



Estado do Rio Grande do Sul

**MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA**  
**SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M**

---

**DECRETO N° 077-B DE 16 DE MARÇO DE 2015.**

**Regulamenta a Lei Municipal nº 2263, de 20 de janeiro de 2015**  
**que institui o “SERVIÇO DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DOS PRODUTOS DE**  
**ORIGEM ANIMAL” no município de Tenente Portela - RS.**

**Elido João Balestrin, Prefeito Municipal de Tenente Portela**, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais conferidas pela Lei Orgânica do Município, e considerando o disposto na Lei nº 2263, de 20 de janeiro de 2015.

**DECRETA**

**CAPÍTULO I**

**DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 1º** - O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Tenente Portela, instituído pela Lei nº 2263, de janeiro de 2015 seguirá as normas e procedimentos estabelecidos neste Regulamento.

**Art. 2º** O Serviço de Inspeção Municipal - SIM., tem por finalidade a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, preparados, transformados, manipulados, fracionados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito em todo o território do Município de Tenente Portela - RS, conforme normas estabelecidas neste Regulamento.

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

**Art. 4º** – O SIM fica responsável pelas seguintes ações:

- I - classificação do estabelecimento;
- II - as condições e exigências para registro;
- III - a higiene dos estabelecimentos;
- IV - a inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais destinados ao abate;



**MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA**  
**SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M**

---

V - a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;

VI - padronização dos produtos industrializados de origem animal;

VII - o registro de rótulos;

VIII - as análises de laboratório e laboratórios credenciados;

IV - o trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas;

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

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

**Parágrafo 1º** - O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de Tenente Portela - RS, ficará a cargo do coordenador do Serviço de Inspeção Municipal que deverá fazer cumprir estas normas; e implantar novas, desde que por meio de dispositivos legais que digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos.

**Parágrafo 2º** - Os produtos de origem animal *in natura* ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade, previstos pela aprovação e concessão de registro prévio ao SIM que isenta os estabelecimentos de qualquer outra fiscalização sanitária, estadual ou municipal.

**Art. 5º** – O presente Regulamento e demais atos complementares que venham a ser expedidos devem ser executados em todo o território municipal em caráter permanente (estabelecimentos de abate) ou periódico (os demais estabelecimentos variando com a demanda de produção), depois de instalada a Inspeção Municipal.

**Art. 6º** - A Secretaria de Desenvolvimento Rural, através do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, incumbida da inspeção sanitária municipal de produtos de origem animal, deverá coibir o abate clandestino de animais (bovinos, bubalinos, suínos, caprinos, ovinos e aves), a produção de leite, mel, ovos, pescado e seus derivados, e a respectiva comercialização e/ou industrialização dos seus produtos, separadamente ou em ações conjuntas com os agentes e fiscais sanitários da Vigilância Sanitária do Município, podendo para tanto, requisitar força policial.

**Parágrafo Único** - Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional.

**Art. 7º** - É proibido o funcionamento no Município de qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal que não esteja previamente registrado, na forma deste decreto.



**MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA**  
**SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M**

-----  
**Art. 8º** - A inspeção a que se refere, são privativas do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) vinculado a Secretaria de Desenvolvimento Rural do Município de Tenente Portela, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

**CAPÍTULO II**

**DA ORGANIZAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO**

**Art. 9º** - O SIM deve dispor de pessoal técnico de nível superior e médio, como médico veterinário e auxiliares de inspeção devidamente capacitados para realização da inspeção “ante-mortem” e “post-mortem” e tecnológica obedecendo à legislação vigente.

**Parágrafo Único** - Deve promover treinamento de seu pessoal de nível superior (Médico Veterinário) e nível médio (Auxiliar de Inspeção).

**Art. 10º** - Deve dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários.

**Art. 11º** - O SIM deverá ter veículo, espaço físico e equipamentos disponíveis para a execução das atribuições e tarefas a serem exercidas por este órgão.

**Art. 12º** - É da competência privativa do médico-veterinário, conforme dispõe o artigo 5º da Lei Federal nº 5.517/68, o exercício das seguintes atividades e funções:

- I - a direção técnica sanitária dos estabelecimentos industriais de produtos de origem animal;
- II - a inspeção e a fiscalização sob o ponto-de-vista sanitário, higiênico e tecnológico dos matadouros, frigoríficos, fábricas de conservas de carne e de pescado, fábricas de banha e gorduras em que se empregam produtos de origem animal, usinas e fábricas de laticínios, entrepostos de carne, leite, peixe, ovos, mel, cera e demais derivados da indústria pecuária.

**CAPÍTULO III**

**CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS**

**Art. 13º** – Os estabelecimentos para produtos de origem animal são classificados em:

- I – carnes e derivados;
- II – pescado e derivados;
- III – ovos e derivados;
- IV – leite e derivados; e
- V – produtos das abelhas e derivados.



**MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA**  
**SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M**

---

**CAPÍTULO IV**

**DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS**

**Art. 14º** – Nenhum estabelecimento a que se refere o artigo 13º pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria de Desenvolvimento Rural.

**Parágrafo Único** – O Título de Registro é o documento emitido pelo coordenador do SIM ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.

**Art. 15º** – O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e, estes números obedecerão série própria e independente, fornecidos pelo SIM.

**Art. 16º** - As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústrias e/ou no comércio deverão estar, obrigatoriamente, identificados por rótulos, carimbos, certificados de inspeção dos produtos e demais documentos julgados necessários pelo SIM.

**Parágrafo 1º** – Por ocasião da concessão do número de registro, será fornecido o respectivo Título de Registro no qual constará o nome da firma, localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários.

**Parágrafo 2º** – A renovação do registro junto ao SIM será realizada anualmente mediante pagamento da taxa e vistoria prévia do SIM.

**Art. 17º** - Para obter o registro no serviço de inspeção será requerido ao Coordenador do SIM o pedido instruído pelos seguintes documentos:

I – requerimento ao Senhor Prefeito Municipal o qual através do órgão municipal responsável emitirá a certidão de localização;

II – requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal;

III – laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pelo SIM;

IV – laudo do órgão Municipal de proteção ambiental.

V – planta de situação e localização;

VI – planta baixa de todos os prédios e pavimentos e planta de distribuição dos equipamentos;

VII – plantas da fachada e cortes longitudinais e transversais;

VIII - plantas hidro-sanitárias, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água;

IX - projeto prevendo o tratamento de afluentes;

X - projeto da planta elétrica;

XI - memorial descritivo econômico e sanitário da construção.

XII – fluxograma de produção

XIII – posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos



**MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA**  
**SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M**

-----  
**Art. 18º** - O Departamento de Serviço de Inspeção Municipal determinará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação, tendo-se em vista o plano aprovado.

**Art. 19º** - Quando ocorrer mudança de proprietário, administrador ou possuidor em estabelecimentos registrados, os novos responsáveis deverão, de imediato, proceder as devidas transferências no âmbito do SIM.

**Art. 20º** – Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, para fins de registro, é obrigatória a apresentação prévia de boletim oficial de análise da água de abastecimento, atendendo os padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente (Ministério da Saúde).

**Parágrafo único** – Onde não for constatada a potabilidade da água, se fará necessário a implementação de equipamento de cloração da água de abastecimento.

**Art. 21º** – Finalizadas as construções do projeto industrial aprovado, apresentados os documentos exigidos no presente Regulamento, a Inspeção Municipal deve instruir o processo com laudo final higiênico-sanitário e tecnológico do estabelecimento, sempre que possível acompanhado de registros fotográficos, com parecer conclusivo para registro no Serviço de Inspeção Municipal.

**Parágrafo único** – autorizado o registro o material que deu início ao mesmo será arquivado no SIM.

## **CAPÍTULO V**

### **OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS**

**Art. 22º** - Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:

- I – cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Regulamento;
- II – fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção, na forma por ela requerida, alimentando o sistema informatizado para o controle da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;
- III – dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;
- IV - manter registro diário de entrada de animais e matérias primas especificando procedência, quantidade, qualidade dos produtos fabricados, saída e destino.



**MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA**  
**SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M**

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

VI – manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento, bem como material adequado para os trabalhos do serviço de inspeção;

**Art. 23º** – Cancelado o registro, o material pertencente ao Governo, inclusive de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais de Inspeção Municipal, serão recolhidos à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural;

**Art. 24º** – No caso de cancelamento de registro do estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção.

**Art. 25º** - A responsabilidade técnica e a supervisão são necessários dependendo do risco de contaminação na produção do alimento. Os responsáveis técnicos devem ter conhecimento suficiente sobre as boas práticas de produção de alimentos para avaliarem e intervirem nos possíveis riscos e assegurar uma vigilância e controle eficazes.

## **CAPÍTULO VI**

### **FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS**

**Art. 26º** - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, sem as instalações e equipamentos que compreendem as dependências mínimas necessárias, maquinário e utensílios diversos, para a finalidade a que se destine, face à capacidade de produção de cada estabelecimento.

**Art. 27º** - Deve localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

**Art. 28º** - Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

**Art. 29º** - Ter paredes lisas de material impermeável, de cor clara, permitindo uma fácil lavagem e desinfecção.

**Art. 30º** - Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais.

**Art. 31º** – Os cantos entre paredes e pisos serão arredondados com o material de impermeabilização a juízo da inspeção.



**MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA**  
**SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M**

---

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

**Art. 32º** - Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção.

**Art. 33º**- Dispor de dependência, e instalações mínimas para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

**Art. 34º** Dispor de mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

**Art. 35º** - Dispor de caixas, tanques, bandejas e demais recipientes construídos em material impermeável de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.

**Art. 36º** - Dispor de abastecimento de água potável clorada para atender suficientemente às necessidades de trabalho industrial e das dependências sanitárias, e quando for o caso, de instalações para tratamento de água.

**Art. 37º** - Dispor de água fria abundante e quando necessária água quente e/ou vapor, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis.

**Art. 38º** - Dispor de rede de esgotos em todas as dependências, com dispositivos que evite o refluxo de odores e entrada de roedores e outros animais, bem como dispositivos para a depuração artificial das águas servidas, retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, conforme as exigências dos órgãos oficiais de controle.

**Art. 39º** - Dispor de vestiários, banheiros e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal; instalados separadamente para cada sexo, isolados e afastados das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana.

**Art. 40º** - Dispor de dependência, quando necessário para o uso como escritório da administração, e do pessoal do serviço de inspeção, podendo ser separada do estabelecimento.

**Art. 41º** - Dispor de sede para a Inspeção Municipal que, compreenderá salas de trabalho, laboratórios, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias quando necessário.

**Art. 42º** - Dispor de janelas e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, providas de telas móveis à prova de insetos quando for o caso.



**MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA**  
**SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M**

-----  
**Art. 43º** - Possuir instalações de frios com câmara e antecâmara que se fizerem necessárias, em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

**Art. 44º** - Dispor de barreira sanitária em locais a serem indicados pelo serviço de inspeção municipal,

**Art. 45º** - Dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos aos princípios da técnica industrial, inclusive para aproveitamento e preparo de produtos não comestíveis.

**Art. 46º** - Dispor de dependências para armazenamento do combustível usado na produção de vapor.

**Art. 47º** - Dispor de dependências, oficinas, depósitos diversos, embalagem, rotulagem, expedição e outras necessárias;

**Art. 48º** – A construção deve ser feita de maneira que nunca ocorra contra fluxo dos produtos.

**Art. 49º** - Nenhum estabelecimento de produto de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

**CAPÍTULO VII**

**DOS REQUISITOS DE HIGIÊNE NA PRODUÇÃO**

**Art. 50º** – Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

**Parágrafo único** – O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento.

**Art. 51º** – Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

**Parágrafo 1º** – Durante os procedimentos de higienização nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza.



**MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA**  
**SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M**

-----  
**Parágrafo 2º** – Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente.

**Art. 52º** – Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis com a denominação “não-comestíveis”.

**Art. 53º** – Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

**Parágrafo 1º** - O uso de substâncias para o controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal.

**Parágrafo 2º** - É proibido a permanência de cães, gatos e de outros animais nos estabelecimentos.

**Art. 54º** – Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

**Parágrafo único** – Os funcionários que trabalham em setores em que se manipule material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

**Art. 55º** – As embalagens de produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor.

**Art. 56º**- Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados.

**Art. 57º** – É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

**Parágrafo 1º** – Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.

**Parágrafo 2º** – Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do município.



**MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA**  
**SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M**

-----  
**Parágrafo 3º** - Nos atestados de saúde de funcionários envolvidos na manipulação de produtos deve constar a declaração de que os mesmos estão “aptos a manipular alimentos” atualizada anualmente.

**Parágrafo 4º** – O funcionário envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que fique comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos, comprometendo sua inocuidade.

**Parágrafo 5º** – Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.

**Art. 58º** – Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro ou touca e botas.

**Parágrafo 1º** – Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares.

**Parágrafo 2º** – O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, serão guardados em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

**Parágrafo 3º** - As empresas deverão apresentar ao SIM, para a devida apreciação e aprovação, o “Manual de BPF- Boas Práticas de Fabricação”. Devendo implantar o uso do mesmo na indústria.

**Art. 59º** - Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contensão de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, devem ser lavados e desinfetados tantas vezes quantas necessárias.

**Art. 60º** - As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

**Art. 61º** - É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, madeira, latão, zinco, barro, ferro estanhado, que possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

**Art. 62º** – Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.

**Art. 63º** - É vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas autorizadas pelo SIM.



**MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA**  
**SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M**

-----  
**Art. 64º** - Os estabelecimentos deverão dispor de rede de esgoto com ralos dotados de sifão, em todas as dependências, ligadas a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotada de canalizações de instalações para retenção e aproveitamento de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos efluentes compatíveis com a solução escolhida para destinação final.

**CAPÍTULO VIII**

**INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**Art. 65º** – A inspeção dos produtos de origem animal deverá seguir as exigências de cada categoria, estando estas devidamente detalhadas em suas respectivas normativas.

**CAPÍTULO IX**

**REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**Art. 66º** – Devem ser submetidos a reinspeção todos os produtos de origem animal, tantas vezes quanto necessário, antes de serem expedidos para o consumo.

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

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

**Art. 67º** – Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica ou química.

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

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

**Art. 68º** - A reinspeção nos entrepostos onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, deve especialmente visar:



**MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA**  
**SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M**

---

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

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

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

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

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

**CAPÍTULO X**  
**EMBALAGEM E ROTULAGEM**  
**TÍTULO I**  
**EMBALAGEM**

**Art. 69º** - Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes que venham a ser aprovados.

**Parágrafo Único** - Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, poderá ser exigida embalagem em formato, dimensão e peso, adequados conforme o produto.

**Art. 70º** - Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e higienizados.

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

**TÍTULO II**  
**ROTULAGEM**

**Art. 71º** - Os produtos de origem animal elaborados e entregues ao comércio serão devidamente rotulados e carimbados conforme determinações do SIM e legislações vigentes e pertinentes ao mesmo (ANVISA e INMETRO).

**Art. 72º** - Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação pelo órgão competente.



**MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA**  
**SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M**

-----  
**Art. 73 °** - Qualquer produto derivado de carnes e leite ou outro produto de origem animal deverá ter a sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo SIM, observando o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ).

**Parágrafo Único** - As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento de produtos serão encaminhadas ao SIM, acompanhadas de memorial descritivo preenchido em 3 (três) vias e croqui de rótulo, onde conste todos os dizeres, inscrições e desenhos do modelo definitivo em 3 (três) vias; (exceto para cancelamento).

**Art. 74 °** – A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de quatro dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

**Art. 75 °** – O produto cujos padrões ainda não estejam definidos na legislação vigente somente será registrado após estudos específicos, consultas e publicações de normas técnicas.

**Art. 76°** - As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados ou em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados, por meio de carimbos, etiquetas e embalados conforme modelos fornecidos pelo SIM.

**Art. 77 °** - Os carimbos serão de forma triangular, contendo as palavras: SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL, SIM n°, INSPECIONADO e TENENTE PORTELA- RS.

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

Modelo 1:



- Dimensões: 2,5 cm (dois centímetros e meio) de comprimento para ambas as retas.
- Forma: Triangular
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a sigla S.I.M. seguido do número de registro da empresa, abaixo a palavra “INSPECIONADO” e imediatamente abaixo “TENENTE PORTELA – RS” com letras maiúsculas. Acompanhando a reta lateral esquerda e direita



Estado do Rio Grande do Sul

## MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

os dizeres “SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL” todos em letras maiúsculas.

- Uso: Embalagens e rótulos de produtos comestíveis de até 7,0cm (sete centímetros) de altura e/ou 15 cm (quinze centímetros) de largura.

Modelo 2:



- Dimensões: 4 cm (quatro centímetros) de comprimento para ambas as retas.
- Forma: Triangular
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a sigla S.I.M. seguido do número de registro da empresa, abaixo a palavra “INSPECIONADO” e imediatamente abaixo “TENENTE PORTELA – RS” com letras maiúsculas. Acompanhando a reta lateral esquerda e direita os dizeres “SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL” todos em letras maiúsculas.
- Uso: Embalagens e rótulos de produtos comestíveis acima 7,0cm (sete centímetros) de altura e/ ou acima 15 cm (quinze centímetros) de largura.

Modelo 3:



- Dimensões: 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de comprimento para ambas as retas.



## MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA

### SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL

### SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

---

- Forma: Triangular
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a sigla S.I.M. seguido do número de registro da empresa, abaixo a palavra “INSPECIONADO” e imediatamente abaixo “TENENTE PORTELA – RS” com letras maiúsculas. Acompanhando a reta lateral esquerda e direita os dizeres “SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL” todos em letras maiúsculas.
- Uso: Carcaças de bovinos, ovinos e suínos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto.
- A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.

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

**Art. 78º** – Devem constar no rótulo, obrigatoriamente, as seguintes indicações:

- I – nome verdadeiro do produto em caracteres destacados;
- II – nome da firma responsável;
- III – carimbo oficial da inspeção municipal;
- IV – classificação do estabelecimento;
- V – endereço do estabelecimento;
- VI – marca comercial do produto;
- VII – data de produção e validade;
- VIII – indicação da quantidade, de acordo com as normas do INMETRO;
- IX – a especificação “Indústria Brasileira”;
- X – a indicação de aditivos utilizados;
- XI – as expressões “Colorido Artificialmente” / “Aromatizado Artificialmente”, quando for o caso;
- XII – impressa a seguinte expressão “Registro na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural – SIM sob o nº”, seguida do respectivo número de registro;
- XIII – indicação da forma e temperatura de conservação;
- XIV – o peso da embalagem e a expressão “Deve ser pesado na presença do consumidor”, no caso de o peso líquido não estar definido;
- XV – CNPJ e IE do estabelecimento;
- XVI – informação nutricional;
- XVII – a expressão “Imagem meramente ilustrativa”, se for o caso;



**MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA**  
**SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M**

---

XVIII – outras expressões determinadas por lei ou regulamento.

**CAPÍTULO XI**

**ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE MATÉRIAS-PRIMAS E PRODUTOS**  
**ACABADOS**

**Art. 79º** As matérias-primas e produtos acabados devem ser armazenados e transportados segundo as boas práticas respectivas de forma a impedir a contaminação ou a proliferação de microorganismos e que protejam contra a alteração ou danos ao recipiente ou embalagem.

**Parágrafo único.** Durante o armazenamento deve ser exercida uma inspeção periódica dos produtos acabados, a fim de que somente sejam expedidos alimentos aptos para o consumo humano e sejam cumpridas as especificações de rótulo quanto às condições e transporte, quando existam.

**Art. 80º** Os veículos de transporte pertencentes ao estabelecimento produtor de alimento ou contratado para tal finalidade devem estar devidamente higienizados, íntegros para manter a conservação do produto, ter local adequado para armazenamento do mesmo, sendo que nenhum produto de origem animal pode ser transportado com outros produtos.

**Art. 81º** – Todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, em trânsito no âmbito do Município, devem estar devidamente embalados, acondicionados, rotulados e carimbados, e podem ser reinspecionados pelos técnicos do SIM e da Secretaria do Desenvolvimento Rural, nos postos fixais, fixos ou volantes, bem como nos estabelecimentos de destino.

**Art. 82 º-** Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem possuir instrumentos de controle que permitam verificar a umidade, caso seja necessário e a manutenção da temperatura adequada.

**Art. 83 º** – Serão apreendidos produtos quando houver fundada suspeita de estarem adulterados, falsificados ou impróprios para o consumo.

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

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

**Art. 84º**– As autoridades federais, estaduais e municipais, inclusive policiais, que desempenharem funções de fiscalização nas vias municipais, não permitirão, sob pena de



**MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA**  
**SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M**

---

responsabilidade, o trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, sem que o transportador exiba o Certificado Sanitário ou carimbo da inspeção.

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

**Art. 85º** – O auto de apreensão e/ou inutilização, deverá ser lavrado em 3 (três) vias, pela autoridade sanitária, ou seu agente, destinando-se a primeira via ao autuado, e deverá conter:

- I – nome e endereço do infrator e das testemunhas, se houver;
- II – local, dia e hora da lavratura;
- III – ato ou fato constitutivo da infração;
- IV – destinação dada ao produto;
- V – assinatura da autoridade sanitária autuante;
- VI – assinatura do infrator ou de quem o represente.

## **CAPÍTULO XII**

### **ANÁLISES LABORATORIAIS E LABORATÓRIOS CREDENCIADOS**

**Art. 86º** – Os produtos a serem analisados, as frequências e os padrões das análises laboratoriais obedecerão ao que consta em normativa específica.

**Art. 87º** - Os laboratórios credenciados para as análises laboratoriais dos produtos e água obedecerão ao que consta em normativa específica.

## **CAPÍTULO XIII**

### **INFRAÇÕES E PENALIDADES**

**Art. 88º** – Com relação às infrações e penalidades cumprir o que dispõe em normativa específica.

## **CAPÍTULO XIV**

### **DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 89º** - O SIM por meio da Inspeção de Produtos de Origem Animal poderá implementar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou suspeita de doenças, exóticas ou não, que possam ocorrer no país.



Estado do Rio Grande do Sul

**MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA**  
**SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M**

---

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

**Art. 90º** - Aos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal ou aqueles que já tiverem protocolado os pedidos de registro na data da entrada em vigor deste Decreto será estabelecido pela Inspeção de Produtos de Origem Animal um prazo para as adequações necessárias.

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

**Art. 91º** - O SIM por meio de Portaria da Inspeção de Produtos de Origem Animal publicará, sempre que necessário, normas complementares a este Regulamento.

**Art. 92º** - Revogam-se as disposições contrárias e este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Tenente Portela - RS, 16 de março de 2015.

---

**ELIDO JOÃO BALESTRIN**

**Prefeito Municipal**