



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 001/2020, DE 18 DE MARÇO DE 2020.

### DISPÕE SOBRE AS ANÁLISES LABORATORIAIS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.

GERSON DRESCH, Prefeito em Exercício do Município de Cândido Godói, Estado do Rio Grande do Sul, no que lhe confere o artigo 4º do Decreto Municipal nº 289/2020, de 17 de março de 2020, que regulamenta a Lei Municipal nº 2.768/2020, de 03 de março de 2020, no município de Cândido Godói, RS, RESOLVE:

#### CAPÍTULO I ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 1º - Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte das empresas registradas no Sistema de Inspeção Municipal, do cronograma de análises físico-química e microbiológica da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal.

§ 1º - As análises Físico-químicas e Microbiológicas da água de abastecimento interno devem ser realizadas a cada 6 (seis) meses.

§ 2º - As análises Microbiológicas dos produtos de origem animal devem ser realizadas a cada 4 (quatro) meses, ou a critério do Serviço de Inspeção Municipal. E as físico-químicas a cada 6 (seis) meses.

Art. 2º - Os produtos devem ser analisados obrigatoriamente em laboratórios credenciados junto ao Serviço de Inspeção Municipal, que são citados na Instrução Normativa específica.

Art. 3º - Os resultados das análises laboratoriais devem ser encaminhados ao SIM.

Art. 4º - As análises mencionadas nesta normativa devem compreender, obrigatoriamente, as seguintes informações:

#### I - Análises da Água de Abastecimento Interno



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

a) Análise Físico-química da Água	Ph cloretos matéria orgânica dureza sólidos totais
b) Análise Microbiológica da Água	coliformes fecais coliformes totais contagem de bactérias heterotróficas

### II – Análises de Carnes e Produtos Cárneos

a) Carnes resfriadas ou congeladas, <i>in natura</i> , de bovinos, suínos e outros mamíferos (carcaças inteiras ou fracionadas, quartos ou cortes), carnes moídas, miúdos de bovinos, suínos e outros mamíferos	<i>Salmonella</i> sp
b) Carnes resfriadas ou congeladas, <i>in natura</i> , de aves (carcaças inteiras, fracionadas ou cortes); Miúdos de Aves; Carnes cruas preparadas de aves, refrigeradas ou congeladas, temperadas	coliformes fecais
e) Carnes cruas preparadas, bovinas, suínas e de outros mamíferos, resfriadas ou congeladas, temperadas	coliformes fecais <i>Salmonella</i> sp
f) Produtos cárneos crus, resfriados ou congelados (hamburgueres, almôndegas e quibes); Produtos a base de sangue e derivados <i>in natura</i> ; Embutidos frescos (lingüiças cruas e similares)	coliformes fecais <i>Staphylococcus aureus</i> clostrídios sulfitos redutores <i>Salmonella</i> sp
g) Carnes embaladas a vácuo, maturadas e não maturadas	coliformes fecais <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> sp
h) Produtos cárneos cozidos ou não, embutidos ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, morcela e outros);	coliformes fecais



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

Produtos a base de sangue e derivados, processados	<i>Staphylococcus aureus</i> clostrídios sulfitos redutores
Produtos cárneos cozidos ou não, maturados ou não, fracionados ou fatiados, mantidos sob refrigeração	<i>Salmonella</i> sp
i) Produtos cárneos maturados (presuntos crus, copas, salames, lingüiças dessecadas, charque, “jerked beef” e similares)	coliformes fecais <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> sp
j) Semi conservas em embalagens herméticas mantidas sob refrigeração (patês, galantines e similares)	coliformes fecais <i>Staphylococcus aureus</i> clostrídios sulfitos redutores <i>Salmonella</i> sp
k) Produtos cárneos salgados (lombos, pés, rabos, orelhas e similares, carne seca e similares)	<i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> sp
l) Gorduras e produtos gordurosos de origem animal (toucinho, banha, peles, bacon e similares)	<i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> sp
m) Gordura animal hidrogenada e parcialmente hidrogenada, com exceção da manteiga	coliformes fecais <i>Salmonella</i> sp

### III – Análises de Leite e Derivados

a) Leite pasteurizado	coliformes fecais <i>Salmonella</i> sp
b) Queijo de baixa umidade	coliformes fecais <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> sp
c) Queijo de média umidade: 36% (dambo, pategrás sandwich, prato, tandil, tilsit, tybo, mussarela – mozzarella, curado e similares – queijo ralado e em pó)	coliformes fecais <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> sp <i>Listeria monocytogenes</i>
d) Quartirolo, cremoso, criollo, mussarela (mozzarella/muzzarella) e similares: 46%	coliformes fecais <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> sp <i>Listeria monocytogenes</i>
e) Queijo de alta umidade: 46%	coliformes fecais



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

Queijo de muito alta umidade: 55%, com bactérias lácticas abundantes e viáveis, incluindo o minas frescal correspondente	<i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> sp <i>Listeria monocytogenes</i>
f) Queijo ralado	coliformes fecais <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> sp
g) Queijos de baixa ou média umidade, temperados, condimentados ou adicionado de ervas ou outros ingredientes	coliformes fecais <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> sp
h) Queijos de muito alta umidade, temperados, condimentados ou adicionado de ervas ou outros ingredientes	coliformes fecais <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> sp
i) Manteiga, gordura láctea (gordura anidra de leite ou butter-oil), creme de leite pasteurizado	coliformes fecais <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> sp
j) Leite em pó, instantâneo e não, com exceção dos destinados à alimentação infantil e formulações farmacêuticas	<i>Bacillus cereus</i> coliformes fecais <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> sp
k) Doce de leite, com ou sem adições, exceto os acondicionados em embalagens hermética ou a granel	coliformes fecais <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> sp
l) Leite fermentado, com ou sem adições, refrigerado e com bactérias lácticas viáveis nos números mínimos	coliformes fecais
m) Bebida láctea fermentada, refrigerada, com ou sem adições	coliformes fecais <i>Salmonella</i> sp

### IV – Análises de Pescado e Produtos de Pesca

a) Pescado, ovas de peixes, crustáceos e moluscos, cefalópodes <i>in natura</i> , resfriados ou congelados, não consumidos crus; Moluscos Bivaldes <i>in natura</i> resfriados ou congelados, não consumidos crus; Carne de rãs <i>in natura</i> , resfriada ou congelada	<i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> sp
b) Moluscos bivaldes, carne de siri e	coliformes fecais



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

similares, cozidos, temperados ou não, industrializados, resfriados ou congelados	<i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> sp
c) Pescado, moluscos e crustáceos secos ou salgados; Semi conservas de pescados, moluscos e crustáceos, mantidos sob refrigeração (marinados, anchovados ou temperados)	coliformes fecais <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> sp
d) Pescado defumado, moluscos e crustáceos, refrigerados ou congelados; Produtos derivados de pescado (surimi e similares), refrigerado ou congelado	<i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> sp
e) Produtos a base de pescado refrigerados ou congelados (hamburgueres e similares)	coliformes fecais <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> sp
f) Ovas de pescados processadas, refrigeradas ou congeladas	coliformes fecais <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> sp
g) Pescados pré cozidos, empanados ou não, refrigerados ou congelados	coliformes fecais <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> sp

### V - Análises de Ovos

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) Semi-conservas em embalagens herméticas mantidas sob refrigeração (ovos cozidos conservados em salmoura ou outros líquidos)	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g Salmonella sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes

### VI - Análises de Mel

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) Mel	Seguir legislação vigente	Umidade Acidez Hidroximetilfurfural (HMF) Carboidratos redutores e não redutores Matéria mineral (cinzas) Prova de Fiehe



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

		Prova de Lund Prova de Lugol (amido)
--	--	---

### VII – Análises de Subprodutos de Origem Animal

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) Farinhas e Produtos gordurosos destinados à alimentação animal e produtos derivados	Salmonella sp/25g	Seguir RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes

Art. 5º - Se o estabelecimento industrializar mais de 01 (um) produto, os mesmos poderão ser encaminhados de forma intercalada, desde que ao final do período de um ano, todos tenham sido analisados.

Art. 6º - O estabelecimento que deixar de apresentar uma análise microbiológica de produto, dentro dos prazos estabelecidos, ou apresentá-la em desacordo com os padrões legais, terá suas atividades suspensas.

§1º A empresa que tiver suas atividades suspensas na forma deste artigo, somente será liberada para voltar a produzir após apresentar 01 (uma) análise em conformidade com os padrões legais vigentes.

§ 2º A empresa que tiver suas atividades suspensas na forma deste artigo, será autorizada a retomar a produção desde que tenha identificado e solucionado o fato causador da contaminação, bem como apresentar 1 (uma) análise considerada “boa”, ou seja, de acordo com os padrões legais, da mesma forma apresentar um plano de ação, constando e relatando as medidas e procedimentos adotados para garantir a segurança alimentar do processo de produção.

Art. 7º - O estabelecimento que deixar de apresentar, dentro dos prazos estabelecidos no cronograma desta Resolução, uma análise físico-química e/ou microbiológica da água de abastecimento interno ou apresentá-la em desacordo com os padrões legais, será infracionado, cujo processo será encerrado mediante a apresentação de uma análise posterior dentro dos padrões legais.

Art. 8º - Considera-se como padrões legais aqueles estabelecidos através da Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

### CAPÍTULO II DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 9º Esta Instrução Normativa entra em vigor a partir da data de publicação.

Cândido Godói, RS, 18 de março de 2020.

~~Gerson Dresch  
Prefeito em Exercício~~

Registre-se e publique-se.

*Oberdan Proden*  
Oberdan Luis Rhoden  
Coordenador do SIM



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 002/2020, DE 18 DE MARÇO DE 2020.

### DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO INDUSTRIAL DE CARNES E DERIVADOS.

GERSON DRESCH, Prefeito em Exercício do Município de Cândido Godói, Estado do Rio Grande do Sul, no que lhe confere o artigo 4º do Decreto Municipal nº 289/2020, de 17 de março de 2020, que regulamenta a Lei Municipal nº 2.768/2020, de 03 de março de 2020, no município de Cândido Godói, RS, RESOLVE:

#### CAPÍTULO I FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

##### Seção I NORMAS GERAIS

- Art. 1º – Além das normas já fixadas pelo Decreto Municipal Nº 289/2020, os estabelecimentos de carnes e derivados devem ainda satisfazer às seguintes condições:
- I – ser construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga;
  - II – dispor de pé-direito em todas as dependências de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente na trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação das carcaças higienicamente, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si;
  - III - dispor de currais, bretes, banheiros, chuveiros, pedilúvios e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros;
  - IV - dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;
  - V - localizar os currais de recebimento de animais, coqueiras, pocilgas e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;
  - VI - dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de insensibilização, sangria, esfolagem, evisceração, inspeção, resfriamento, armazenagem, estocagem e acabamento de carcaças, e da manipulação dos miúdos com funcionalidade e higiene;

*Alberdan*



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

- VII - dispor de recipientes metálicos apropriados, ou caixas plásticas, devidamente identificados ou pintados com cores destacadas, destinados unicamente ao transporte de resíduos e produtos condenados;
- VIII - possuir instalações adequadas para manipulação, acondicionamento e preparo de subprodutos não comestíveis quando for o caso;
- IX - possuir, de acordo com a natureza do estabelecimento, depósito para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos e subprodutos não comestíveis, localizados em pontos afastados dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;
- X - possuir digestores em número e capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;
- XI - dispor, quando necessário, de caldeiras com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;
- XII - dispor de dependências de industrialização de acordo com a capacidade de produção do estabelecimento.

Art. 2º - Os defumadores serão de material incombustível, não inflamável, com portas de ferro e providos de iluminação.

Art. 3º - Nos entrepostos que recebem tripas, bem como nos estabelecimentos industriais, as seções destinadas a salga, maceração ou fermentação desse produto, só podem ser instaladas em lugares afastados das dependências onde forem manipuladas matérias-primas ou fabricados produtos utilizados na alimentação humana.

### Seção II

#### NORMAS POR ESTABELECIMENTO

Art. 4º - Matadouro-frigorífico: o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamento adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de animais sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito de subprodutos não comestíveis, devendo possuir instalações de frio industrial.

I - Banheiro de aspersão: Os animais, antes da insensibilização deverão ser lavados com água potável sob pressão de forma que os jatos atinjam todas as partes do animal. Deverá estar localizado imediatamente anterior ao box de insensibilização.

II - Box de insensibilização: Deve ser preferencialmente, de construção inteiramente metálica, tolerando-se, no entanto, a construção em concreto armado de superfície lisa e com as partes móveis metálicas, sendo proibido o uso de madeira.



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

III - Trilhagem aérea: Será metálica, sem pintura, manual ou elétrica. Todo o equipamento situado no trajeto da trilhagem deve dispor-se de tal forma que as carcaças não possam tocá-lo. Para a movimentação das chaves usar-se-ão hastes metálicas apropriadas e, para o comando de guinchos, arames ou correntes metálicas com argola de aço na extremidade, ou simplesmente o acionamento de uma chave elétrica de comando, nos equipamentos mais modernos.

IV - Sala de matança: Separada de todas as demais seções através de paredes inteiras, terá área suficiente para a sustentação dos equipamentos necessários aos trabalhos de sangria, esfola, evisceração, inspeção de carcaças e vísceras, toaleta, lavagem de carcaças e classificação, quais sejam: canaleta, plataformas, pias, mesas, além da área disponível para circulação de pessoas e carros quando necessários. As pessoas que exercem operações na área suja não poderão exercer operações na área limpa.

V - Área de vômito: Esta área localiza-se ao lado do box de atordoamento e destina-se à recepção dos animais insensibilizados que daí serão imediatamente alçados e destinados à canaleta de sangria.

VI - Área de sangria: A canaleta de sangria será construída em alvenaria, inteiramente impermeabilizada com reboco de cimento alisado ou outro material adequado, inclusive o aço inoxidável. O comprimento da canaleta de sangria dependerá da velocidade de abate/hora, considerando-se que, o tempo mínimo de sangria é de três minutos, antes dos quais não poderá ser executada nenhuma outra operação. Em casos de suínos deve haver um chuveiro para lavagem das carcaças ao final da sangria.

VII - Plataformas: Localizar-se-ão no trajeto da trilhagem, em diversos níveis, de acordo com as operações a serem realizadas, podendo também ser móveis. Serão sempre construídas em metal, devendo ser antiderrapantes.

VIII - Equipamentos de limpeza e de inspeção das cabeças: Compreende a mesa de inspeção, com os seus respectivos anexos, podendo a mesa ser substituída por carrinho apropriado, nora ou trilho. O lavadouro de cabeça, que será construído de aço inoxidável, o modelo será o tipo individual, de cabine ou outro aprovado pelo SIM. Em qualquer desses modelos a lavagem é feita com o auxílio de uma mangueira, a lavagem demanda água abundante e sob forte pressão.

IX - Departamento de Inspeção Final (D.I.F.): Esta seção será localizada próximo das linhas de inspeção e com desvio das carcaças para esse local, sendo realizado logo após a última linha de inspeção de carcaças e antes da linha de toaleta, carimbagem e lavagem. Possuirá, no mínimo, uma mesa para inspeção de vísceras provida de dispositivos de higienização com água à temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados), uma plataforma para exame das carcaças. Possuirá ainda uma pia provida dos seguintes acessórios: saboneteira para sabão líquido, munido de solução desinfetante, toalhas de papel descartáveis com seu recipiente para o descarte das usadas, higienizador para facas, ganchos e chairas, uma pequena mesa ou prancheta inoxidável ou de duralumínio para anotações e dispositivo com vapor canalizado, ou água quente e mangueira própria, para higienização do recinto. Quando for possível, poderá ser realizada a



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

inspeção de vísceras no próprio carrinho de transporte destas para o D.I.F., uma vez que deverão estar separadas por bandejas. O DIF poderá ser dispensado a critério do SIM.

X - Lavadouro das meias-carcaças: O estabelecimento, obrigatoriamente, disporá de equipamentos para a adequada lavagem das meias-carcaças antes destas ingressarem às câmaras de resfriamento.

XI - Seção de bucharia e triparia: A seção de bucharia e triparia terá obrigatoriamente duas áreas chamadas, respectivamente, de “zona suja” e “zona limpa”, separadas fisicamente por parede inteira e sem possibilidade de trânsito de pessoal entre uma e outra dessas áreas. Por isto, a comunicação será sempre através de óculo. Na seção de bucharia e triparia (zona suja), serão recebidos os estômagos, intestinos e bexiga e, em equipamentos independentes, realizada a separação, abertura, esvaziamento e lavagem dos estômagos. Em local mais afastado se fará a separação do intestino delgado do intestino grosso, seu esvaziamento, viragem, lavagem, raspagem da mucosa, desengorduramento do intestino grosso e da bexiga e a classificação. A salga será realizada em seção à parte. Na bucharia (zona limpa) será realizada a centrifugação com retirada da mucosa dos estômagos e sua toailete final. Os equipamentos serão constituídos por calhas de aço inoxidável, mesas de aço inoxidável, chuveiros com abundância de água para carrear imediatamente o conteúdo dos estômagos, calha para viragem de tripas, centrífugas para remoção da mucosa dos estômagos, máquina para raspagem da mucosa dos intestinos e tanque de aço inoxidável, fibra de vidro ou plástico especial, além de equipamentos para facilitar as operações da toailete final dos estômagos.

XII - Seção de cabeças e miúdos: Os equipamentos nesta seção serão constituídos por mesas ou calha de aço inoxidável para toailete e lavagem dos miúdos, desarticulador de mandíbulas, guilhotina e mesa para desossa de cabeças, lavagem das carnes de cabeça e seu escorrimento; estrutura com ganchos inoxidáveis para preparo e dependura dos miúdos; carrinhos para produtos comestíveis e para produtos não comestíveis e bandejas plásticas ou de aço inoxidável.

XIII - Seção de patas: No caso de aproveitamento de patas como produto comestível (mocotós) há necessidade de seção específica para a preparação desse miúdo. Terá como equipamentos mínimos: tanque ou mesa para recepção das patas, tanque para escaldagem, equipamento para extração dos cascos, mesa inoxidável para toailete dos mocotós, carro para os resíduos de toailete e cascos.

XIV - Câmaras de resfriamento: O estabelecimento possuirá instalações de frio em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento. Tais câmaras deverão fazer com que a temperatura das carcaças (medida na intimidade das massas musculares) ao final de um período de 24 a 36 horas (vinte e quatro à trinta e seis horas) esteja ao redor de 0°C (zero graus centígrados) e assim permanecer até a sua expedição, na condição de carne resfriada.

XV - Túnel de congelamento: A instalação de túnel de congelamento não é de caráter obrigatório. Os túneis de congelamento rápido terão de atingir temperaturas de -35 a -40°C (menos trinta e cinco à menos quarenta graus centígrados), com alta ventilação, e fazer com que



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

a temperatura no centro dos produtos chegue até  $-18$  à  $-20^{\circ}\text{C}$  (menos dezoito à menos vinte graus centígrados) em um período de 20 (vinte) à 24 h (vinte e quatro horas).

XVI - Câmara de estocagem de congelados: Os produtos aqui depositados, devem estar totalmente congelados e adequadamente embalados e identificados. Nessa câmara os produtos ficarão armazenados sobre estrados ou em paletes, afastados das paredes e do teto e em temperatura de  $-20$  a  $-25^{\circ}\text{C}$  (menos vinte a menos vinte e cinco graus centígrados) até a sua expedição. Deverá haver um mecanismo de congelamento quando for de interesse o aproveitamento de carcaças, que por apresentarem certas doenças parasitárias, como é o caso da cisticercose, terão como destino condicional o tratamento pelo frio, o que significa permanecer a uma temperatura de  $-10^{\circ}\text{C}$  (menos dez graus centígrados), no interior de suas massas musculares, por um período mínimo de 10 (dez) dias. Caso contrário, serão obrigatoriamente condenadas.

XVII - Sala de desossa: Deve dispor de sistema de climatização de maneira à permitir que a temperatura da sala mantenha-se entre  $14^{\circ}\text{C}$  e  $16^{\circ}\text{C}$  durante os trabalhos. Ser localizada próxima à câmara de resfriamento, de maneira que as carcaças ao saírem da câmara com destino à sala de desossa não transitem pelo interior de nenhuma outra seção.

XVIII - Instalações para produção de água quente ou geração de vapor: é obrigatória a instalação de qualquer sistema produtor de água quente ou vapor em quantidade suficiente para atender todas as necessidades do estabelecimento, sendo também obrigatório que a água aquecida chegue a qualquer um de seus pontos de utilização com temperatura mínima de  $85^{\circ}\text{C}$  (oitenta e cinco graus centígrados). A instalação de caldeira obedecerá as normas do Ministério do Trabalho quanto à sua localização e sua segurança. Deve haver ponto de água quente e esterilizador de facas em todas as seções de abate, inspeção e manipulação de produtos e subprodutos.

XIX - Instalações para desnaturação ou processamento de produtos não-comestíveis e condenados (graxaria): Permite-se a terceirização das operações de processamento dos subprodutos não-comestíveis e condenados desde que realizadas por estabelecimento registrado e com controle dos Órgãos de Inspeção Sanitária Oficial Estadual ou Federal, devendo haver um contrato entre as partes com cronograma de coleta definido, sendo os produtos condenados, previamente desnaturados com compostos químicos (cresóis, óleo queimado, etc.) na sua origem. Quando for utilizada esta prática e a coleta não for realizada diariamente, deverá existir um local adequado e afastado do corpo da indústria para armazenamento destes produtos até a chegada do veículo transportador. Este local deve ser coberto, com piso pavimentado e cercado por tela ou outro material.

XX - Depósito para peles (couros): As peles serão depositadas aguardando sua expedição e se for o caso, o seu salgamento. O depósito será localizado, de preferência em local afastado das instalações onde são manipulados produtos comestíveis. Quando isto não ocorrer, não deve existir comunicação com essas seções, podendo haver com a sala de abate comunicação apenas através de chute ou óculo com tampa articulada.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

XXI - Depósito para cascos, chifres, crinas, etc: Será localizado sempre distante das instalações onde se manipulam produtos comestíveis. Construído de alvenaria, com piso pavimentado e de fácil higienização, bem ventilado e com telas à prova de insetos em suas aberturas.

XXII - Sangue para produtos comestíveis: Aplica-se para Matadouro-Frigorífico de Suínos. Somente será permitido o uso de sangue para produtos comestíveis quando fielmente observadas as exigências higiênico-sanitárias a seguir relacionadas: a sangria será feita com no mínimo 2 (duas) facas especiais (a segunda será a "faca vampiro"), precedida de uma conveniente higienização do local do corte, sendo a faca obrigatoriamente higienizada no esterilizador após cada animal sangrado; os recipientes para coleta de sangue devem ser perfeitamente identificados, de material inoxidável, formato cilíndrico, com cantos arredondados e providos de tampas, guardando-se perfeita identificação entre os respectivos conteúdos e os animais sangrados; a coleta poderá ser feita por lotes de no máximo 10 (dez) suínos. O sangue somente poderá ser liberado após a livre passagem dos respectivos animais pelas linhas de inspeção, sendo rejeitado no caso de sua contaminação ou da verificação de qualquer doença que possa torná-lo impróprio. Os recipientes usados exclusivamente para a coleta de sangue somente poderão ser reutilizados após rigorosa higienização e desinfecção.

XXIII - Escaldagem e depilagem: Aplica-se para Matadouro-Frigorífico de Suínos. Localizar-se-á após o chuveiro da sangria. Quando realizada em tanques de escaldagem estes deverão ser metálicos ou outro material aprovado pelo SIM, com renovação constante de água e termostato para controle da temperatura que deverá estar entre 62 °C a 72 °C (sessenta e dois a setenta e dois graus centígrados). A depilação poderá ser mecânica ou manual. A saída da depiladeira mecânica ou a operação manual será feita sobre mesa de canos, chapa de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM. A operação de depilagem será seguida de toailete da depilagem com o suíno suspenso na trilhagem aérea, seguido da lavagem da carcaça para sua entrada na zona limpa. O chamuscamento é permitido como complemento da depilagem. Caso seja feito apenas o coureamento, esta operação deverá ser realizada em trilhagem aérea.

Parágrafo Único - A critério do Serviço de Inspeção Municipal, poderão ser dispensados alguns itens citados no Art. 4º desta instrução normativa, desde-que a ausência destes itens não comprometa a sanidade dos produtos bem como a qualidade dos processos.

Art. 5º - Matadouro de aves e pequenos animais: estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de aves, coelhos e demais animais cuja exploração e consumo sejam permitidos, devendo dispor de frio industrial e de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

I - Recepção de aves: Será instalada em plataforma coberta, devidamente protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares. Será dotada de dispositivo que permita fácil movimentação dos contentores e/ou estrados, os quais, após vazios, deverão ser encaminhados para a higienização e desinfecção e depositados em seção própria ou devolvidos para o veículo de transporte das aves.



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

II - Insensibilização e sangria: A insensibilização deve ser preferencialmente por eletronarcore sob imersão em líquido, cujo equipamento deve dispor de registro de voltagem e amperagem, e esta será proporcional à espécie, tamanho e peso das aves, considerando-se ainda a extensão a ser percorrida sob imersão. Não deve promover, em nenhuma hipótese, a morte das aves, e deve ser seguida de sangria no prazo máximo de 12 (doze segundos). Outros métodos poderão ser adotados, como insensibilização por gás, desde que previamente aprovados pelo SIM. A operação de sangria será efetuada com as aves contidas pelos pés, em ganchos de material inoxidável, apoiados em trilhagem aérea. O comprimento do túnel corresponderá ao espaço, percorrido pela ave, no tempo mínimo exigido para uma sangria total, ou seja, 3 (três) minutos, antes do qual não será permitido qualquer outra operação. Em estabelecimentos que abatem até 500 (quinhentas) aves por dia será permitido a sangria em funil. A comunicação entre a sangria e a seção de escaldagem e depenagem deverá ser efetuada por abertura de dimensões limitadas, com tampa articulada visando a manutenção do isolamento da área de escaldagem, sendo dispensada a tampa quando existir túnel de sangria.

III - Escaldagem e depenagem: O ambiente deverá possuir ventilação suficiente para exaustão do vapor d'água proveniente de escaldagem. A escaldagem deverá, obrigatoriamente, ser executada logo após o término da sangria, sob condições definidas de temperatura e tempo, ajustados às características das aves em processamento (frango, galinha, galo, peru, etc.), não se permitindo a introdução de aves ainda vivas no sistema; serão, também, total ou parcialmente condenadas as aves quando se verificarem falhas na escaldagem que demonstrem alterações na carcaças ou parte de carcaças pelo uso de altas temperaturas ou tempo prolongado na execução desta operação. As aves poderão ser escaldadas pelos seguintes processos: por pulverização de água quente e vapor; por imersão em tanque com água aquecida através de vapor. Quando a escaldagem for executada em tanque, o mesmo deverá ser construído de material inoxidável. A água de escaldagem deverá ser renovada continuamente (1,5 litros por ave), e em seu volume total, a cada turno de trabalho. Deverá ser previsto equipamento adequado e/ou área destinada à escaldagem de pés e cabeças e retirada da cutícula dos pés, podendo ser manual ou não, quando se destinarem a fins comestíveis, observando-se o mesmo critério quanto à renovação de água e sua frequência. A depenagem deverá ser mecanizada, e processadas logo após a escaldagem, sendo proibido o seu retardamento.

IV – Evisceração: Os trabalhos de evisceração deverão ser executados em instalação própria, isolada através de paredes inteiras da área de escaldagem e depenagem, compreendendo desde a operação de corte de pele do pescoço, até a “toalete final” das carcaças. A comunicação desta sala com a seção de depenagem e escaldagem deverá ser através de óculo. Antes da evisceração, as carcaças deverão ser lavadas em chuveiros de aspersão ou pistola, dotados de água sob adequada pressão, com jatos orientados no sentido de que toda a carcaça seja lavada, inclusive os pés. Esses chuveiros deverão estar localizados no início da calha de evisceração e no final, antes do pré-resfriamento. A evisceração, não automatizada, será obrigatoriamente realizada com as



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

aves suspensas pelos pés e pescoços, em ganchos de material inoxidável, presos em trilhagem aérea, preferentemente mecanizada, sob a qual deverá ser instalada uma calha de material inoxidável, de superfície lisa e de fácil higienização, de modo que as vísceras não comestíveis sejam captadas e carregadas, por água para os coletores, ou conduzidos diretamente para a seção de subprodutos não comestíveis (graxaria). As operações de evisceração automatizadas ou não, deverão ainda, observar os cuidados necessários para evitar o rompimento de vísceras e o contato das carcaças com superfícies contaminadas. Não será permitida a retirada de órgãos e/ou partes de carcaças antes que seja realizada a inspeção “post-mortem”.

V - Pré-resfriamento: É opcional e poderá ser efetuado através de: aspersão de água gelada; imersão em água por resfriadores contínuos, tipo rosca sem fim; resfriamento por ar (câmaras frigoríficas); A renovação de água dos resfriadores contínuos tipo rosca sem fim ou fixos durante os trabalhos deverá ser constante. Cada tanque do sistema pré-resfriadores contínuos por imersão deve ser completamente esvaziado, limpo e desinfetado, no final de cada período de trabalho. A temperatura das carcaças no final do processo de pré-resfriamento, deverá ser igual ou inferior a 7°C. Tolerância a temperatura de 10°C para as carcaças destinadas ao congelamento imediato.

VI – Gotejamento: Destinado ao escoamento da água da carcaça decorrente da operação de pré-resfriamento. Deverá ser realizado imediatamente após o pré-resfriamento, com as carcaças suspensas pelas asas ou pescoço, em equipamento de material inoxidável, dispondo de calha coletora de água de gotejamento.

VII - Classificação e embalagem: A classificação poderá ser efetuada antes ou após a embalagem. As mesas para embalagem de carcaças serão de material inoxidável, superfície lisa, com bordas elevadas e dotadas de sistema de drenagem. Os miúdos e/ou partes de carcaças, quer sejam ou não comercializados no interior das mesmas, receberão embalagem própria, sendo obrigatoriamente a cabeça embalada individualmente.

VIII - Seção de cortes de carcaças: Dependência própria, exclusiva e climatizada, com temperatura ambiente não superior a 15°C. Os cortes poderão também ser efetuadas na seção de embalagem primária e classificação de peso, desde que esta seja climatizada e isolada das demais seções e de maneira tal que não interfiram com o fluxo operacional de embalagem e classificação. Deve dispor de equipamento de mensuração para controle e registro da temperatura ambiente, lavatórios e esterilizadores de utensílios distribuídos adequadamente. A temperatura das carnes manipuladas nesta seção não poderá exceder 7°C.

IX - Instalações frigoríficas: Este conjunto é constituído de ante câmara (s), câmara (s) de resfriamento, câmara (s) ou túnel de congelamento rápido e câmara (s) de estocagem. Sendo que somente a câmara de resfriamento é obrigatória, que deve assegurar a redução e a manutenção da temperatura a 5 °C nas carcaças. Essas instalações serão proporcionais a capacidade de abate e produção.

X - Seção de expedição: Destinada à circulação dos produtos das câmaras frigoríficas para o veículo transportador.



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

XI - Instalações destinadas ao fabrico de subprodutos não comestíveis (graxaria): Permite-se a terceirização das operações de processamento dos subprodutos não-comestíveis e condenados desde que realizadas por estabelecimento registrado e com controle dos Órgãos de Inspeção Sanitária Oficial Estadual ou Federal, devendo haver um contrato entre as partes com cronograma de coleta definido, sendo os produtos condenados, previamente desnaturados com compostos químicos (cresóis, óleo queimado, etc.) na sua origem. Quando for utilizada esta prática e a coleta não for realizada diariamente, deverá existir um local adequado e afastado do corpo da indústria para armazenamento destes produtos até a chegada do veículo transportador. Este local deve ser coberto, com piso pavimentado e cercado por tela ou outro material.

Parágrafo Único - A critério do Serviço de Inspeção Municipal, poderão ser dispensados alguns itens citados no Art. 5º desta instrução normativa, desde-que a ausência destes itens não comprometa a sanidade dos produtos bem como a qualidade dos processos.

Art. 6º - Entrepasto de Carne e Derivados: estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, manipulação, acondicionamento e distribuição de carnes frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispoendo ou não de dependências anexas para a industrialização.

I - Seção de recepção de matérias – primas: localizada próxima à câmara de depósito de matéria-prima, à sala de desossa, ou à sala de processamento, de maneira que a matéria - prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a uma dessas três dependências relacionadas.

II - Câmara de resfriamento de matéria-prima: Local para recebimento de matéria-prima que necessite de resfriamento. Em certos casos, a matéria prima congelada poderá ser armazenada na câmara de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização.

III - Sala de desossa: Deve dispor de sistema de climatização de maneira à permitir que a temperatura da sala mantenha-se entre 14°C e 16°C durante os trabalhos. Ser localizada próxima à câmara de resfriamento, de maneira que as carcaças ao saírem da câmara com destino à sala de desossa não transitem pelo interior de nenhuma outra seção. Possuir lavatórios de mãos e higienizadores.

IV - Seção de preparação de condimentos/depósito de condimentos e ingredientes: Como equipamentos possuirá balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas. Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados . Os condimentos e ingredientes estarão adequadamente protegidos de poeira, umidade e ataque de insetos e roedores, devendo ficar sempre afastados do piso e paredes para facilitar a higienização da seção.

V - Câmara de resfriamento de produtos prontos: Esta câmara servirá para armazenar os produtos prontos que necessitarem de refrigeração aguardando o momento de sua expedição. A temperatura permanecerá, como nas demais câmaras de resfriamento, ao redor de 0°C.

*Wenderson*



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

VI - Seção de expedição: Possuirá plataforma para o carregamento. Será permitida a rotulagem e embalagem secundária nesta seção quando possuir espaço que permita tal operação sem prejuízo das demais.

VII - Instalações para produção de água quente ou geração de vapor: é obrigatória a instalação de qualquer sistema produtor de água quente ou vapor em quantidade suficiente para atender todas as necessidades do estabelecimento, sendo também obrigatório que a água aquecida chegue a qualquer um de seus pontos de utilização com temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados). A instalação de caldeira obedecerá as normas do Ministério do Trabalho quanto à sua localização e sua segurança.

Parágrafo Único - A critério do Serviço de Inspeção Municipal, poderão ser dispensados alguns itens citados no Art. 6º desta instrução normativa, desde-que a ausência destes itens não comprometa a sanidade dos produtos bem como a qualidade dos processos.

Art. 7º - Fábrica de conservas de produtos Cárneos: estabelecimento que industrializa carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

§ 1º - Obedecerá as normas já citadas no artigo 6, bem como as que seguem abaixo.

I- Sala de processamento: Terá as mesmas características da sala de desossa. Disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos fabricados pelo estabelecimento, como moedor de carne, misturadeira, embutideira, mesas de aço inoxidável, tanques de aço inoxidável ou de plástico, carros de aço inoxidável ou de plástico especial, bandejas ou caixas de plástico ou inoxidável, entre outros. A desossa e o processamento poderão ser efetuados na mesma área desde que em momentos diferentes, sendo necessário uma higienização entre as duas operações.

II - Câmara de resfriamento de massas: Será localizada, de preferência, próxima à seção de processamento de produtos. A temperatura em seu interior deverá permanecer em torno de 0°C. Em casos excepcionais e quando houver espaço suficiente na câmara de resfriamento de matérias-primas, as massas poderão aí ser depositadas.

III - Seção de preparação de envoltórios naturais (tripas, bexigas, esôfagos, peritônio, etc.): Esta seção servirá como local para preparação dos envoltórios naturais, compreendendo a sua lavagem com água potável, a sua seleção e sua desinfecção com produtos aprovados pelo órgão competente para tal finalidade. Esta seção poderá servir também, quando possuir área suficiente, para depósito de envoltórios, em bombonas ou bordalezas desde que rigorosamente limpos interna e externamente desde que possua acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções. A preparação dos envoltórios (lavagem, retirada do sal e desinfecção) poderá ser feito na própria sala de processamento, sendo necessário para tal uma mesa e pia independentes desde que não fique armazenado nesta sala a matéria prima e não sejam executados simultaneamente à desossa e ao processamento.



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

IV - Seção de cozimento: Esta seção deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções. Possuirá como equipamentos tanques de aço inoxidável com circulação de vapor para aquecimento de água, estufas à vapor, mesas inox, exaustores, etc.

V - Seção de banha: Sala para fusão – destinada exclusivamente à fusão dos tecidos adiposos de suínos. Deverá possuir equipamentos em nº suficiente ao volume de trabalho diário composto de digestores, tanques percoladores e prensas. Sala de tratamento, resfriamento e embalagem – será dimensionada de acordo com as operações e equipamentos empregadas para o tratamento da banha após a fusão como lavagem, filtração, resfriamento e embalagem. O tanque de resfriamento até a embalagem deverá ser de uso exclusivo para este fim e de material inoxidável, será permitida a estocagem de produto pronto, embalado, nesta sala desde que o ambiente seja fresco e que haja área suficiente sem interferir nas operações.

VI - Seção de defumação: Deverão possuir circulação indireta (ante-fumeiro). As aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

VII – Câmara/Sala de cura: O estabelecimento que desejar fabricar produtos curados como salames, copas, presunto cru defumado, etc., necessitará de câmara de cura, onde os mesmos permanecerão dependurados em estaleiros a uma temperatura e umidade relativa do ar adequadas, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme o RTIQ. Esta seção poderá possuir ou não equipamentos para climatização. Será tolerado estaleiro de madeira, desde que mantido em perfeitas condições de conservação, limpo, seco e sem pintura. Os estabelecimentos que produzirem presuntos, apresuntados ou outros produtos curados que necessitam de frio no seu processo de cura deverão possuir câmara de resfriamento específica ou utilizar a câmara de resfriamento de massas, quando esta dispor de espaço suficiente, desde que completamente separada dos recipientes com massas.

VIII - Seção de fatiamento: O estabelecimento que executar fatiamento de produtos possuirá seção específica para esta finalidade, isolada das demais seções e obrigatoriamente climatizada, com temperatura ambiente entre 14°C a 16°C. O equipamento usado no fatiamento será de aço inoxidável e rigorosamente limpo. Nesta seção os produtos receberão a sua embalagem primária, onde também será selada e posteriormente enviada à seção de embalagem secundária.

§ 2º - A critério do Serviço de Inspeção Municipal, poderão ser dispensados alguns itens citados no Art. 7º desta instrução normativa, desde-que a ausência destes itens não comprometa a sanidade dos produtos bem como a qualidade dos processos.

Art. 8º - Relação indústria-varejo (parte de venda, açougue, etc.): A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no SIM. As atividades e os acessos serão totalmente independentes. Tolerase a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

### CAPÍTULO II INSPEÇÃO “ANTE-MORTEM”

Art. 9º - Nos estabelecimentos subordinados a Inspeção Municipal é permitido o abate de animais bovinos, eqüinos, suínos, ovinos, caprinos, coelhos e aves, usados na alimentação humana.

Art. 10º - A inspeção “ante-mortem” será controlada mediante planilha específica que deverá seguir uma sequência numérica, na qual constará:

- I - data e hora de entrada;
- II - espécie do animal;
- III - número de cabeças;
- IV - estado dos animais;
- V - certificado de vacinas;
- VI - nome e endereço do proprietário;
- VII - observações técnicas.
- VIII - Guia de Trânsito Animal (GTA).

Art. 11º - É vedado o abate de animais sem prévio exame sanitário, que será realizado pelo Médico Veterinário credenciado pelo SIM, encarregado pela inspeção final.

Parágrafo Único - Qualquer animal reconhecido pelo Médico Veterinário como inadequado para o abate deverá ser condenado à graxaria ou à incineração.

Art. 12 - Todo e qualquer abate de animais será precedido de jejum e dieta hídrica de no mínimo 12 horas e máximo de 24 horas.

Parágrafo Único - A critério do Médico Veterinário responsável pela inspeção municipal, o período de descanso poderá ser ampliado quando julgar necessário.

Art. 13 - É proibido o abate de:

- I - animais que não passem pelo período de jejum e dieta hídrica;
- II - animais caquéticos ou extremamente magros;
- III - animais fadigados;
- IV - fêmeas em estado adiantado de gestação;
- V - fêmeas com sinal de parto recente.

Art. 14 - Para o início do abate de animais é necessária a prévia autorização da Inspeção Municipal.



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

Art. 15 - Serão condenados os bovinos que no exame “ante-mortem” revelem temperatura retal igual ou superior a 40,5°C e aves igual ou superior a 43°C, bem como os anormais com hipotermia.

### CAPÍTULO III MATANÇA

#### Seção I MATANÇA DE EMERGÊNCIA

Art. 16 - Matança de emergência é o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência.

§ 1º - Devem ser abatidos com emergência animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusões generalizadas, hemorragia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados que dificultem o abate normal.

§ 2º - Podem ser utilizadas as instalações destinadas ao abate normal, sendo realizada exclusivamente a matança de emergência e, após o uso, serem limpas e desinfetadas para reutilização.

Art. 17 - É proibida a matança de emergência na ausência de funcionário Médico Veterinário da Inspeção Municipal.

#### Seção II MATANÇA NORMAL

Art. 18 - O processo de abate normal de animais adotado pela Inspeção Municipal é o de insensibilização, seguida de imediata sangria.

§ 1º - Não é permitido o abate de nenhum animal sem prévia insensibilização. Exceto para atender preceitos religiosos (jugulação cruenta), desde que as carcaças se destinem ao consumo dos povos que por doutrina religiosa exigem este tipo de sacrifício.

§ 2º - O atordoamento será efetuado sempre por concussão cerebral, empregando-se pistola de dardo cativo.

Art. 19 - A sangria deve ser completa, realizada com o animal suspenso pelos membros traseiros.



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

Parágrafo Único - Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível.

Art. 20 - É obrigatória a pelagem e raspagem de toda carcaça de suíno pelo prévio escaldamento em água quente, desde que o referido sistema seja autorizado e credenciado por órgão ou empresa habilitados. Da mesma forma poderá ser optado por essa modalidade ou a critério do SIM, poderá ser permitido o coureamento após a devida lavagem e higienização da superfície a ser retirada.

Art. 21 - A evisceração deve ser realizada sob as vistas de funcionários da Inspeção Municipal em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas e as carcaças.

Art. 22 - A cabeça antes de destacada do corpo deve ser marcada para permitir fácil identificação com a respectiva carcaça, procedendo-se do mesmo modo relativamente às vísceras.

Art. 23 - Para a divisão de carcaças bovinas ou suínas deve-se usar serra metálica própria para o fim.

Parágrafo Único - É proibido o uso de machadinha ou qualquer outro tipo de instrumental.

### CAPÍTULO IV INSPEÇÃO "POST-MORTEM"

Art. 24 - A Inspeção "post-mortem" consiste no exame de todos os órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreciação de seus caracteres externos, sua palpação e abertura dos gânglios linfáticos, correspondentes, além de cortes sobre o parênquima dos órgãos quando necessário.

Art. 25 - Todos os órgãos inclusive os rins, serão examinados na sala de matança, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a identificação entre órgãos e carcaças.

Art. 26 - Toda a carcaça, parte da carcaça, ou mesmo órgãos com lesões ou anormalidades que possa torná-la imprópria para o consumo, devem ser convenientemente assinalados, pela Inspeção Municipal e diretamente conduzidos ao "Departamento de Inspeção Final", onde serão julgados após exame completo.



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

Art. 27 - Para se determinar a destinação de carcaças, dos órgãos e das vísceras serão observados os critérios estabelecidos pelo RIISPOA.

Art. 28 - As carcaças julgadas em condições de consumo são assinaladas com os carimbos previstos neste regulamento, por funcionário da Inspeção Municipal.

Art. 29 - As carcaças ou partes das carcaças deverão ser penduradas nas câmaras com espaço suficiente entre cada peça e entre elas e paredes.

Art. 30 - Todas as instalações que manipulem matéria-prima por qualquer forma, deverão ser providas por recipientes para recolhimento de restos ou recortes que venham a cair no piso, material esse que será condenado e destinado a preparação de produtos não comestíveis.

Art. 31 - Os casos não previstos neste regulamento, serão observados pelo médico veterinário, responsável pela Inspeção Municipal.

Art. 32 - No que diz respeito à graxaria e subprodutos não comestíveis serão observados os critérios estabelecidos pelo RIISPOA.

### CAPÍTULO V CONSERVAS

Art. 33 - Entende-se por “embutido” todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis curados ou não, condimentado, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou outra membrana animal.

Parágrafo Único - É permitido o emprego de película artificial no preparo de embutidos, desde que aprovados pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 34 - As tripas e membranas animais empregadas como envoltório devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

Art. 35 - É proibido o emprego de anti-sépticos, corantes, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas a menos que constem desta normativa.

Art. 36 - Só podem ser adicionados aos produtos cárneos, sal (cloreto de sódio), açúcar (sacarose), dextrose (açúcar de milho), vinagre de vinho, condimentos puros de origem vegetal, nitrato e nitrito de sódio, nitrato de potássio, (salitre) e nitrito de potássio.



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

§ 1º - Tolera-se nos produtos prontos a presença de nitritos na proporção máxima de 150 (cento e cinquenta) partes por milhão (PPM) e de nitratos até 300 (trezentos) PPM separadamente.

§ 2º - A Inspeção Municipal fará verificar, sempre que julgar necessário, o teor do nitrito em produtos ou misturas prontas, bem como nas produzidas no próprio estabelecimento.

§ 3º - É permitido o emprego de produtos ou misturas prontas para cura desde que aprovadas pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 37 - Entende-se por “condimento” substâncias aromáticas, rápidas, com ou sem valor alimentício, empregadas com a finalidade de temperar as conservas.

Parágrafo Único - São condimentos que podem ser utilizados:

- I - aipo (*Celeri graveolens* e *Apium graveolens*);
- II - alho (*Allium sativum*);
- III - aneto (*Anethum graveolens*);
- IV - aniz (*Pimpinella anizum*);
- V - baunilha (*Vanilla planifolia* Andrews);
- VI - canela (*Cinamonum ceylanicum* Breyre);
- VII - cardomono (*Ellecteria cardomonum*);
- VIII - cebola (*Allum Cepa*);
- IX - cravo (*Caryophyllus maticus* L);
- X - cominho (*Cuminum cyminum*, L.);
- XI - coentro (*Coriandrum savitum*, L.);
- XII - gengibre (*Zinziber officionalis* Roscoe);
- XIII - louro (*Laurus nobilis*, L.);
- XIV - macis (O envoltório da noz moscada);
- XV - maiorana (*Majorana hortensis*);
- XVI - mangerona (*Origanum majorana*, L.);
- XVII - menta (*Menta viridis*, *Menta rotundifolia* e *Menta piperita*);
- XVIII - mostarda (*Brassiva nigra*, Koen, *Bassiva junca*, Hooker e *Sinapis*);
- XIX - noz moscada (*Myristica fragans* Mant);
- XX - pimentos:
  - a) preta (*Piper nigrum*, L);
  - b) branca (é o mesmo fruto, porém descortinado);
  - c) vermelha ou p. de caiana (*Capsicum baccatum*, L);
  - d) malagueta (*Capsicum pendulum* Velloso).
- XXI - pimento (*Pimenta officionalis* Lindl, sinon, allspice pimenta de jamaica, pimenta inglesa ou condimento de quatro espécies);



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

XXII - pimentão (Páprica) - (*Capsicum annum*, L);

XXIII - salva (Sálvia) - (*Salvia officionallis*, L);

XXIV - tomilho (*Thymes vulgaris*, L).

Art. 38 - Entende-se por “corantes” as substâncias que proporcionam um melhor e mais sugestivo aspecto, às conservas ao mesmo tempo em que se preste a uniformidade de sua colaboração.

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 (*Daucus carota* L) o urucum (*Bixa orellana*).

Art. 39 - No preparo de embutidos não submetido 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 finalidade de facilitar a trituração e homogeneização da massa.

Art. 40 - Segundo o tipo de embutidos e suas peculiaridades, podem entrar em sua composição tendões e cartilagens.

Art. 41 - Os embutidos são considerados fraudados quando:

- I - forem empregadas carnes e matérias primas de qualidade, ou em proporção diferente da fórmula aprovada;
- II - forem empregados conservadores e corantes não permitidos neste Regulamento;
- III - houver adição de água ou de gelo, com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto e em proporção superior a permitida nesta normativa;
- IV - forem adicionados tecidos inferiores.

### CAPÍTULO VI DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 42 Esta Instrução Normativa entra em vigor a partir da data de publicação.  
Cândido Godói, RS, 18 de março de 2020.

Gerson Dresch  
Prefeito em Exercício

Registre-se e publique-se.

*Oberdan Luis Rhoden*  
Oberdan Luis Rhoden  
Coordenador do SIM



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 003/2020, DE 18 DE MARÇO DE 2020.

### DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO INDUSTRIAL DE LEITE E DERIVADOS.

GERSON DRESCH, Prefeito em Exercício do Município de Cândido Godói, Estado do Rio Grande do Sul, no que lhe confere o artigo 4º do Decreto Municipal nº 289/2020, de 17 de março de 2020, que regulamenta a Lei Municipal nº 2.768/2020, de 03 de março de 2020, no município de Cândido Godói, RS, RESOLVE:

#### CAPÍTULO I

##### Seção I NORMAS GERAIS

Art. 1º - Além das normas já fixadas pelo Decreto Municipal Nº 289/2020, os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer às seguintes condições:

- I - estar localizados em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro e que possam causar contaminação;
- II - construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis ou contra-fluxos na seqüência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e maturação dos produtos;
- III - ter as dependências principais do estabelecimento, como as de recebimento de matéria-prima, desnatação, beneficiamento, salga, cura, envase e depósitos de produtos utilizados na alimentação humana, separadas por paredes inteiras das que se destinam a lavagem e esterilização dos latões ou ao preparo de produtos não comestíveis;
- IV - ser construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga;
- V - as seções industriais deverão possuir pé-direito com altura adequada de modo a permitir a instalação dos equipamentos sem comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos produtos;
- VI - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização;
- VII - dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado para a lavagem e esterilização de vasilhames, carros tanques e frascos;
- VIII - os estabelecimentos agroindustriais familiares de pequeno porte e/ou artesanal estarão dispensados da obrigatoriedade em dispor de um laboratório de análises de alimentos em suas instalações, sendo o mesmo responsável por encaminhar amostras para análise de rotina aos



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

laboratórios públicos e/ou privados conveniados ou credenciados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

### Seção II

#### NORMAS POR ESTABELECIMENTO

Art. 2º - Posto de refrigeração de leite: Estabelecimento intermediário entre as propriedades leiteiras e os estabelecimentos industriais, destinados ao recebimento de leite para depósito, por curto tempo, refrigeração e transporte imediato aos estabelecimentos industriais registrados.

I - Recepção: Deverá localizar-se em plataforma ou local devidamente destinado, devendo apresentar área compatível com a capacidade de recepção de leite do estabelecimento.

II - Refrigeração: Os equipamentos destinados ao beneficiamento do leite constarão de: tanques de acúmulo dotados de tampa, tanque exclusivo para leite ácido, bomba sanitária, filtro centrífugo ou filtro sob pressão e resfriador. Os equipamentos destinados a refrigeração do leite deverão apresentar-se convenientemente instalados, em perfeito funcionamento e possuir controle de temperatura. As conexões e tubulações deverão ser de aço inoxidável ou outro material previamente aprovado pelo SIM.

III - Expedição: Esta área deverá apresentar cobertura com prolongamento suficiente para abrigar caminhões-tanque quando necessário. A transferência do leite refrigerado dos caminhões-tanque às usinas de beneficiamento e/ou fábricas de laticínios, será obrigatoriamente realizada através de tubulações de aço inoxidável, tolerando-se a utilização de mangueiras plásticas com o comprimento estritamente necessário à realização da descarga.

IV - Laboratório: Deverá estar localizado de maneira estratégica, próximo a plataforma de recepção de leite, de modo a facilitar a colheita de amostras e a realização de todas as análises de rotina necessárias à seleção do leite.

Parágrafo Único - A critério do Serviço de Inspeção Municipal, poderão ser dispensados alguns itens citados no Art. 2º desta instrução normativa, desde-que a ausência destes itens não comprometa a sanidade dos produtos bem como a qualidade dos processos.

Art. 3º – Entrepasto de Laticínio: Estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação, fracionamento e acondicionamento de produtos lácteos, excluído o leite em natureza.

I - Recepção de produtos: A entrada de produtos nas dependências industriais deverá ser feita através de óculo ou outro meio que facilite a operacionalização das atividades industriais. Os produtos serão armazenados em câmaras frigoríficas ou *freezers*, os quais deverão dispor de termômetros externos para controle de temperatura, e localizar-se-ão na seção de recepção de produtos para posterior manipulação e envase.



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

II - Seção de manipulação dos produtos: Será obrigatória a climatização desta seção, que deverá manter a temperatura ambiente entre 14°C (quatorze graus centígrados) e 16°C (dezesesseis graus centígrados).

III - Estocagem: Deverá ter número suficiente de câmaras e/ou *freezers*, bem como depósitos secos e arejados para colher toda a produção, localizados de maneira a oferecerem seqüência adequada em relação às seções de manipulação e expedição dos produtos.

IV - Câmaras de resfriamento: Deverão atingir as temperaturas exigidas. Em todos os casos serão instalados termômetros externos.

V - Expedição: A expedição deverá ser localizada de maneira a atender a um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e a saída do produto do estabelecimento, a qual poderá ser feita através de "óculo". Esta área deverá apresentar cobertura com prolongamento suficiente para abrigar veículos transportadores.

VI - Seção de higienização de caixas e bandejas: Terá tanques de alvenaria revestidos de azulejos ou de qualquer material inox ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização. Não sendo permitidos tanques de cimento amianto ou outro material poroso. Disporá ainda de água quente e fria sob pressão e de estrados plásticos galvanizados.

Parágrafo Único - A critério do Serviço de Inspeção Municipal, poderão ser dispensados alguns itens citados no Art. 3º desta instrução normativa, desde-que a ausência destes itens não comprometa a sanidade dos produtos bem como a qualidade dos processos.

Art. 4º – Fábrica de Laticínios: Estabelecimento destinado ao recebimento de leite, dotado de dependências e equipamentos que satisfaçam às normas técnicas para a industrialização de quaisquer produtos de laticínios.

I - Recepção: Deverá localizar-se em plataforma ou área devidamente delimitada e apropriada, devendo apresentar área compatível com a capacidade de recepção de leite do estabelecimento.

II - Beneficiamento: Os equipamentos destinados ao beneficiamento do leite constarão de: tanques de acúmulo dotados de tampa, bomba sanitária, filtro de linha e/ou padronizador, tanque de equilíbrio, pasteurizador e, opcionalmente, homogeneizador, resfriador e esterilizador conforme a necessidade. Para leite de consumo (leite pasteurizado envasado) os pasteurizadores deverão apresentar-se convenientemente instalados, em perfeito funcionamento, possuir controle de temperatura. Para a industrialização de derivados, aceitam-se os dois tipos de pasteurização (rápida ou lenta). As conexões e tubulações deverão ser de aço inoxidável.

III - Industrialização: Deverão ser dotadas de misturador de água/vapor ou outro equipamento gerador de água quente, conforme a necessidade do estabelecimento. As dependências deverão ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma racionalizado em relação à chegada da matéria-prima, câmaras frias, câmaras de maturação, seção de embalagem, armazenagem e expedição. Dependendo do tipo do produto fabricado, deverá possuir depósito de ingredientes. As embalagens utilizadas nos trabalhos diários deverão ser armazenadas em locais próprios e estratégicos. Todas as dependências onde são manipulados e/ou elaborados produtos comestíveis



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

deverão dispor de pias acionadas com o pé ou joelho ou outro mecanismo que não utilize o fechamento manual, dotadas de dispositivo com sabão líquido inodoro, toalha descartável e coletor de toalhas usadas acionado a pedal.

IV - Estocagem: Deverão ter número suficiente de câmaras frias, bem como depósitos secos e arejados para colher toda a produção, localizados de maneira a oferecerem seqüência adequada em relação à industrialização e à expedição.

V - Câmaras de resfriamento: As câmaras frias deverão atingir as temperaturas exigidas, seguindo legislação maior vigente e regulamento técnico de identidade e qualidade, ter termômetros externos instalados.

VI - Expedição: A expedição deverá ser localizada de maneira a atender a um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e a saída dos produtos do estabelecimento, a qual poderá ser feita através de "óculo". Esta área deverá apresentar cobertura com prolongamento suficiente para abrigar veículos transportadores.

VII - Laboratório: O laboratório para as análises físico-químicas e microbiológicas do leite recebido, deverá estar localizado de maneira estratégica, de modo a facilitar a colheita de amostras e a realização de todas as análises de rotina necessárias à seleção do leite.

VIII - Seção de higienização de caixas e bandejas: Terá tanques inox ou de fibra de vidro lisos e de fácil higienização, não sendo permitidos tanques de cimento amianto ou outro material poroso. Disporá ainda de água quente e fria sob pressão e de estrados plásticos galvanizados.

IX - Instalações para produção de água quente ou geração de vapor: É obrigatória a instalação de qualquer sistema produtor de água quente ou vapor, em quantidade suficiente para atender todas as necessidades do estabelecimento. Quando houver necessidade de instalação de uma caldeira, esta deverá estar localizada em prédio específico e atender à legislação específica.

Parágrafo Único - A critério do Serviço de Inspeção Municipal, poderão ser dispensados alguns itens citados no Art. 4º desta instrução normativa, desde-que a ausência destes itens não comprometa a sanidade dos produtos bem como a qualidade dos processos.

Art. 5º - Micro usinas de beneficiamento e industrialização de leite e derivados: Estabelecimento dotado de dependências e equipamentos que satisfaçam a presente norma, com a finalidade de receber, filtrar, beneficiar, envasar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo bem como a industrialização de quaisquer produtos lácteos até um limite máximo de 500 lts. por dia.

I - Recepção: Deverá existir uma sala para recepção do leite e análise de laboratório. Esta sala deverá ter área compatível para realizar estas operações.

II - Beneficiamento e industrialização: Serão permitidos os processos de pasteurização lenta e/ou rápida para o beneficiamento de leite fluido e industrialização de derivados. O equipamento para pasteurização deverá apresentar-se convenientemente instalado, em perfeito funcionamento e possuir controle de temperatura. As conexões e tubulações deverão ser de aço inoxidável. Deverão ser dotadas ainda de misturador de água/vapor ou outro equipamento gerador de água



CÂNDIDO GODÓI  
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

quente, conforme a necessidade do estabelecimento. As dependências deverão ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma racionalizado em relação à chegada da matéria-prima, sistemas de frio, câmaras de maturação, seção de embalagem, armazenagem e expedição. Dependendo do tipo do produto fabricado, deverá possuir depósito de ingredientes. As embalagens utilizadas nos trabalhos diários deverão ser armazenadas em locais próprios e estratégicos. Todas as dependências onde são manipulados e/ou elaborados produtos comestíveis deverão dispor de pias acionadas com o pé ou joelho ou outro mecanismo que não utilize o fechamento manual, dotadas de dispositivo com sabão líquido inodoro, toalha descartável e coletor de toalhas usadas acionado a pedal. O beneficiamento e a industrialização poderão ser feitos na mesma sala.

III - Estocagem: Deverão ter número suficiente de sistemas produtores de frio, bem como depósitos secos e arejados para colher toda a produção, localizados de maneira a oferecerem seqüência adequada em relação ao beneficiamento e a expedição.

IV - Sistemas de resfriamento: Podem ser utilizadas Câmaras frigoríficas ou *freezers*, estes deverão apresentar dispositivos de controle de temperatura.

V - Expedição: A expedição deverá ser localizada de maneira a atender a um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e a saída do produto do estabelecimento, a qual poderá ser feita através de "óculo". Neste local poderá ser feito a embalagem secundária dos produtos.

VI - Instalações para produção de água quente ou geração de vapor: É obrigatória a instalação de qualquer sistema produtor de água quente ou vapor, em quantidade suficiente para atender todas as necessidades do estabelecimento. Quando houver necessidade de instalação de uma caldeira, esta deverá estar localizada em prédio específico e atender à legislação específica.

Parágrafo Único - A critério do Serviço de Inspeção Municipal, poderão ser dispensados alguns itens citados no Art. 5º desta instrução normativa, desde-que a ausência destes itens não comprometa a sanidade dos produtos bem como a qualidade dos processos.

Art. 6º - Usina de beneficiamento de leite: Estabelecimento que tem por finalidade principal receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público.

I - Recepção: Deverá localizar-se em plataforma, devendo apresentar área compatível com a capacidade de recepção de leite do estabelecimento.

II - Beneficiamento: Os equipamentos destinados ao beneficiamento do leite constarão de: tanques de acúmulo dotados de tampa, bomba sanitária, filtro de linha e/ou padronizador, tanque de equilíbrio, pasteurizador e, opcionalmente, homogeneizador, resfriador e esterilizador conforme a necessidade. Para leite de consumo (leite pasteurizado envasado) os pasteurizadores deverão apresentar-se convenientemente instalados, em perfeito funcionamento e possuir controle de temperatura. As conexões e tubulações deverão ser de aço inoxidável. A seção de



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

beneficiamento deverá localizar-se próximo dos tanques de armazenamento e estes das máquinas de envasar.

III - Estocagem: Consideradas suas capacidades e particularidades, os estabelecimentos deverão ter número suficiente de câmaras frias, bem como depósitos secos e arejados para colher toda a produção, localizados de maneira a oferecerem seqüência adequada em relação ao beneficiamento e a expedição.

IV - Câmaras de resfriamento: As câmaras frias deverão atingir as temperaturas exigidas, seguindo legislação maior vigente, regulamento técnico de identidade e qualidade e em todos os casos serão instalados termômetros externos.

V - Expedição: A expedição deverá ser localizada de maneira a atender a um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e a saída do produto do estabelecimento, a qual poderá ser feita através de "óculo". Esta área deverá apresentar cobertura com prolongamento suficiente para abrigar veículos transportadores.

VI - Laboratório: O laboratório para as análises do leite recebido deverá estar localizado de maneira estratégica, próximo a plataforma de recepção de leite, de modo a facilitar a colheita de amostras e a realização de todas as análises de rotina necessárias à seleção do leite.

VII - Seção de higienização de caixas: Terá tanques inox, de fibra de vidro lisos ou de outro material de fácil higienização, não sendo permitidos tanques de cimento amianto ou outro material poroso. Disporá ainda de água quente e fria sob pressão e de estrados plásticos galvanizados.

VIII - Instalações para produção de água quente ou geração de vapor: É obrigatória a instalação de qualquer sistema produtor de água quente ou vapor, em quantidade suficiente para atender todas as necessidades do estabelecimento. Quando houver necessidade de instalação de uma caldeira, esta deverá estar localizada em prédio específico e atender à legislação específica.

Parágrafo Único - A critério do Serviço de Inspeção Municipal, poderão ser dispensados alguns itens citados no Art. 6º desta instrução normativa, desde-que a ausência destes itens não comprometa a sanidade dos produtos bem como a qualidade dos processos.

### CAPÍTULO II LEITE EM NATUREZA

Art. 7º - Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas. O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

Art. 8º - É obrigatória a contratação de um médico veterinário para os estabelecimentos de leite e derivados como responsável técnico.



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

Parágrafo Único - Ao responsável técnico compete o acompanhamento da sanidade animal e o controle de qualidade na fase de manipulação de produto.

Art. 9º - Os estabelecimentos produtores deverão manter o controle de qualidade do produto a ser comercializado, cabendo ao responsável técnico a coleta, acondicionamento e encaminhamento das amostras ao laboratório.

Parágrafo Único - As provas de acidez e fosfatase deverão ser realizadas rotineiramente.

Art. 10º - É proibido o aproveitamento do leite de retenção e do colostro para fins de alimentação humana.

Art. 11º - É vedada a mistura de leite de espécies diferentes.

Art. 12 - É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem, seja qual for a quantidade produzida e o seu aproveitamento.

Parágrafo Único - Esta obrigatoriedade se estende ao trato dos animais, à ordenha, ao vasilhame e ao transporte.

Art. 13 - Os animais submetidos a tratamento com antibióticos ou quimioterápicos, ficarão afastados da produção por período a ser estipulado pelo técnico responsável, de forma a assegurar a ausência da medicação no leite. Procedimento idêntico deve ser observado quando da utilização de vermífugos e carrapaticidas de uso sistêmico.

Art. 14 - O transporte do leite cru refrigerado da propriedade até o local de beneficiamento deve ser realizado com caminhão tanque isotérmico, já o leite cru não refrigerado poderá ser transportado em latões, desde que chegue a indústria em até duas horas após a ordenha.

Art. 15 - Todo leite a ser transportado em caminhão tanque isotérmico para o beneficiamento deverá ser imediatamente resfriado a temperatura máxima de 5°C a partir do início da ordenha.

Art. 16 - Em se tratando da mistura de leite proveniente de diversos criadores é obrigatória a retirada prévia de amostras de cada produtor para fins de análises individuais de densidade e acidez.

### CAPÍTULO III

“Doe órgãos, doe sangue: Salve Vidas”



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

### BENEFICIAMENTO

Art. 17 - O leite da vaca, cabra, ovelha e outras espécies só poderão ser enviados ao estabelecimento de comercialização, após a pasteurização.

Art. 18 - Entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento desde a seleção, por ocasião da entrada em qualquer estabelecimento, até o acondicionamento final compreendendo uma ou mais das seguintes operações:

- I - filtração;
- II - pré-aquecimento;
- III - pasteurização;
- IV - refrigeração;
- V - acondicionamento;
- VI - outras práticas tecnicamente aceitáveis.

Art. 19 - O leite deve ser analisado na sua chegada, devendo apresentar acidez entre 15° a 18° Dornic, o que equivalerá ao teste álcool alizarol negativo;

Art. 20 - Entende-se por filtração, a retirada das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem por tela milimétrica, ou ainda tecido filtrante próprio.

Parágrafo Único - Todo leite destinado ao consumo deve ser filtrado, antes de qualquer operação de beneficiamento.

Art. 21 - Entende-se por “envazamento”, a operação pela qual o leite é envasado higienicamente, de modo a evitar a contaminação, facilitar sua distribuição e excluir a possibilidade de fraude.

Art. 22 - São permitidos os seguintes processos de pasteurização:

- I - pasteurização lenta: que consiste no aquecimento do leite de 62°C a 65°C por 30 (trinta) minutos, com a utilização de equipamento com agitador.
- II - pasteurização de curta duração ou rápida: que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72°C a 75°C por 15 a 20 segundos em aparelhagem própria.

Art. 23 - O material para a embalagem do produto final deve ser armazenado e utilizado em condições satisfatórias, não podendo, em hipótese alguma, interferir com as características do produto, devendo ainda ser inviolável e garantir total integridade e conservação.

Alcides



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

Art. 24 - Os dizeres nas embalagens e na rotulagem, além das normas previstas na ANVISA e no INMETRO, devem conter:

- I - prazo de validade;
- II - número de registro no rótulo e órgão de registro correspondente;
- III - nome do produtor e endereço completo;
- IV - número de autorização;
- V - o rótulo com os dizeres “leite de \_\_\_\_\_” (o nome da espécie em questão);
- VI - a cor deverá ser de acordo com a padronização federal, ou seja:
  - a) leite tipo “A”: cor azul;
  - b) leite tipo “B”: cor verde;
  - c) leite tipo “C”: cor cinza.

Art. 25 - Considera-se leite normal o produto que apresente:

- I - características organolépticas normais;
- I - teor de gordura mínima de 3% ou 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
- II - teor mínimo de proteína total de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
- III - teor mínimo de lactose anidra de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
- IV - teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- V - teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- VI - acidez em graus Dornic entre 15D e 18D e acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 mL;
- VII - estabilidade ao alizarol na concentração mínima de 72% v/v (setenta e dois por cento);
- VIII - teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- IX - densidade a 15°C entre 1028 e 1034;
- X - índice crioscópico: entre -0,512 °C a -536°C.

Art. 26 - Considera-se fraudado, adulterado ou falsificado o leite que:

- I - sofrer adição de água ou leite de qualquer outra espécie animal;
- II - tiver sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, inclusive a gordura;
- III - sofrer adição de substâncias conservadoras ou qualquer outro elemento estranho a sua composição;



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

- IV - estiver cru e for vendido como pasteurizado;
- V - for exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade.

Art. 27 - Para produção dos derivados de leite deve-se observar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de cada produto.

### CAPÍTULO IV DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 28 - Esta Instrução Normativa entra em vigor a partir da data de publicação.

Cândido Godói, RS, 18 de março de 2020.

Gerson Dresch  
Prefeito em Exercício

Registre-se e publique-se.

  
Oberdan Luis Rhoden  
Coordenador do SIM



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 004/2020, DE 18 DE MARÇO DE 2020.

### DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO INDUSTRIAL DE MEL E DERIVADOS.

GERSON DRESCH, Prefeito em Exercício do Município de Cândido Godói, Estado do Rio Grande do Sul, no que lhe confere o artigo 4º do Decreto Municipal nº 289/2020, de 17 de março de 2020, que regulamenta a Lei Municipal nº 2.768/2020, de 03 de março de 2020, no município de Cândido Godói, RS, RESOLVE:

#### CAPÍTULO I

##### Seção I

#### NORMAS GERAIS

Art. 1º - Além das normas já fixadas pelo Decreto Municipal Nº 289/2020, os estabelecimentos de mel e derivados devem satisfazer às seguintes condições:

I - Dispor de dependência de recebimento;

II - Dispor de dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

##### Seção II

#### NORMAS POR ESTABELECIMENTO

Art. 2º - Entrepasto de Mel e Cera de Abelhas: Estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e seus derivados, oriundos de vários estabelecimentos.

I - Recepção e Seleção: Deverá estar isolada do meio exterior através de portas dotadas de telas milimétricas à prova de insetos. Esta seção poderá ser precedida de plataforma, a fim de facilitar o descarregamento, bem como de cobertura com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores. Se o estabelecimento receber Mel em Favos, a sala de recepção deverá ter dimensões suficientes para comportar a instalação de equipamentos para extração do mel.

II - Depósito de Matéria-Prima: Quando necessário, conforme a capacidade de recebimento de mel. Será de uso específico e dotado de estrados plásticos.

III - Sala de Elaboração: Poderá comportar variados equipamentos, em função da tecnologia empregada. A fabricação de bebidas fermentadas e vinagres deverá ser efetuada em dependências específicas e separadas da área onde se beneficia o mel, podendo, entretanto, ser contígua a esta, tolerando-se a utilização comum apenas do depósito de produto embalado e da



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

expedição. Quando a preparação de Geléia Real e Pólen (isoladamente ou em adição ao mel de abelhas) for realizada em dependência específica, esta deverá localizar-se no corpo do prédio industrial, obedecendo os mesmos requisitos da dependência de elaboração. Os trabalhos com Cera de Abelhas e Própolis, deverão ser realizados em área totalmente isolada das áreas de industrialização de produtos comestíveis, necessitando, para tanto, de: Seção de recepção; Tanque de fusão para eliminação de impurezas e clareamento; Equipamento de filtração; Tanques ou formas de solidificação; Mesa para seleção de própolis; Seção de embalagem e expedição.

IV - Depósito de Embalagens: Deverá localizar-se em posição que permita fácil acesso às seções de higienização de vasilhames e elaboração.

V - Depósito de Produtos Embalados e Expedição: Dependência que deverá obedecer aos mesmos requisitos da dependência de elaboração. Assim como na recepção, sua cobertura deverá apresentar prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores.

VI - Dependência para Higienização e Sanitização de Recipientes: Deverá possuir tanques ou equipamentos distintos para tais operações e situar-se próxima das seções a atender, propiciando um fluxograma racional dos trabalhos.

VII - Equipamentos e natureza do material: Basicamente compõem-se dos seguintes equipamentos, conforme a tecnologia empregada:

- a) Tanque para pré-aquecimento (Dupla Camisa): Deverá apresentar revestimento em aço inoxidável, provido de agitador e tampa.
- b) Tanque de Decantação e de Depósito: Em aço inoxidável ou plástico atóxico.
- c) Misturadeira Batedeira: Em aço inoxidável.
- d) Pasteurizador: De material inoxidável.
- e) Desumidificador: Em material inoxidável.
- f) Filtros: O filtro, quando sob pressão, deverá ser em aço inoxidável ou ferro estanhado, com os elementos filtrantes constituídos em malhas de aço inoxidável, nylon, poliéster ou papel filtro de 40 a 80 *mesh*. Quando a filtração for realizada por gravidade admitem-se filtros constituídos em fibra de vidro, plástico atóxico ou material similar aprovado pelo SIM, com elementos filtrantes acima citados, à exceção do papel filtro.
- g) Tubulações: Em aço inoxidável ou plástico atóxico.

Parágrafo Único - A critério do Serviço de Inspeção Municipal, poderão ser dispensados alguns itens citados no Art. 2º desta instrução normativa, desde-que a ausência destes itens não comprometa a sanidade dos produtos bem como a qualidade dos processos.

### CAPÍTULO II

### INSPEÇÃO

“Doe órgãos, doe sangue: Salve Vidas”



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

Art. 3º - Entende-se por mel o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas, que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias e deixam maturar nos favos da colméia.

Art. 4º - Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade Específico.

Art. 5º - Entende-se por "Cera de Abelha" o produto de consistência plástica, de cor amarelada, muito fusível, segregado pelas abelhas para formação dos favos nas colméias.

Art. 6º - A cera de abelhas será classificada em:

- I - Cera bruta, quando não tiver sofrido qualquer processo de purificação, apresentar cor desde o amarelo, até o pardo, mole e plástica ao calor da mão, fratura granulosa, cheiro especial lembrando o do mel, sabor levemente balsâmico e ainda com traços de mel;
- II - Cera branca, quando tiver sido descolorada pela ação da luz, do ar ou por processos químicos, isenta de restos de mel, apresentando-se de cor branca, ou creme, frágil, pouco untuosa e de odor acentuado.

Art. 7º - É considerada fraudada a cera na qual haja sido verificada presença de estearina, resinas, parafina, cera de carnaúba, cera do Japão, sebo ou outras gorduras animais ou vegetais e corantes artificiais vegetais ou minerais.

### CAPÍTULO III DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 8º - Esta Instrução Normativa entra em vigor a partir da data de publicação.

Cândido Godói, RS, 18 de março de 2020.

Gerson Dresch  
Prefeito em Exercício

Registre-se e publique-se.

  
Oberdan Luis Rhoden  
Coordenador do SIM



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 005/2020, DE 18 DE MARÇO DE 2020.

### DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO INDUSTRIAL DE OVOS E OVOPRODUTOS.

GERSON DRESCH, Prefeito em Exercício do Município de Cândido Godói, Estado do Rio Grande do Sul, no que lhe confere o artigo 4º do Decreto Municipal nº 289/2020, de 17 de março de 2020, que regulamenta a Lei Municipal nº 2.768/2020, de 03 de março de 2020, no município de Cândido Godói, RS, RESOLVE:

#### CAPÍTULO I

##### Seção I

#### NORMAS GERAIS

Art. 1º - Além das normas já fixadas pelo Decreto Municipal Nº 289/2020, os estabelecimentos de ovos e ovoprodutos devem satisfazer às seguintes condições:

- I - dispor de dependência para recebimento e triagem dos ovos;
- II - dispor de sala ou área coberta para armazenagem dos ovos;
- III - dispor de dependências para verificação do estado de conservação dos ovos;
- IV - dispor de dependência para classificação comercial;
- V - dispor de câmaras frigoríficas quando o produto não for comercializado imediatamente;
- VI - dispor de dependências para industrialização, quando for o caso.

Art. 2º - As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento e manipulação, elaboração, preparo e embalagem dos produtos.

Art. 3º - As câmaras, depósitos ou porões de quaisquer veículos, que recebem ovos e derivados, devem estar completamente limpos, livres de carnes, frutas, legumes ou quaisquer produtos que, por sua natureza, possam transmitir-lhes odor ou sabor estranhos.

##### Seção II

#### NORMAS POR ESTABELECIMENTO

*Alcides*



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

Art. 4º - Entrepasto de ovos: Estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos “in natura”, da própria granja e também oriundos de vários fornecedores.

I - Deverá dispor de dependências para:

- a) Recepção (deverá apresentar cobertura com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores) e seleção de ovos;
- b) Classificação, envase e armazenamento do produto embalado;
- c) Depósito para material de envase e rotulagem;
- d) Dependência para as operações de embalagem secundária, estocagem e expedição (deverá apresentar cobertura com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores.);
- e) Local apropriado para a lavagem de recipientes, bandeja ou similares;

Art. 5º - Fábrica de conservas de ovos: Estabelecimento destinado especificamente para a finalidade, dispondo somente de unidades de industrialização, não se dedicando à produção de ovos “in natura”.

Parágrafo Único – Além das normas citadas no artigo 4, possuirá também as dependências citadas abaixo:

I – Local para classificação e industrialização de ovos, compatível com a tecnologia utilizada e convenientemente aparelhado para o processamento.

II - Local apropriado para a quebra dos ovos, provido de equipamento para quebra automatizada de ovos.

Parágrafo Único - A critério do Serviço de Inspeção Municipal, poderão ser dispensados alguns itens citados no Art. 5º desta instrução normativa, desde que a ausência destes itens não comprometa a sanidade dos produtos bem como a qualidade dos processos.

Art. 6º - Granja Avícola: Estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e distribuição de ovos “in natura”, oriundos da própria Granja produtora.

§ 1º - Deverá dispor das mesmas dependências citadas no Art. 4º.

§ 2º - A critério do Serviço de Inspeção Municipal, poderão ser dispensados alguns itens citados no Art. 6º desta instrução normativa, desde que a ausência destes itens não comprometa a sanidade dos produtos bem como a qualidade dos processos.

### CAPÍTULO II

### INSPEÇÃO



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

Art. 7º - Só podem ser expostos ao consumo público ovos frescos ou conservados, quando previamente submetidos à exame e classificação previstos neste Regulamento.

Art. 8º - Pela simples designação "ovos", entendem-se os ovos de galinha, os demais serão acompanhados de designação da espécie de que procedam.

Art. 9º - A Inspeção dos ovos incidirá sobre as seguintes características:

- I - Verificação das condições de embalagem, tendo em vista sua limpeza, mau cheiro por ovos anteriormente quebrados ou por qualquer outra causa;
- II - Apreciação geral do estado de limpeza em integridade da casa, da partida em conjunto;
- III - Ovoscopia.

Art. 10º - Todos os recipientes destinados à embalagem de ovos, julgados em mal estado ou impróprio, devem ser apreendidos e inutilizados.

Art. 11º - A ovoscopia deve ser realizada em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade.

Art. 12 - Os ovos partidos ou trincados, quando considerados em boas condições, podem também ser destinados a confeitarias, padarias e estabelecimentos similares, ou transformados em conserva, desde que o estabelecimento disponha de instalações e equipamento adequados para tanto.

Art. 13 - É permitido conservar ovos pelo frio industrial ou por outros processos aprovados pela Inspeção.

Art. 14 - A conservação pelo frio deve ser feita por circulação de ar frio impelido por ventiladores, à temperatura não inferior a -1°C.

Parágrafo Único - As câmaras destinadas à conservação de ovos serão utilizadas unicamente com essa finalidade.

Art. 15 - São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

- I - Alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento);
- II - Mumificação (ovo seco);
- III - Podridão (vermelha, negra ou branca);
- IV - Presença de fungos, (externa ou internamente);
- V - Cor, odor ou sabor anormais;



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

VI - Ovos sujos externamente por materiais 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;

VIX - Por outras razões a juízo da Inspeção.

Art. 16 - Os ovos destinados à fabricação de pasta ou à desidratação devem ser previamente lavados em água corrente.

Art. 17 - Entende-se por "conserva de ovos" o produto resultante do tratamento de ovos sem casca ou de partes de ovos que tenham sido congelados, salgados ou desidratados. Consideram-se conservas de ovos:

I - Ovo desidratado;

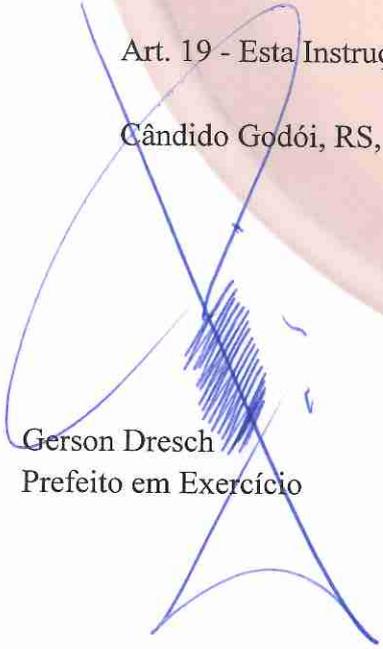
II - Pasta de ovo.

Art. 18 - É proibido corar ovos mediante injeção de soluções corantes na gema.

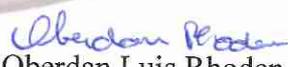
### CAPÍTULO III DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 19 - Esta Instrução Normativa entra em vigor a partir da data de publicação.

Cândido Godói, RS, 18 de março de 2020.

  
Gerson Dresch  
Prefeito em Exercício

Registre-se e publique-se.

  
Oberdan Luis Rhoden  
Coordenador do SIM



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 006/2020, DE 18 DE MARÇO DE 2020.

### DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO INDUSTRIAL DE PESCADO E DERIVADOS.

GERSON DRESCH, Prefeito em Exercício do Município de Cândido Godói, Estado do Rio Grande do Sul, no que lhe confere o artigo 4º do Decreto Municipal nº 289/2020, de 17 de março de 2020, que regulamenta a Lei Municipal nº 2.768/2020, de 03 de março de 2020, no município de Cândido Godói, RS, RESOLVE:

#### CAPÍTULO I Seção I NORMAS GERAIS

Art. 1º - Além das normas já fixadas pelo Decreto Municipal Nº 289/2020, os estabelecimentos de pescados e derivados devem satisfazer às seguintes condições:

- I - Dispor instalações para a fabricação e armazenagem de gelo, caso não exista um fornecedor de gelo com qualidade sanitária comprovada;
- II - Dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação;
- III - Dispor de equipamento adequado à hipercloração da água de lavagem do pescado;
- IV - Dispor de instalações e equipamentos adequados à colheita e ao transporte dos resíduos;
- V - Dispor, quando necessário, de câmara de espera para o armazenamento do pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;
- VI - Dispor de equipamento adequado à lavagem e à higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas, e outros utensílios usados para o acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;
- VII - Dispor, no caso de elaboração de produtos curados de pescado, de câmaras frias em número e dimensões necessários à sua estocagem e de depósito de sal.

#### Seção II NORMAS POR ESTABELECIMENTO

“Doe órgãos, doe sangue: Salve Vidas”

*Abelardo*



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

Art. 2º - Entrepasto de pescado: Estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigidificação, distribuição e comércio do pescado, podendo ter anexas dependências para industrialização e, neste caso, satisfazendo às exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado, dispondo de equipamento para aproveitamento integral ou não de subprodutos não comestíveis.

I - Tanque de depuração: Deverá ser revestido com material impermeável com o objetivo de proporcionar o esvaziamento do trato digestivo dos peixes de cultivo e eliminação de resíduos terapêuticos. Poderá ser dispensados caso o lote venha acompanhado de Atestado emitido pelo Responsável Técnico do criatório informando a depuração realizada na propriedade.

II - Recepção da matéria-prima: Deverá ser feita em área coberta. Esta seção será separada fisicamente por parede inteira e sem possibilidade de trânsito de pessoal entre esta e a seção de evisceração e filetagem. A comunicação da seção de recepção e de evisceração dar-se-á através do cilindro ou esteira de lavagem do pescado. O cilindro ou esteira de lavagem deverá ser constituído de material impermeável e inoxidável e de fácil higienização e, dispor de água sob pressão com cinco partes por milhão (5 ppm) de cloro residual a fim de remover adequadamente o muco superficial do pescado.

III - Evisceração e filetagem: Deverá dispor de mesa para descamação, evisceração, coureamento e corte (postagem ou filetagem). A disposição das mesas deverá viabilizar a produção de tal maneira que não haja refluxo do produto. Deverá dispor de instalações ou equipamentos adequados à colheita e transporte de resíduos de pescado, resultantes do processamento, para o exterior das áreas de manipulação de produtos comestíveis. A embalagem primária poderá ser realizada nesta seção quando houver espaço e mesa exclusiva para esta operação, sem prejuízo das demais.

IV - Embalagem secundária: Quando houver será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede. Servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento. A operação da embalagem secundária poderá também ser realizada na seção de expedição quando esta for totalmente fechada e possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

V - Fábrica e/ou silo de gelo: Deverá possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo esta exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária.

VI - Câmaras de resfriamento ou isotérmicas: O estabelecimento possuirá câmaras de resfriamento ou isotérmicas que se fizerem necessárias em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento. No caso de pescado fresco serão usadas as câmaras isotérmicas e, para o pescado resfriado serão usadas as câmaras de resfriamento que mantenham o pescado com temperatura entre  $-0,5^{\circ}\text{C}$  e  $-2^{\circ}\text{C}$ .



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

VII - Túnel de congelamento: Os túneis de congelamento rápido terão de atingir temperaturas não superiores a  $-25^{\circ}\text{C}$  (menos vinte e cinco graus) e fazer com que a temperatura no centro dos produtos chegue até  $-18$  à  $-20^{\circ}\text{C}$  (menos dezoito à menos vinte graus centígrados) no menor período possível (inferior a 24 horas). Para estabelecimentos de pequeno porte será admitido o congelamento em *freezer* com as seguintes ressalvas: o *freezer* usado para congelamento não poderá ser usado também para estocagem; os produtos a serem congelados deverão ser dispostos em prateleiras permitindo o espaçamento a fim de acelerar o congelamento.

VIII - Câmara de estocagem de congelados: Os produtos aqui depositados, devem estar totalmente congelados e adequadamente embalados e identificados. Só serão transferidos dos túneis de congelamento para a câmara de estocagem os produtos que já tenham atingidos  $-18$  a  $-20^{\circ}\text{C}$  (menos dezoito à menos vinte graus centígrados) no seu interior. Para estabelecimentos de pequeno porte será admitida a estocagem em *freezers*.

IX - Sala de fracionamento de produto congelado: Deverá existir nos estabelecimentos que realizarem fracionamento de embalagens *master*, de produtos previamente congelados. Possuirá sistema de climatização de maneira à permitir que a temperatura da sala mantenha-se entre  $14^{\circ}\text{C}$  e  $16^{\circ}\text{C}$  (quatorze e dezesseis graus centígrados) durante os trabalhos. Deverá possuir seção de embalagem secundária independente da sala de fracionamento, podendo para isto ser utilizada uma antecâmara, desde que esta possua dimensões que permitam a execução desta operação, sem prejuízo do trânsito dos demais produtos neste setor.

X - Higienização de caixas e bandejas: Terá tanques de alvenaria revestidos de azulejos, de material inox ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização. Não serão permitidos tanques de cimento amianto ou outro material poroso. Disporá ainda de água sob pressão e de estrados plásticos ou galvanizados. Os equipamentos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção. Para caixas utilizadas na recepção do pescado íntegro (sem lavagem prévia), estas serão higienizadas numa seção própria localizada contígua à seção de recepção do pescado. Estas caixas, mesmo após a higienização, não entrarão na indústria.

XI - Expedição: Possuirá plataforma para o carregamento.

XII - Instalações para desnaturação ou processamento de produtos não-comestíveis e condenados (graxaria): Estas instalações serão construídas obedecendo, obrigatoriamente, um afastamento mínimo de 5,00 m (cinco metros) do prédio onde são manipulados produtos comestíveis. Quando o estabelecimento não possuir instalações para processamento de produtos não-comestíveis e condenados, deverá dispor de forno crematório eficiente para a completa destruição desses subprodutos, não sendo permitido, sob hipótese alguma o seu enterramento. Permite-se a terceirização das operações de processamento dos subprodutos não-comestíveis e condenados desde que realizadas por estabelecimento registrado e com controle dos Órgãos de Inspeção Sanitária Oficial Estadual ou Federal, devendo haver um contrato entre as partes com cronograma de coleta definido, sendo os produtos condenados, previamente desnaturados com compostos químicos (cresóis, óleo queimado, etc.) na sua origem.



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

### CAPÍTULO II

#### INSPEÇÃO

Art. 4º - O pescado recebido nos estabelecimentos industriais só poderá ser utilizado na elaboração de produtos comestíveis depois de submetido à inspeção sanitária.

§ 1º - Será também examinada ao entrar no estabelecimento qualquer matéria prima a ser utilizada na elaboração de produtos de pescado.

§ 2º - A inspeção verificará ainda o estado das salmouras, massas, óleos e outros ingredientes empregados na fabricação de produtos de pescado, impedindo o uso dos que não estiverem em condições satisfatórias.

Art. 5º - O pescado em natureza pode ser:

I - Fresco; Entende-se por "fresco" o pescado dado ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a ação do gelo.

II - Resfriado; Entende-se por "resfriado" o pescado devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre -0,5 a -2°C.

III - Congelado; Entende-se por "congelado" o pescado tratado por processos adequados de congelamento.

Art. 6º - O pescado fresco próprio para consumo deverá apresentar as seguintes características organolépticas:

#### A) PEIXES

I - Superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;

II - Olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;

III - Guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;

IV - Ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;

V - Escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras;

VI - Carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie;

VII - Vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;

VIII - Cheiro específico.

#### B) CRUSTÁCEOS

I - Aspecto geral brilhante, úmido;

II - Corpo em curvatura natural, rígida, artículos - firmes e resistentes;

III - Carapaça bem aderente ao corpo,

IV - Coloração própria à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

V - Olhos vivos, destacados;



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

VI - Cheiro próprio e suave.

C) MOLUSCOS:

Bivalves (Mariscos):

I - Devem ser expostos à venda vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;

II - Cheiro agradável e pronunciado;

III - Carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, de cor cinzenta-clara nas ostras e amareladas nos mexilhões.

Cefalópodes (Polvo, lula):

I - Pele lisa e úmida;

II - Olhos vivos, salientes nas órbitas;

III - Carne consistente e elástica;

IV - Ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie;

V - Cheiro próprio.

Art. 7º - O julgamento das condições sanitárias do pescado resfriado e do congelado será realizado de acordo com as normas previstas para o pescado fresco, naquilo que lhes for aplicável.

Art. 8º - Considera-se impróprio para o consumo, o pescado:

I - De aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado;

II - Que apresente coloração, cheiro ou sabor anormais;

III - Portador de lesões ou doenças microbianas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

IV - Que apresente infestação muscular maciça por parasitas, que possam prejudicar ou não a saúde do consumidor;

V - Tratado por antissépticos ou conservadores não aprovados pela Inspeção;

VI - Provenientes de água contaminadas ou poluídas;

VII - Procedente de pesca realizada em desacordo com a legislação vigente ou recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;

VIII - Em mau estado de conservação;

VIX - Quando não se enquadrar nos limites físicos e químicos fixados para o pescado fresco.

Art. 9º - Os produtos de pescado, de acordo com o processo de sua elaboração, classificam-se em: produtos em conserva e produtos curados.

§ 1º - Pescado em conserva é o produto elaborado com pescado íntegro, envasado em recipientes herméticos e esterilizados, compreendendo, os seguintes:

I - Ao natural;

II - Em azeite ou em óleos comestíveis;



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

- III - Em escabeche;
- IV - Em vinho branco;
- V - Em molho.

§ 2º - Pescado Curado é o produto elaborado com pescado íntegro, tratado por processos especiais, compreendendo, além de outros, os seguintes tipos principais:

- I - Pescado salgado;
- II - Pescado prensado;
- III - Pescado defumado;
- IV - Pescado dessecado.

### CAPÍTULO III DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 10º - Esta Instrução Normativa entra em vigor a partir da data de publicação.

Cândido Godói, RS, 18 de março de 2020.

Registre-se e publique-se.

Gerson Dresch  
Prefeito em Exercício

*Oberdan Luis Rhoden*  
Oberdan Luis Rhoden  
Coordenador do SIM



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## Prefeitura Municipal de Cândido Godói

Rua Liberato Salzano, 387 - E-mail: gabinete@candidogodoi.rs.gov.br

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 007/2020, DE 18 DE MARÇO DE 2020.

### DISPÕE SOBRE OS LABORATÓRIOS CREDENCIADOS NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL.

GERSON DRESCH, Prefeito em Exercício do Município de Cândido Godói, Estado do Rio Grande do Sul, no que lhe confere o artigo 4º do Decreto Municipal nº 289/2020, de 17 de março de 2020, que regulamenta a Lei Municipal nº 2.768/2020, de 03 de março de 2020, no município de Cândido Godói, RS, RESOLVE:

#### CAPÍTULO I ANÁLISES LABORATORIAIS

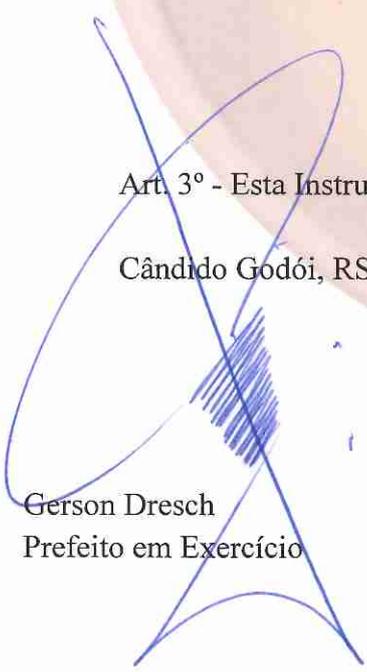
Art. 1º – Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento do cronograma das análises laboratoriais segundo a Instrução Normativa nº 001/2020, de 18 de março de 2020.

Art. 2º – O Laboratório do Polo Tecnológico – URI esta apto junto ao Serviço de Inspeção Municipal a realizar as análises físico-químicas e microbiológicas da água e dos alimentos do município de Cândido Godói, RS.

#### CAPÍTULO II DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 3º - Esta Instrução Normativa entra em vigor a partir da data de publicação.

Cândido Godói, RS, 18 de março de 2020.

  
Gerson Dresch  
Prefeito em Exercício

Registre-se e publique-se.

  
Oberdan Luis Rhoden  
Coordenador do SIM