



Prefeitura Municipal de Piratini-RS

LEI N° 1896/2018

APROVADO EM 06/12/2018

SANCIONADA EM 10/12/2018

EMENTA:

Dispõe sobre a constituição do Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal e dá outras providências.



Prefeitura Municipal de Piratini-RS

LEI N.1896/2018

Dispõe sobre a constituição do Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal e dá outras providências.

VITOR IVAN GONÇALVES RODRIGUES, Prefeito Municipal de Piratini, Estado do Rio Grande do Sul.

FAÇO saber que a Câmara Municipal de Vereadores aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte **LEI**:

CAPITULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de, será executada pelo Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (SIISPOA), SIM vinculado a secretaria municipal de Desenvolvimento Rural, e que terá na sua chefia um Médico Veterinário.

Art. 2º - A inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal será exercida em todo o território do Município de Piratini, em relação às condições de higiene sanitária a serem preenchidas pelos matadouros e indústrias, que se dediquem ao abate, industrialização e comércio de carnes e demais produtos de origem animal.

Art. 3º - A implantação de Sistema da Inspeção Municipal - "SIM " obedecerá a estas normas em consonância com as prioridades de saúde pública e abastecimento da população e terá os seguintes objetivos:

- a. padronizar e harmonizar os procedimentos de inspeção de produtos de origem animal a fim de garantir a inocuidade e segurança alimentar;
- b. promover a inclusão produtiva com segurança alimentar;
- c. promover o processo educativo e continuado de todos os atores da cadeia produtiva dos alimentos;



Prefeitura Municipal de Piratini-RS

d. disponibilização presencial e/ou eletrônica de orientações e instrumentos para o processo de registro sanitário dos estabelecimentos, produtos e rótulos.

Art. 4º - Ficará a cargo do chefe do "SIISPOA- SIM", fazer cumprir estas normas, e outras que venham a ser implantadas, por meio de dispositivos legais, que digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a quem se refere o Art. 2º deste regulamento.

Parágrafo Único - Além deste regulamento, outras determinações que vierem por força deste artigo poderão abranger as seguintes áreas:

- a. Classificação do estabelecimento;
- b. As condições exigidas para este 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, subprodutos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- f. Padronização dos produtos industrializados de origem animal; registro de rótulos será liberado de acordo com os artigos 794 a 797 e 834 a 844 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) e Código do Consumidor ;
- g. As embalagens serão aprovadas e liberadas de acordo com os artigos 790, 792, e 793 do RIISPOA;
- h. As análises de laboratório;
- i. Trânsito de produtos, subprodutos e matérias primas;
- j. A carimbagem das carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais diretrizes a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;
- k. Quaisquer outros detalhes que se tomarem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal;
- l. A entrada de animais e saída de produtos, somente com certificado sanitário.

Art. 5º - Para funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá ter aprovação e registro prévio do "SIISPOA-SIM" de seus projetos e localização.

Art. 6º - A inspeção industrial e sanitária realizada pelo "SIISPOA-SIM" deverá ser instalada de forma permanente.



Prefeitura Municipal de Piratini-RS

Art. 7º - Os produtos de origem animal em natureza ou derivados, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como, código do consumidor.

Parágrafo Único - Os estabelecimentos registrados no "SIISPOA-SIM", ficam sujeitos às obrigações contidas no Decreto Federal nº9013/2017.

Art. 8º - O Município adota, para as infrações apuradas em inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, em sua fiscalização, o elenco de sanções previsto pelo art. 2º de Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989.

§1º - A aplicação das sanções descritas neste artigo serão precedidas por processo administrativo, que, obrigatoriamente deve estar instruído com parecer opinativo do Conselho de Inspeção Sanitária.

§2º - Ao processo Administrativo visando aplicar as sanções descrita nesta Lei ou afins, deverá ter assegurado o exercício do contraditório e da ampla defesa, nos termos do art. 5º, inciso LV da Constituição Federal.

Art. 9º - Nos casos de emergência, em que ocorra risco à saúde ou ao abastecimento público, o Município poderá contratar especialistas, nos termos do art. 37, IX, da Constituição Federal, para atender aos serviços de inspeção prévia e de fiscalização, por tempo não superior a seis meses.

Parágrafo Único - A remuneração dos contratados será compatível com a função que desempenha e nível que foi contratado, com direitos e deveres ao nível equivalente no quadro da Prefeitura Municipal de Piratini.

Art. 10 - A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural de Piratini poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado do Rio Grande do sul e a União poderão participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao Suasa.

Parágrafo único - Após a adesão do SIM ao Suasa os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

Art. 11- A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da secretaria Municipal da Saúde do Município de Piratini, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei nº 8.080/1990.

Parágrafo único - A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e



Prefeitura Municipal de Piratini-RS

duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 12 - O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte.

Parágrafo único - Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

a. estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, aves e outros pequenos animais) – aqueles destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês;

b. estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 toneladas de carnes por mês;

c. Fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês;

d. estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 4 toneladas de carnes por mês;

e. estabelecimento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês;



Prefeitura Municipal de Piratini-RS

f. Unidade de extração e beneficiamento de produtos das abelhas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano;

g. estabelecimentos industrial de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 litros de leite por mês.

Art. 13 - Será constituído um Conselho de Inspeção Sanitária com a participação de representante da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Secretaria Municipal da Saúde, dos agricultores e dos consumidores para aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos ligados a execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

Parágrafo único - Ao Conselho de Inspeção Sanitária incumbe elaborar parecer opinativo destinado à autoridade julgadora quando da ocorrência de infrações impostas pelo Poder Executivo no exercício das funções definidas por esta Lei, devendo esta instruir o procedimento administrativo e tendo por finalidade de auxiliar no julgamento.

Art. 14 - Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

Parágrafo único - Será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e da Secretaria Municipal de Saúde alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do Município de Piratini.

CAPÍTULO II

DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO OU RELACIONAMENTO

Art. 15 - Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária em nível municipal, obrigam-se a obter registro junto ao SIISPOA-SIM- SMDR:

a) Os estabelecimentos industriais especificados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma para consumo;



Prefeitura Municipal de Piratini-RS

b) As usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento; refrigeração e desnatagem de leite ou do recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos.

Art. 16 - Os postos e entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenagem, conservem, distribuam ou acondicionamento produtos como: pescados, ovos, mel e quaisquer outros produtos de origem animal, ficarão sujeitos a relacionamento no "SIISPOA-SIM".

Art. 17 - Os estabelecimentos que se refere esta Lei receberão número de registro.

§ 1º - Estes números obedecerão seriação própria e independente, para registro e outra para relacionamento, fornecidos pelo "SIM".

§ 2º - O número de registros, 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 constar o nome da firma; localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários.

Art. 18 - O processo de obtenção Registro, junto ao "SIISPOA-SIM" deverá ser encaminhado, através dos seguintes documentos:

- I - requerimento ao chefe do SIISPOA- SIM;
- II - plantas de situação e localização;
- III - plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;
- IV - plantas de cortes e fachadas;
- V - plantas hidrossanitários, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água;
- VI - cronograma de execução;
- VII - projeto provendo o tratamento de efluentes;
- VIII - pagamento da taxa de registro;

§ 1º - O encaminhamento dos pedidos de registros do estabelecimento de origem animal, deve ser precedido de inspeção prévia e aprovação do local e terreno;

§ 2º - Tratando - se de agroindústria de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.

§ 3º - Tratando - se de agroindústria de pequeno porte deverão ser respeitadas as especificações elencadas pela Lei Complementar nº123 de 14 de dezembro de 2006 e, no caso de revogação, a legislação que as substituir;



Prefeitura Municipal de Piratini-RS

§ 4º - Tratando-se de aprovação de estabelecimentos já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais.

Art. 19 - Aprovados os projetos e cronograma de execução, o requerimento pode dar início às obras.

Art. 20 - 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 - Após deferido, compete ao "SIISPOA-SIM" instalar de imediato a Inspeção no estabelecimento.

Art. 21 - Será deferida a concessão de Registro em caráter experimental, até a data da conclusão das demais obras e instalações, de acordo com o cronograma aprovado, atendendo aos seguintes requisitos:

I - Nenhuma etapa do cronograma poderá ter duração superior a um (01) ano;

II - Não será aprovada proposta de cronograma em duração a conclusão final da implantação do projeto ultrapasse dois (02) anos;

III - As exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria prévia, realizada pelo "SIISPOA-SIM- SMDR".

Art. 22 - O estabelecimento receberá o seu registro definitivo após concluídas todas as obras, apresentadas no cronograma, ficando este período com reserva de número.

CAPÍTULO III

DAS CARNES, LEITE, PESCADO E SEUS DERIVADOS, OVOS MEL E CERA DE ABELHA

Art. 23 - O abate de animais para o consumo público, ou para matéria prima, na fabricação de derivados, no Município de Piratini, estarão sujeitos às seguintes condições:

§ 1º - O abate, a Industrialização de carnes, só poderão ser realizados no Município em estabelecimentos registrados tí União, estados ou Município, tendo em assim livre trânsito.



Prefeitura Municipal de Piratini-RS

§ 2º - Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação da procedência.

§ 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 de uma boa higiene.

§ 4º - Os veículos de transporte de carne e vísceras, 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 e Meio Ambiente (SSMA-RS).

Art. 24 - O leite para consumo público ou na fabricação de derivados, estará sujeito as seguintes condições:

§ 1º - Só poderá ser comercializado, mediante pasteurização prévia, rotulado e embalado de acordo com as exigências do artigo 4, parágrafo 1 letras "g" e "h" deste regulamento, os artigos 475 a 705 do RIISPOA e Código do Consumidor, servindo também para os derivados.

§ 2º - Os veículos que transportam leite e/ou derivados, deverão ser providos de meios para a produção e/ou manutenção do frio, observando-se as demais exigências regulamentares, e a licença da SSMA-RS.

Art. 25 - O Comércio de Pescados e/ou seus derivados, para consumo público, estarão sujeitos as seguintes condições:

§ 1º - Só poderá ser comercializado o pescado e/ou derivado que atenda as exigências mínimas estabelecidas nos artigos, 438 a 474 do RIISPOA e Código do Consumidor.

§ 2º - Os produtos industrializados deverão ser embalados e rotulados de acordo com o artigo 4, parágrafo 1 letras "g" e "h" deste regulamento e código do consumidor.

§ 3º - O transporte do pescado "in natura" para o consumo, deverá ser acondicionado em caixas plásticas de cor clara, com gelo e transportado em veículo com compartimento fechado provido de meios para a produção e/ou manutenção do frio, observando-se as demais exigências regulamentares, e licença da SSMA-RS.

Art. 26 - O comércio de ovos e/ou seus derivados, para consumo público deverão atender ao disposto nos artigos : 706 a 723, 733, 735 e 740 do RIISPOA.

Art. 27 - O comércio de mel e cera de abelha, para consumo público, estarão sujeitos as seguintes condições:



Prefeitura Municipal de Piratini-RS

§ 1º - Somente poderão serem comercializados se estiverem rotulados e embalados apropriadamente .

§ 2º - É obrigatória a existência de o produto ser submetido a análise físico-química por laboratório legalizado.

CAPÍTULO IV

DA IMPLANTAÇÃO

Art. 28 - Os estabelecimentos referidos no art. 2º deverão:

I - Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

II - Ser instalado de preferência, em centro de terreno, devidamente cercado, afastados os limites das vias públicas no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, com exceção daquelas já instaladas 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 interiorizadas.

III- Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do abatedouro e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros : 500 (quinhentos) litros por suíno; 200 (duzentos) litros por ovino ou caprino; 30 (trinta) litros por ave e 6 (seis) litros por litro de leite industrializado e, para as indústrias de Pescados e/ou derivados, as mesmas deverão possuir dispositivos para cloração da água para uso industrial.

IV- Dispor de água quente para uso diverso e suficiente às necessidades do matadouro.

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

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

VII - Ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara de fácil lavagem e desinfecção. Os ângulos e cantos deverão ser arredondados e os parapeitos das janelas ser chanfrados.

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



Prefeitura Municipal de Piratini-RS

lavagem e desinfecção. Pode o mesmo ser dispensado à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização.

IX- Dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

X - Dispor de mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de, aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

XI- Possuir cilindro rotativo, de aço inoxidável, acoplado com esteira classificadora, no caso das indústrias de pescado ou derivados.

XII - Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa e que permitam uma fácil lavagem e desinfecção. Dispor, nos locais de acesso às dependências e dentro das mesmas, de pias em boas condições de funcionamento. Os acessos, também devem ser providos de lavadouros de botas.

XIII - Dispor de rede de esgoto em todas as dependências com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento e de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como, de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente.

XIV - Dispor conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

XV - Dispor, de suficiente "pé direito" nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os bovinos dependurados após o atordoamento, permaneçam com a ponta do focinho distante, no mínimo, 75cm. (setenta e cinco centímetros) do piso no caso de esfolagem aérea e, a juízo do "SIISPOA-SIM", será aceita a esfolagem em cama, desde que sejam atendidas as exigências higiênico-sanitárias mínimas.

XVI - Dispor de currais, pocilgas cobertas e/ou apriscos com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente, para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.



Prefeitura Municipal de Piratini-RS

XVII - Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfolação, evisceração, inspeção, acabamento das carcaças e da manipulação de miúdos, com e que preservem a higiene do produto final além de não permitir que haja contato das carcaças, já esfoladas, entre si, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo "SIM".

XVIII- Prover a seção de miúdos, quando prevista, da separação física entre as áreas da manipulação do aparelho gastrointestinal e das de mais vísceras comestíveis.

XIX - Dispor de telas, em todas as janelas e outras passagens para o interior além das demais aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos. É imprescindível, igualmente, que o matadouro seja dotado de eficiente proteção contra roedores.

XX - Dispor de depósito para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados no matadouro e/ou indústria.

XXI - Dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, separada do matadouro e localizada à sua entrada.

CAPÍTULO V

DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE

Art. 29 - O sacrifício dos animais somente será permitido após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria. O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 03 (três) minutos e esta deve ser sempre realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores. A esfolação só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

Art. 30 - Em suínos, depilar e raspar, logo após ao escaldamento em água quente, utilizando-se temperatura e métodos adequados, acrescentando-se também necessária lavagem carcaça antes da evisceração. Quando usados outros métodos de abate os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

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



Prefeitura Municipal de Piratini-RS

Art. 31 - A evisceração será feita sob as vistas de funcionário do "SIM" em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e carcaça do animal. Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e para tanto não devem ficar animais dependurados nos trilhos, nos intervalos de trabalho.

Art. 32 - A execução dos trabalhos de evisceração deverá ser feita com todo o cuidado, a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operações imperfeitas, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 33 - A cabeça do animal deverá ser marcada, para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente. O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras.

CAPÍTULO VI

DA INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM" E "POST-MORTEM", DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA E DA INSPEÇÃO DA CARNE, PESCADO, LEITE E DERIVADOS, OVOS E MEL

Art. 34 - Deverão ser cumpridos:

I - No que se refere à inspeção "ante - mortem" o disposto nos artigos 106 a 110 e 112 do RIISPOA;

II - No que se refere à inspeção "post-mortem" o disposto nos artigos 147 a 198 e 204 a 226, bem como, 227 a 242, do RIISPOA;

III - No que se refere à matança de emergência, o disposto nos artigos 130 a 134 do RIISPOA;

IV- Com referência à inspeção de leite e derivados, o disposto nos artigos 475 a 705 do RIISPOA.

Art. 35 - As limitações do estabelecimento serão consideradas quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras, conforme o previsto nos artigos 43, 44 e 45, deste regulamento, admitindo o aproveitamento condicional das carcaças e/ou vísceras, apenas nos casos em que houver condições para tal."

Art. 36 - Os materiais condenados oriundos da sala de matança e de outros locais deverão ser desnaturados em equipamentos apropriados em locais destinados a este fim. Igualmente, o sangue deverá no mínimo, sofrer cozimento, independentemente de sua utilização.



Prefeitura Municipal de Piratini-RS

§ 1º - Admite-se o tratamento desses materiais por cocção em água fervente pelo mínimo de 02 (duas) horas, quando estas matérias primas forem destinadas para alimentação animal direta.

§ 2º - A critério do "SIM", permitir-se-á a retirada de materiais condenados para a industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), desde que devidamente desnaturadas com substâncias apropriadas para a finalidade, e que o seu transporte seja efetuado recipientes e/ou veículos fechados específicos e apropriados.

§ 3º - Caberá ao "SIISPOA" adotar critérios para o funcionamento das graxarias industriais.

CAPÍTULO VII

DAS INSTALAÇÕES, DEPENDÊNCIAS, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS, PESSOAL E OUTRO

Art. 37 - Todas as dependências dos matadouros ou das indústrias devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

Art. 38 - Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário durante a manipulação e à saída de sanitários.

Art. 39 - Deverão ser marcados equipamentos, carrinhos, tanques, caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinos à produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou carnes utilizadas na alimentação de animais para tal utilizar-se-á as denominações "comestíveis", "não comestíveis" e "condenados".

Art. 40 - A lavagem e desinfecção dos pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios usados no matadouro e demais indústrias deverão ser diárias. No caso de desinfecção, os desinfetantes empregados tem que ser previamente aprovados pelos órgãos competentes.

Art. 41 - Os matadouros e indústrias controlados pelo "SIM" devem ser mantidas livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos camundongos e quaisquer insetos, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do "SIM".

Art. 42 - Será exigido do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a expedição, o uso do uniforme de cor



Prefeitura Municipal de Piratini-RS

branca, mantidos convenientemente limpos. Será exigido inclusive protetores de cabeça (gorro ou capacetes) e botas.

Art. 43 - Será exigido do pessoal que manipula produtos condenados, e/ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados. Exigir-se-á também nestes casos uniformes diferenciados.

Art. 44 - Será proibido que o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como, deposite produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda, cuspir ou escarrar em quaisquer dependências de trabalho do matadouro ou da indústria.

Art. 45 - Far-se-á todas as vezes que o "SIM" julgar necessário, a substituição, raspagem, pintura e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 46 - Deve ser feita lavagem e desinfecção, tantas vezes quantas necessárias, dos pisos, cercas dos currais, bretes de contenção mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guardar, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, quaisquer outras instalações necessárias pelo "SIM".

Art. 47 - Devem ser mantidas convenientemente limpas as caixas de sedimentação, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 48 - Os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte, devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.

Art. 49 - É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que por sua forma e composição possa causar prejuízo à manipulação, estocagem e transporte de matérias-primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 50 - Será exigido dos operários sejam portadores de atestado médico renovado anualmente. A Inspeção de saúde é exigida sempre que a autoridade sanitária do matadouro achar necessário, para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente, atividades nas dependências do matadouro. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infecto-contagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividades no matadouro ou indústria será ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao serviço de inspeção sanitária comunicar o fato à autoridade da saúde pública

Art. 51 - A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade.



Prefeitura Municipal de Piratini-RS

Art. 52 - Será feita inspeção, previamente, dos continentes quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, rejeitados os que forem julgados sem condições de uso. De modo algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas, ou produtos destinados à alimentação humana em carrinhos, recipientes ou demais continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

Art. 53 - Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Art. 54 - Não é permitida a utilização de qualquer dependência do matadouro como residência.

Art. 55 - A higienização deve ser diária, ou sempre que necessário, nos instrumentos de trabalho.

Art. 56 - Deve ser vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, bem como, pelo encarregado do "SIM:".

CAPITULO VIII

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 57 - "SIISPOA" deve:

I - Dispor de pessoal técnico de nível superior e médio, em número adequado à realização sanitária "ante e post-mortem" e tecnológica, obedecendo a legislação vigente.

II - Deve promover treinamento de seu pessoal de nível superior (Médico Veterinário) e de nível médio (Auxiliar de Inspeção) sob a supervisão e apoio do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária e órgãos estaduais.

III - Deve dispor de meios para registro em compilação de dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenações e outros dados que porventura se tomem necessários.



Prefeitura Municipal de Piratini-RS

CAPÍTULO IX

DOS DERIVADOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL DA ROTULAGEM E DA CARIMBAGEM

Art. 58 - As matérias-primas, de origem animal que derem entrada em indústrias e/ou no comércio de Piratini, deverão proceder de estabelecimentos sob inspeção industrial e sanitária, de órgão federal, estadual devidamente identificados por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais permanentes.

Parágrafo Único - Tratando-se de carnes em natureza, deverão ser submetidos a tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem.

Art. 59 - Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e carimbados conforme as determinações do art. 4, § 1º, letras "g" e "h" deste regulamento .

Art. 60 - Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Reforma Agrária.

Art. 61 - Qualquer produto derivado de carnes, ovos, mel ou leite, deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo "SIISPOA-SIM".

Art. 62 - As carcaças, parte de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos, cujos modelos serão fornecidos pelo "SIM".

§ 1º - Estes carimbos conterão obrigatoriamente a palavra "Inspeccionado", o número de registro de estabelecimento e a palavra "SIM" a qual representará o "Sistema de Inspeção Municipal".

§ 2º - As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentos de carimbo direto no produto, desde que acondicionados por peças, em embalagens individuais e invioláveis onde conste o referido carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos para os rótulos.

Art. 63 - Os modelos dos carimbos serão oportunamente definidos pelo "SIISPOA-SMDR".



Prefeitura Municipal de Piratini-RS

CAPÍTULO X

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 64 - As infrações ao presente regulamento serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

Parágrafo Único - Incluem-se entre infrações previstas neste regulamento, atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do SIISPOA ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização ; desacato suborno ou simples tentativa ; informações inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse ao SIISPOA-SMDR.

Art. 65 - Aos infratores de dispositivos do presente regulamento e de atos complementares e instruções que forem expedidas, poderão ser aplicadas multas e interdição do estabelecimento.

CAPÍTULO XI

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 66 - O modelo oficial de certificado sanitário do "SIISPOA-SIM" que acompanhará sempre os produtos deverá obedecer ao estipulado em Portaria pelo Sr. Prefeito Municipal.

Parágrafo Único - Os demais documentos a serem usados pelo "SIM" em qualquer nível, também deverão seguir o mesmo procedimento.

Art. 67 - Todo o abate de animais para consumo ou industrialização realizado em estabelecimento ou local não registrado no serviço de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária (SIF- MARA), e no Serviço de Inspeção Estadual da Secretaria de Agricultura e Abastecimento - RS (SIESAA) e SIISPOA-SIM, será considerado clandestino, sujeitando-se aos seus responsáveis a apreensão e condenação de carnes e/ou produtos, tanto quanto as demais penas da Lei.

Art. 68 - Para realizar os serviços de inspeção a nível de comércio, o "SIISPOA-SIM" organizará, ou em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de inspeção a nível de consumo. Nesta inspeção exigir-se - á a comprovação e documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.



Prefeitura Municipal de Piratini-RS

Art. 69 - Serão fixadas as taxas sanitárias por Portarias do Senhor Prefeito Municipal, com a finalidade de ressarcimento aos cofres públicos pela contraprestação do Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal.

Parágrafo Único - Os valores fixados por cabeça de animal abatido ou tonelada de produto elaborado, serão atualizados a critério do "SIISPOA-SIM".

Art. 70 - A cada 05 (cinco) anos ou sempre que necessário o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 71 - Os casos omissos ou duvidosos que surgirem na implantação e execução do presente regulamento, serão resolvidos pelo diretor do "DIISPOA V", através de Portaria, ouvido o Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural.

Art. 72 - Fica revogada a Lei nº300 de 20 de Junho de 2001.

Art. 73 - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.

**GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE PIRATINI,
EM 10 DE DEZEMBRO DE 2018.**


Vitor Ivan Gonçalves Rodrigues
Prefeito Municipal

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE.


Paula Almeida Ferreira
Secretária Municipal de Administração