



Estado do Rio Grande do Sul  
Município de Pinheiro do Vale CNPJ: 92.411.099/0001-32

Rua: Duque de Caxias 223 – Cep: 98435-000 Fone: (55) 3792-1075 e 1060

**DECRETO N°33/2014**

REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL N° 857 DE 22 DE NOVEMBRO DE 2007, CONSOLIDADA, QUE DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE PINHEIRINHO DO VALE -RS.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PINHEIRINHO DO VALE, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de atribuição que lhe confere a Lei Orgânica do Município e demais legislação vigente;

**DECRETA:**

**TÍTULO I**  
**DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1 - O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Pinheiro do Vale, nos termos da Lei Federal 7.889, de 23.11.89 e da Lei Municipal n° 857, de 22 de novembro de 2007, será executada pelo Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, vinculada à Secretaria Municipal de Agricultura.

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

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

Art. 4 - Ficará a cargo do coordenador do Serviço de Inspeção Municipal, fazer cumprir estas normas; e implantar novas, desde que por meio de dispositivos legais, que digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2 desde regulamento.

Parágrafo 1º - O cargo de coordenador do Serviço de Inspeção Municipal será exercido por médico veterinário.

Parágrafo 2º – A inspeção municipal de produtos de origem animal abrangerá também as seguintes áreas:



Estado do Rio Grande do Sul

Município de Pinheiro do Vale CNPJ: 92.411.099/0001-32

Rua: Duque de Caxias 223 – Cep: 98435-000 Fone: (55) 3792-1075 e 1060

- I - classificação do estabelecimento;
- II - as condições e exigências para registro
- III - a higiene dos estabelecimentos
- IV - a inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais destinados ao abate;
- V - a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- VI - padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- VII - o registro de rótulos;
- VIII - as análises de laboratório;
- 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.

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

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

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

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

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

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

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

Art. 10 - Os servidores incumbidos da execução do presente Regulamento terão carteira de identidade funcional fornecida pela Secretaria Municipal da Agricultura.

Parágrafo único - Os servidores referidos no *caput* deste artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exigir a carteira funcional, identificando-se.



## **TÍTULO II**

### **DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Art. 11 - O SIM deverá dispor de pessoal técnico, como médico veterinário e auxiliares de inspeção devidamente capacitados, para realização da inspeção “ante-mortem” e “post-mortem” bem como a inspeção tecnológica obedecendo à legislação vigente.

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

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

## **TÍTULO III**

### **CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS**

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

- I - de carnes e derivados - estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma para consumo;
- II - de pescado e derivados- os estabelecimentos que abatem ou industrializam pescados;
- III - de ovos e ovoprodutos- os estabelecimentos que produzem ou recebem ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;
- IV - de leite e derivados- estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- V - de produtos de abelhas e derivados - os estabelecimentos que produzem ou recebem mel ou cera de abelha, para beneficiamento ou distribuição;

## **TÍTULO IV**

### **REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS**

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

Parágrafo 1º – Estes números obedecerão série própria e independente, fornecidos pelo SIM.

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

Parágrafo 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.

Parágrafo 4º – A renovação do registro junto ao SIM será realizada anualmente mediante pagamento da taxa e vistoria prévia do SIM.



Estado do Rio Grande do Sul

Município de Pinheiro do Vale CNPJ: 92.411.099/0001-32

Rua: Duque de Caxias 223 – Cep: 98435-000 Fone: (55) 3792-1075 e 1060

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

I – Requerimento

II – Memorial Descritivo da construção

III – Memorial Econômico Sanitário

IV – Fluxograma de produção

V – Plantas da fachada e cortes longitudinais e transversais

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

VII – Documento expedido pelo Município e pelo Serviço de Saúde Pública locais, autorizando a construção e funcionamento do estabelecimento no terreno indicado

VIII – Localização dos prédios vizinhos dentro dos limites do terreno

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

X – Laudo do órgão Municipal de proteção ambiental.

Art. 17 - Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pela Secretaria de Agricultura, através do Departamento do Serviço de Inspeção Municipal.

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

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

Parágrafo único – Após deferido, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção nos estabelecimento.

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

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

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

Art. 21 – 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. 22 – Fica estabelecido o valor de R\$ 0,50 m<sup>2</sup> ( cinquenta centavos ao metro quadrado como Taxa de Aprovação de Projeto.

Art. 23 – Fica estabelecido o valor de R\$ 150,00 (cento e cinquenta reais) anual, como Taxa de Registro de Estabelecimento e renovação, e o mesmo valor de R\$ 150,00 como Taxa de Registro de Rótulos para cada produto.



Estado do Rio Grande do Sul

Município de Pinheiro do Vale CNPJ: 92.411.099/0001-32

Rua: Duque de Caxias 223 – Cep: 98435-000 Fone: (55) 3792-1075 e 1060

## **TÍTULO V OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS**

Art. 24 - Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

- I - observar e fazer observar todas as exigências deste regulamento;
- II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado para os trabalhos do serviço de inspeção;
- III - fornecer mensalmente os dados estatísticos de interesse da fiscalização para o controle da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;
- IV - dar aviso antecipado sobre a realização dos trabalhos nos estabelecimentos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e provável conclusão;
- V - todo material fornecido pela firma ficará à disposição e responsabilidade do Departamento de Serviço de Inspeção Municipal, sendo entregue a firma caso haja cancelamento do registro;
- VI - manter registro diário de entrada de animais e matérias primas especificando procedência, quantidade, qualidade dos produtos fabricados, saída e destino.

Art. 25 – Todos os estabelecimentos devem possuir um profissional como Responsável Técnico.

Art. 26 - Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer relação atualizada de fornecedores de matéria-prima com os respectivos endereços, quantidade e nome das propriedades rurais.

## **TÍTULO VI FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS**

Art. 27 - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, sem as instalações e equipamentos que compreendem as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos, para a finalidade a que se destine, face à capacidade de produção de cada estabelecimento.

Art. 28 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:

- I – localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis;
- II - dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficientes em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;
- III - possuir pisos e paredes de cor clara, impermeabilizados de maneira a facilitar a limpeza e higienização;
- IV - Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção;
- V - dispor de dependências e instalações mínimas para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;
- VI - dispor de mesas de aço inoxidável, ou de material impermeável de superfície lisa, de fácil higienização, para manipulação de produtos comestíveis.



Estado do Rio Grande do Sul

Município de Pinheiro do Vale CNPJ: 92.411.099/0001-32

Rua: Duque de Caxias 223 – Cep: 98435-000 Fone: (55) 3792-1075 e 1060

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XIV – A construção deve ser feita de maneira que nunca ocorra contra fluxo dos produtos.

Art. 29 – Os cantos entre paredes e pisos serão arredondados com o material de impermeabilização.

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

Art. 30 - Nenhum estabelecimento de produto de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 31 - A construção dos estabelecimentos deve obedecer as exigências que estejam previstas no Código de Obras Estadual ou Municipal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste regulamento ou com atos complementares expedidos pelo SIM.



Estado do Rio Grande do Sul

Município de Pinheirinho do Vale CNPJ: 92.411.099/0001-32

Rua: Duque de Caxias 223 – Cep: 98435-000 Fone: (55) 3792-1075 e 1060

Art. 32 - Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por espaço superior a um ano, só pode reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

Art. 33 – Quaisquer outros detalhes serão previstos em cada caso, por ocasião do exame dos projetos de construção, ampliação ou reforma de estabelecimentos ou instruções expedidas pelo SIM.

## **TÍTULO VII HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E DO PESSOAL**

Art. 34 - Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais; as águas servidas e residuais terão destinos convenientes, devendo o SIM determinar o tratamento de acordo com as normas fixadas pelos órgãos oficiais competentes.

Art. 35 - Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pela Inspeção Municipal.

Art. 36 - Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Municipal.

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

Art. 37 - Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive os gorros, não sendo permitido o uso de barba, unhas compridas, esmalte, brincos, anéis, ou qualquer tipo de adereço que venha prejudicar o produto final.

Art. 38 - É proibido fazer refeições nos locais onde se realizem trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza. Assim como é proibido cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho.

Art. 39 - É proibido fumar em qualquer dependência no interior dos estabelecimentos.

Art. 40 - Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho e quando necessário durante a manipulação e na saída dos sanitários, conforme BPF- Boas Práticas de Fabricação.

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