



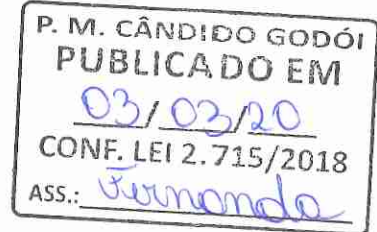
CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Cândido Godói

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

LEI Nº 2.768/2020, DE 03 DE MARÇO DE 2020.



DISPÕE SOBRE A CRIAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE CÂNDIDO GODÓI/RS (S.I.M.), E DA OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

VALDI LUIS GOLDSCHMIDT, PREFEITO DO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO GODÓI, ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, FAÇO SABER, QUE A CÂMARA MUNICIPAL APROVOU E EU SANCIONO E PROMULGO A SEGUINTE LEI:

Art. 1º - Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., com jurisdição em todo o território municipal, conforme Lei Federal nº 7889/1989.

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

Art. 3º - É expressamente proibida, em todo o território municipal, a duplicidade de fiscalização industrial e sanitária em qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal, que será exercida por um único órgão, conforme Lei Federal Nº 1.283/1950.

Art.4º - A inspeção sanitária e industrial, conforme Art. 1º desta Lei, será de responsabilidade exclusiva de Médico Veterinário.

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

Art. 5º - Nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal poderá funcionar no Município, sem que esteja previamente registrado no órgão competente para a fiscalização da sua atividade, conforme Lei Federal nº 7889/1989.

Art. 6º - Nos casos de emergência, em que ocorra risco à saúde ou ao abastecimento público, o Município poderá contratar especialistas, nos termos do artigo 37, inciso IX da Constituição Federal, para atender aos serviços de inspeção prévia e de fiscalização, por tempo não superior a 12 (doze) meses.

Parágrafo único - A remuneração dos contratados será a nível compatível com o mercado de trabalho e dentro das disponibilidades financeiras do município.



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 - O Poder Executivo Municipal irá publicar, no prazo de até 60 dias, Decreto regulamentando as exigências documentais para aprovação do projeto e registro do estabelecimento, bem como as condições higiênico-sanitárias do estabelecimento, procedimentos de abate, exames laboratoriais, localização do estabelecimento e demais dispositivos necessários para a organização, estruturação e funcionamento da inspeção sanitária municipal.

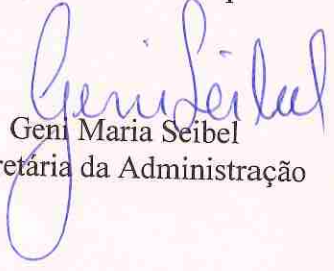
Art. 8º - As despesas decorrentes da execução desta lei, correrão por conta de dotações orçamentárias próprias.

Art. 9º - Revogadas as disposições em contrário, a Lei entrará em vigor no data da sua publicação, revogando a Lei nº 1.858/2006, de 06 de julho de 2006.

Gabinete do Prefeito de Cândido Godói/ RS, 03 de março de 2020.


Valdi Luis Goldschmidt
Prefeito

Registre-se e Publique-se


Geni Maria Seibel
Secretária da Administração



P. M. CÂNDIDO GODÓI
PUBLICADO EM
17 / 03 / 20
CONF. LEI 2.715/2018
ASS.: *Fernanda*

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Prefeitura Municipal de Cândido Godói

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

DECRETO Nº 289/2020, DE 17 DE MARÇO DE 2020.

**REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL Nº
2.768/2020, DE 03 DE MARÇO DE 2020, QUE
DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO E
FISCALIZAÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM
ANIMAL NO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO
GODÓI/RS.**

GERSON DRESCH, Prefeito em Exercício do Município de Cândido Godói, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de atribuição que lhe confere o artigo 82, da Lei Orgânica do Município,

DECRETA:

**REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL Nº 2.768/2020, DE 03 DE MARÇO DE 2020, QUE
DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM
ANIMAL NO MUNICÍPIO DE CÂNDIDO GODÓI/RS**

**TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º - O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência do Município de Cândido Godói, RS, nos termos da Lei Federal 7.889, de 23.11.89 e da Lei Municipal nº 2.768/2020, de 03 de março de 2020, será executada pelo Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, vinculada à Secretaria Municipal da Agricultura Expansão Econômica e do Meio Ambiente.

Art. 2º - A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal será exercida em todo o território do Município de Cândido Godói, RS, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos matadouros, indústrias e estabelecimentos comerciais, que se dediquem ao abate, industrialização e comércio de carnes e demais produtos de origem animal no comércio municipal.

Art. 3º - A implantação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM obedecerá a estas normas, em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população destinando-se a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos, a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 4º - Ficará a cargo do coordenador do Serviço de Inspeção Municipal, fazer cumprir estas normas e implantar novas, desde que por meio de dispositivos legais e mediante ratificação



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Cândido Godói

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

do Chefe do Poder Executivo, que digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2 deste regulamento.

§ 1º - O cargo de coordenador do Serviço de Inspeção Municipal será exercido por Médico veterinário ou por outro profissional de nível superior, que possua qualificação devidamente comprovada em alguma das áreas complementares e relacionadas com segurança alimentar, qualidade de alimentos, tecnologia de alimentos ou vigilância sanitária de alimentos.

§ 2º - A inspeção municipal de produtos de origem animal abrangerá também as seguintes áreas:

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

Art. 5º - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito deste decreto, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, fracionados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, rotulados e embalados com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, os ovos e seus derivados, o pescado e seus derivados, o mel e seus derivados, e o leite e seus derivados.

Art. 6º - Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio ao SIM de seus projetos e localização.

Art. 7º - A inspeção municipal será instalada em caráter permanente ou periódico.

§ 1º - Terão inspeção municipal permanente os estabelecimentos de carnes e derivados que abatem as diferentes espécies de animais de açougue, e outros estabelecimentos a julgar necessário.

§ 2º - Os estabelecimentos não enquadrados no parágrafo anterior terão inspeção periódica.



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. 8º - Os produtos de origem animal *in natura* ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade, previstos pela legislação em vigor, bem como ao Código de Defesa do Consumidor.

Art. 9º - A concessão do registro e a realização da inspeção pelo SIM isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização sanitária, federal, estadual ou municipal.

Art. 10º - Os servidores incumbidos da execução do presente Regulamento terão carteira de identidade funcional ou crachá de identificação, fornecidos pela Secretaria Municipal da Agricultura, Expansão Econômica e do Meio Ambiente.

Parágrafo único – Os servidores referidos no *caput* deste artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional e/ou crachá, identificando-se.

TÍTULO II

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 11 - O SIM deverá dispor de pessoal técnico, como Médico Veterinário e Auxiliares de Inspeção, devidamente capacitados para realização da inspeção “ante-mortem” e “post-mortem” bem como a inspeção tecnológica e acompanhamento técnico das atividades obedecendo à legislação vigente, além de outros profissionais para exercício de atividades burocráticas ou de direção, chefia e assessoramento.

Art. 12 - O SIM deverá dispor de meios de registro dos abates, dados nosográficos, planilhas de produção, condenações e outras ferramentas de controle para o pleno acompanhamento da situação de cada estabelecimento.

Art. 13 - O SIM deverá ter veículo, espaço físico e equipamentos disponíveis para a execução das atribuições e tarefas a serem exercidas por este órgão.

TÍTULO III

CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 14 - Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal 7.889, de 23.11.89, que se obrigam a obter registro junto ao SIM, classificam-se em:

I - de carnes e derivados - estabelecimentos industriais especializados, bem como nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma para consumo;

II - de pescado e derivados- os estabelecimentos que abatem ou industrializem pescados;

III - de ovos e ovoprodutos - os estabelecimentos que produzem ou recebem ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;



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

V - de produtos de abelhas e derivados - os estabelecimentos que produzem ou recebem mel ou cera de abelha, para beneficiamento ou distribuição.

TÍTULO IV REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 15 - Os estabelecimentos a que se referem ao artigo 14 deverão receber numeração de registro.

§ 1º - Estes números obedecerão série própria e independente, fornecidos pelo SIM.

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

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

§ 4º - A renovação do registro junto ao SIM será realizada anualmente mediante pagamento da respectiva taxa e vistoria prévia do SIM, cujo alvará terá validade de 12 (doze) meses, a contar de sua expedição.

Art. 16 - O registro será requerido ao Coordenador do SIM, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

§ 1º - Estabelecimento agroindustrial com área útil construída acima de 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados):

I - Requerimento;

II - Memorial Descritivo da construção;

III - Memorial Econômico Sanitário;

IV - Fluxograma de produção;

V - Plantas da fachada e cortes longitudinais e transversais;

VI - Planta baixa, planta de situação e localização e planta de distribuição dos equipamentos;

VII - Documento expedido pelo SIM autorizando a construção e funcionamento do estabelecimento no terreno indicado;

VIII - Laudo de análise microbiológica da água;

IX - Posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;

X - Licenciamento ambiental, de acordo com a legislação ambiental vigente e adotada pelo município, caso se aplique;

XI - Alvará de licença e funcionamento da prefeitura;

XII - Atestado de saúde dos trabalhadores.

§ 2º - Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal, de agricultores familiares ou de produtor rural, de forma individual ou coletiva, com área útil construída de até 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), conforme Instrução Normativa N° 16, de 23 de junho de 2015 do MAPA.



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Cândido Godói

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

- I – Requerimento;
- II – Laudo de análise microbiológica da água;
- III – Apresentação da inscrição estadual, contrato social ou firma individual e Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ, respeitando o que for pertinente à condição de microempreendedor individual e agroindústria familiar;
- IV – Croqui das instalações na escala 1:100, que pode ser elaborado por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados;
- V – Licenciamento ambiental, de acordo com a legislação ambiental vigente e adotada pelo município;
- VI – Alvará de licença e funcionamento da prefeitura;
- VII – Atestado de saúde dos trabalhadores;
- VIII – Memorial Econômico Sanitário;
- IX - Fluxograma de produção.

Art. 17 - Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só podem ser realizadas após aprovação prévia dos projetos ou croquis pela Secretaria Municipal da Agricultura, Expansão Econômica e do Meio Ambiente, através do Departamento do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 18 - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados a alimentação humana, é indispensável para efeito de registro, a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de abastecimento, que devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e físico-químicos previstos na legislação do Ministério da Saúde.

Art. 19 - Concluídas as obras e instalados os equipamentos, será requerido ao SIM à vistoria prévia e autorização ou não do início dos trabalhos.

Parágrafo único – Após o deferimento, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

Art. 20 - A partir da aprovação com parecer técnico do SIM, o estabelecimento recebe o seu número juntamente com o Título de Registro.

§ 1º - No Título de Registro consta o número do registro no SIM, razão social, classificação do estabelecimento, localização, nome fantasia e outros detalhes necessários.

§ 2º – Autorizado o registro, toda a documentação do estabelecimento será arquivada no SIM.

Art. 21 – Quando ocorrer mudança de proprietário, administrador ou locatário em estabelecimentos registrados, os novos responsáveis devem, de imediato, proceder as devidas transferências no âmbito do SIM.

TÍTULO V OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS



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. 22 - Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

I - observar e fazer observar todas as exigências deste regulamento;

II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado para os trabalhos do serviço de inspeção;

III - fornecer mensalmente os dados estatísticos de interesse da fiscalização para o controle da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;

IV - dar aviso antecipado sobre a realização dos trabalhos nos estabelecimentos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e provável conclusão;

V - todo material fornecido pela firma ficará à disposição e responsabilidade do Departamento de Serviço de Inspeção Municipal, sendo entregue a firma caso haja cancelamento do registro;

VI - manter registro diário de entrada de animais e matérias primas especificando procedência, quantidade, qualidade dos produtos fabricados, saída e destino.

Parágrafo único – O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte fica dispensado de fornecer condução, alimentação e deslocamento dos funcionários do serviço de inspeção; de disponibilizar instalações, equipamentos, sala e outros materiais para o trabalho de inspeção e fiscalização, assim como material, utensílios e substâncias específicas para colheita, acondicionamento e remessa de amostras oficiais aos laboratórios.

Art. 23 – Todos os estabelecimentos devem possuir um profissional devidamente habilitado e capacitado como Responsável Técnico.

Parágrafo único – No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte o responsável técnico poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais ou privado ou por técnico de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária.

Art. 24 - Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer relação atualizada de fornecedores de matéria-prima com os respectivos endereços, quantidade e nome das propriedades rurais, sempre que exigido pelo SIM.

TÍTULO VI FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 25 - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, sem as instalações e equipamentos que compreendem as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos, para a finalidade a que se destine, face à capacidade de produção de cada estabelecimento.

Art. 26 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:

I – localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis;

II - dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficientes em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;



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 - possuir pisos e paredes de cor clara, impermeabilizados de maneira a facilitar a limpeza e higienização;

IV - Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção;

V - dispor de dependências e instalações mínimas para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

VI - dispor de mesas de aço inoxidável, ou de material impermeável de superfície lisa, de fácil higienização, para manipulação de produtos comestíveis.

VII - dispor de caixas, bandejas, gamelas, tabuleiros e quaisquer outros recipientes, em aço inoxidável ou material plástico, de fácil higienização. Os tanques segundo sua finalidade, podem ser em alvenaria, revestidos de material impermeável e de fácil higienização;

VIII - dispor de rede de abastecimento de água potável para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água;

IX - dispor de água fria abundante e quando necessário água quente e/ou vapor, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;

X - dispor de rede de esgoto com ralos dotados de sifão, ligadas a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotada de canalizações amplas de instalações para retenção e aproveitamento de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos efluentes compatíveis com a solução escolhida para destinação final;

XI - dispor de vestiários e sanitários em número proporcional ao pessoal, instalados separadamente para cada sexo, com acesso externo e independente as dependências industriais;

XII - dispor de sede para a Inspeção Municipal que, compreenderá salas de trabalho, laboratórios, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias quando necessário;

XIII - dispor de janelas e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, providas de telas móveis à prova de insetos quando for o caso;

XIV - possuir instalações de frios com câmara e antecâmara que se fizerem necessárias, em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento;

XV - dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos aos princípios da técnica industrial, inclusive para aproveitamento e preparo de produtos não comestíveis;

XVI - dispor de dependências para armazenamento do combustível usado na produção de vapor;

XVII - dispor de dependências para administração, oficinas, depósitos diversos, embalagem, rotulagem, expedição e outras necessárias;

XVIII - dispor de barreira sanitária em locais a serem indicados pelo serviço de inspeção municipal;

XIX - a construção deve ser feita de maneira que nunca ocorra contra fluxo dos produtos.

§ 1º - 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



CÂNDIDO GODÓI

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.

§ 2º – Os estabelecimentos agroindustriais familiares, de pequeno porte e/ou artesanal, devem dispor de uma unidade de sanitário/vestiário para estabelecimento com até 10 (dez) trabalhadores, considerando os familiares e os contratados, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, desde que não fiquem muito distantes da agroindústria.

§ 3º – Nos estabelecimentos agroindustriais familiares, de pequeno porte e/ou artesanal, as instalações de frio industrial poderão ser supridas por balcão de resfriamento, refrigerador, congelador e freezer, ou outro mecanismo de frio adequado.

§ 4º – Nos estabelecimentos agroindustriais familiares, de pequeno porte e/ou artesanal, fica permitido o uso de mesa para depilação ou esfola e evisceração, funil de sangria e outros em substituição a trilhagem aérea.

§ 5º – Nos estabelecimentos agroindustriais familiares, de pequeno porte e/ou artesanal, o pré-resfriamento de carnes e pescados poderá ser efetuado com água gelada ou água com gelo, com renovação da água.

§ 6º – Nos estabelecimentos agroindustriais familiares, de pequeno porte e/ou artesanal, poderá ser efetuado o envase em sistema semiautomático ou similar do leite pasteurizado para o consumo direto.

Art. 27 – Os cantos entre paredes e pisos serão arredondados com o material de impermeabilização.

Parágrafo único – É proibido o emprego de utensílios em geral (gamelas, bandejas, mesas, carros-tanques e outros) com angulosidade, frestas ou porosidades.

Art. 28 - Nenhum estabelecimento de produto de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 29 - A construção dos estabelecimentos deve obedecer as exigências que estejam previstas no Código de Obras Estadual ou Municipal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste regulamento ou com atos complementares expedidos pelo SIM.

Art. 30 - Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por espaço superior a um ano, só pode reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

Art. 31 – Quaisquer outros detalhes serão previstos em cada caso, por ocasião do exame dos projetos de construção, ampliação ou reforma de estabelecimentos ou instruções expedidas pelo SIM.

TÍTULO VII HIGIENE DOS ESTABELECEMENTOS E DO PESSOAL

“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. 32 - Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais; as águas servidas e residuais terão destinos convenientes, devendo o SIM determinar o tratamento de acordo com as normas fixadas pelos órgãos oficiais competentes.

Art. 33 - Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pela Inspeção Municipal.

Art. 34 - Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Municipal.

Parágrafo único – é proibida a presença de cães, gatos e de outros animais estranhos à atividade nas dependências do estabelecimento.

Art. 35 - Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive os gorros, não sendo permitido o uso de barba, unhas compridas, esmalte, brincos, anéis, ou qualquer tipo de adereço que venha prejudicar o produto final.

Art. 36 - É proibido fazer refeições nos locais onde se realizem trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza. Assim como é proibido cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho.

Art. 37 - É proibido fumar em qualquer dependência no interior dos estabelecimentos.

Art. 38 - Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho e quando necessário durante a manipulação e na saída dos sanitários, conforme BPF- Boas Práticas de Fabricação.

Parágrafo único- As empresas deverão apresentar ao SIM, para a devida apreciação e aprovação, o “Manual de BPF- Boas Práticas de Fabricação”. Devendo implantar o uso do mesmo na indústria.

Art. 39 - Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária oficial, com a expressão “apto a manipular alimentos”, devem apresentar condições de saúde e ter hábitos higiênicos, devendo os exames serem renovados a cada ano.

§ 1º - A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários se exercerem atividade industrial.

§ 2º - Sempre que fique comprovada a existência de dermatoses, de doenças infecto-contagiosas ou repugnantes e de portadores indiferentes de salmonelas, em qualquer pessoa 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

exerça atividade industrial no estabelecimento, ela será imediatamente afastada do trabalho, cabendo à Inspeção Municipal comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública.

Art. 40 - Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contensão de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, devem ser lavados e desinfetados tantas vezes quantas necessárias.

Art. 41 - As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser freqüentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 42 - Durante a fabricação, no embarque ou nos transportes, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.

Art. 43 - É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, madeira, latão, zinco, barro, ferro estanhado, que possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

Art. 44 - É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos da dependência.

Art. 45 - Serão diariamente limpos e convenientemente desinfetados os instrumentos de trabalho.

Parágrafo único - os estabelecimentos devem ter em estoque, desinfetantes aprovados, para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamento.

Art. 46 - É vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas autorizadas pelo SIM.

TÍTULO VIII

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 47 - As inspeção dos produtos de origem animal deverá seguir as exigências de cada categoria, estando estas devidamente detalhadas em suas respectivas instruções normativas.

TÍTULO VIX

REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

“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. 48 - Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quanto necessário, antes de serem expedidos para o consumo.

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

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

Art. 49 - Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica ou química.

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

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

Art. 50 - Nos entrepostos onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a reinspeção deve especialmente visar:

I - identificar os rótulos com a composição e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;

II - verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;

III - verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;

IV - coletar amostras para o exame físico-químico e microbiológico.

Parágrafo único - Confirmada a condenação do produto a Inspetoria Municipal determinará sua destinação.

TÍTULO X EMBALAGEM E ROTULAGEM

CAPÍTULO I EMBALAGEM

Art. 51 - Entende-se por e “embalagem” o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem.

Art. 52 - Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.



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

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

CAPÍTULO II ROTULAGEM

Art. 54 - Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com este regulamento, com o RTIQ de cada produto e em conformidade com as Normas da ANVISA e do INMETRO.

Art. 55 - As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento de produtos serão encaminhadas ao SIM, acompanhadas dos seguintes documentos (exceto para cancelamento):

I - memorial descritivo preenchido em 2 (duas) vias;

II - croqui de rótulo, onde conste todos os dizeres, inscrições e desenhos do modelo definitivo em 2 (duas) vias;

Parágrafo único - A documentação deverá ser assinada em todas as vias pelo representante legal da empresa.

Art. 56 - A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo SIM, com numeração crescente e seqüencial de três dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

Art. 57 - O produto cujos padrões ainda não estejam definidos na legislação vigente somente será registrado após estudos específicos, consultas e publicações de normas técnicas.

Art. 58 - As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados ou em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados, por meio de carimbos, etiquetas e embalados conforme modelos fornecidos pelo SIM.

Art. 59 - Os carimbos serão de forma circular, contendo as palavras: Secretaria Municipal da Agricultura, Inspeccionado, SIM nº e Cândido Godói - RS.

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

Modelo 1:





CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Cândido Godói

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

- Dimensões: 2,5 cm (dois centímetros e meio) de diâmetro.
- Forma: Circular
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “**INSPECIONADO**” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo a sigla **S.I.M** seguido do número de registro da empresa. Acompanhando a curva superior os dizeres “**SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA**” e acompanhando a curva inferior “**CÂNDIDO GODÓI/RS**”, todos em letras maiúsculas.
- Uso: Embalagens e rótulos de produtos comestíveis de até 7,0cm (sete centímetros) de altura e/ou 15 cm (quinze centímetros) de largura.

Modelo 2:



- Dimensões: 4 cm (quatro centímetros) de diâmetro.
- Forma: Circular
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “**INSPECIONADO**” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo a sigla **S.I.M** seguido do número de registro da empresa. Acompanhando a curva superior os dizeres “**SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA**” e acompanhando a curva inferior “**CÂNDIDO GODÓI/RS**”, todos em letras maiúsculas.
- Uso: Embalagens e rótulos de produtos comestíveis acima 7,0cm (sete centímetros) de altura e/ ou acima 15 cm (quinze centímetros) de largura.

Modelo 3:



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Cândido Godói

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



- Dimensões: 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de diâmetro.
- Forma: Circular
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “**INSPECIONADO**” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo a sigla **S.I.M** seguido do número de registro da empresa. Acompanhando a curva superior os dizeres “**SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA**” e acompanhando a curva inferior “**CÂNDIDO GODÓI/RS**”, todos em letras maiúsculas.
- Uso: Carcaças de bovinos, ovinos e suínos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto.
- A tinta utilizada na carimbagem deve ser a base de violeta de metila.

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

Art. 60 – Devem constar no rótulo, obrigatoriamente, as seguintes indicações:

- I – nome verdadeiro do produto em caracteres destacados;
- II – nome da firma responsável;
- III – carimbo oficial da inspeção municipal;
- IV – classificação do estabelecimento;
- V – endereço do estabelecimento;
- VI – marca comercial do produto;
- VII – data de produção e validade;
- VIII – indicação da quantidade, de acordo com as normas do INMETRO;
- IX – a especificação “Indústria Brasileira”;
- X – a indicação de aditivos utilizados;
- XI – as expressões “Colorido Artificialmente” / “Aromatizado Artificialmente”, quando for o caso;
- XII – impressa a seguinte expressão “Registro na Secretaria Municipal da Agricultura – SIM sob o nº”, seguida do respectivo número de registro;
- XIII – indicação da forma e temperatura de conservação;



CÂNDIDO GODÓI

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Cândido Godói

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

- XIV – o peso da embalagem e a expressão “Deve ser pesado na presença do consumidor”, no caso de o peso líquido não estar definido;
- XV – CNPJ e IE do estabelecimento;
- XVI – informação nutricional;
- XVII – a expressão “Imagem meramente ilustrativa”, se for o caso;
- XVIII – outras expressões determinadas por lei ou regulamento.

TÍTULO XI TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 61 – O transporte de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos apropriados, tanto no que se refere ao tipo de produto a ser transportado quanto à sua perfeita conservação.

Parágrafo 1º - Os produtos de origem animal, destinados ao consumo humano, não poderão ser transportados com produtos ou mercadorias de outra natureza.

Parágrafo 2º - Para o transporte tais produtos devem ser acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independente de sua embalagem, individual ou coletiva.

Parágrafo 3º - É permitido o transporte de matérias-primas e produtos frigorificados do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte em vasilhame isotérmico, em veículos sem unidade frigorífica instalada, em distância percorrida até o máximo de duas horas, desde que mantida a temperatura adequada a cada tipo de produto, em todo o percurso até o local de entrega.

Art. 62 – Todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, em trânsito no âmbito do Município, devem estar devidamente embalados, acondicionados, rotulados e carimbados, e podem ser reinspecionados pelos técnicos do SIM e da Secretaria da Agricultura, Expansão Econômica e do Meio Ambiente, nos postos fiscais, fixos ou volantes, bem como nos estabelecimentos de destino.

Art. 63 – As autoridades federais, estaduais e municipais, inclusive policiais, que desempenharem funções de fiscalização nas vias municipais, não permitirão, sob pena de responsabilidade, o trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, sem que o transportador exiba o Certificado Sanitário ou carimbo da inspeção.

Parágrafo único – Verificada a ausência deste documento, a mercadoria será apreendida, e o SIM deve ser comunicado para determinar o destino conveniente da carga, devendo ser lavrados os respectivos autos de apreensão e de inutilização, se for o caso.

Art. 64 – Serão apreendidos produtos quando houver fundada suspeita de estarem adulterados, falsificados ou impróprios para o consumo.

§ 1º – os produtos manifestamente deteriorados ou alterados serão apreendidos e inutilizados imediatamente.

§ 2º - quando a inutilização não puder ser efetuada na ocasião da apreensão, a mercadoria será transportada para local que a autoridade competente designe, por pessoal de sua competência e por conta do infrator.



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. 65 – No caso de produtos apreendidos por infrações às normas de rotulagem e apresentação, desde que sanáveis, e sendo o infrator primário, após lavrado o auto de infração, será permitida a correção da irregularidade e liberada a mercadoria.

Art. 66 – O auto de apreensão e/ou inutilização, deverá ser lavrado em 3 (três) vias, pela autoridade sanitária, ou seu agente, destinando-se a primeira via ao autuado, e deverá conter:

I – nome e endereço do infrator e das testemunhas, se houver;

II – local, dia e hora da lavratura;

III – ato ou fato constitutivo da infração;

IV – destinação dada ao produto;

V – assinatura da autoridade sanitária autuante;

VI – assinatura do infrator ou de quem o represente.

TÍTULO XII ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 67 – Os produtos a serem analisados, as frequências e os padrões das análises obedecerão ao que consta em normativa específica.

TÍTULO XIII INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 68 – Com relação as infrações e penalidades cumprir o que dispõe a Lei Municipal nº 2.769/2020, de 03 de março de 2020

TÍTULO XIV DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 69 - O SIM por meio da Inspeção de Produtos de Origem Animal poderá implementar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou suspeita de doenças, exóticas ou não, que possam ocorrer no país.

Parágrafo único - Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o Serviço de Inspeção Municipal deve notificar ao serviço oficial de sanidade animal.

Art. 70 - As disposições para o processamento e a rotulagem de produtos orgânicos devem atender à legislação específica.



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. 71 - Os casos omissos ou as dúvidas que se suscitarem na execução deste Regulamento serão resolvidos pelo Serviço de Inspeção, com base em legislações vigentes específicas.

Art. 72 - As penalidades aplicadas, administrativamente irrecorríveis, serão consideradas para determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste Regulamento.

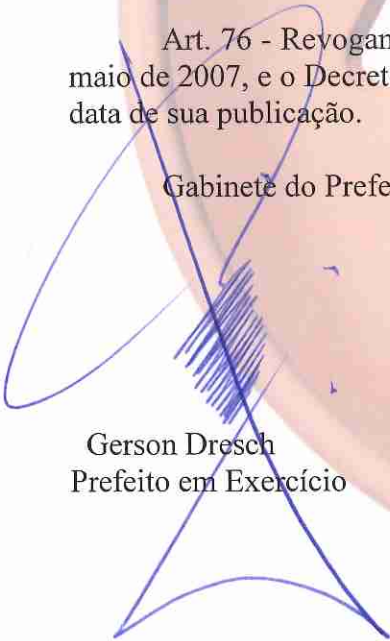
Art. 73 - Aos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal ou aqueles que já tiverem protocolado os pedidos de registro ou relacionamento na data da entrada em vigor deste Decreto será estabelecido pela Inspeção de Produtos de Origem Animal um prazo para as adequações necessárias.

Art. 74 - Sempre que possível a Secretaria Municipal da Agricultura deverá facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas nacionais e participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste regulamento.

Art. 75 - O SIM, por meio de normativas próprias, publicará, sempre que necessário, normas complementares a este Regulamento.

Art. 76 - Revogam-se as disposições contrárias, bem como o Decreto 357/2007, de 31 de maio de 2007, e o Decreto nº 124/2017, de 18 de julho de 2017, este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Cândido Godói, RS, em 17 de março de 2020.


Gerson Dresch
Prefeito em Exercício

Registre-se e publique-se


Geni Maria Seibel
Secretária da Administração