



DECRETO EXECUTIVO Nº 147, DE 11 DE DEZEMBRO DE 2015

Regulamenta a Lei Municipal nº 5980 de 15 de maio de 2015, que institui o S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal das matérias-primas e dos produtos beneficiados de origem animal e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE SANTA MARIA, no uso das atribuições legais,

DECRETA:

**CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art.1º A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Santa Maria, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 e da Lei Municipal nº 5980, de 15 de maio de 2015, será executada pelo Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., vinculado à Secretaria de Município de Desenvolvimento Rural.

Art. 2º A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal será exercida em todo o território do Município de Santa Maria, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos estabelecimentos que se dedicarem ao abate, processamento e comércio de produtos de origem animal, visando o comércio exclusivamente em nível municipal.

Art. 3º A implantação do S.I.M. obedecerá a este Decreto, em consonância com as prioridades de saúde pública e abastecimento da população, com orientação do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (R.I.S.P.O.A.), aprovado pelo Decreto Federal nº 30.691, de março de 1952, com suas devidas alterações e portarias complementares.

Art. 4º Ficará a cargo do S.I.M., fazer cumprir estas e outras normas que poderão ser implantadas, desde que por meio de dispositivos legais e digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o Art. 2º deste Decreto.

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

- I - a classificação dos estabelecimentos;
- 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 de processamento;
- VI - o registro dos rótulos;
- VII - as análises de laboratórios;
- VIII - o trânsito de produtos, sub-produtos e matérias primas;



IX - a carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens dos produtos de origem animal;

X - quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 5º Será obrigatória, para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou processe produtos de origem animal, no Município de Santa Maria, a aprovação pelo S.I.M. ou outro órgão oficial de inspeção de nível Estadual ou Federal.

Art. 6º Os produtos de origem animal, em natureza ou derivados, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como ao Código de Defesa do Consumidor.

Art. 7º Os estabelecimentos registrados no S.I.M. ficarão sujeitos às obrigações descritas a seguir:

I - observar e fazer observar todas as exigências contidas no presente Decreto;

II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado, julgado indispensável aos trabalhos de inspeção;

III - fornecer, até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, processamento, transporte e comércio de produtos de origem animal, bem como as guias de recolhimento da taxa de inspeção sanitária, devidamente quitadas, pela repartição arrecadadora;

IV - avisar, com antecedência, da chegada de animais e fornecer todos os dados que sejam solicitados pelo S.I.M.;

V - fornecer, a juízo do S.I.M., armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado ao serviço de inspeção para seu uso exclusivo;

VI - comunicar ao S.I.M., com antecedência de 24 horas, toda e qualquer atividade a ser realizada pelo estabelecimento, bem como do cancelamento desta; e

VII - elaborar Manual de Boas Práticas de Fabricação obedecendo, no que couber, as disposições previstas e alterações posteriores na Instrução Normativa nº 04/2007 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que aprova o Regulamento Técnico sobre condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos fabricantes de produtos destinados à alimentação animal e o roteiro de inspeção, constantes do anexo.

CAPÍTULO II **DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS**

Seção I **Dos estabelecimentos**

Art. 8º Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

I - os de carne e derivados;

II - os de leite e derivados;

III - os de pescado, derivados e afins;

IV - os de ovos e derivados; e

V - os de mel, cera de abelhas e seus derivados.

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

Art. 9º Os estabelecimentos de carnes e derivados são assim classificados e definidos:



- I - matadouros-frigoríficos de grandes e médios animais;
- II - matadouros-frigoríficos de aves e pequenos animais;
- III - entrepostos de carnes e derivados;
- IV - fábricas de embutidos e conservas de produtos cárneos; e
- V - fábricas de produtos não comestíveis.

§ 1º Entende-se por "matadouro-frigorífico de grandes e médios animais" o estabelecimento destinado ao abate, manipulação, preparo, conservação, bem como processamento de bovinos, bubalinos, equinos, suínos, ovinos, caprinos e demais espécies animais cuja exploração e consumo sejam permitidos.

§ 2º Entende-se por "matadouro-frigorífico de aves e pequenos animais" o estabelecimento destinado ao abate, manipulação, preparo, conservação, bem como processamento de aves, coelhos, peixes e demais espécies animais cuja exploração e consumo sejam permitidos.

§ 3º Entende-se por "entreposto de carnes e derivados" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, manipulação, acondicionamento, distribuição, bem como processamento de carnes frigorificadas das diversas espécies.

§ 4º Entende-se por "fábrica de embutidos e conservas de produtos cárneos" o estabelecimento destinado ao processamento da carne de variadas espécies de animais.

§ 5º Entende-se por "fábrica de produtos não comestíveis" o estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

§ 6º Os estabelecimentos descritos nos incisos I, II, III e IV, registrados no S.I.M., poderão fornecer carnes frigorificadas aos mercados de consumo.

Art. 10. Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

- I - propriedades leiteiras;
- II - entreposto de leite; e
- III - micro-usina de leite.

§ 1º Entende-se por "propriedades leiteiras" os estabelecimentos localizados em zona rural ou suburbana, destinados à produção, beneficiamento, bem como processamento do leite.

§ 2º Entende-se por "entreposto de leite" o estabelecimento intermediário entre as propriedades leiteiras e as micro-usinas de leite, destinados ao recebimento de leite para depósito, refrigeração e transporte.

§ 3º Entende-se por "micro-usina de leite" o estabelecimento, produtor ou não, destinado ao recebimento, beneficiamento, bem como processamento do leite.

Art. 11. Os estabelecimentos de pescado, seus derivados e afins são assim classificados e definidos:

- I - propriedades piscicultoras;
- II - entreposto de pescado; e
- III - agroindústria de pescado.

§ 1º Entende-se por "propriedade piscicultora" o estabelecimento destinado à produção, abate, escamação, evisceração, resfriamento, congelamento e/ou processamento de pescado e afins.

§ 2º Entende-se por "entreposto de pescado" o estabelecimento destinado ao recebimento, abate, escamação, evisceração, resfriamento, congelamento, bem como distribuição de pescado e afins.

§ 3º Entende-se por "agroindústria de pescado" o estabelecimento, produtor ou não, destinado ao recebimento e processamento de pescado e afins por qualquer forma.



Art. 12. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados e definidos como “unidades avícolas”.

Parágrafo único. Entende-se por “unidades avícolas” o estabelecimento destinado à produção e distribuição de ovos em natureza, bem como recebimento e/ou processamento.

Art. 13. Os estabelecimentos de mel e cera de abelhas são classificados e definidos como “casa do mel”.

Parágrafo único. Entende-se por "casa do mel" o estabelecimento destinado ao beneficiamento, processamento, classificação e distribuição do mel e seus derivados, oriundos de produção própria ou não.

Seção II

Do Registro dos Estabelecimentos

Art. 14. Todos os estabelecimentos constantes no Capítulo I deste Decreto, que atendam as especificações do art. 2º, deverão obter Certificado de Registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Os pedidos serão dirigidos ao S.I.M., solicitando inspeção e registro do estabelecimento.

Art. 15. Com vistas à averiguação de zoneamento, deverá ser feita consulta ao Órgão Municipal competente.

Art. 16. Para a solicitação do Certificado de Registro deverão ser apresentados ao S.I.M. os seguintes documentos:

I - plantas e memoriais do estabelecimento e anexos, compreendendo:

- a) plantas de situação e localização;
- b) planta baixa com layout de equipamentos;
- c) memorial descritivo da construção civil;
- d) memorial econômico sanitário; e
- e) fluxograma de produção.

II - laudo do exame físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento, salvo naqueles casos em que for fornecida pela rede pública de abastecimento de água e/ou a critério do S.I.M.;

III - licenciamento ambiental;

IV - cópia do CNPJ;

V - cópia da Inscrição Estadual; e

VI - comprovante de pagamento da respectiva taxa de Certificado de Registro.

Art. 17. A obtenção e validação do Certificado de Registro, que comprova a habilitação prévia do estabelecimento, estará condicionada a apresentação do Alvará Municipal, cuja solicitação deverá ser encaminhada conforme os procedimentos constantes na Legislação Municipal vigente.

Art. 18. O Certificado de Registro terá validade por 12 meses, devendo ser renovado anualmente.

Parágrafo único. Para renovação do Certificado de Registro, o proprietário deverá encaminhar ao S.I.M. os seguintes documentos:

I - cópia do CNPJ atualizado;

II - cópia da Inscrição Estadual atualizada;



- (CRMV);
- III - cópia da Anuidade junto ao Conselho Regional de Medicina Veterinária
 - IV - taxa de Vistoria do Alvará de Localização; e
 - V - certidão Negativa, referente às guias de recolhimento da taxa de inspeção sanitária, devidamente quitadas pela repartição arrecadadora Municipal.

Seção III Da Implantação e Funcionamento dos Estabelecimentos

Art. 19. Os estabelecimentos deverão possuir instalações que satisfaçam as seguintes condições básicas e comuns:

I - estar localizado distante de fontes produtoras de odores desagradáveis ou de poluição de qualquer natureza, que possam vir a comprometer as características do produto;

II - área suficiente para a construção das instalações necessárias ao seu funcionamento;

III - luz natural e/ou artificial suficientes à realização das tarefas, sem alterar as cores, com instalações elétricas adequadas;

IV - ventilação suficiente, cuja corrente de ar deverá respeitar o fluxo do processamento;

V - pisos lisos, resistentes e impermeáveis, laváveis e antiderrapantes;

VI - paredes lisas, de cor clara, laváveis, impermeabilizadas, a altura compatível com a atividade exercida, cujos ângulos com as demais paredes, piso e forro sejam de fácil higienização;

VII - forro de material adequado e de fácil higienização, podendo o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado proporcione perfeita vedação às diversas formas de contaminação;

VIII - altura do “pé direito” suficiente para adequada realização das atividades e disposição dos equipamentos;

IX - janelas de fácil abertura, construídas de forma a evitar o acúmulo de sujidades, sendo aquelas que se comuniquem com o exterior providas de proteção contra insetos, de fácil limpeza e boa conservação;

X - portas de material não absorvente e de fácil limpeza;

XI - 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, bem como instalações para tratamento de água, a juízo do S.I.M.;

XII - rede de esgoto em todas as dependências, bem como sistema de tratamento de resíduos e efluentes, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;

XIII - vestiários e instalações sanitárias, conforme legislação específica, proporcional ao pessoal envolvido no estabelecimento, com acesso indireto aos locais de manipulação de produtos;

XIV - pátios limpos e ruas aptas ao tráfego de veículos;

XV - demais instalações, conforme a necessidade do estabelecimento, suficientes e adequadas às atividades a serem desenvolvidas; e

XVI - os materiais usados na construção e na manutenção dos estabelecimentos deverão ser de natureza tal que não transmitam nenhuma substância indesejável ao alimento.

Art. 20. Os estabelecimentos deverão possuir equipamentos, recipientes e utensílios que satisfaçam as seguintes condições básicas e comuns:



I - os equipamentos, recipientes e utensílios utilizados deverão ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores nem sabores, não absorventes, resistentes à corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção;

II - mesas de material adequado, com superfície lisa, que facilitem a higienização e a realização dos trabalhos;

III - caixas, bandejas, bem como quaisquer outros recipientes e/ou utensílios de material impermeável, de superfície lisa e de fácil higienização;

IV - instalações de frio, a juízo do S.I.M., de tamanho e capacidade adequados;

V - equipamentos para lavagem e higienização das mãos, bem como “lavabotas” e pedilúvios em todos os locais que se fizerem necessários;

VI - uniformes adequados ao pessoal envolvido nos trabalhos;

VII - dispositivos especiais para regulação e controle da temperatura em todos os locais que se fizerem necessários; e

VIII - demais equipamentos, recipientes e utensílios necessários e adequados aos trabalhos a serem realizados, conforme classificação dos estabelecimentos.

Art. 21. Os estabelecimentos que trabalharem com carnes e derivados deverão satisfazer também, conforme a atividade realizada, as seguintes condições:

I - construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga, bem como estacionamento dos mesmos;

II - a altura do “pé direito” nas salas de matança deverá permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea ou de outro sistema aprovado pelo S.I.M., à adequada e higiênica manipulação das carcaças, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si e delas com as demais matérias-primas;

III - os currais, bretes e demais instalações para recebimento e circulação de animais deverão ser convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de equipamentos para lavagem dos animais e, a juízo do S.I.M., de bebedouros;

IV - locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;

V - instalações e aparelhagem para desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais, quando se julgar necessário em função do fluxo de abate, a juízo do S.I.M.;

VI - os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências que, por sua natureza, produzam mau cheiro deverão ser localizados o mais distante possível dos locais onde serão recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;

VII - os fumeiros deverão ser construídos com material incombustível e providos de lanternas;

VIII - os recipientes para a colocação dos produtos não comestíveis e condenados deverão ser utilizados exclusivamente para este fim e adequadamente identificados; e

IX - instalações, equipamentos e utensílios adequados para o preparo e/ou destino de subprodutos não comestíveis.

Art. 22. Os estabelecimentos que trabalharem com leite e derivados deverão ter as dependências de processamento dos produtos separadas das áreas destinadas a higienização dos vasilhames;

Art. 23. Os estabelecimentos que trabalharem com pescado, derivados e afins deverão satisfazer também, conforme a atividade realizada, as seguintes condições:



I - instalações e equipamentos adequados para a fabricação e armazenagem do gelo;

II - equipamentos adequados para o acondicionamento de pescado e afins antes do abate, bem como para a oxigenação da água;

III - as dependências de processamento deverão estar separadas das áreas destinadas ao recebimento e/ou preparo de produtos não comestíveis.

Art. 24. Os estabelecimentos que trabalham com ovos e derivados deverão ter as instalações e equipamentos adequados à triagem, classificação e armazenagem dos ovos, bem como processamento quando for o caso.

Art. 25. Os estabelecimentos que trabalham com mel e cera de abelhas deverão possuir as instalações e equipamentos adequados ao recebimento, manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

Art. 26. As agroindústrias artesanais deverão satisfazer também as seguintes condições:

I - as dependências para recebimento e/ou obtenção das matérias-primas, deverão ser construídas de modo a prevenir a contaminação dos produtos; e

II - as dependências de processamento deverão estar separadas das áreas destinadas ao recebimento da matéria-prima e/ou preparo de produtos não comestíveis.

Art. 27. A construção dos estabelecimentos deverá obedecer, além destas, a outras exigências que estejam previstas nas leis federais, estaduais ou municipais referentes a obras e edificações, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento e em atos complementares expedidos pelo S.I.M..

Parágrafo único. As construções, ampliações ou reformas de estabelecimentos relacionados à Inspeção Municipal somente poderão ser feitas após prévia autorização do S.I.M..

Art. 28. Os estabelecimentos não deverão estar localizados nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo, em razão dos aspectos higiênico-sanitários.

Art. 29. Somente será autorizado pelo S.I.M. o funcionamento de estabelecimentos que estejam devidamente instalados e equipados para a finalidade a que se destinam.

Parágrafo único. O estabelecimento que vier a interromper suas atividades, somente poderá reiniciá-las após a realização de vistoria prévia pelo S.I.M., em todas as instalações e equipamentos.

CAPÍTULO III

DOS CRITÉRIOS GERAIS DE HIGIENE

Art. 30. Todas as instalações, equipamentos, recipientes e utensílios deverão ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos, bem como em bom estado de conservação e funcionamento.

Parágrafo único. Todas as vezes que for necessário, o S.I.M. determinará a substituição, raspagem, pintura, reforma ou outra atividade que se fizer necessária à manutenção da higiene e bom funcionamento dos itens citados no caput deste artigo.



Art. 31. Os equipamentos, recipientes e utensílios deverão ser devidamente identificados, de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis e/ou condenados ou ainda utilizados na alimentação de animais.

§ 1º Os recipientes já usados, quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, deverão ser previamente inspecionados, condenando-se os que, após terem sido limpos e desinfetados, forem considerados sem condições de aproveitamento.

§ 2º Em caso algum será permitido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana em recipientes que tenham servido a produtos não comestíveis.

Art. 32. Os produtos utilizados na desinfecção deverão ser previamente aprovados pelo S.I.M., devendo os estabelecimentos possuir estoques adequados destes produtos.

Art. 33. Os estabelecimentos deverão ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais.

Parágrafo único. As medidas de combate que utilizarem agentes químicos, físicos e/ou biológicos só poderão ser aplicadas após aprovadas pelo S.I.M..

Art. 34. Todas as substâncias que, de alguma forma, possam representar risco à saúde e/ou contaminação aos alimentos deverão ser devidamente identificadas e armazenadas em local adequado.

Art. 35. Será proibida, nas dependências de manipulação de matérias-primas, produtos e subprodutos, a realização de qualquer ato que possa originar contaminação destes, como comer, fumar, cuspir ou outra prática anti-higiênica, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência, ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 36. Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, deverão ser lavados e desinfetados, tantas vezes quantas necessárias.

Art. 37. As caixas de sedimentação de substâncias residuais deverão ser freqüentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 38. Todo material empregado na embalagem deverá ser conservado e armazenado adequadamente e ser apropriado para o produto a ser embalado, conferindo a este proteção adequada.

Art. 39. As matérias-primas e os produtos acabados deverão ser armazenados e transportados em condições tais que impeçam a contaminação e/ou a proliferação de microorganismos, bem como protejam esses contra alterações no produto ou danos aos recipientes ou embalagens.

Parágrafo único. Os veículos de transporte, pertencentes ao estabelecimento ou por ele contratados, deverão estar autorizados pelo órgão competente.

Art. 40. Toda a matéria-prima, produto, subproduto e ingredientes utilizados na elaboração de produtos destinados a alimentação humana deverão estar em condições



adequadas, devendo os mesmos ser inspecionados e classificados antes de seguirem para a linha de processamento.

Art. 41. O processo de produção adotado nos estabelecimentos deverá atender a um fluxo previamente aprovado pelo S.I.M., de maneira a diminuir os riscos de contaminação.

Art. 42. Os métodos de conservação deverão ser tais que protejam os produtos contra contaminação, ameaça de risco à saúde e contra deterioração.

Art. 43. As pessoas envolvidas na manipulação de produtos, subprodutos e matérias-primas deverão estar devidamente capacitadas à atividade a ser desenvolvida.

Art. 44. Durante a manipulação de produtos comestíveis, o pessoal envolvido deverá estar livre de adornos, bem como usar uniformes próprios aprovados pelo S.I.M..

Parágrafo único. O pessoal que estiver manipulando produtos condenados ou estiver realizando outra atividade, diferente da citada no caput deste artigo, bem como visitantes, não deverão ter acesso às dependências onde estiverem sendo manipulados produtos comestíveis, sem que sejam tomadas as devidas providências para se evitar contaminação.

Art. 45. Toda pessoa, que estiver trabalhando em área de manipulação de produtos comestíveis, deverá lavar as mãos de maneira freqüente e cuidadosa, tantas vezes quantas forem necessárias, com especial atenção antes de entrar no ambiente de trabalho e a saída de sanitários.

Art. 46. Todo pessoal envolvido na manipulação de produtos em estabelecimentos registrados junto ao S.I.M., deverá fazer pelo menos um exame de saúde anual.

§ 1º O S.I.M. informará aos responsáveis pelos estabelecimentos quais exames serão exigidos, bem como qual a unidade de saúde onde deverão ser realizados e os prazos para realização destes.

§ 2º A inspeção médica poderá ser exigida, a critério do S.I.M., tantas vezes quantas necessárias, para qualquer pessoa que manipule produtos no estabelecimento.

§ 3º As pessoas que exercerem atividades no estabelecimento e padecerem, serem portadoras ou estarem sob suspeita de qualquer enfermidade, que provavelmente possa ser transmitida por intermédio dos alimentos, deverão ser imediatamente afastadas das atividades, devendo o fato, urgentemente, estar comunicado ao S.I.M. que tomará as devidas providências sobre o assunto.

CAPÍTULO IV DAS INSPEÇÕES

Seção I

Da Inspeção de Carnes e Derivados

Art. 47. Por "carne de açougue" entendem-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

§ 1º Quando destinada à elaboração de subprodutos, por "carne" (matéria-prima) deve-se entender as massas musculares despojadas da gordura, aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.



§ 2º Consideram-se "miúdos" os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana (língua, coração, fígado, rins, rumem, retículo), além dos mocotós e rabada.

§ 3º Os demais termos, conceitos e definições referentes à carne e derivados serão utilizados conforme descrito na legislação vigente.

Art. 48. Nos estabelecimentos subordinados ao S.I.M., somente será permitida a matança de bovinos, bubalinos, eqüinos, suínos, ovinos, caprinos, coelhos, peixes, aves domésticas, bem como outras espécies de animais cuja exploração seja permitida, desde que autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§1º Ao término das atividades no estabelecimento, com o intuito de evitar atividades como abate, desossa, entre outras, na ausência do Serviço de Inspeção Municipal, será instalado um lacre de segurança em um local de acesso ao estabelecimento, a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

§2º A ação de instalação e de rompimento do lacre supracitado será executada única e exclusivamente pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 49. Não será permitida a entrada de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento, sem prévio conhecimento do S.I.M..

§1º Por ocasião da chegada de animais, o Serviço de Inspeção Municipal verificará os documentos de procedência e julgará as condições de saúde do lote.

§2º Será feito exame clínico em todo animal suspeito de alguma enfermidade, devendo-se, quando necessário, isolar todo o lote, aplicando-se medidas próprias de defesa sanitária animal que cada caso exigir, conforme legislação vigente.

Art. 50. Os responsáveis pelo estabelecimento deverão tomar as medidas adequadas, no sentido de serem evitados maus tratos aos animais desde o momento de sua chegada no estabelecimento.

Parágrafo único. Não será permitido, para a condução dos animais, o uso de instrumentos pontiagudos ou quaisquer outros que possam lhes causar ferimentos, lesionando o corpo ou a musculatura dos animais.

Art. 51. É proibida a matança de qualquer animal que não tenha permanecido pelo menos 24 (vinte e quatro) horas em descanso, jejum e dieta hídrica nos depósitos do estabelecimento, para distâncias longas, 12 (doze) horas para regiões dentro do Estado e 6 (seis) horas para localidades dentro dos limites do Município.

Art. 52. Os animais que vierem a óbito, antes do abate, serão devidamente necropsiados pelo S.I.M., em local adequado, tomando-se as devidas providências conforme o caso.

§ 1º O lote ou tropa, a qual pertença o animal necropsiado, somente será abatida depois do resultado da necropsia.

§ 2º Os animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados a juízo do S.I.M., poderão ser aproveitados.

Art. 53. Só será permitido o sacrifício de animais de açougue por métodos humanitários, baseados em princípios científicos.

§ 1º Os métodos de abate, empregados para cada espécie de animal de açougue, deverão ser previamente aprovados pelo S.I.M..



§ 2º A sangria deverá ser completa e de preferência realizada com o animal suspenso pelos membros traseiros, ou em posição que facilite o escoamento do sangue, cujo tempo não deverá ser inferior a 3 (três) minutos.

§ 3º Nenhuma manipulação poderá ser iniciada antes que o sangue se tenha escoado ao máximo possível.

§ 4º O sangue, proveniente das operações de sangria, deverá ser adequadamente canalizado e recolhido em recipientes próprios, conforme orientação do S.I.M..

Art. 54. As operações de evisceração compreendem desde o corte da pele até a toailete final das carcaças, devendo ser realizadas sob as vistas do funcionário do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º A evisceração não deverá, sob pretexto algum, ser retardada, sendo que o tempo máximo de intervalo, entre a sangria e o início da evisceração, deverá ser de 30 (trinta) minutos para animais de grande porte e 20 (vinte) minutos para animais de porte menor.

§ 2º Os trabalhos de evisceração deverão ser realizados numa sequência adequada, respeitando as particularidades de cada espécie, tomando-se todo o cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças, provocada por operações imperfeitas, devendo o S.I.M., em casos de contaminação por fezes, conteúdo ruminal, abscessos e/ou quaisquer outros resíduos contaminantes, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

§ 3º Em suínos, antes da evisceração, as carcaças deverão ser adequadamente lavadas, devendo as operações de depilação e raspagem ser realizadas logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperatura e métodos adequados.

§ 4º Em coelhos será permitida, a juízo do S.I.M., a insuflação a fim de facilitar a esfola, devendo-se para tanto utilizar o ar convenientemente filtrado.

§ 5º Nas aves, a escaldagem deverá ser realizada logo após o término da sangria, sob condições de temperatura e tempo, previamente aprovadas pelo S.I.M., ajustadas as características das diversas espécies de aves em processamento, sendo expressamente proibida a introdução de aves ainda vivas no sistema.

§ 6º As aves poderão ser depenadas a seco ou logo após a escaldagem, bem como por outro processo aprovado pelo S.I.M., devendo ser adequadamente lavadas antes da evisceração.

Art. 55. Os estabelecimentos que abatem animais deverão ser providos de local e equipamentos adequados à realização da inspeção *post-mortem*.

§ 1º Após a evisceração das carcaças, as vísceras, passíveis de inspeção, deverão ser colocadas à disposição do funcionário do S.I.M. para que seja realizada a inspeção *post-mortem*, devendo para tanto haver adequada identificação destas com a carcaça e cabeça respectivas, respeitado as particularidades relativas a cada espécie a ser inspecionada.

§ 2º Na inspeção de aves não será permitida a retirada dos órgãos e/ou partes da carcaça antes que seja realizada a inspeção *post-mortem*.

Art. 56. A inspeção sanitária, *ante e post-mortem* dos animais obedecerá, no que couber, as disposições previstas no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952, com suas devidas alterações e normas complementares.

§ 1º Com relação à inspeção *ante-mortem*, cumprir no que couber o disposto nos artigos 106 a 129 do Regulamento citado no *caput* deste artigo.



§ 2º Com relação à inspeção *post-mortem*, cumprir no que couber o disposto nos artigos 147 a 248 do referido Regulamento.

§ 3º No que se refere a “matança de emergência” cumprir o disposto nos artigos 130 a 134.

§ 4º Considerar, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras previstas nos parágrafos 1º, 2º e 3º deste artigo, as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras apenas nos casos em que houver condições para tal.

Art. 57. As carcaças, ou partes dessas, os órgãos e as vísceras que forem condenados pelo S.I.M., bem como demais produtos não comestíveis, deverão ser devidamente acondicionados em recipientes utilizados, exclusivamente, para depósito deste tipo de material, para que recebam destino adequado.

Art. 58. O estabelecimento que deseja processar órgãos e/ou vísceras, bem como fabricar qualquer produto derivado de carnes, deverá ser provido de instalações e equipamentos adequados à atividade a ser realizada.

Parágrafo único. As instalações e equipamentos a que se refere o *caput* deste artigo, as matérias-primas, coagulantes, conservadores, corantes, condimentos, agentes de cura e outros aditivos utilizados na elaboração de qualquer produto, bem como a proporção destes e o processo utilizado na obtenção dos produtos, deverão ser aprovados pelo S.I.M..

Art. 59. Toda matéria-prima obtida, bem como os produtos elaborados, deverão ser conservados e/ou transportados sob temperatura ideal e em locais adequados, conforme estabelecido na legislação vigente.

Seção II

Da Inspeção de Pescado, Derivados e Afins

Art. 60. Entende-se por “pescado” e “afins” os animais aquáticos provenientes, respectivamente, das atividades de piscicultura e ranicultura usados na alimentação humana.

Art. 61. Os métodos utilizados para o abate do pescado e afins serão previamente aprovados pelo S.I.M..

Parágrafo único. O peixe destinado ao abate deverá ser acondicionado em recipiente de material apropriado, contendo água sob condições adequada e constantemente oxigenada, bem como demonstrar a presença de sinais vitais.

Art. 62. O peixe em natureza é classificado em:

I - fresco: o peixe proveniente de abate recente, dado imediatamente ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a ação do gelo;

II - resfriado: o peixe devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre - 0,5°C (cinco décimos de grau centígrado negativo) a -2°C (menos dois graus negativos); e

III - congelado: o peixe tratado por processo adequado de congelamento, em temperatura compatível a este processo, a critério do S.I.M..

§ 1º O peixe “fresco” e “resfriado” deverão ser transportados de permeio a gelo em quantidade suficiente, a critério do S.I.M..

§ 2º Depois de submetido à congelação, o peixe deverá ser mantido sob frio a -15°C (quinze graus centígrados negativos).



§ 3º O peixe uma vez descongelado, não poderá ser novamente recolhido às câmaras frigoríficas.

Art. 63. O peixe próprio para consumo deverá apresentar as seguintes características organolépticas:

- 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 a pressão dos dedos;
- V - escamas brilhantes, bem aderentes a pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
- VI - carne firme, consistência elástica, de cor própria a espécie;
- VII - vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas; e
- VIII - ânus fechado.

Art. 64. Os estabelecimentos de pescados, derivados e afins, deverão satisfazer adequadamente no que se referem às instalações, equipamentos e utensílios, os processos de recepção, seleção, inspeção, processamento, armazenagem e expedição dos produtos, compatíveis com suas finalidades, bem como instalações, equipamentos e utensílios adequados a higienização dos demais.

§ 1º Os estabelecimentos que elaboram produtos congelados deverão dispor de instalações de frio para congelamento e estocagem do produto final.

§ 2º Os estabelecimentos deverão transportar adequadamente os resíduos resultantes do processamento para o exterior das áreas de manipulação de produtos comestíveis, dando aos mesmos o destino adequado, conforme orientação do S.I.M..

Art. 65. Na elaboração de qualquer produto e/ou subproduto, as matérias-primas, coagulantes, conservadores, corantes, condimentos, agentes de cura e outros aditivos utilizados, bem como a proporção destes e o processo utilizado na obtenção destes produtos e/ou subprodutos, deverão ser aprovados pelo S.I.M..

Art. 66. Considera-se impróprio para o consumo o pescado que se apresente:

- I - com aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado;
- II - com coloração, cheiro ou sabor anormal;
- III - com lesões ou doenças microbianas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- IV - com infestação muscular maciça por parasitas que possam prejudicar ou não a saúde do consumidor;
- V - com tratamento por anti-sépticos ou conservadores não aprovados pelo S.I.M.;
- VI - proveniente de águas comprovadamente 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; e
- IX - fora dos limites físicos e/ou químicos estabelecidos.

Parágrafo único. O pescado, nas condições deste artigo, deverá ser condenado e dado destino adequado, podendo ser transformado em subprodutos não comestíveis, em estabelecimentos que disponham de condições para tal.



**Seção III
Da Inspeção de Ovos e Derivados**

Art. 67. Pela simples designação “ovos” entendem-se os ovos de galinha, sendo que os demais serão acompanhados de designação da espécie de que procedem.

Parágrafo único. Consideram-se ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo.

Art. 68. Os estabelecimentos que produzirem ovos para consumo deverão estar sob controle sanitário de salmonelose.

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

Art. 69. Os ovos destinados ao consumo serão classificados em:

I - ovos de colônia; e

II - ovos de granja.

§ 1º Entendem-se como “ovos de colônia” aqueles produzidos por aves criadas constantemente livres, independente da coloração da casca.

§ 2º Entendem-se como “ovos de granja” aqueles produzidos por aves criadas em qualquer dos métodos de confinamento utilizados, independente da coloração da casca.

§ 3º Os ovos enquadrados em uma classificação não poderão ser vendidos em mistura com os da outra.

Art. 70. Os ovos somente poderão ser destinados ao consumo devidamente identificados com os rótulos ou carimbos do Serviço de Inspeção Municipal e adequadamente acondicionados.

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

Art. 71. Os ovos poderão ser conservados pelo frio ou por outros processos aprovados pelo S.I.M..

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

Art. 72. Os aviários, granjas e outras propriedades onde se façam avicultura e nas quais estejam grassando zoonoses que possam ser veiculadas através do ovo e sejam prejudiciais à saúde humana, não poderão destinar os ovos ao consumo humano.

Art. 73. Os estabelecimentos que produzem e/ou recebem ovos, bem como elaborem conservas ou outros derivados de ovos, deverão possuir instalações e equipamentos adequados às atividades realizadas.

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

Art. 74. A inspeção de ovos deverá incidir sobre as seguintes características:

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

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

III - características gerais de conservação.



Art. 75. Serão considerados impróprios para consumo os ovos que apresentarem:

- I - alterações da gema e da clara;
- II - mumificação ou ovo seco;
- III - podridão vermelha, negra ou branca;
- IV - presença de fungos, externa ou internamente;
- V - cor, odor ou sabor anormal;
- VI - ovos sujos externamente por matérias estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los;
- VII - rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem;
- VIII - quando contenham substâncias tóxicas; e
- IX - por outras razões a juízo do S.I.M..

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

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

Seção IV Da Inspeção de Leite e Derivados

Art. 76. Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

§ 1º O leite de outros animais deverá denominar-se segundo a espécie de que proceda.

§ 2º Os demais termos, conceitos, definições, bem como classificações referentes ao leite e seus derivados serão utilizados conforme descritos na legislação vigente.

Art. 77. Nos estabelecimentos produtores de leite e derivados o gado leiteiro será mantido sob adequado controle sanitário, não sendo permitida a permanência, na propriedade, de animais portadores de enfermidades que possam ocasionar riscos à saúde pública ou a qualidade dos produtos elaborados.

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

- I - realização semestral de testes para Tuberculose e Brucelose, cujos resultados deverão ser negativos;
- II - controle de mastite pela realização diária do exame através de recipiente adequado de fundo escuro e quinzenal de *Califórnia Mastit Test. (CMT)*;
- III - realização das devidas vacinações;
- IV - controle adequado de parasitas e outras enfermidades que comprometam a saúde do rebanho e a qualidade do leite.

Art. 78. Qualquer alteração no estado de saúde dos animais capaz de modificar a qualidade do leite ou provocar risco à saúde humana justificará a condenação do produto para fins alimentícios, devendo as fêmeas que se apresentarem em tais condições serem afastadas do rebanho em caráter provisório ou definitivo.

§ 1º Deverão ser afastados do rebanho animais que:

- I - se apresentem em estado de magreza extrema ou caquéticos;



II - sejam suspeitos ou atacados de doenças infecto-contagiosas; e
III - se apresentem febris, com mamite, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo da autoridade sanitária.

§ 2º Os animais que estejam recebendo tratamento com drogas cuja excreção seja possível pelo leite e que possam provocar danos à saúde, ou prejuízos tecnológicos, não deverão ter o leite aproveitado para fins de alimentação durante o período de carência do medicamento.

Art. 79. Não será permitido ministrar alimentos que possam prejudicar a fêmea lactante ou a qualidade do leite, incluindo-se substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento na produção láctea com prejuízo da saúde do animal e humana.

Art. 80. Os animais destinados à produção leiteira deverão ser ordenhados regularmente duas a três vezes ao dia observando-se o seguinte:

I - o local deverá estar limpo e organizado, em condições adequadas à realização da ordenha;

II - as vacas deverão estar limpas, descansadas, com úberes lavados e enxugados e cauda presa;

III - o ordenhador deverá estar limpo, com mãos e braços lavados, unhas cortadas e adequadamente vestido;

IV - deverão ser rejeitados os primeiros jatos de leite, fazendo-se a ordenha total e ininterrupta com esgotamento das quatro tetas.

§ 1º Quando for realizada a ordenha manual, os baldes utilizados deverão ser rigorosamente lavados e higienizados em local adequado.

§ 2º Quando for utilizado ordenhadeiras mecânicas, todas as peças das ordenhadeiras deverão ser rigorosamente lavadas, esterilizadas e mantidas em condições adequadas de higiene e funcionamento.

Art. 81. Logo após a ordenha, o leite deverá ser passado para vasilhame próprio, através da tela apropriada, convenientemente limpa no próprio estabelecimento momentos antes do uso.

§ 1º Os vasilhames empregados na ordenha, acondicionamento, coleta ou para manutenção do leite em depósito deverão atender as seguintes condições:

I - ser de material com perfeito acabamento e sem falhas, com formato que facilite sua lavagem e esterilização, não devendo possuir na parte interna ranhuras ou soldas que não permitam a boa higienização ou acumulem resíduos;

II - estar convenientemente limpo no momento da ordenha e ser devidamente lavado depois de utilizado;

III - possuir tampa de modo a evitar vazamento ou contaminação;

IV - ser destinado exclusivamente ao transporte ou ao depósito de leite, não podendo ser utilizado no acondicionamento de soro ou de leite impróprio para o consumo.

§ 2º Os vasilhames, bem como os demais utensílios empregados na ordenha, deverão ser higienizados e acondicionados em locais adequados.

§ 3º O vasilhame contendo leite deverá ser resguardado da poeira, dos raios solares e das chuvas.

Art. 82. O beneficiamento do leite atenderá aos procedimentos de filtração, refrigeração, bem como pasteurização e envase.

§ 1º A filtração compreende a retirada, por processo mecânico, das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem em material filtrante próprio.



§ 2º A refrigeração compreende a aplicação do frio industrial ao leite cru ou pasteurizado, baixando-se a temperatura a 4°C ou menos.

§ 3º A pasteurização compreende o emprego conveniente do calor seguido de resfriamento, com o fim de destruir totalmente a flora microbiana patogênica, sem alteração sensível da constituição física e do equilíbrio químico do leite, sem prejuízo dos seus elementos bioquímicos, bem como de suas propriedades organolépticas normais, sendo permitido os seguintes processos:

I - pasteurização lenta - aquecimento do leite entre 62°C e 65°C por 30 minutos, mantendo-o sob agitação lenta em aparelhagem apropriada, seguido de rápido resfriamento a uma temperatura entre 2°C e 5°C;

II - pasteurização rápida ou de curta duração - aquecimento do leite em camada laminar a uma temperatura entre 72°C e 75°C por 15 a 20 segundos, seguido de um rápido resfriamento a uma temperatura entre 2°C e 5°C, realizado em aparelhagem própria que atenda as especificações técnicas exigidas.

§ 4º O envase compreende o acondicionamento adequado do leite em embalagem aprovada pelo S.I.M., de modo a evitar sua contaminação e excluir possíveis fraudes.

§ 5º Os equipamentos utilizados na pasteurização e envase do leite deverão se apresentar convenientemente instalados e em perfeito funcionamento, possuindo controle de temperatura, tendo eficiência comprovada nos procedimentos realizados.

Art. 83. Em estabelecimentos que beneficiem leite oriundo de várias propriedades, será obrigatório, antes de misturá-los aos demais, a coleta de amostras individuais, que, após a devida identificação, deverão ser encaminhadas para análise.

Parágrafo único. Nos estabelecimentos que beneficiarem o leite produzido, será feita coleta sistemática de amostras para análise.

Art. 84. O leite deverá ser mantido em temperatura adequada de conservação, não sendo permitido o uso de qualquer substância química em sua conservação.

Parágrafo único. Entendem-se como limites máximos ideais de temperatura para a conservação do leite nas diferentes etapas de beneficiamento os seguintes:

I - nas propriedades leiteiras logo após a ordenha e nos entrepostos de leite: 4°C;

II - após a pasteurização e envase: 5°C; e

III - durante o transporte para o local de beneficiamento e na entrega ao consumo: 10°C.

Art. 85. Será considerado impróprio para consumo humano o leite que:

I - for proveniente de animais que não estejam clinicamente sãos e/ou em bom estado de nutrição, que estejam na fase colostrar, bem como apresentarem resultados positivos às provas para tuberculose e brucelose;

II - apresentar características físicas, químicas e microbiológicas inadequadas;

III - receber adição de água ou de substâncias conservadoras ou de quaisquer elementos estranhos a sua composição;

IV - for de um tipo e se apresentar rotulado como de outro, de categoria superior;

V - estiver cru e for vendido como pasteurizado; e

VI - for exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade.

§ 1º O leite considerado impróprio para consumo que, a juízo do S.I.M. não possa ter aproveitamento condicional, deverá ser inutilizado.

§ 2º Considera-se aproveitamento condicional:



- I - a desnaturação do leite e sua aplicação na alimentação animal; e
- II - a desnaturação do leite para obtenção de creme.

Art. 86. O estabelecimento, que desejar elaborar qualquer produto ou derivado de leite deverá ser provido de instalações e equipamentos adequados à atividade a ser realizada.

§ 1º Todas as instalações, equipamentos e utensílios, bem como os processos utilizados para o beneficiamento e/ou processamento do leite e seus derivados, deverão ser previamente aprovados pelo S.I.M..

§ 2º As matérias-primas, coagulantes, conservadores, corantes, condimentos, agentes de cura e outros aditivos utilizados na elaboração de qualquer produto, bem como a proporção destes e os processos utilizados na obtenção dos produtos, deverão ser aprovados pelo S.I.M..

Seção V

Da Inspeção de Mel, Cera de Abelhas e Derivados

Art. 87. 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 dessas e que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam madurar nos favos da colméia.

§ 1º Por “mel floral” entende-se o mel obtido dos néctares das flores, podendo ser “unifloral” ou “multifloral”, conforme as espécies de flores utilizadas em sua produção.

§ 2º Por “melato” ou “mel de melato” entende-se o mel obtido principalmente a partir de secreções das partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que se encontram sobre elas.

Art. 88. O mel, segundo os procedimentos para obtenção dos favos, pode ser classificado em:

- I - mel escorrido: aquele obtido por escorrimento dos favos desoperculados, sem larvas;
- II - mel prensado: aquele obtido por prensagem dos favos, sem larvas; e
- III - mel centrifugado: aquele obtido por centrifugação dos favos desoperculados, sem larvas.

Art. 89. Segundo sua apresentação e/ou processamento, o mel pode ser classificado em:

- I - mel: aquele em estado líquido, cristalizado ou parcialmente cristalizado;
- II - mel em favos ou mel em secções: aquele armazenado pelas abelhas em células operculadas de favos novos, construídos por elas mesmas, que não contenha larvas e comercializado em favos inteiros ou em secções de tais favos;
- III - mel com pedaços de favo: aquele que contém um ou mais pedaços de favo com mel, isentos de larvas;
- IV - mel cristalizado ou granulado: aquele que sofreu um processo natural de solidificação, como consequência da cristalização dos açúcares;
- V - mel cremoso: aquele que tem uma estrutura cristalina fina e que pode ter sido submetido a um processo físico, que lhe confira esta estrutura e que o torne fácil de untar;
- VI - mel filtrado: aquele que foi submetido a um processo de filtração, sem alterar o seu valor nutritivo.



Art. 90. O mel deverá apresentar as seguintes características físico-químicas:

- I - umidade máxima 20 g/100 g;
- II - acidez máxima de 50 mil equivalentes por quilograma;
- III - não apresentar indícios de fermentação; e
- IV - hidroximetilfurfural máximo de 60 mg/kg.

§ 1º O mel não poderá ser adicionado de açúcares e/ou outras substâncias que alterem a sua composição original, bem como será expressamente proibida a utilização de qualquer tipo de aditivos.

§ 2º O mel poderá apresentar coloração, sabor, aroma e consistência variável conforme sua origem e estado físico.

§ 3º O mel não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza, tais como insetos, larvas, grãos de areia e outros.

Art. 91. O estabelecimento que desejar processar mel e seus derivados deverá ser provido de instalações e equipamentos adequados à atividade a ser realizada.

§ 1º Todas as instalações, equipamentos e utensílios, bem como os processos utilizados para o processamento do mel e seus derivados deverão ser previamente aprovados pelo S.I.M..

§ 2º Somente será permitido o processamento de mel que chegar ao estabelecimento em melgueiras devidamente acondicionadas ou adequadamente embalado e identificado pelos rótulos oficiais.

Art. 92. O mel poderá ser comercializado a granel ou fracionado, desde que em embalagens adequadas e devidamente rotulado.

§ 1º Será permitida a venda de mel em favos ou de mel com pedaços de favos, desde que acondicionados em embalagens destinadas para sua venda direta ao público.

§ 2º As embalagens para mel em favos ou com pedaços de favos deverão ser de material impermeável, atóxico e devidamente identificado com rotulagem.

Art. 93. 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.

§ 1º A cera de abelhas será classificada em:

I - cera bruta: quando não tiver sofrido qualquer processo de purificação, apresentar cor desde o amarelado até o pardo, untuosa ao tato, mole e plástica ao calor da mão, fratura granulosa, cheiro especial lembrando o do mel, sabor levemente balsâmico e ainda com traços de mel; e

II - cera branca: quando tiver sido descolorida 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 pouco acentuado.

§ 2º Seja qual for a sua qualidade, a cera de abelha deverá apresentar-se quase insolúvel no álcool frio, parcialmente solúvel no álcool fervente, solúvel no éter fervente, pouco solúvel no éter frio, solúvel no clorofórmio e no benzol.

§ 3º Será 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.

Art. 94. O recebimento, processamento, bem como distribuição dos demais produtos apícolas, por estabelecimentos sob inspeção municipal, deverão ser previamente aprovados pelo S.I.M..



Art. 95. O mel e seus derivados, destinados ao consumo, deverão ser transportados e acondicionados de forma adequada.

Seção VI

Dos Conservadores, Corantes, Condimentos e Afins

Art. 96. Conservadores, corantes, condimentos e outros são substâncias utilizadas na indústria de produtos de origem animal, com a finalidade de conservação, apresentação e auxílio no processamento, mantendo o valor nutricional nos produtos finais.

Art. 97. Entende-se por "sal", para uso na indústria animal, o cloreto de sódio obtido de jazidas, fontes naturais ou de água do mar.

§ 1º O S.I.M. deverá verificar, a espaços regulares, a qualidade do "sal" empregado na fabricação dos produtos.

§ 2º Será proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

§ 3º Será permitida a recuperação destas salmouras, após fervuras e filtrações, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 98. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal deverá existir depósito apropriado para guarda e conservação dos aditivos.

Art. 99. Entende-se por "condimento" o produto que contenha substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregado com o fim de temperar alimentos, dando-lhe melhor aroma e sabor.

Art. 100. Entende-se por "corante" a substância que confere um melhor e mais sugestivo aspecto aos produtos alimentícios, dando-lhes tonalidade mais atraente.

Art. 101. Será permitido o emprego dos seguintes corantes e condimentos:

- I - açafão (*Crocus sativus*, L);
- II - aipo (*Apium graveolens* e *Celeri graveolens*);
- III - alho (*Allium sativum*);
- IV - aneto (*Anethum graveolens*);
- V - aniz (*Pimpinella anizum*, L);
- VI - baunilha (*Vanilia planifolia*, Andrews);
- VII - canela (*Cinamonum ceylanicum*, Breure);
- VIII - cardamomo (*Elleteria cardamomum*);
- IX - cebola (*alium cepa*);
- X - cenoura (*Daucus carota*);
- XI - coentro (*Coriandrum sativum*, L);
- XII - cominho (*Cuminum cyminum*);
- XIII - cravo da índia (*caryophyllus aromaticus*, L);
- XIV - curcuma (*Curcuma longa*, L);
- XV - gengibre (*Zinzber officinalis*, Roscoe);
- XVI - louro (*Laurus nobilis*, L);
- XVII - macis (envoltório da *Myristica fragans*, Maute);
- XVIII- maiorana (*Anethum graveolens*);
- IXX - manjerona (*Origanum majorana*, L);
- XX - mento (*M. Viridis*, *rotundifolis* e *M. piperita* L);



XXI - mostarda: negra (*Brassica nigra*, Koen), parda (*Brassica Juncea*, Hocker), branca (*Sinapis alba*, L);

XXII - noz-moscada (*Myristica fragans*, Maute) desprovida completamente de envoltório;

XXIII - pimenta: negra (*Piper nigrum*, L), branca (mesmo fruto, porém descorticado), vermelha ou Pimenta de Caiena (*Capsicum baccatum* L), malagueta (*Capsium pendulum*, Velloso);

XXIV - pimentão (*Paprika capsicum annuum*, L);

XXV - pimento ou pimenta da Jamaica ou pimenta inglesa (*Pimenta officinalis*, Linds);

XXVI - sálvia (*Salvia officinalis*, L);

XXVII - tomilho (*Thymis vulgaris*, L).

Parágrafo único. Além destes corantes e condimentos, poderá ser permitido o emprego de outros, desde que aprovados pelo S.I.M..

Art. 102. O emprego de conservadores, corantes, condimentos e/ou outras substâncias, assim como as respectivas proporções, utilizadas na elaboração de produtos de origem animal, deverão ser previamente aprovados pelo S.I.M..

CAPÍTULO V DO USO DE EMBALAGEM

Art. 103. Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar produtos e matérias primas visando sua armazenagem, transporte e/ou comercialização.

Parágrafo único. Entende-se por "embalagem primária" o invólucro que está em contato com o produto e por "embalagem secundária" o invólucro ou recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.

Art. 104. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só poderão ser acondicionados ou embalados em recipientes devidamente aprovados pelo S.I.M..

Parágrafo único. Somente será permitida a reutilização de embalagens que permitam a completa higienização e desinfecção, as quais deverão ser previamente autorizadas pelo S.I.M..

Art. 105. Somente será autorizado pelo S.I.M. a distribuição de produtos que estiverem devidamente embalados.

Seção I Da Rotulagem

Art. 106. Todos os produtos a serem distribuídos por estabelecimentos registrados junto ao S.I.M. deverão estar identificados por meio de rótulos devidamente registrados, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos que os irão beneficiar.

§ 1º Ficará a critério do S.I.M. a utilização, em determinados produtos, de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo da inspeção.

§ 2º Entende-se por rótulo toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.



Art. 107. Os rótulos deverão ser previamente aprovados pelo S.I.M. e deverão atender as seguintes informações:

- I - denominação de venda do alimento;
- II - lista de ingredientes;
- III - informação nutricional;
- IV - conteúdo líquido;
- V - identificação da origem;
- VI - data de fabricação e identificação do lote;
- VII - data de validade; e
- VIII - carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º Entende-se por “denominação de venda do alimento” a denominação oficial deste ou a denominação oficial e a marca do produto.

§ 2º Entende-se por “lista de ingredientes” os componentes, bem como sua proporção, utilizados na elaboração do produto, devendo ser precedida da expressão “ingredientes:” ou “ingr.:”.

§ 3º Entende-se por “informação nutricional” os dados referentes às propriedades nutricionais de cada produto, de acordo com as normas vigentes.

§ 4º Entende-se por “conteúdo líquido” a quantidade de produto existente, expressa em unidades do Sistema Internacional (SI), de massa, volume ou unidade, devendo ser precedidas das expressões:

- I - “conteúdo líquido”, “cont. líquido” ou “peso líquido” para produtos que utilizarem unidades de massa;
- II - “conteúdo líquido”, “cont. líquido” ou “volume líquido” para produtos que utilizarem unidades de volume; e
- III - “quantidade de unidades” ou “contém” para produtos que utilizarem apenas unidades.

§ 5º Entende-se por “identificação da origem” a descrição dos seguintes itens:

- I - nome e o endereço do fabricante, produtor ou fracionador Limitada;
- II - identificação da razão social do estabelecimento;
- III - o número de registro do estabelecimento junto ao S.I.M.;
- IV - a utilização do termo “Indústria Brasileira”; e
- V - a utilização de uma das seguintes expressões: “fabricado em...”, “produto...”, “indústria...”.

§ 6º Entende-se por “data de fabricação e identificação do lote” a data em que foram fabricados ou que estiverem prontos para consumo e o lote de fabricação a que pertençam os alimentos.

§ 7º Entende-se por “data de validade mínima” a data máxima a qual o produto deverá ser consumido sem provocar riscos à saúde ou perda da qualidade, devendo constar:

- I - dia e mês para produtos que tenham duração mínima não superior a três meses ou mês e ano para produtos que tenham duração mínima superior a três meses;
- II - utilização de uma das seguintes expressões: “consumir antes de...”, “válido até...”, “validade...”, “vence (em)...”, “vencimento...”, “venc...” ou “consumir preferencialmente antes de...”.

§ 8º Entende-se por “carimbo oficial do S.I.M.” aquele determinado pelo S.I.M. para o produto em questão.

Art. 108. A juízo do S.I.M. poderão ser acrescentados ou suprimidos itens constantes nos rótulos conforme o tipo de produto.



Art. 109. As informações contidas nos rótulos deverão estar escritas em português, com caracteres de tamanho adequado, com realce e visibilidade podendo, a juízo do S.I.M., existir textos em outros idiomas.

Seção II Do Registro de Rótulos e Produtos

Art. 110. Todas as matérias-primas e produtos oriundos de estabelecimentos sob inspeção municipal deverão estar regularmente registrados no S.I.M..

Art. 111. As solicitações para aprovação, alteração ou cancelamento do registro de produtos, bem como seus respectivos rótulos serão encaminhadas ao S.I.M. através dos seguintes documentos:

- I - formulário de pedido devidamente preenchido;
- II - croqui de rótulo, onde constem todos os dizeres, inscrições e desenhos do modelo definitivo;
- III - memorial descritivo do processo de fabricação do produto, detalhando os ingredientes utilizados, bem como suas quantidades, exceto quando forem pedidos de cancelamento;
- IV - comprovante de pagamento da respectiva taxa de registro para os casos de pedidos de registros de novos rótulos.

Art. 112. O registro dos rótulos e produtos atenderá uma numeração crescente e sequencial de dois dígitos, antecedida do número de registro do estabelecimento junto ao S.I.M..

Parágrafo único. Os estabelecimentos, quando da realização de suas atividades, deverão ter disponibilizado rótulos e embalagens em número e condições de higiene adequadas, que atendam a demanda da produção.

CAPÍTULO VI DOS CARIMBOS DA INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 113. Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal terão como elementos básicos o termo “**Serviço de Inspeção Municipal**”, os números de registro do estabelecimento e do produto, as palavras: “**inspecionado**” ou “**condenado**” e o termo “**Santa Maria**”, cujo formato e dimensões são fixados neste Regulamento.

Parágrafo único. O carimbo da Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos devidamente registrados no S.I.M., constituindo o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Art. 114. Os diferentes modelos de carimbo da Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos registrados junto ao S.I.M., obedecerão às seguintes especificações:

- I - modelo 1:
 - a) forma: quadrilátera com bordas arredondadas;
 - b) dimensões: 6,0 x 6,0 cm;
 - c) dizeres: em letras maiúsculas, os termos “SANTA MARIA” na parte superior, “INSPECIONADO” localizado ao centro e “S.I.M. -” seguido do número do Certificado de Registro do estabelecimento na parte inferior ; e



d) uso: para carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicados externamente sobre as massas musculares da região do coxão (pernil), costela, lombo, paleta (1/2 carcaça) e, no caso de carcaças de ovinos, caprinos e suínos que forem comercializadas inteiras, poder-se-á utilizar somente o carimbo no pernil e paleta, bem como para rótulos referentes a tais produtos.

II - modelo 2:

a) forma: retangular com bordas arredondadas;

b) dimensões: 5,0 x 3,0 (comprimento x altura);

c) dizeres: em letras maiúsculas os termos “PRODUTO DE SANTA MARIA” na parte superior, “INSPECIONADO” na parte inferior; na parte central, também em letras maiúsculas “S.I.M. -” seguido do número do Certificado de Registro e número de Registro do Produto no S.I.M., encimado do termo “Serviço de Inspeção Municipal” somente com as letras iniciais maiúsculas; e

d) uso: para embalagens, selos, etiquetas ou similares, individuais e invioláveis de carcaças de aves e de outros pequenos animais de consumo e para uso em conservas de carne, utilizada na alimentação humana, bem como para carimbar embalagens de miúdos e para rótulos referentes a tais produtos.

III - modelo 3:

a) forma: retangular com bordas arredondadas;

b) dimensões: 2,5 x 1,5 cm (comprimento e altura);

c) dizeres: idênticos aos citados no Modelo 2; e

d) uso: para embalagens, selos, etiquetas ou similares, individuais e invioláveis de carcaças de aves e de outros pequenos animais de consumo e para uso em conservas de carne utilizadas na alimentação humana para produtos com menos de 1 Kg, bem como para rótulos referentes a tais produtos.

VI - modelo 4:

a) forma: retangular com bordas arredondadas;

b) dimensões: de 6,5 x 4,0 cm (comprimento e altura) para embalagens até 10 Kg e inserido em quadrilátero imaginário de 25 x 15 cm (comprimento e altura) para embalagens com peso superior a 10 kg;

c) dizeres: idênticos aos citados no Modelo 2; e

d) uso: para produtos não comestíveis ou destinados à alimentação de animais.

V - modelo 5:

a) forma: retangular;

b) dimensões: 6,0 x 4,0 (comprimento x altura);

c) dizeres: em letras maiúsculas o termo “CONDENADO” localizado ao centro, “SANTA MARIA” na parte superior e o termo “S.I.M.” na parte inferior; e

d) uso: para produtos condenados.

CAPÍTULO VII

DO TRANSPORTE E TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 115. Todos os produtos de origem animal em trânsito no Município de Santa Maria deverão estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados em conformidade com o disposto neste Decreto, ficando sujeitos a reinspeção pelo S.I.M..

Art. 116. O transporte dos produtos de origem animal deverá ser feito de forma que estes possam ser mantidos em perfeito estado de conservação.

Parágrafo único. As matérias-primas e produtos destinados ao consumo humano não poderão ser transportados conjuntamente a produtos ou mercadorias de outra natureza, a qual apresente riscos de contaminação destes à saúde pública.



Art. 117. Os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos com Inspeção Municipal, que estiverem em trânsito, deverão se fazer acompanhar obrigatoriamente dos seguintes documentos:

- I - nota Fiscal do estabelecimento ou Nota Fiscal do Produto, devidamente autorizadas pelo S.I.M.; e
- II - alvará Sanitário Especial do veículo transportador.

Art. 118. Os produtos que não atenderem as exigências estabelecidas neste Regulamento serão apreendidos pelas autoridades sanitárias, que lhes darão a destinação conveniente.

CAPÍTULO VIII DOS EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 119. A água, os produtos de origem animal, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estarão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos de acordo com o estabelecido na legislação vigente.

§ 1º As análises Físico-Químicas e Microbiológicas da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal atenderão os padrões legais estabelecidos através do art. 123 deste Decreto.

§ 2º As análises Tecnológicas dos produtos de origem animal atenderão os padrões legais vigentes no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) do RIISPOA e legislações pertinentes.

Art. 120. Conforme a Lei Municipal nº 5980 de 15 de maio de 2015, o Município fica autorizado a celebrar convênios para a realização do monitoramento da qualidade dos produtos, devendo este ser acompanhado de trabalhos educativos.

Art. 121. Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no S.I.M., do cronograma oficial de análises físico-química e microbiológica da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal e demais disposições legais previstas neste Decreto.

§ 1º Para efeito deste Decreto, adota-se a seguinte definição:

I - Análise Oficial: Amostra ou item de ensaio encaminhado para análise acompanhado de termo de colheita do controle oficial.

II - SISBI-POA: Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 122. As análises laboratoriais oficiais devem ser realizadas de acordo com o cronograma previsto neste artigo, qual seja:

§ 1º O cronograma poderá ser alterado a qualquer momento pelo Serviço de Inspeção Municipal mediante Ordem de Serviço ou Instrução Normativa.

§ 2º As empresas classificadas como Laticínios devem enviar mensalmente para análise microbiológica 1 (uma) amostra de leite (pasteurizado, esterilizado ou UHT) além de 1 (um) ou mais produtos conforme previsto no art. 124 deste Decreto.



a) análises físico-químicas da água de abastecimento interno.	- a cada 06 (seis) meses
b) análises microbiológicas da água de abastecimento interno.	- a cada 02 (dois) meses
c) análises microbiológicas dos produtos de origem animal, pesquisa de antibióticos e fraudes no leite.	- mensalmente
d) análises físico-químicas de produtos de origem animal.	- a cada 06 (seis) meses; - trimestralmente para empresas com SISBI-POA.
e) análises físico-químicas de leite e pesquisa de antibiótico no leite.	- diariamente na plataforma de recebimento; - mensalmente em laboratório oficial ou credenciado para produto pronto.

Art. 123. As análises de que versa o presente Decreto devem compreender, obrigatoriamente, as seguintes informações:

I - análises da água de abastecimento interno;

a) análise físico-química da água.	- pH; - cloretos; - matéria orgânica; - dureza; - sólidos dissolvidos totais; - turbidez.
b) análise microbiológica da água.	- coliformes a 45°C; - coliformes a 35°C; - contagem de bactérias heterotróficas.

II - análises de carnes e produtos cárneos;

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) carnes resfriadas ou congeladas, <i>in natura</i> , de bovinos, suínos e outros mamíferos (fracionadas ou cortes), carnes moídas, miúdos de bovinos, suínos e outros mamíferos.	- salmonella sp/25g	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
b) carnes resfriadas ou congeladas, <i>in natura</i> , de aves (carcaças inteiras, fracionadas ou cortes), miúdos de aves.	- coliformes a 45°C/g	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
c) carnes cruas preparadas de aves, refrigeradas ou congeladas, temperadas.	- coliformes a 45°C/g	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
d) carnes cruas preparadas, bovinas, suínas e	- coliformes a 45°C/g;	- seguir os RTIQs e



de outros mamíferos, resfriadas ou congeladas, temperadas.	- salmonella sp/25g.	RIISPOA; -outras legislações pertinentes.
e) produtos cárneos crus, resfriados ou congelados (hambúrgueres, almôndegas, quibes e similares); produtos a base de sangue e derivados in natura; embutidos frescos (linguiças cruas e similares).	- coliformes a 45°C/g; - salmonella sp/25g; -estafilococos coagulase positiva/g; -clostrídios sulfito redutores a 46°C/g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
f) carnes embaladas a vácuo, maturadas.	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
g) carnes embaladas a vácuo, não maturadas.	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
h) produtos cárneos cozidos ou não, embutidos ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, morcela, queijo de porco, codeguim e outros); produtos a base de sangue e derivados, processados.	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - clostrídios sulfitos redutores a 46°C/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
i) produtos cárneos cozidos ou não, maturados ou não, fracionados ou fatiados, mantidos sob refrigeração.	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - clostrídios sulfito redutores a 46°C/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
j) produtos cárneos maturados (presuntos crus, copas, salames, linguiças dessecadas, charque, "jerked beef" e similares).	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
k) semi conservas em embalagens herméticas mantidas sob refrigeração (patês, galantines e similares).	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - clostrídios sulfito redutores a 46°C/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
l) produtos cárneos salgados (lombos, pés, rabos, orelhas e similares, carne seca e similares).	- estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g;	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
m) gorduras e produtos gordurosos de origem animal (toucinho, banha, peles, bacon e similares).	- estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.



n) gordura animal hidrogenada e parcialmente hidrogenada, com exceção da manteiga.	- coliformes a 45°C/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
o) CMS (Carne Mecanicamente Separada).	- clostrídios sulfito redutores a 46°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.

III - análises de pescado e produtos de pesca;

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) pescado, ovas de peixes, crustáceos e moluscos, cefalópodes <i>in natura</i> , resfriados ou congelados, não consumidos crus; moluscos bivalves <i>in natura</i> resfriados ou congelados, não consumidos crus; carne de rãs <i>in natura</i> , resfriada ou congelada.	- estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
b) moluscos bivalves, carne de siri e similares, cozidos, temperados ou não, industrializados, resfriados ou congelados.	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
c) pescado, moluscos e crustáceos secos ou salgados; semi conservas de pescados, moluscos e crustáceos, mantidos sob refrigeração (marinados, anchovados ou temperados).	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
d) pescado defumado, moluscos e crustáceos, refrigerados ou congelados; produtos derivados de pescado (surimi e similares), refrigerado ou congelado.	- estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g; - coliformes a 45°C/g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
e) produtos a base de pescado refrigerados ou congelados (hambúrgueres e similares).	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
f) ovas de pescados processadas, refrigeradas ou congeladas.	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
g) pescados pré cozidos, empanados ou não, refrigerados ou congelados.	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.



IV - análises de leite e derivados;

PRODUTO	PARÂMETROS MICRO – BIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) leite cru	- seguir legislação vigente.	- teor de gordura; - acidez titulável; - densidade relativa; - extrato seco total; - extrato seco desengordurado; - índice crioscópico mínimo; - redutase ou TRAM; - pesquisa de resíduos de antibióticos; - medição da temperatura.
b) leite pasteurizado.	- coliformes a 45°C/mL; - salmonella sp/25mL.	- teor de gordura; - acidez titulável; - densidade relativa; - extrato seco total; - extrato seco desengordurado; - índice crioscópico mínimo; - redutase ou TRAM; - peroxidase; - fosfatase; - pesquisa de resíduos de antibióticos.
c) leite UAT/UHT e leite esterilizado.	- 7 dias de incubação a 35-37°C em embalagem fechada.	
d) produtos a base de leite UAT/UHT e esterilizado (creme de leite, bebidas lácteas fermentadas ou não e similares), em embalagens herméticas.	- 7 dias de incubação a 35 – 37°C em embalagem fechada.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
e) queijo de baixa umidade.	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
f) queijo de média umidade: 36% (dambo, pategrás sandwich, prato, tandil, tilsit, tybo, mussarela - mozzarella, curado e similares - queijo ralado e em pó).	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g; - listeria monocytogenes/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
g) quartiolo, cremoso, criollo, mussarela	- coliformes a 45°C/g;	- seguir os RTIQs e



(mozzarella/muzzarella) e similares: 46%.	- estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g - listeria; monocytogenes/25g.	RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
h) queijo de alta umidade: 46% Queijo de muito alta umidade: 55%, com bactérias lácticas abundantes e viáveis, incluindo o minas frescal correspondente.	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g; - listeria monocytogenes/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
i) queijo de muito alta umidade: 55%, incluído os queijos de coalho com umidade correspondente, minas frescal, mussarela (mozzarella/muzzarella) e outros elaborados por coagulação enzimática, sem a ação de bactérias lácticas.	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g; - listeria monocytogenes/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
j) queijo ralado.	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
k) queijo em pó.	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
l) processado e fundido, pasteurizado ou submetido a processo UHT/UAT, incluindo requeijão, aromatizado ou não, condimentado ou não, adicionados de ervas ou outros ingredientes ou não; ralado, fatiado em rodela, em fatias, para untar, aromatizado ou não, condimentado ou não, adicionado de ervas ou outros ingredientes ou não.	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
m) queijos de baixa ou média umidade, temperados, condimentados ou adicionado de ervas ou outros ingredientes.	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
n) queijos de muito alta umidade, temperados, condimentados ou adicionado de ervas ou outros ingredientes.	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
o) manteiga, gordura láctea (gordura anidra de leite ou butter-oil), creme de leite pasteurizado.	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
p) leite em pó, instantâneo e não, com	- bacillus cereus/g;	- seguir os RTIQs e



exceção dos destinados à alimentação infantil e formulações farmacêuticas.	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g.	RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
q) doce de leite, com ou sem adições, exceto os acondicionados em embalagens hermética ou a granel.	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
r) leite fermentado, com ou sem adições, refrigerado e com bactérias lácticas viáveis nos números mínimos.	- coliformes a 45°C/mL.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
s) bebida láctea fermentada, refrigerada, com ou sem adições.	- coliformes a 45°C/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.

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 e 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; - 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 os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.

Art. 124. As colheitas oficiais dos produtos para análise microbiológica serão mensais e serão encaminhadas para os laboratórios credenciados ou oficiais, de acordo com o art. 122 deste Decreto e deverão ser realizadas por um funcionário do serviço oficial ou na presença deste, com preenchimento da requisição de análise onde deve constar, obrigatoriamente, o número de registro do produto e a amostra deve estar devidamente lacrada. Os produtos a serem coletados serão determinados pelo Serviço de Inspeção Municipal, que enviará cronograma de colheita mensalmente para a empresa registrada no Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º As amostras oficiais devem ser coletadas proporcionalmente ao número de produtos da indústria registrados no SIM, conforme segue.

a) um a seis produtos industrializados	- análise de 01 (um) produto
b) sete a doze produtos industrializados	- análises de 02 (dois) produtos diferentes
c) treze a dezoito produtos industrializados	- análises de 03 (três) produtos diferentes
d) dezenove ou mais produtos industrializados	- análises de 04 (quatro) produtos diferentes

§ 2º Estabelecimentos que industrializam mais de 01 (um) produto devem encaminhar as análises de forma intercalada, de forma que todos os produtos sejam analisados dentro do período de um ano.

§ 3º Os Estabelecimentos que industrializam 01 (um) produto devem encaminhar as análises a cada 2 (dois) meses ou a critério da Inspeção.

§ 4º O serviço oficial pode, a qualquer momento, solicitar análises de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima fora do calendário previsto.

§ 5º O serviço oficial pode, a qualquer momento, solicitar outros tipos de análises como, por exemplo, análises sensoriais, organolépticas, fatores de qualidade, assim como também análise da matéria-prima e do produto final, a critério da inspeção.

Art. 125. As colheitas oficiais dos produtos para análise físico-química serão semestrais e serão encaminhadas para os laboratórios credenciados ou oficiais, de acordo com o art. 122 deste Decreto e deverão ser realizadas por um funcionário do serviço oficial ou na presença deste, com preenchimento da requisição de análise onde deve constar, obrigatoriamente, o número de registro do produto e a amostra deve estar devidamente lacrada.

§ 1º Os produtos a serem coletados serão determinados pelo Serviço de Inspeção Municipal, que enviará cronograma de colheita semestral para a empresa registrada no Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º As empresas com SISBI-POA devem encaminhar produtos para análises físico-químicas trimestralmente.



§ 3º O serviço oficial pode, a qualquer momento, solicitar análises de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima fora do calendário previsto.

Art. 126. O estabelecimento que deixar de apresentar uma análise microbiológica e/ou físico-química de produto dentro dos prazos estabelecidos será autuado.

§ 1º No caso de reincidência de não cumprimento do cronograma de análises de produto terá suas atividades suspensas imediatamente pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º O estabelecimento que apresentar uma análise de produto microbiológica ou físico-química em desacordo com os padrões legais vigentes será autuado e impedido de comercializar o lote do produto cuja amostra foi considerada imprópria para consumo e terá a linha de produção deste produto suspensa pelo S.I.M..

§ 3º Será lavrado um auto de suspensão do produto cuja análise estiver em desacordo com os padrões legais vigentes.

§ 4º A empresa que tiver a produção suspensa, na forma deste artigo, somente será liberada para voltar a produzir após apresentar 3 (três) laudos de análises microbiológicas e/ou físico-químicas consecutivas e completos, isto é, com todos os parâmetros previstos na legislação de 3 (três) lotes do produto que teve a produção suspensa de acordo com os padrões legais vigentes, apresentação do plano de ação revisado no manual, parecer favorável em auditoria de Boas Práticas de Fabricação e parecer do Médico Veterinário responsável pela inspeção sanitária.

§ 5º Caracterizada a adulteração, fraude ou falsificação do produto, a empresa sofrerá as sanções previstas no art. 17 da Lei Municipal nº 5980, de 15 de maio de 2015 e demais disposições complementares a critério do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M..

§ 6º A não apresentação de 3 (três) laudos laboratoriais de análises microbiológicas ou físico-químicas consecutivas em acordo com os padrões legais vigentes para liberar o lote dentro do prazo de 4 (quatro) meses gerará o cancelamento do registro do produto junto ao Setor de Registro de Produtos e Rótulos do S.I.M..

Art. 127. O estabelecimento que deixar de apresentar, dentro dos prazos estabelecidos no cronograma deste Decreto, uma análise físico-química e/ou microbiológica da água de abastecimento interno será autuado e terá suas atividades suspensas.

§ 1º O estabelecimento que apresentar uma análise físico-química e/ou microbiológica em desacordo com os padrões legais vigentes será autuado e terá 30 dias para solucionar a causa da desconformidade e apresentar nova análise em acordo com os padrões legais vigentes. Caso não apresente nova análise em 30 dias ou apresentá-la em desacordo com os padrões legais vigentes, terá suas atividades suspensas.

§ 2º A empresa que tiver suas atividades suspensas na forma deste artigo, somente será liberada após a apresentação de 01 (um) laudo de análise físico-química e/ou microbiológica de água completo, isto é, com todos os parâmetros previstos na legislação, em acordo com os padrões legais vigentes, apresentação do plano de ação revisado no manual de Boas Práticas de Fabricação e parecer do Médico Veterinário responsável pela inspeção sanitária.

Art. 128. No caso do estabelecimento que apresentar laudos de análises em desacordo com os padrões legais vigentes, sejam microbiológicas, físico-químicas, sensoriais ou outras vindas de outros órgãos, denúncias, análises fiscais e outras em desacordo com os padrões legais vigentes será lavrado auto de infração e, conforme a gravidade do caso poderá gerar uma suspensão de atividades ou outras medidas, a critério do S.I.M..



Parágrafo único. Caracterizada a adulteração, fraude ou falsificação do produto, a empresa sofrerá as sanções previstas no art. 17 da Lei Municipal nº 5980, de 15 de maio de 2015 e demais disposições complementares a critério do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M..

Art. 129. O estabelecimento que deixar de apresentar junto ao Serviço de Inspeção Municipal os laudos das análises, sejam microbiológicas, físico-químicas e/ou outras a critério do S.I.M., no prazo de 3 (três) dias após a notificação deste pelo laboratório que realizou a referida análise, será lavrado um auto de infração conforme prevê o art. XX da Lei Municipal XXXX.

Art. 130. Consideram-se como padrões legais vigentes aqueles estabelecidos através da Portaria nº 518, de 25 de março de 2004, do Ministério da Saúde, Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos, Instrução Normativa nº 34, de 28 de maio de 2008 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, RIISPOA - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, aprovado pelo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952 e outros que venham a ser publicados.

Art. 131. Os custos decorrentes das análises realizadas serão arcadas pelos próprios estabelecimentos.

Art. 132. As autoridades públicas responsáveis pela vigilância sanitária de alimentos comunicarão ao S.I.M. os resultados das ações fiscais e análises de rotina por elas realizadas, se dos mesmos resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos ou matérias-primas de origem animal oriundo de estabelecimentos sob Inspeção Municipal.

CAPÍTULO XI DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 133. O S.I.M. disporá de pessoal técnico de nível superior e médio, em número adequado à realização da inspeção sanitária *ante* e *post-mortem* e tecnológica, obedecendo a legislação vigente.

Art. 134. A Inspeção Municipal deverá dispor de meios para registro e compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, processamento de produtos e outros dados que porventura se tornarem necessários.

Art. 135. A Inspeção Industrial e Sanitária será instalada nos estabelecimentos somente após estes estarem devidamente habilitados junto ao Município.

Parágrafo único. A inspeção que se refere o *caput* deste artigo, a juízo do S.I.M., será instalada de forma permanente ou periódica.

CAPÍTULO X DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 136. O Serviço de Inspeção Municipal divulgará todas as normas que forem expedidas para conhecimento das autoridades e, conforme o caso, fará um comunicado direto aos órgãos envolvidos.



Art. 137. O S.I.M. promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres, no sentido de obter o máximo de eficiência e praticidade na Inspeção Industrial e Sanitária.

Art. 138. Toda atividade envolvendo o abate, processamento ou distribuição de produtos de origem animal, sem a devida fiscalização do Serviço de Inspeção Federal – SIF, Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal - CISPOA ou do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., no Município de Santa Maria, será considerada clandestina, sujeitando os seus responsáveis a apreensão dos produtos e/ou subprodutos e às penalidades previstas na legislação.

Art. 139. O Município de Santa Maria, visando a melhor realização deste serviço, poderá celebrar convênio com a União, o Estado, Municípios, Universidades ou outras Entidades de caráter público e/ou privado, nos temas e serviços de interesse da Inspeção Municipal.

Art. 140. A cada ano ou sempre que necessário o presente Regulamento poderá ser revisto, realizando-se as alterações e/ou acréscimos necessários para sua adequação à realidade.

Art. 141. Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente Regulamento serão resolvidos pela Superintendência de Defesa Sanitária do Município.

Art. 142. As despesas decorrentes deste Decreto correrão a contas das Dotações Orçamentárias próprias.

Art. 143. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 144. Revoga o Decreto Executivo nº 194, de 26 de abril de 2002.

Gabinete do Prefeito Municipal, em Santa Maria, aos 11 dias do mês de dezembro do ano de 2015.

Cezar Augusto Schirmer
Prefeito Municipal