

Regulamenta a Lei Municipal nº 526, de 06 de dezembro de 2010, que Institui o Serviço de Inspeção Municipal – SIM das matérias primas e dos produtos de origem animal e vegetal e dá outras providências.

ADELAR LOCH, Prefeito Municipal de Coronel Pilar, no uso de suas atribuições legais e conforme a Lei Municipal nº 060/2001

DECRETA

Art. 1º. A implantação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM obedecerá às normas editadas neste decreto, em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.

Art. 2º. A inspeção municipal de produtos de origem animal e vegetal abrangerá as seguintes áreas:

- a) classificação do estabelecimento;
- b) as condições e exigências para registro;
- c) a higiene dos estabelecimentos;
- d) a inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais destinados ao abate;
- e) a inspeção e reinspeção de todos os produtos, sub-produtos e matérias-primas de origem animal e vegetal, durante as diferentes fases da industrialização;
- f) padronização dos produtos industrializados de origem animal e vegetal;
- g) o registro de rótulos;

- h) as análises de laboratório;
- i) o trânsito de produtos, sub-produtos e matérias-primas;
- j) a carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal e vegetal;
- k) quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal e vegetal.

Art. 3º. Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata, industrialize, beneficie ou manipule produtos de origem animal ou vegetal, obrigatoriamente, este deverá requerer aprovação do projeto de localização, registro e liberação do alvará junto ao SIM.

Art. 4º. Os produtos de origem animal "in natura" ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como o Código de Defesa do consumidor.

Parágrafo Único – Os estabelecimentos registrados no SIM ficam sujeitos às obrigações contidas no art. 102, itens 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 do Decreto Federal nº 30.691, de 29.03.1952, alterado pelo Decreto nº 1.255, de 25.06.1962.

Art. 5º. Os estabelecimentos sujeitos ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM receberão número de registro junto a este órgão.

§ 1º. Estes números obedecerão série própria e independente; uma para registro e outra para relacionamento, fornecidos pelo SIM.

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

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

§ 4º. A renovação do registro junto ao SIM deverá ser solicitado anualmente pelo estabelecimento.

Art. 6º. O processo de aprovação do projeto e do registro junto ao SIM, deverá ser encaminhado, através dos seguintes documentos:

- I. requerimento ao coordenador do SIM;

- II. plantas de situação e localização;
- III. plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;
- IV. plantas de cortes e fachadas;
- V. plantas hidrosanitárias, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água;
- VI. cronograma de execução;
- VII. projeto prevendo o tratamento de efluentes.
- VIII. Alvará de localização.
- IX. comprovação do pagamento das taxas.

Parágrafo Único. O encaminhamento dos pedidos de registro do estabelecimento de produtos de origem animal ou vegetal deve ser precedido de inspeção prévia e aprovação do local e terreno.

Art. 7º. Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente pode dar início às obras.

Art. 8º. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM a vistoria prévia e autorização ou não do início dos trabalhos.

Parágrafo Único. Depois de deferido, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

DAS CARNES E LEITE EM NATUREZA

Art. 9º. O abate de animais para consumo público, ou para matéria-prima na fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de leite no município de Coronel Pilar, estarão sujeitos às seguintes condições:

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

§ 2º. Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação da procedência, como Guia de Trânsito Animal – GTA e Nota Fiscal.

§ 3º. Os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária “ante” e “post-mortem” e abatidos mediante processo humanitário. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos da boa higiene.

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

DA IMPLANTAÇÃO

Art. 10. Deve localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Art. 11. Ser instalado, de preferência, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiormente.

Art. 12. Dispor de abastecimento de água potável clorada para atender suficientemente às necessidades de trabalho do abatedouro e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros: 800 (oitocentos) litros por bovino; 500 (quinhentos) litros por suíno; 200 (duzentos) litros por ovino ou caprino, 30 (trinta) litros por ave e 06 (seis) litros por litro de leite industrializado.

Art. 13. Dispor de água quente para uso diverso e suficiente às necessidades do matadouro.

Art. 14. Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 15. Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 16. Ter paredes lisas de material impermeável, resistente a abrasão, a corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 17. 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. O mesmo

pode ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação, em áreas específicas com autorização do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 18. Dispor de dependência de uso exclusivo de produtos comestíveis e não comestíveis e condenados, com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

Art. 19. 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. 20. Dispor de barreira sanitária em locais a serem indicados pelo serviço de inspeção municipal, os acessos também devem dispor de lavador de botas.

Art. 21. Dispor de caixas, tanques, bandejas e demais recipientes construídos em material impermeável de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 22. 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. 23. Dispor de pé-direito em todas as dependências de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente na trilhagem aérea, a fim de que os bovinos, ovinos, suínos e demais espécies, pendurados após o atordoamento, permaneçam com a ponta do focinho distante no mínimo a 75 cm do piso no caso de esfolagem aérea.

Parágrafo Único. A Juízo da inspeção municipal será aceita a esfolagem ou depilagem em cama para suínos desde que sejam atendidas todas as exigências higiênico-sanitárias.

Art. 24. Dispor conforme legislação específica dependências sanitárias e vestiários na proporção 1 sanitário para 20 homens e 1 sanitário para 15 mulheres, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

Art. 25. Dispor de currais para bovinos, pocilgas e currais cobertos para suínos, ovinos e caprinos, com pisos pavimentados, com ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e dispor de ponto de água com pressão para lavagem e desinfecção dos mesmos e dos meios de transporte.

Art. 26. Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de insensibilização, sangria, esfolagem, evisceração, inspeção, resfriamento, armazenagem, estocagem

acabamento de carcaças, e da manipulação dos miúdos com funcionalidade e higiene, não permitindo o contato das carcaças antes de serem inspecionadas pelo SIM.

Art. 27. Prover a secção de miúdos, quando prevista de separação entre si e as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

Art. 28. Dispor de telas em todas as janelas, além das demais aberturas para evitar a entrada de insetos, pássaros e roedores.

Art. 29. Dispor de almoxarifado para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais a serem usados na indústria.

Art. 30. Dispor de dependência, quando necessário para o uso como escritório da administração, e do pessoal do serviço de inspeção, podendo ser separada do matadouro ou indústria.

DOS PROCEDIMENTOS DE ABATE

Art. 31. Permitir o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria e a esfolação só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

Art. 32. Em suínos, depilar e raspar logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se de temperatura e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração.

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

Art. 33. Eviscerar sob vistas da inspeção municipal, em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e a carcaça do animal. Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração, para tanto, os animais não devem ficar dependurados nos trilhos, nos intervalos de trabalho.

Art. 34. Identificar a cabeça do animal, quando esta for destacada, para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente. O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras.

DA INSPEÇÃO “ANTE-MORTEM” E “POS MORTEM”, DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA E DA INSPEÇÃO DE LEITE E DERIVADOS

Art. 35. Com relação à inspeção ante-mortem, cumprir o que couber nos dispostos nos artigos 106 a 109 do RIISPOA, aprovado pelo decreto federal 30.691/52, alterado pelo decreto 1.255/62.

Art. 36. Cumprir no que se refere à inspeção pos-mortem, disposto nos artigos 147 a 198 e 204 a 226, bem como nos artigos 227 a 242, do regulamento citado no Art. 42.

Art. 37. Cumprir, no que se refere à matança de emergência, disposto nos artigos 130 a 134 do RIISPOA.

Art. 38. No que couber cumprir referente à inspeção de leite e derivados, o disposto nos artigos 475 a 705 do RIISPOA.

Art. 39. Considerar quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras, o previsto nos artigos 43, 44 e 45, as limitações dos estabelecimentos. Admitindo-se o aproveitamento condicional de carcaças e ou vísceras apenas nos casos quando houver condições para tal.

Art. 40. Os materiais condenados, oriundos da sala de matança e de outros locais deverão ser desnaturados em equipamentos apropriados em locais destinados para este fim. Igualmente, o sangue deverá, no mínimo, sofrer cozimento independente de sua utilização.

Art. 41. A critério do SIM, será permitido a retirada de materiais condenados para industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), desde que devidamente desnaturados e conservados com substâncias apropriadas para a finalidade, e o seu transporte seja efetuado em recipientes e ou veículos fechados específicos e apropriados.

HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E DO PESSOAL

Art. 42. Todas as dependências dos matadouros ou das indústrias devem ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização do trabalho, observando as boas práticas de fabricação.

Art. 43. Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho e quando necessário durante a manipulação e na saída dos sanitários.

Art. 44. Marcar o equipamento, carrinhos, tanques e caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os produtos comestíveis e não comestíveis, ou carnes usadas na alimentação de animais.

Art. 45. Sanitizar e lavar diariamente os pisos e paredes, assim como os equipamentos usados na indústria ou matadouro, os produtos usados para desinfecção deverão estar aprovados pelos órgãos competentes.

Art. 46. Os matadouros e indústrias com inspeção municipais deverão ter e aplicar os programas de combate a pragas e roedores, devendo os mesmos serem aplicados em áreas do estabelecimento previamente autorizadas pelo SIM.

Art. 47. Exigir do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a área de expedição, o uso de uniformes de cor branca, mantidos conveniente limpos. Será exigido inclusive o uso de protetores de cabeça(gorro, capacetes), botas ou máscaras, conforme determinação do SIM.

Art. 48. Exigir do pessoal que manipula os produtos condenados ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos, com instrumentos e produtos apropriados e aprovados. Será também exigido nestes casos uniformes diferenciados.

Art. 49. Será proibido que o pessoal faça as refeições nos locais de trabalho, tendo local específico para tal, bem como deposite produtos e objetos e material estranho à finalidade nas dependências ou ainda guardar roupas de qualquer natureza. Também é proibido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho do estabelecimento.

Art. 50. Será efetuado a critério do SIM, a substituição, raspagem, pintura ou reparos de pisos, paredes, e equipamentos. Em caso de reformas ou ampliações as mesmas devem ser aprovadas pelo SIM.

Art. 51. Lavar e desinfetar tantas vezes quanto for necessário os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas ou outras instalações próprias para a guarda, pouso ou contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como de qualquer outra instalação julgada necessária pelo SIM.

Art. 52. Inspecionar e manter limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligados e intercalados com a rede de esgoto.

Art. 53. Os produtos de origem animal deverão ser processados em todas as fases observando as boas práticas de fabricação.

Art. 54. É vedado o uso de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que por sua forma e composição possa causar prejuízos a manipulação, estocagem, conservação e transporte de matéria prima e de produtos a serem usados na alimentação humana.

Art. 55. Exigir dos funcionários e dos que efetuam a inspeção, atestado médico renovado anualmente.

Parágrafo Único. A inspeção de saúde é exigida sempre que a autoridade sanitária do estabelecimento exigir, para qualquer empregado do estabelecimento, dirigentes e proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas suas dependências, inclusive fiscais sanitários, sempre que comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infecto-contagiosas ou repugnantes de qualquer pessoa que exerça atividade no estabelecimento, será afastada imediatamente, cabendo o SIM, comunicar o fato a saúde pública competente.

Art. 56. A água de abastecimento deverá atender os padrões de potabilidade e cloração.

Art. 57. Inspeccionar, previamente, os continentes quando destinados ao acondicionamento de produtos destinados a alimentação humana, rejeitados os que forem julgados em sem condições de uso.

Art. 58. Não é permitida a utilização de qualquer dependência do matadouro como residência.

Art. 59. Higienizar diariamente os instrumentos e utensílios de trabalho.

Art. 60. Vedar a entrada de pessoas estranhas as atividades, salvo quando devidamente uniformizadas autorizadas pelo SIM.

DOS DERIVADOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL OU VEGETAL, DA ROTULAGEM E DA CARIMBAGEM

Art. 61. As matérias primas de origem animal, que derem entrada em indústrias ou no comércio, deverão proceder de estabelecimentos sob inspeção industrial e sanitária de órgão Federal, Estadual ou Municipal, devidamente carimbados, rotulados e documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Parágrafo Único. Tratando-se de carnes “in natura”, estas deverão ser submetidas ao tratamento de frio no estabelecimento de origem.

Art. 62. Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e carimbados conforme determinações do SIM.

Art. 63. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação pelo órgão competente.

Art. 64. Qualquer produto derivado de carnes e leite ou outro deverá ter a sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo SIM, observando o RTIQ (Regulamento técnico de identidade e qualidade).

Art. 65. 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. 66. Os carimbos serão de forma circular, contendo as palavras Secretaria Municipal da Agricultura, Inspeccionado, SIM nº, e nome do Município e do Estado. O diâmetro do círculo do carimbo para as carcaças bovinas será de 7 cm; ovinos, suínos e caprinos será de 5 cm.

Parágrafo Único. 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. Para produtos embalados de peso de até 1(um) quilo, o diâmetro do rótulo será de 3 cm, para produtos embalados abaixo de 1(um) quilo o diâmetro do rótulo será de 2 cm.

Art. 67. Os modelos dos carimbos serão definidos pelo SIM.

AGROINDÚSTRIA FAMILIAR

Art. 68. São requisitos para constituir agroindústria familiar:

I. Possuir Talão de Produtor com movimentação;

II. Aos agrupamentos de agricultores que trabalham conjuntamente e estiverem registrados junto ao Serviço de Inspeção Municipal, devem obedecer aos mesmos critérios, de maneira individual para cada participante, a fim de que seus produtos sejam enquadrados como produtos artesanais;

§ 1º. As agroindústrias familiares que desejarem ampliar ou modificar a produção devem solicitar por escrito junto ao Serviço de Inspeção Municipal esse descredenciamento, passando a ter tratamento igual às demais agroindústrias não familiares.

§ 2º. A agroindústria familiar só pode produzir produtos artesanais elaborados a partir de matéria-prima oriunda majoritariamente da propriedade (80 por cento da matéria-prima), excluindo-se aqueles considerados aditivos, adjuvantes ou outros produtos a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 69. A periodicidade e o tipo das análises laboratoriais dos produtos, água e outros, a serem efetuados pelo estabelecimento, serão definidos pelo SIM, observando a legislação pertinente.

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 70. O modelo oficial de certificado sanitário emitido pelo SIM deverá obedecer ao estipulado no RIISPOA.

Art. 71. Todos os documentos a serem usados pelo SIM, em qualquer nível, deverão ser padronizados pela Inspeção Municipal.

Art. 72. Todo o abate de animais para o consumo ou industrialização realizado em estabelecimento ou local não registrado, no SIF, CISPOA OU SIM, será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis a apreensão e condenação das carnes ou produtos, tanto as que estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetido as demais penas da Lei.

Art. 73. A fiscalização dos produtos de origem animal e vegetal será executada pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, com o auxílio do Serviço de vigilância sanitária municipal.

Art. 74. Nos pequenos estabelecimentos e fábricas de embutidos, cujo volume de resíduos industrializados não justifique a instalação de aparelhagem para sua transformação, fica a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, permitido o encaminhamento ou não desta matéria-prima, a estabelecimentos dotados de maquinário apropriados a finalidade.

Art. 75. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 76. Este Decreto entrará em vigor no dia de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Coronel Pilar,
aos 18 dias do mês de abril de 2011.

Adelar Loch
Prefeito Municipal

Registre-se e publique-se

ROSA CRISTINA REBELLATTO
Secretária Municipal da Administração e Fazenda