ingredientes.

**1.3 Conteúdo Líquido:** o conteúdo líquido deve ser indicado no painel principal do rótulo. Produtos obtidos por processo de fabricação que não permite a padronização do peso e/ou que possam perder peso de maneira acentuada, deverão trazer a expressão “Deve ser Pesado em Presença do Consumidor”. O peso da embalagem deverá estar de forma visível, em gramas e precedido da expressão “Peso da Embalagem”.

**1.4 Nome (razão social) do estabelecimento produtor;**

**1.5 Endereço Completo;**

**1.6 CNPJ, IE ou CPF;**

**1.7 País de origem e município;**

**1.8 Classificação do estabelecimento:** esta classificação deve ser conforme estabelece o Decreto nº 016/2021, de 03.03.2021.

**1.9 Número de registro junto ao SIM:** deverá constar no rótulo o número de registro do produto seguido do número de registro do estabelecimento precedido da expressão “Registrado na Secretaria Municipal de Agricultura, Desenvolvimento Econômico e Meio Ambiente sob nº....”

**1.10 Carimbo da Inspeção Municipal:** deverá constar o carimbo oficial nas formas e dimensões previstas no 016/2021, de 03.03.2021;

**1.11 Deverá constar a expressão “Indústria Brasileira”;**

**1.12 Marca comercial do produto;**

*“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”*



# MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

## Estado do Rio Grande do Sul

**1.13 Data de Fabricação e de Validade:** a data de fabricação deverá ser precedida da expressão “Fabricado em” e o prazo de validade deverá ser precedido da expressão “consumir antes de” ou “válido até”. Ambas as datas, sempre deverão constar dia, mês e ano em dois algarismos.

**1.14 Conservação do produto:** nos rótulos deverá estar descrita a forma de conservação do produto, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais, indicando-se as temperaturas máxima e mínima para esta conservação. O mesmo dispositivo deve ser aplicado para produtos que podem se alterar depois de abertas suas embalagens.

**1.15 Lote:** todo o rótulo deverá ter impresso, gravado ou marcado uma forma para identificação do lote. Esta forma poderá ser um código precedido pela letra “L” ou fazer o uso da data de fabricação, neste caso, após a expressão “Fabricado em”, deverá constar a expressão “Lote”.

**1.16 Instruções sobre o preparo e uso do produto:** quando necessário, o rótulo deve conter as instruções sobre o modo apropriado de consumo.

**1.17 Informações nutricionais:** constar no rótulo informações conforme a Resolução RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Os rótulos de carne in natura, refrigeradas ou congeladas, não necessitam desta informação.

**1.18 Expressões “Contém glúten” ou “Não Contém glúten”:** deverá constar no rótulo o estabelecido na Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.

**1.19 Expressões “aromatizado artificialmente” ou “Contém aromatizante”:** deverá ser usada essa expressão se no produto constar aromas naturais ou artificiais.

**1.20 Expressão “Colorido artificialmente”:** constar desta expressão quando no produto constar corantes artificiais ou naturais.

**1.21 Constar os requisitos no que se refere às alergias alimentares:** deverá constar no rótulo o que estabelece a RDC ANVISA nº 26, de 02 de julho de 2015.

## 2- No que e refere à rotulagem de produtos de origem animal específicos

### 2.1- Ovos

Na rotulagem de ovos, além dos dizeres exigidos para alimentos de produtos de origem animal já citados neste anexo, devem constar as seguintes expressões:

- a) O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde;
- b) Manter os ovos preferencialmente refrigerados.

As expressões devem ser declaradas em destaque, de forma legível. A legislação que será seguida é a Resolução ANVISA, nº 35, de 17 de junho de 2009 e suas alterações.

### 2.2- Carne de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados

Na rotulagem de carne de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados, além dos dizeres exigidos para os produtos de origem animal já citados neste anexo, devem constar as seguintes expressões:

*“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”*



# MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

## Estado do Rio Grande do Sul

- a) Este alimento se manuseado incorretamente e/ou consumido cru, pode causar danos à saúde;
- b) Mantenha resfriado ou congelado. Descongele somente no resfriador ou no microndas;
- c) Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos;
- d) Lave com água e sabão as superfícies de trabalho e mãos depois de manusear o produto;
- e) Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

### 3- Considerações gerais

Os produtos de origem animal embalados não devem ter descrito ou apresentar no rótulo:

- a) utilize vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar as informações falsas, incorretas, insuficientes, ou que possa induzir o consumidor a erro, equívoco, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade ou forma de uso do produto;
- b) Destaque a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios do produto de origem animal de igual natureza, exceto os casos previstos em regulamentos técnicos específicos;
- c) Ressalte a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os produtos de origem animal com tecnologia de fabricação semelhante;
- d) Ressalte qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas ou medicinais quando do consumo do produto;
- e) Aconselhe seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.

As denominações geográficas de um País, de uma região ou de uma população, reconhecidas como lugares onde são fabricados produtos de origem animal com determinadas características, não podem ser usadas na rotulagem ou na propaganda destes produtos fabricados em outros lugares quando possam induzir o consumidor a erro, equívoco ou engano.

Quando o produto de origem animal é fabricado segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter um produto com propriedade sensorial, semelhante ou parecida com aquelas típicas de certas zonas geográficas conhecidas, na denominação do produto deve figurar a expressão “tipo”, com letras de igual tamanho, realce e visibilidade que às correspondentes à denominação aprovada no regulamento técnico vigente no País de consumo.

A rotulagem dos produtos deve ser feita exclusivamente no estabelecimento produtor e/ou industrializador registrado pelo SIM.

*“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”*



## ANEXO - II

## IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

## SOLICITAÇÃO

## IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

## COMPOSIÇÃO

| Ingredientes/Aditivos<br>(mencionar na ordem decrescente de quantidade, iniciando pela matéria Prima) | Quantidades:<br>(kg ou L) | Percentuais<br>(%) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------|
|                                                                                                       |                           |                    |
| TOTAL                                                                                                 |                           |                    |

*“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”*



# MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

## Estado do Rio Grande do Sul

### PROCESSO DE FABRICAÇÃO

(descrever todas as operações)

*“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”*



# MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

## Estado do Rio Grande do Sul

### CONTROLE DE QUALIDADE

(descrever como o estabelecimento realiza o Controle de Qualidade de seus Produtos)

### ESTOCAGEM E TRANSPORTE (descrever local, forma de acondicionamento e temperatura)

### PARECER DO COORDENADOR DO SIM

São José do Ouro, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_

### AUTENTICAÇÃO

| DATA | ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO | ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO |
|------|------------------------------------------------------|-----------------------------------|
|      |                                                      |                                   |

*“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”*



# MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

## Estado do Rio Grande do Sul

### CHECK-LIST

#### REGISTRO DE RÓTULOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Nome do estabelecimento: \_\_\_\_\_

Nome do produto: \_\_\_\_\_

| Dou conformidade às informações prestadas pelo interessado neste formulário. Com relação ao módulo no pedido, atesto que:                                                            | C | NC | NA |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|----|
| a) Consta o croqui do rótulo                                                                                                                                                         |   |    |    |
| b) Consta o nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo as discriminações estabelecidas |   |    |    |
| c) Consta a lista de ingredientes e/ou composição                                                                                                                                    |   |    |    |
| d) Consta o conteúdo líquido                                                                                                                                                         |   |    |    |
| e) Consta o nome (razão) social do estabelecimento                                                                                                                                   |   |    |    |
| f) Consta o endereço completo do estabelecimento                                                                                                                                     |   |    |    |
| g) Consta o CNPJ, IE ou CPF                                                                                                                                                          |   |    |    |
| h) Consta o País de origem e município                                                                                                                                               |   |    |    |
| i) Consta a classificação do estabelecimento.                                                                                                                                        |   |    |    |
| j) Consta o nº de registro no SIM                                                                                                                                                    |   |    |    |
| k) Consta o carimbo da Inspeção Municipal                                                                                                                                            |   |    |    |
| l) Consta a expressão "INDÚSTRIA BRASILEIRA"                                                                                                                                         |   |    |    |
| m) Consta a marca comercial do produto                                                                                                                                               |   |    |    |
| n) Consta a data de fabricação e de validade                                                                                                                                         |   |    |    |
| o) Consta o modo de conservação do produto                                                                                                                                           |   |    |    |
| p) Consta o lote                                                                                                                                                                     |   |    |    |
| q) Consta as instruções sobre o preparo e uso do produto                                                                                                                             |   |    |    |
| r) Consta as informações nutricionais                                                                                                                                                |   |    |    |
| s) Consta as expressões "Contém glúten" ou "Não Contém Glúten"                                                                                                                       |   |    |    |
| t) Consta as expressões "Aromatizado Artificialmente" ou "Contém Aromatizante" .                                                                                                     |   |    |    |
| u) Consta a expressão "Colorido Artificialmente".                                                                                                                                    |   |    |    |
| v) Consta os requisitos quanto às alergias alimentares.                                                                                                                              |   |    |    |
| x) Consta os dizeres para produtos específicos (ovos ou carne de aves).                                                                                                              |   |    |    |

Parecer do Coordenador do SIM:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Data: \_\_\_\_\_

Assinatura do Coordenador: \_\_\_\_\_

*“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”*