



PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA NOVA DO SUL

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Av. Dário Antunes da Rosa, 484 – Vila Nova do Sul – RS

CNPJ 94.444.189/0001-55 – CEP 97385-000

Fones: (55) 3234 – 1030 / 3234 – 1040

adm@vilanovadosul.rs.gov.br

DECRETO Nº 86, DE 23 DE AGOSTO DE 2021.

Revoga o Decreto nº 63, de 10 de outubro de 2011, e Regulamenta a Lei N.º 1.055/2010, que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos produtos de origem animal.

O Prefeito Municipal de Vila Nova do Sul, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas, e tendo em vista o disposto na Lei Municipal n.º 1.055 de 26 de outubro de 2010;

DECRETA:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art.1.º O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Vila Nova do Sul, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989; Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020 e Lei Municipal nº 1.055 de 26 de outubro de 2010 será executado pelo Setor de Inspeção Municipal, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Art.2.º A inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, será exercida em todo o território do Município de Vila Nova do Sul, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos matadouros e indústrias que se dediquem ao abate e industrialização de carnes e demais produtos de origem animal, bem como nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenam, conservem ou acondicionem produtos de origem animal.

Art.3.º A implantação do Serviço de Inspeção Municipal "SIM", obedecerá a estas normas em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA NOVA DO SUL

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Av. Dário Antunes da Rosa, 484 – Vila Nova do Sul – RS

CNPJ 94.444.189/0001-55 – CEP 97385-000

Fones: (55) 3234 – 1030 / 3234 – 1040

adm@vilanovadosul.rs.gov.br

Art. 4.º Ficará a cargo do responsável pela fiscalização do "SIM", fazer cumprir estas normas, e outras que podem ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, digam respeito a Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o Art. 2º deste Regulamento.

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

- I - Classificação do estabelecimento (CNAE);
- 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 laboratórios;
- IX - 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;
- X - Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art.5.º 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.6.º A inspeção industrial e sanitária realizada pelo "SIM" deverá ser instalada de forma permanente.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA NOVA DO SUL

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Av. Dário Antunes da Rosa, 484 – Vila Nova do Sul – RS

CNPJ 94.444.189/0001-55 – CEP 97385-000

Fones: (55) 3234 – 1030 / 3234 – 1040

adm@vilanovadosul.rs.gov.br

Parágrafo único. Os estabelecimentos registrados no "SIM" ficam sujeitos às obrigações contidas no Artigo 102, itens 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 27 do Decreto nº. 1.255, de 25 de junho de 1962.

CAPÍTULO II

DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO OU RELACIONAMENTO

Art.8.º Obrigam-se a obter registro junto ao SIM os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989:

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

II - As usinas de beneficiamento de leite, as fábricas de laticínios, os postos de recebimento, refrigeração e desnatagem de leite, o recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e os respectivos entrepostos.

Art.9.º Os estabelecimentos de produtos de origem animal, nos termos do Art. 7.º, ficam sujeitos ao relacionamento postos e/ou entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenam, manipulem, conservem, distribuam ou condicionem produtos de origem animal: pescados, ovos, mel e quaisquer outros produtos de origem animal.

Art.10. Os estabelecimentos a que se refere o Art. 8.º. e 9.º. receberão número de registro.

I - Estes números obedecerão seriação própria e independente, uma para registro e outra para relacionamento, fornecidos pelo "SIM".

II - O número de registro, constará obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

III - 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA NOVA DO SUL

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Av. Dário Antunes da Rosa, 484 – Vila Nova do Sul – RS

CNPJ 94.444.189/0001-55 – CEP 97385-000

Fones: (55) 3234 – 1030 / 3234 – 1040

adm@vilanovadosul.rs.gov.br

Art.11. O processo de obtenção do Registro, junto ao "SIM", deverá ser encaminhado, através dos seguintes documentos:

I - Requerimento ao Senhor Prefeito Municipal e Fiscal do "SIM";

II - Plantas de situação e localização atualizadas;

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 afluentes;

VIII - Projeto de Boas Práticas de Fabricação.

§1º. O encaminhamento dos pedidos de registros do estabelecimento de produtos de origem animal deverá ser precedido de inspeção prévia e aprovação do local e terreno.

§2º. Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente pode dar início às obras.

§3º. 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.

§4º. Sendo deferido, compete ao "SIM" instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

Art.12. 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 06 (seis) meses;

II - Não será aprovada proposta de cronograma em que a conclusão final da implantação do projeto ultrapasse 01 (um) ano, dependendo da atividade;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA NOVA DO SUL

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Av. Dário Antunes da Rosa, 484 – Vila Nova do Sul – RS

CNPJ 94.444.189/0001-55 – CEP 97385-000

Fones: (55) 3234 – 1030 / 3234 – 1040

adm@vilanovadosul.rs.gov.br

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

Art.13. O Registro Definitivo de Inspeção Industrial e Sanitária somente será concedido aos estabelecimentos que estejam devidamente registrados no órgão fiscalizador do exercício legal da atividade.

CAPÍTULO III

DAS CARNES E LEITE EM NATUREZA

Art.14. O abate de animais para o consumo público, ou para matéria prima, na fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de leite no Município de Vila Nova do Sul estarão sujeitos às seguintes condições:

I - 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;

II - Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação e procedência.

III - 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.

IV - 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.

CAPÍTULO IV

DA IMPLANTAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art.15. Os estabelecimentos serão localizados em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza e deverão:



PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA NOVA DO SUL

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Av. Dário Antunes da Rosa, 484 – Vila Nova do Sul – RS

CNPJ 94.444.189/0001-55 – CEP 97385-000

Fones: (55) 3234 – 1030 / 3234 – 1040

adm@vilanovadosul.rs.gov.br

I - Ser instalados, de preferência, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo três (03) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já 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 interiorizadas;

II - 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: 800 (oitocentos) litros por bovino; 500 (quinhentos) litros por suíno; 200 (duzentos) litros por aves e 06 (seis) litros por litro de leite industrializado;

III - Dispor de água quente para uso diverso e suficientes às necessidades do matadouro;

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

V - 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;

VI - 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;

VII - Possuir forro de material impermeável, resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Pode o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização;

VIII - 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;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA NOVA DO SUL

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Av. Dário Antunes da Rosa, 484 – Vila Nova do Sul – RS

CNPJ 94.444.189/0001-55 – CEP 97385-000

Fones: (55) 3234 – 1030 / 3234 – 1040

adm@vilanovadosul.rs.gov.br

IX - 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;

X - Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa 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;

XI - 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, bem como iscas nas áreas externas, ligada esta rede 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";

XII - 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;

XIII - 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 esola aérea;

XIV - 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;

XV - Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esola, evisceração, inspeção, acabamento das carcaças e da manipulação dos miúdos, com funcionalidade e que preservam 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";



PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA NOVA DO SUL

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Av. Dário Antunes da Rosa, 484 – Vila Nova do Sul – RS

CNPJ 94.444.189/0001-55 – CEP 97385-000

Fones: (55) 3234 – 1030 / 3234 – 1040

adm@vilanovadosul.rs.gov.br

XVI - Prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis;

XVII - 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;

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

XIX - 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.

Parágrafo único. A juízo do "SIM", desde que sejam atendidas as exigências higiênico-sanitárias mínimas, será aceita a esfolagem em cama

CAPÍTULO V

DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE

Art.16. Permitir o sacrifício dos animais somente 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 esfolagem só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

Art.17. Em suínos, depilar e raspar, logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperaturas e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da 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 tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

Art.18. Eviscerar, sob as vistas de funcionário do "SIM" em local em que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e carcaça do



PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA NOVA DO SUL

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Av. Dário Antunes da Rosa, 484 – Vila Nova do Sul – RS

CNPJ 94.444.189/0001-55 – CEP 97385-000

Fones: (55) 3234 – 1030 / 3234 – 1040

adm@vilanovadosul.rs.gov.br

animal. Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e para tanto não devem ficar animais dependurados nos trilhos, nos intervalos de trabalho.

Art.19. Executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art.20. Marcar a cabeça do animal, quando esta for destacada com fichas numeradas 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 DE LEITE E DERIVADOS

Art.21. Com relação a inspeção "ante-mortem", cumprir no que couber o disposto nos artigos 106 a 109 do regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto nº 30.691 de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto nº 1.255, de 25 de junho de 1962.

Art.22. Cumprir, 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 regulamento citado no Art. 21.

Art.23. Cumprir, no que se refere à matança de emergência, o disposto nos Artigos 130 a 134 do RIISPOA.

Art.24. No que couber cumprir, no que se refere à inspeção de leite e derivados, o disposto nos Artigos 475 a 705 do RIISPOA.

Art.25. Considerar, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras o previsto nos Art. 22, 23 e 24, as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras, apenas nos casos em que houver condições para tal.

Art.26. 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, independente de sua utilização.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA NOVA DO SUL

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Av. Dário Antunes da Rosa, 484 – Vila Nova do Sul – RS

CNPJ 94.444.189/0001-55 – CEP 97385-000

Fones: (55) 3234 – 1030 / 3234 – 1040

adm@vilanovadosul.rs.gov.br

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

II - Os Materiais Específicos de Risco (MERs), serão removidos nos respectivos locais da linha de abate, devidamente identificados e serão incinerados em forno crematório próprio dentro do próprio estabelecimento.

III - 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 em recipientes e/ou veículos fechados específicos e apropriados.

IV - Caberá ao "SIM", adotar critérios para o funcionamento das graxarias industriais.

CAPÍTULO VII

DAS REGRAS GERAIS DE HIGIENE

Art.27. Todas as dependências dos matadouros ou das indústrias devem ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

Art.28. Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, bem como atentem para o asseio das unhas e a não utilização de adornos (anéis, pulseiras) quando necessário durante a manipulação e a saída de sanitários.

Art.29. Marcar os equipamentos, carrinhos, tanques, caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a 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.30. Lavar e desinfetar diária e convenientemente os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados no matadouro e demais indústrias. No caso de desinfecção, os desinfetantes empregados têm que ser previamente aprovados pelos órgãos competentes.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA NOVA DO SUL

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Av. Dário Antunes da Rosa, 484 – Vila Nova do Sul – RS

CNPJ 94.444.189/0001-55 – CEP 97385-000

Fones: (55) 3234 – 1030 / 3234 – 1040

adm@vilanovadosul.rs.gov.br

Art.31. Os matadouros e indústrias controlados pelo "SIM" devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros 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 a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do "SIM".

Art.32. Exigir do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a expedição, o uso de uniforme de cor branca, mantidos convenientemente limpos. Será exigido, inclusive, protetores de cabeça (gorro ou capacete) e botas.

Art.33. Exigir 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.34. Será proibido que o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como, deposite produtos, objetos e material estranho a finalidade da dependência, ou ainda guardar roupas de qualquer natureza. Também é proibido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho do matadouro ou da indústria.

Art.35. Far-se-á todas as vezes que o "SIM" julgar necessário, a substituição, raspagem, pinturas e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art.36. Lavar e desinfetar, tantas vezes quanto necessário, os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo "SIM".

Art.37. Inspeccionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas a rede de esgoto.

Art.38. Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art.39. É vedado o emprego 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 e transporte de matérias primas e de produtos usados na alimentação humana.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA NOVA DO SUL

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Av. Dário Antunes da Rosa, 484 – Vila Nova do Sul – RS

CNPJ 94.444.189/0001-55 – CEP 97385-000

Fones: (55) 3234 – 1030 / 3234 – 1040

adm@vilanovadosul.rs.gov.br

Art.40. Exigir que os operários sejam portadores de atestado médico renovado anualmente. A inspeção de saúde é exigida sempre que a autoridade sanitária do matadouro achar necessária, 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 atividade no matadouro ou indústria será ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao serviço de inspeção sanitária comunicar o fato a autoridade da saúde pública.

Art.41. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade.

Art.42. Inspeccionar, previamente, os 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 a alimentação humana em carrinhos, recipientes ou demais continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

Art.43. Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Art.44. Não é permitida a utilização de qualquer dependência do matadouro como residência.

Art.45. Higienizar, diariamente, ou sempre que necessário os instrumentos de trabalho.

Art.46. Vedar a entrada de pessoas estranhas as atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, bem como pelo encarregado do "SIM".

CAPÍTULO VIII

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL



PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA NOVA DO SUL

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Av. Dário Antunes da Rosa, 484 – Vila Nova do Sul – RS

CNPJ 94.444.189/0001-55 – CEP 97385-000

Fones: (55) 3234 – 1030 / 3234 – 1040

adm@vilanovadosul.rs.gov.br

Art.47. O SIM deve dispor de pessoal técnico de nível superior e médio, em número adequado, à realização de inspeção sanitária "ante e post-mortem" e tecnológica, obedecendo à legislação vigente.

Parágrafo único. Ainda deve promover treinamento do seu pessoal de nível superior (Médico Veterinário) e nível médio (Auxiliar de Inspeção) sob a supervisão e apoio do Ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento e órgãos Estaduais.

Art.48. O Serviço de inspeção 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.

CAPÍTULO IX

DOS DERIVADOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL,

DA ROTULAGEM E DA CARIMBAGEM

Art.49. As matérias-primas, de origem animal que derem entrada em indústria de Vila Nova do Sul, deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária, de órgão federal, estadual e/ou do município, devidamente identificadas por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

I - No caso de indústrias fiscalizadas pelo SIM com habilitação do Sistema Brasileiro de Inspeção (SISBI), só poderão receber matéria prima oriundas de estabelecimentos com inspeção industrial e sanitária equivalente (SISBI Produtos de Origem Animal - SISBIPOA e/ou de Inspeção Federal);

II - Tratando-se de carnes em natura, deverão ser submetidas ao tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem.

Art.50. Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e carimbados conforme as determinações do SIM.

Art.51. 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 Pecuária e Abastecimento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA NOVA DO SUL

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Av. Dário Antunes da Rosa, 484 – Vila Nova do Sul – RS

CNPJ 94.444.189/0001-55 – CEP 97385-000

Fones: (55) 3234 – 1030 / 3234 – 1040

adm@vilanovadosul.rs.gov.br

Art.52. Qualquer produto derivado de carnes ou de leite deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo SIM.

Art.53. 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.

I - Estes carimbos conterão obrigatoriamente o número de registro do estabelecimento encimado da palavra "Inspeccionado", "Reinspeccionado" ou outra que indique a que o fim se destine o produto, na borda superior as iniciais "VNS" que representarão o nome Vila Nova do Sul e na borda inferior a sigla "S.I.M." a qual representará o "Serviço de Inspeção Municipal";

II - 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.54. Os modelos dos carimbos do SIM obedecerão as seguintes especificações:

I - Modelo 1:

a) dimensões: 0,07m x 0,05m (sete por cinco centímetros) para carcaça ou quartos de bovino em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto; e aplicar dimensões de: 0,05m x 0,03 (cinco por três centímetros) para suínos, ovinos e caprino;

b) forma: elíptica no sentido horizontal;

c) dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e encimado da palavra "Inspeccionado", colocada horizontalmente, e "VNS" que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número as iniciais "S.I.M.", acompanhando a curva inferior.

II - Modelo 2:

a) dimensões: 0,05 m (cinco centímetros) de diâmetro quando aplicado em recipiente de peso superior a um quilograma; 0,02 m ou 0,03m (dois ou três centímetros), nos recipientes de peso até um quilograma, em geral, nos rótulos impressos em papel;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA NOVA DO SUL

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Av. Dário Antunes da Rosa, 484 – Vila Nova do Sul – RS

CNPJ 94.444.189/0001-55 – CEP 97385-000

Fones: (55) 3234 – 1030 / 3234 – 1040

adm@vilanovadosul.rs.gov.br

b) forma: circular;

c) dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e encimado das palavras "Inspeccionado", colocada horizontalmente, e "VNS", que acompanha a curva superior do círculo; logo abaixo dos números as iniciais "S.I.M", que acompanham a curva inferior do círculo;

d) uso: para rótulos de produtos utilizados na alimentação humana, acondicionados em recipientes metálicos, de madeira ou vidro e encapados ou produtos envolvidos em papel, facultando-se neste caso, sua reprodução no corpo do rótulo;

§1º. em alto relevo ou pelo processo de impressão automático à tinta, resistente a álcool ou, substância solvente a tinta na tampa ou fundo das latas ou tampa metálica dos vidros. Quando impresso no corpo do rótulo de papel, será permitido que na tampa ou fundo da lata e/ou vidro constem o número de registro do estabelecimento fabricante precedido da sigla S.I.M., e outras indicações necessárias à identificação da origem e tipo de produto contido na embalagem;

§2º. a fogo ou gravado sob pressão nos recipientes de madeira;

§3º. impresso no corpo do rótulo quando litografado ou gravado em alto relevo no tampo das latas;

§4º. impressos em todos os rótulos de papel quando os produtos não estão acondicionados nos recipientes indicados nas alíneas anteriores.

III - Modelo 3:

a) Dimensões: 0,06m (seis centímetros) de lado quando em recipientes madeira; 0,15m (quinze centímetros) de lado nos produtos ensacados e 0,03m (três centímetros) de lado em recipientes metálicos ou em rótulos de papel;

b) Forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando gravados em recipientes metálicos;

c) Dizeres: idênticos e nas mesma ordem que aqueles adotados nos carimbos precedentes e dispostos todos no sentido horizontal;

d) Uso: para produtos não comestíveis ou destinados à alimentação de animais, nas condições que se seguem:



PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA NOVA DO SUL

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Av. Dário Antunes da Rosa, 484 – Vila Nova do Sul – RS

CNPJ 94.444.189/0001-55 – CEP 97385-000

Fones: (55) 3234 – 1030 / 3234 – 1040

adm@vilanovadosul.rs.gov.br

§1º. a fogo, gravado ou por meio de chapa devidamente afixada por solda, quando se trate de recipientes de madeira ou metálicos;

§2º. pintado, por meio de chapa, em encapados, sacos, ou similares;

§3º. pintado ou gravado em caixas, caixotes e outros continentes que acondicionem produtos a granel.

IV - Modelo 4:

a) Dimensões: 0,07m x 0,06 m (sete por seis centímetros);

b) Forma: elíptica, no sentido vertical;

c) Dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e encimado das iniciais "S.I.M." e "VNS" colocadas em sentido horizontal; logo abaixo a palavra "Condenado", que acompanha a curva inferior da elipse;

d) Uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças aplicado com tinta de cor verde.

V - Modelo 5:

a) dimensões: como no modelo 3:

b) forma: circular;

c) dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e encimado das iniciais "S.I.M.", colocadas horizontalmente, e "VNS" acompanhando a curva superior do círculo; logo abaixo do número a palavra "Reinspecionado", acompanhando a curva inferior do círculo.

d) uso: destinado a produtos comestíveis e a ser empregado pelos entrepostos, observadas as mesmas condições estabelecidas para o modelo 2 e que lhe digam respeito, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.

VI - Modelo 6:

a) Dimensões: 0,07 m x 0,05m (sete por cinco centímetros),

b) Forma: retangular no sentido horizontal;

c) Dizeres: número de registro do estabelecimento isoladamente e encimado das iniciais "VNS", colocada horizontalmente, e na mesma direção as iniciais "S.I.M."; logo abaixo do número a designação "Conserva", também em sentido horizontal.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA NOVA DO SUL

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Av. Dário Antunes da Rosa, 484 – Vila Nova do Sul – RS

CNPJ 94.444.189/0001-55 – CEP 97385-000

Fones: (55) 3234 – 1030 / 3234 – 1040

adm@vilanovadosul.rs.gov.br

d) Uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de charque ou carnes enlatadas no próprio estabelecimento de origem ou em outro.

Parágrafo único – As demais circunstâncias que não forem atendidas pelos modelos acima mencionados deverão seguir o que diz no Art. 833 do Decreto nº 30.691 de 29 de março de 1952 (Modelos de carimbos nº 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14 e 15). Quando da utilização destes modelos de carimbos, deverá a palavra “Brasil” ser substituída pelas iniciais “VNS” e a sigla “S.I.F.” pela sigla “S.I.M.”.

CAPÍTULO X

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art.55. As infrações à legislação sanitária, ressalvadas as previstas expressamente em normas especiais, são as configuradas no presente Decreto.

Art.56. Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente com as penalidades de:

- I – advertência;
- II – multa;
- III – multa diária;
- IV – apreensão do produto, equipamento e utensílio;
- V – perda do produto, equipamento e utensílio;
- VI – inutilização do produto;
- VII – interdição do produto, equipamento e utensílio;
- VIII – suspensão de fabricação de produto;
- IX – interdição parcial ou total do estabelecimento;
- X – suspensão das atividades;
- XI – cancelamento do Registro do estabelecimento.

Art. 57. As penalidades por infração sanitária serão imputáveis:

- I – ao proprietário do estabelecimento;
- II – a quem tenha dado causa ao cometimento da infração, ou
- III – a quem para a infração concorreu.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA NOVA DO SUL

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Av. Dário Antunes da Rosa, 484 – Vila Nova do Sul – RS

CNPJ 94.444.189/0001-55 – CEP 97385-000

Fones: (55) 3234 – 1030 / 3234 – 1040

adm@vilanovadosul.rs.gov.br

§1.º Considera-se causa, a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

§2.º Exclui-se a imputação de penalidade à infração cometida decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstanciais imprevisíveis, que vierem a determinar a avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens de interesse da saúde pública.

§3.º Na ausência do proprietário, o mesmo será notificado na pessoa de seu preposto ou funcionário, ou na pessoa que estiver respondendo pelo estabelecimento ou atividade.

§ 4.º O Auto de Infração deverá obedecer o modelo em anexo, que é parte integrante deste Decreto.

Art.58. As infrações sanitárias classificam-se em:

- I – leves: em que forem verificadas alguma circunstância atenuante;
- II – graves: em que forem verificadas alguma circunstância agravante;
- III – gravíssimas: em que forem verificadas a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art.59. A pena de multa consiste no pagamento dos seguintes valores:

- I – infrações leves: de 1 a 10 URMs;
- II – infrações graves: de 11 a 20 URMs;
- III – infrações gravíssimas: de 21 a 50 URMs.

§1.º Sem prejuízo do disposto nos demais artigos, na aplicação da penalidade de multa, a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator.

§2.º O valor da multa será calculado em URM ou valor equivalente ao referencial que a substituir.

Art.60. Para imposição da pena e sua graduação, a autoridade sanitária considerará:

- I – a ocorrência de circunstâncias atenuantes e agravantes;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA NOVA DO SUL

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Av. Dário Antunes da Rosa, 484 – Vila Nova do Sul – RS

CNPJ 94.444.189/0001-55 – CEP 97385-000

Fones: (55) 3234 – 1030 / 3234 – 1040

adm@vilanovadosul.rs.gov.br

II – a gravidade dos fatos, tendo em vista suas consequências para a saúde pública;

III – os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Art.61. São consideradas circunstâncias atenuantes:

I – a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

II – a compreensão equivocada da norma sanitária, admitida como escusável, quando patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do ato;

III – a iniciativa do infrator, espontaneamente e imediatamente após o fato, em procurar reparar ou diminuir as consequências do ato lesivo à saúde pública;

IV – ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para a prática do ato lesivo;

V – se a falta cometida acarretar consequências de pequena monta e o infrator for primário.

Art. 62. São consideradas circunstâncias agravantes:

I – ser o infrator reincidente;

II – ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo, pelas pessoas, de produto ou serviço elaborado em desacordo com a disposição na legislação sanitária;

III – existir coação de outrem para a execução material da infração;

IV – ter a infração consequências danosa à saúde pública;

V – se, tendo conhecimento do ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências cabíveis tendentes a evitá-lo;

VI – ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, com fraude ou má-fé.

Parágrafo único. A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e caracterização da infração como gravíssima.

Art.63. Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que forem preponderantes.

Art. 64. São consideradas infrações sanitárias:



PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA NOVA DO SUL

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Av. Dário Antunes da Rosa, 484 – Vila Nova do Sul – RS

CNPJ 94.444.189/0001-55 – CEP 97385-000

Fones: (55) 3234 – 1030 / 3234 – 1040

adm@vilanovadosul.rs.gov.br

I – construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimento de abate ou industrialização de produtos de origem animal sem estar autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM ou outro órgão competente;

II – prestar serviço sem estar autorizado pelo SIM;

III – produzir, fabricar, armazenar, transportar, expor, comercializar, divulgar ou entregar para consumo produto em desacordo com a legislação;

IV – descumprir normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias;

V – descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando a aplicação da legislação pertinente;

VI – opor-se, dificultar ou impedir medidas e ações sanitárias que visem a prevenção de agravos à saúde;

VII – obstar, dificultar, desacatar, impedir ou embaraçar a ação da autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO XI

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art.65. O modelo oficial de certificado sanitário do SIM que acompanhará os produtos deverá obedecer ao estipulado em Portaria do Prefeito Municipal.

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

Art.66. Todo o abate de animais para consumo ou industrialização realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF-MAPA, SIE (Serviço de Inspeção Estadual) e SIM (Serviço de Inspeção Sanitária), será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis a apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetidos as demais penas da lei.

Art.67. Para realizar os serviços de fiscalização a nível do comércio, o SIM organizará, ou em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de fiscalização a nível de consumo. Esta inspeção exigirá-se a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA NOVA DO SUL

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Av. Dário Antunes da Rosa, 484 – Vila Nova do Sul – RS

CNPJ 94.444.189/0001-55 – CEP 97385-000

Fones: (55) 3234 – 1030 / 3234 – 1040

adm@vilanovadosul.rs.gov.br

Art.68. Serão fixadas as taxas sanitárias por leis, ou por portarias do Prefeito Municipal, com a finalidade de ressarcimento aos cofres públicos, pela contra prestação do Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal.

Parágrafo único. Os valores fixados por cabeça de animal abatido, lote ou Kg de produto elaborado e dúzias de ovos, sendo atualizado permanentemente a critério do SIM.

Art.69. A cada 05 (cinco) anos ou sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art.70. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Chefe do SIM, ouvido o Secretário Municipal de Agricultura.

Art.71. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art.72. Revoga o Decreto nº 63, de 10 de outubro de 2011.

Art. 73. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal, em 23 de agosto de 2021.

Sérgio Ovidio Roso Coradini
Prefeito Municipal

Dhiécycy Gonçalves Seixas
Secretária de Administração

Registre-se e Publique-se.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA NOVA DO SUL

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Av. Dário Antunes da Rosa, 484 – Vila Nova do Sul – RS

CNPJ 94.444.189/0001-55 – CEP 97385-000

Fones: (55) 3234 – 1030 / 3234 – 1040

adm@vilanovadosul.rs.gov.br

ANEXO I

FLUXOGRAMA DO SIM

REGISTRO DE EMPRESA NO SIM

INTERESSE DO EMPREENDEDOR
PELA ADESÃO AO SIM





PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA NOVA DO SUL

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Av. Dário Antunes da Rosa, 484 – Vila Nova do Sul – RS

CNPJ 94.444.189/0001-55 – CEP 97385-000

Fones: (55) 3234 – 1030 / 3234 – 1040

adm@vilanovadosul.rs.gov.br

MARCADA VISTORIA INICIAL PARA
AVALIAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E
VERIFICAÇÃO DE VIABILIDADE



EMISSÃO REQUERIMENTO E TAXA DE



PROTOCOLO DA DOCUMENTAÇÃO E



1º VISTORIA OFICIAL



IDENTIFICAÇÕES DE NÃO CONFORMIDADES,
ORIENTAÇÕES DAS ADEQUAÇÕES EMISSÃO
DE RELATÓRIO DE VISTORIA



ACOMPANHAMENTO DAS OBRAS



MONTAGEM DE PROCESSO PARA
INSCRIÇÕES NO REIPOA



PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA NOVA DO SUL

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Av. Dário Antunes da Rosa, 484 – Vila Nova do Sul – RS

CNPJ 94.444.189/0001-55 – CEP 97385-000

Fones: (55) 3234 – 1030 / 3234 – 1040

adm@vilanovadosul.rs.gov.br



2º VISTORIA DE AVALIAÇÃO DAS
ADEQUAÇÕES SOLICITADAS



CONFIRMAÇÃO DE CONFORMIDADE
DO ESTABELECIMENTO



EMISSÃO DE ALVARÁ REIPOA COM
PRAZO DE 1 ANO

NÃO CONFORMIDADE DO
ESTABELECIMENTO



LISTA PRÉVIA COM PRAZO



NOVA VISTORIA



CONFIRMAÇÃO DE CONFORMIDADE



EMISSÃO DE ALVARÁ REIPOA COM
PRAZO DE 1 ANO