



**Prefeitura Municipal de Pedro Osório**  
**Estado do Rio Grande do Sul**

**DECRETO Nº 5640/2018**

**“REGULAMENTA A INSPEÇÃO E A FISCALIZAÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE PEDRO OSÓRIO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.”**

**MOACIR OTÍLIO ALVES**, Prefeito Municipal do Pedro Osório, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais,

**RESOLVE:**

**CAPITULO I**

**DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 1º** - O presente Decreto institui as normas que regulamentam a Inspeção e a Fiscalização Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal em todo o território do município de Pedro Osório.

**Art. 2º** - A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Pedro Osório nos termos da Lei Federal nº 7.889 de 23 de novembro de 1989 e da Lei Municipal nº 1.661 de 11 de agosto de 1997, será executada pelo Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (SIISPOA-SIM), vinculado à Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente. Poderá solicitar apoio policial, nos casos que requerem segurança da integridade dos servidores.

**§1º** - A Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente pode estabelecer parceria e cooperação técnica com outros municípios, estado e união além de participar de consórcio entre municípios para facilitar o desenvolvimento das atividades e da execução do serviço de inspeção municipal, bem como solicitar a adesão ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA), Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA) ou Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte (SUSAF-RS).

**§2º** - A fiscalização industrial e sanitária, sob o ponto de vista industrial e sanitário, abrange a fiscalização e a supervisão dos serviços de inspeção, a auditoria dos processos e dos controles de recebimento, de manipulação, de transformação, de elaboração, de preparo, de conservação, de acondicionamento, de embalagem, de depósito, de rotulagem, de trânsito e de consumo de quaisquer produtos e subprodutos de origem animal, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não a alimentação humana.

**Art. 3º** - A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal será exercida em todo o território do município de Pedro Osório, nos seguintes estabelecimentos:

**I** - Nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização.

**II** - Nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização.

*“Doe órgãos, doe sangue: salve vidas!”*



## **Prefeitura Municipal de Pedro Osório** **Estado do Rio Grande do Sul**

**III** - Nos estabelecimentos que recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização.

**IV** - Nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização.

**V** - Nos estabelecimentos que extraíam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização.

**VI** - Nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias primas e produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados.

**Art. 4º** - A implantação do SIISPOA-SIM obedecerá a estas normas e outras que venham a ser implantadas, em consonância com as prioridades de saúde pública e abastecimento da população.

**Art. 5º** - Ficará a cargo do Coordenador do SIISPOA-SIM fazer cumprir estas normas e outras que venham a ser implantadas, por meio de dispositivos legais, que digam respeito à inspeção e a fiscalização industrial e sanitária nos estabelecimentos a quem se refere o artigo 3º deste Decreto.

**Art. 6º** - A inspeção prevista neste Decreto é exclusiva do Médico Veterinário, lotado no SIISPOA-SIM. O SIISPOA-SIM deve:

**I** - Dispor de recursos humanos: médicos veterinários oficiais e auxiliares de inspeção capacitados, em número compatível com as atividades de inspeção, lotados no Serviço de Inspeção, que não tenham conflitos de interesses e possuam poderes legais para realizar as inspeções e fiscalizações com imparcialidade e independência. Para o cálculo do número de funcionários, médico veterinário, auxiliar e administrativo, deverão ser utilizados como critério o volume de produção e a necessidade presencial da inspeção oficial nos estabelecimentos.

**II** - Dispor de infraestrutura: sala própria, materiais de apoio administrativo, mobiliário, equipamentos de informática e demais equipamentos necessários que garantam efetivo suporte tecnológico e administrativo para as atividades de coordenação e inspeção.

**III** - Dispor de bancos de dados sobre o cadastro dos estabelecimentos, rótulos e projetos aprovados, dados de produção, dados nosográficos e número de abate mantendo um sistema de informação continuamente alimentado e atualizado.

**IV** - Dispor de veículos oficiais em número e condições adequadas para o exercício das atividades de inspeção e supervisão.

**V** - Promover treinamento de seu pessoal sob a supervisão e apoio do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e órgãos estaduais, assim como, sempre que possível, facilitar a seus técnicos a realização de estágios, congressos e cursos relacionados com os objetivos deste regulamento.

**VI** - Fornecer carteira de identidade funcional para seus servidores.

**§Único** - Ao menos um veículo deve encontrar-se disponível sempre que o SIISPOA-SIM possua necessidade para o exercício das atividades de inspeção, fiscalização e/ou supervisão.

### **CAPÍTULO II**

#### **DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS**

**Art. 7º** - Para efeitos deste Decreto, a classificação geral dos estabelecimentos de produtos de origem animal será:



## **Prefeitura Municipal de Pedro Osório** **Estado do Rio Grande do Sul**

- I - De carne e derivados.
- II - De pescado e derivados.
- III - De ovos e derivados.
- IV - De leite e derivados.
- V - De produtos de abelhas e derivados.
- VI - De produtos não comestíveis.

**Art. 8º** - Estabelecimentos de carnes e derivados serão subclassificados em:

I - Abatedouro frigorífico: estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis. Deve ser dotado de frio industrial.

II - Fábrica de produtos cárneos: estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

**Art. 9º** - Estabelecimento de pescado e derivados serão subclassificados em:

I - Abatedouro frigorífico de pescado: estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

II - Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, ao acondicionamento, à manipulação, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

**Art. 10º** - Estabelecimento de ovos e derivados serão subclassificados em:

I - Granja avícola: estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta. É permitido comercializar ovos para a fábrica de conservas de ovos.

II - Entrepasto de ovos: estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, de produção própria e de terceiros, destinada à comercialização direta. É permitido comercializar ovos para a fábrica de conservas de ovos.

III - Fábrica de conservas de ovos: estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados. Se for destinada apenas a expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para industrializar ovos. Os ovos recebidos devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao SIISPOA-SIM.

**Art. 11º** - Estabelecimentos de leite e derivados serão subclassificados em:

I - Propriedade leiteira: estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para



## **Prefeitura Municipal de Pedro Osório**

### **Estado do Rio Grande do Sul**

consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção.

**II - Posto de refrigeração:** estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios. Destinados à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária de leite até sua expedição.

**III - Usina de beneficiamento:** estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, à envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para consumo humano direto, podendo também elaborar produtos lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

**IV - Fábrica de laticínios:** estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de relação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

**V - Micro queijarias:** estabelecimento de pequeno porte, dotado de dependências e equipamentos que satisfaçam a presente norma, destinado exclusivamente à produção de queijo, com funcionamento exclusivo para o beneficiamento do leite obtido na sua propriedade, não se admitindo o recebimento de leite de propriedades de terceiros, com volume máximo de recebimento de 250 (duzentos e cinquenta) litros por dia.

**VI - Micro Usina de beneficiamento de leite:** estabelecimento dotado de dependências e equipamentos que satisfaçam a presente norma, com a finalidade de receber, filtrar, beneficiar, envasar e acondicionar o leite para consumo humano direto, bem como industrializar qualquer produto lácteo até o limite de no máximo 500 (quinhentos) litros por dia.

**Art. 12º** - Estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados serão subclassificados em:

**I - Casa do mel:** estabelecimento destinado ao beneficiamento, industrialização e classificação do mel e seus derivados, oriundos de produção própria e/ou associados.

**II - Entrepasto de mel e cera de abelhas:** estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e seus derivados, oriundos de vários estabelecimentos.

**§1º** - É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendidas às normas para extração.

**§2º** - O apiário é de localização exclusivamente rural, já o estabelecimento para o beneficiamento do mel pode ser localizado tanto em área rural como urbana.

**Art. 13º** - Estabelecimentos de produtos não comestíveis serão subclassificados em:

**I - Unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis:** estabelecimento destinado à recepção, à manipulação e ao processamento de matérias primas e resíduos de animais destinados ao preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

## **CAPÍTULO III**

### **DO REGISTRO, DO CANCELAMENTO E DA TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS**

**Art. 14º** - Todos os estabelecimentos que trata o artigo 3º deste Decreto, classificados a partir do artigo 7º, e subclassificados a partir do artigo 8º, devem estar registrados junto ao SIISPOA-SIM.



## **Prefeitura Municipal de Pedro Osório Estado do Rio Grande do Sul**

**Art. 15º** - O processo de obtenção do registro, junto ao SIISPOA-SIM, passará pelos seguintes processos e necessitará dos seguintes documentos:

### **I - Aprovar do projeto de construção:**

- 1) Requerimento para solicitação da aprovação de projeto de construção;
- 2) Memorial econômico sanitário do estabelecimento;
- 3) Plantas de situação e localização;
- 4) Plantas baixas de todos os prédios e pavimentos, incluindo currais;
- 5) Plantas de cortes e fachadas;
- 6) Cópia do comprovante de pagamento da taxa referente à análise do projeto de construção;
- 7) Cópia da certidão de zoneamento ou de mobilidade para a atividade requerida;
- 8) Declaração de responsabilidade técnica pelo estabelecimento, devidamente preenchida, acompanhada de Anotação de Responsabilidade Técnica homologada no Conselho de Classe;
- 9) Cópia da carteira profissional do responsável técnico pelo estabelecimento;
- 10) Cópia de CPF e RG do proprietário/responsável do estabelecimento;
- 11) Aprovação do projeto de construção.

### **II - Aprovar dos rótulos e produtos:**

1) Documentos necessários estão relatados no Capítulo IV - DO REGISTRO DOS PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO.

### **III - Aprovar registro estabelecimento:**

- 1) Qualificação positiva dos itens acima;
- 2) Requerimento de registro do estabelecimento;
- 3) Cópia do contrato social da empresa, nos casos de cooperativa ou sociedade;
- 4) Cópia do CNPJ, nos casos de pessoa jurídica e cópia da Inscrição Estadual, nos casos de agricultores;
- 5) Comprovante do protocolo de solicitação do alvará de localização com o município;
- 6) Cópia da licença ambiental de operação ou licença de regularização ou isenção, conforme o caso;
- 7) Cópia atualizada da matrícula do imóvel ou documento equivalente que comprove a legalidade do empreendimento;
- 8) Cópia do contrato de locação do imóvel ou contrato de arrendamento, quando for o caso;
- 9) Cópia do comprovante de pagamento da taxa referente ao registro do estabelecimento;
- 10) Cópia do laudo de potabilidade da água de abastecimento interno;



## **Prefeitura Municipal de Pedro Osório** **Estado do Rio Grande do Sul**

- 11) Termo de compromisso assinado;
- 12) Cópia do contrato com a empresa de controle de pragas, quando for o caso;
- 13) Cópia do contrato com a empresa de recolhimento de resíduos, quando for o caso;
- 14) Cópia do atestado de saúde operacional de todos os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação;
- 15) Autorização de livre acesso.

**§1º** - Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudica-lo.

**§2º** - As plantas da construção devem ser datadas e assinadas por um responsável técnico habilitado, seja ele engenheiro ou arquiteto, devidamente registrado no seu conselho de classe. Devem apresentar escala de 1:100 ou 1:50 (exceto plantas de situação e localização) e atender as normas da ABNT, constando identificação do proprietário/responsável e da empresa.

**§3º** - Na planta de situação e localização deve constar a posição da construção em relação às vias públicas e ao acesso ao estabelecimento.

**§4º** - Na planta baixa, deve constar obrigatoriamente layout dos equipamentos e maquinários na forma em que se encontram dispostos, visando formar o fluxo de produção.

**§5º** - Para fins do disposto neste artigo, os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional se restringe a todos os profissionais que estejam habilitados perante seu conselho de classe para exercer a responsabilidade técnica dentro das atribuições exigidas pelo SIM.

**§6º** - A licença ambiental e o alvará de localização com município devem ser relacionados à fabricação de produtos de origem animal, não restado autorizado o funcionamento sem cumprimento de todos os requisitos e obtenção do alvará municipal.

**§7º** - As instalações pré-existentes deverão apresentar os documentos descritos neste artigo e, se necessário, deverão fazer as alterações exigidas.

**§8º** - Laudo de potabilidade da água de abastecimento interno deve estar de acordo com a legislação vigente e deve conter as análises microbiológicas e físico-químicas.

**§9º** - Quando o estabelecimento não dispor de contrato com a empresa de controle de pragas deverá entregar um Plano de Controle de Pragas, o qual deverá se fazer cumprir.

**§10º** - O atestado médico deve ser individual e pessoal e deve informar que o funcionário está apto a manipular alimentos.

**§11º** - Todos os documentos devem ser devidamente preenchidos, assinados e entregues via protocolo.

**Art. 16º** - Depois de atendidas todas as exigências contidas no artigo 15º o proprietário/representante legal do estabelecimento deve solicitar ao SIISPOA-SIM a vistoria do local.

**Art. 17º** - Atendidas as exigências fixadas neste Decreto e em normas complementares o SIISPOA-SIM emitirá o Certificado de Registro, no qual constará o número de registro, o nome da firma, localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários.

**§1º** - Estes números obedecerão à seriação própria e independente, fornecidos pelo SIISPOA-SIM.



## **Prefeitura Municipal de Pedro Osório** **Estado do Rio Grande do Sul**

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

**§3º** - O prazo de validade do Certificado de Registro será de 01 (um) ano a contar da data em que for emitido.

**§4º** - O Certificado de Registro deverá ser renovado anualmente, através de requerimento para renovação do registro do estabelecimento, de pagamento da taxa de renovação, de nova vistoria no local e de entrega de atestado médico de seus funcionários conforme o §10º do artigo 15º. O requerimento deverá ser solicitado com antecedência de 30 (trinta) dias antes da data de expiração do prazo de validade.

**§5º** - Expirado o prazo de validade do Certificado e não sendo renovado dentro do prazo legal o estabelecimento ficará automaticamente proibido de comercializar seus produtos.

**Art. 18º** - Após a emissão do Certificado de Registro, o funcionamento das atividades do estabelecimento será requerido pelo proprietário/responsável legal do mesmo ao SIISPOA-SIM, o qual autorizará mediante emissão do Auto de Liberação das Atividades, condicionado a apresentação de cópia do alvará de localização/funcionamento municipal .

**Art. 19º** - Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, só poderá ser feito após requerimento enviado ao SIISPOA-SIM solicitando a ampliação ou remodelação, aprovação prévia do projeto, solicitação da licença ambiental adequada para o fim e pagamento da taxa de reforma/ampliação.

**Art. 20º** - Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 06 (seis) meses ficará proibido de comercializar seus produtos e somente poderá reiniciar a comercialização após vistoria de suas estruturas e entrega de uma análise em conformidade da água de abastecimento interno, observada a sazonalidade das atividades industriais.

**Art. 21º** - No caso de cancelamento do registro será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIISPOA-SIM, além de documentos, lacres e carimbos.

**§Único** - Quando o cancelamento do registro for de intuito do proprietário/responsável legal pelo estabelecimento, este deverá apresentar um requerimento solicitando o cancelamento do registro do estabelecimento.

**Art. 22º** - Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado, arrendado ou alterada titularidade de qualquer outra forma sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIISPOA-SIM.

**§1º** - No caso do novo titular se negar a promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao SIISPOA-SIM pelo antigo titular.

**§2º** - No caso de efetivação da comunicação prevista no parágrafo anterior, sem que o novo titular apresente, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência, o estabelecimento ficará proibido de comercializar seus produtos até que regularize junto ao SIISPOA-SIM.

**Art. 23º** - O processo de transferência obedecerá no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro, sendo que será necessária uma autorização da antiga empresa para a transferência e o requerimento será solicitando a transferência de registro do estabelecimento.

**§Único** - Deverá ser paga a taxa referente à transferência de registro do estabelecimento e o licenciamento ambiental deve ser atualizado.



**Prefeitura Municipal de Pedro Osório**  
**Estado do Rio Grande do Sul**

**CAPÍTULO IV**

**DO REGISTRO DOS PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO**

**Art. 24º** - Todos os produtos de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio de Pedro Osório, deverão proceder de estabelecimentos sob inspeção industrial e sanitária, de órgão federal, estadual ou municipal, devidamente embalados e identificados por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais permanentes.

**§1º** - Entende-se por embalagem o recipiente, o pacote ou o invólucro destinado a garantir a conservação e facilitar o transporte e o manuseio dos produtos de origem animal destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem.

**§2º** - Entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem ou matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, em relevo ou litografada, ou colada sobre a embalagem do produto de origem animal, que identifique o produto e o estabelecimento produtor.

**§3º** - Todos os produtos de origem animal oriundos de outros municípios terão livre trânsito em Pedro Osório, desde que registrados em Serviço de Inspeção com equivalência reconhecida ao SUSASA/SISBI-POA ou ao SUSAF-RS.

**Art. 25º** - Todo produto de origem animal produzido no município de Pedro Osório deverá obedecer à legislação sanitária em vigência. Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam.

**Art. 26º** - A aplicação do rótulo ao produto deve ser obrigatoriamente, feita na indústria, sendo expressamente proibida a saída de produtos sem identificação ou de rótulos para serem aplicados nos produtos, no comércio ou em outro local, salvo nos casos dos parágrafos 1º e 2º do artigo 29º.

**Art. 27º** - O registro dos rótulos e produtos deve ser feito junto ao SIISPOA-SIM, mediante a apresentação dos documentos abaixo listados:

- 1) Requerimento de registro de produto e rótulo;
- 2) Formulário de registro de produtos e rótulos;
- 3) Croqui do rótulo desejado em 02 (duas) vias, contendo as informações necessárias conforme legislação vigente;
- 4) Cópia do comprovante (s) de pagamento (s) da (s) taxa (s) referente ao registro de produto e rótulo.

**§1º** - O registro do produto se constitui no exame e verificação da composição e do memorial descritivo de fabricação do produto. A aprovação do rótulo se constitui no exame e verificação do rótulo ou identificação do produto previamente aprovado.

**§2º** - As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados no estabelecimento.

**§3º** - O produto cujos padrões não estejam definidos na legislação vigente somente será registrado após estudos específicos, consultas e publicações de normas técnicas.

**§4º** - Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia comunicação e atualização de registro junto ao SIISPOA-SIM.

**§5º** - Alteração de produto se constitui no exame e verificação de alterações na composição, característica e/ou do processamento de um produto existente. Alteração de rótulo se constitui no exame e verificação de alterações do rótulo ou identificação do produto previamente aprovado.



## **Prefeitura Municipal de Pedro Osório** **Estado do Rio Grande do Sul**

**§6º** - A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo SIISPOA-SIM, com numeração crescente e sequencial de quatro dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

**§7º** - O registro deverá ser realizado para cada produto produzido pelo estabelecimento em separado, assim como a taxa devida, referente ao registro de produto e rótulo, será cobrada por cada produto registrado no SIISPOA-SIM.

**§8º** - Para a fabricação dos rótulos e carimbos, o proprietário/responsável pelo estabelecimento deverá requerer a autorização para a fabricação de rótulos e carimbos junto ao SIISPOA-SIM, informando a quantidade e o estabelecimento que irá produzir.

**Art. 28º** - Caso o estabelecimento não tenha mais interesse em fabricar determinado produto deverá comunicar ao SIISPOA-SIM o cancelamento do registro deste item resultando na baixa de registro, por cessação de sua fabricação.

**Art. 29º** - Os rótulos devem obedecer às legislações federais e estaduais em vigência com relação à obrigatoriedade de rotulagem e apresentar de forma clara e legível todas as informações exigidas, como por exemplo:

**I** - Nome do produto;

**II** - Nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;

**III** - Carimbo oficial do SIISPOA-SIM;

**IV** - Informação nutricional;

**V** - Rotulagem de alergênicos;

**VI** - Expressão “Contém glúten” ou “Não contém glúten”, conforme o caso e conforme a Lei Federal 10.674 de 16 de maio de 2003, ou outra que vier a substituí-la;

**VII** - CNPJ, IE ou CPF, nos casos em que couber;

**VIII** - Marca comercial do produto quando houver;

**IX** - Data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;

**X** - Lista de ingredientes e aditivos;

**XI** - Indicação do número de registro do produto no SIISPOA-SIM descrito na seguinte forma: “Registro no Serviço de Inspeção Municipal sob nº ....” ou resumidamente “Reg. no SIISPOA-SIM sob nº ...”;

**XII** - Instruções sobre a conservação do produto;

**XIII** - Indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;

**XIV** - Instruções sobre preparo e o uso do produto, quando necessário;

**XV** - Especificação “Indústria Brasileira”;

**XVI** - Expressão “Colorido artificialmente” e/ou “Aromatizado artificialmente”, quando for o caso;

**XVII** - Indicação “Deve ser pesado na presença do consumidor”, conforme o caso;

**XVIII** - Indicação “Peso na embalagem: ..... gramas”;



## **Prefeitura Municipal de Pedro Osório** **Estado do Rio Grande do Sul**

**§1º** - No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão “Fabricado por”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante.

**§2º** - Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “Fracionado por” ou “Embalado por”.

**§3º** - Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que fazem parte da composição de um produto, devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais, assim como atender as legislações vigentes.

**§4º** - Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

**Art. 30º** - O desenho do rótulo deverá obedecer à legislação vigente relacionada ao código de defesa do consumidor.

**Art. 31º** - Todos os produtos devem seguir as normas de identidade e qualidade emitidas pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. O responsável técnico do estabelecimento deverá se manter atualizado quanto à referida legislação.

**Art. 32º** - As carcaças ou partes de carcaças destinadas ao comércio em natureza deverão ser obrigatoriamente identificados por meio de carimbos específicos.

**§1º** - Os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em normas complementares que serão definidos pelo SIISPOA-SIM.

**§2º** - Para a carimbagem referida neste artigo, devem ser usadas substâncias de fórmula devidamente aprovada pelo SIM, ou pelas Inspeções Estadual ou Federal.

### **CAPÍTULO V**

#### **DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS**

**Art. 33º** - Com relação às instalações e equipamentos os estabelecimentos registrados no SIISPOA-SIM devem:

**I** - Dispor de instalações conforme descrito no memorial econômico sanitário para a autorização do funcionamento em decorrência da vistoria.

**II** - Dispor de materiais e equipamentos de natureza compatível com a produção de alimentos, impermeáveis, de superfície lisa e lavável.

**III** - Dispor de equipamentos conforme descrito no memorial econômico sanitário em número e capacidade de produção.

**IV** – Dispor de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e instalações.

**V** - Dispor de procedimentos de aferição e calibração de equipamentos e instrumentos de medidas.

**VI** - Dispor de reservatório de água que seja compatível com a execução das atividades diárias.

**VII** - Dispor de licenciamento ambiental e as atividades solicitadas devem compreender o porte autorizado pelo órgão licenciador.

**VIII** - Acompanhar as normas gerais e específicas para cada estabelecimento, conforme o caso.



**Prefeitura Municipal de Pedro Osório**  
**Estado do Rio Grande do Sul**

**Art. 34º** - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem estar instalados e equipados para a finalidade a que se destinam e conforme a classificação e a capacidade de produção.

**Art. 35º** - Os estabelecimentos não poderão ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos descritos no memorial econômico sanitário, o qual teve sua aprovação mediante a apresentação das plantas.

**CAPÍTULO VI**

**DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE**

**Art. 36º** - Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

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

**§2º** - Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

**§3º** - O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros que comprovem o atendimento aos requisitos higiênicos sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto.

**§4º** - A higienização deve ser diária, ou sempre que necessário.

**Art. 37º** - Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário durante a manipulação e à saída dos sanitários.

**Art. 38º** - Deverão ser marcados equipamentos, carrinhos, tanques e 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 condenados. Para tal utilizar-se-á as denominações “comestíveis”, “não comestíveis” e “condenados”.

**Art. 39º** - Os estabelecimentos controlados pelo SIISPOA-SIM devem ser mantidas livre de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer insetos, além de gatos, cães e outros animais, em atendimento aos procedimentos padrões de controle de pragas e vetores que deverá ser implantado no estabelecimento.

**Art. 40º** - É exigido do pessoal que trabalha nos estabelecimentos, o uso do uniforme de cor branca, ou outra cor clara, mantidos convenientemente limpos. Será exigido inclusive protetores de cabeça (gorro ou capacetes) e botas.

**§Único** - Não será permitido o uso de adornos pessoais como: relógio, anel, correntes, brincos, pulseiras, esmalte etc.

**Art. 41º** - Será exigida do pessoal que manipula os produtos condenados e/ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados. Exigir-se-á também nestes casos uniformes de cor diferenciada.

**Art. 42º** - É proibido que o pessoal realize suas refeições nos locais de produção, estas devem ser realizadas em local adequado denominado refeitório. É proibido também que sejam depositados produtos, objetos e materiais estranhos à finalidade da dependência. Em caso de fumantes, estes devem fumar em locais específicos e adequado para o fim, sendo proibido que fume utilizando o uniforme de trabalho.



## **Prefeitura Municipal de Pedro Osório** **Estado do Rio Grande do Sul**

**Art. 43º** - O SIISPOA-SIM determinará, sempre que necessárias melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

**Art. 44º** - É vedado o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluindo o transporte.

**Art. 45º** - O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças. Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, anualmente e sempre que solicitada, de que o funcionário está apto a manipular alimentos. No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades temporariamente.

**Art. 46º** - A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade, conforme Portaria nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde e suas atualizações.

**Art. 47º** - Não é permitida a utilização de qualquer dependência do estabelecimento como residência.

**Art. 48º** - Deve ser vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo proprietário/responsável do estabelecimento e/ou pelo SIISPOA-SIM.

**Art. 49º** - As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e/ou sempre que necessário.

**Art. 50º** - O gelo utilizado na conservação deve ser produzido a partir de água potável.

### **CAPÍTULO VII**

#### **DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS**

**Art. 51º** - Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

**I** - Atender ao disposto neste Decreto e outras normas complementares.

**II** - Disponibilizar, sempre que necessário de pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção.

**III** - Disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados necessários e solicitados pelo SIISPOA-SIM para os trabalhos de inspeção e fiscalização.

**IV** - Fornecer dados estatísticos de interesse do SIISPOA-SIM mensalmente até o quinto dia útil de cada mês subsequente ao vencido.

**V** - Manter atualizado os dados cadastrais de interesse do SIISPOA-SIM.

**VI** - Comunicar ao SIISPOA-SIM, com antecedência mínima de vinte e quatro horas, a realização de abate.

**VII** - Aprovar junto ao SIISPOA-SIM a troca ou instalação de equipamentos, a ampliação ou remodelação do estabelecimento, conforme o artigo 19º deste Decreto.

**VIII** - Arcar com as despesas referentes às análises laboratoriais dos produtos de seu estabelecimento.



## **Prefeitura Municipal de Pedro Osório** **Estado do Rio Grande do Sul**

**IX** - Fornecer substâncias para desnaturação e descaracterização visual permanente dos produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata.

**X** - Dispor de controle de temperaturas das matérias primas, dos produtos, do ambiente e dos equipamentos empregados no processo tecnológico, em conformidade com o tipo e o processo tecnológico de cada produto.

**XI** - Manter os registros da recepção de animais, matérias primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino.

**XII** - Garantir o acesso dos servidores do SIISPOA-SIM a todas as instalações do estabelecimento para realização dos trabalhos de inspeção e fiscalização.

**XIII** - Manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias primas e produtos sujeitos a reinspeção e para sequestro de matérias primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional.

**XIV** - Manter equipe regularmente treinada e habilitada para a execução das atividades do estabelecimento.

**XV** - Dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, quando for constatado desvio no controle de processo ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

**XVI** - Realizar os tratamentos de aproveitamento condicional ou a inutilização de produtos de origem animal em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares expedidas pela SIISPOA-SIM, mantendo registros auditáveis do tratamento realizado, principalmente nos casos em que a inutilização ou aproveitamento condicional não foi realizado na presença do SIM.

**XVII** - Fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da inspeção quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências.

**XVIII** - Fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à Inspeção, para seu uso exclusivo.

**XIX** - Recolher todas as taxas de inspeção sanitária e/ou abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas, de acordo com a legislação vigente.

**XX** - Fornecer uniformização completa devidamente asseada ao pessoal de fiscalização para as diversas atividades durante a execução dos trabalhos.

**XXI** - Nos casos em que os técnicos da inspeção não dispuserem de meio de locomoção para a execução dos trabalhos, a empresa deverá viabilizar o seu transporte.

**Art. 52º** - Os estabelecimentos, com auxílio e monitoramento feito por seu responsável técnico legal, devem dispor de programas de boas práticas de fabricação e autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados, contendo registros que comprovem o atendimento aos requisitos higiênicos sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, identidade, qualidade e integridade dos seus produtos.

**Art. 53º** - Os estabelecimentos só podem expor a venda e distribuir produtos que não apresentem riscos à saúde pública e que não tenham sido alterados ou fraudados.



**Prefeitura Municipal de Pedro Osório**  
**Estado do Rio Grande do Sul**

**CAPÍTULO VIII**

**DA INSPEÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**Art. 54º** - A inspeção dos produtos de origem animal será executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais e nos demais estabelecimentos que constam neste Decreto, a inspeção será executada de forma periódica.

§1º - A inspeção periódica será realizada no mínimo uma vez a cada vinte dias, podendo este prazo ser menor, a critério do SISPOA-SIM.

§2º - Um estabelecimento com fiscalização periódica poderá, a qualquer momento, ser inspecionado de forma permanente, dependendo da avaliação de risco realizada pelo SIISPOA-SIM.

**Art. 55º** - Os estabelecimentos de abate devem entregar ao SIISPOA-SIM uma comunicação das atividades com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas.

**Art. 56º** - Entende-se por ingrediente qualquer substância empregada na fabricação ou na preparação de um produto, incluídos os aditivos alimentares.

§1º - Todos os ingredientes, insumos e aditivos devem ser procedentes de empresas legalmente constituídas e registradas junto ao órgão sanitário competente.

§2º - Os produtos e as quantidades empregadas devem atender aos limites estabelecidos pelos órgãos competentes.

**SEÇÃO I**

**DA INSPEÇÃO DE CARNES E DERIVADOS**

**Art. 57º** - O abate de animais para o consumo público, ou para matéria prima na fabricação de derivados, no município de Pedro Osório, estarão sujeitos às seguintes condições:

§1º - O abate de diferentes espécies, incluídos grandes, médios e pequenos animais em um mesmo estabelecimento, pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade, com completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo respeitados as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

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

§3º - Os animais deverão ser obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária “ante” e “post mortem” e abatidos mediante processo humanitário.

§4º - Os veículos de transporte de carne, produtos cárneos e vísceras deverão ser providos de meios para a produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares, e o Alvará de Licença Sanitária para Veículos de Transporte Alimentício emitido pela Vigilância Sanitária.

§5º - Todo abate de animais, para consumo humano, ou industrialização realizada em estabelecimento ou local não registrado será considerado clandestino, sujeitando os responsáveis à apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetidos às demais penas em lei.



**Prefeitura Municipal de Pedro Osório**  
**Estado do Rio Grande do Sul**

**Art. 58º** - É permitida a adição aos produtos cárneos, nos limites fixados previstos neste Decreto ou em normas complementares de:

**I** - Água ou gelo, com o objetivo de facilitar a trituração e a homogeneização da massa.

**II** - Amido ou fécula, com objetivo de dar melhor liga a massa.

**Art. 59º** - Entende-se por carnes as massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluída ou não da base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela inspeção veterinária oficial.

**Art. 60º** - Entendem-se por carcaças as massas musculares e os ossos do animal abatido, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras, respeitadas as particularidades de cada espécie, observando ainda:

**I** - Bovinos e equídeos: não inclui pele, patas, rabo, glândula mamária, testículos e membro genital masculino.

**II** - Suídeos: pode ou não incluir pele, cabeça e pés.

**III** - Ovinos e caprinos: não inclui pele, patas, glândula mamária, testículos e membro genital masculino, mantido ou não o rabo.

**IV** - Aves: deve ser desprovida de penas, sendo facultativa a retirada de rins, pés, pescoço, cabeça e órgãos reprodutores em aves que não atingiram a maturidade sexual.

**§Único** - É obrigatória a remoção da carne que fica ao redor da ferida da sangria geralmente com acúmulo de coágulos, a qual é imprópria para consumo, respeitadas as particularidades de cada espécie.

**Art. 61º** - Entende-se por miúdos os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano, conforme especificado abaixo:

**I** - Ruminantes: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó.

**II** - Suídeos: língua, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo.

**III** - Aves: fígado sem a vesícula biliar, coração sem o saco pericárdio e moela sem o revestimento interno.

**IV** - Pescado: língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória, respeitadas as particularidades de cada espécie.

**V** - Equídeos: coração, língua, rins e estômago.

**Art. 62º** - Entende-se por produtos de triparia as vísceras abdominais utilizadas com envoltórios naturais, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

**§Único** - Os intestinos utilizados como envoltórios devem ser previamente raspados e lavados, e podem ser conservados por meio de dessecação, salga ou outro processo aprovado.

**Art. 63º** - As carnes e os miúdos utilizados na elaboração de produtos cárneos devem estar livres de gordura, aponeuroses, linfonodos, glândulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos para o consumo humano.

**§Único** - É proibido o uso de intestinos, tonsilas, glândulas salivares, glândulas mamárias, ovários, baço, testículos, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria prima na composição de produtos cárneos.



## **Prefeitura Municipal de Pedro Osório Estado do Rio Grande do Sul**

**Art. 64º** - É permitida a utilização de sangue ou suas frações no preparo de produtos cárneos, desde que obtido em condições específicas definidas em normas complementares e desde que seja proveniente de animal sadio.

**Art. 65º** - Para fins deste Decreto entende-se por:

§1º - Almôndega o produto cárneo obtido da carne moída das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval.

§2º - Apresuntado o produto cárneo obtido a partir de recortes ou cortes das massas musculares dos membros anteriores ou posteriores de suínos, transformados em massas, condimentados com adição de ingredientes.

§3º - Bacon o produto cárneo obtido do corte da parede tóraco-abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, curado e defumado.

§4º - Banha o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos de suínos, com adição ou não de aditivos e de coadjuvantes.

§5º - Caldo de carne o produto líquido resultante do cozimento de carnes, filtrado, esterilizado e envasado.

§6º - Carne bovina salgada curada dessecada ou jerked beef o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e de agentes de cura, submetido a processo de dessecação.

§7º - Carne cozida o produto cárneo obtido de carne das diferentes espécies animais, desossada ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetida a processo térmico específico.

§8º - Carne mecanicamente separada o produto obtido da remoção da carne dos ossos que a sustentam, após a desossa de carcaças de aves, bovinos, suínos ou de outras espécies autorizadas pelo MAPA.

§9º - Carne temperada o produto cárneo obtido dos cortes ou de carnes das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes.

§10º - Charque o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação. Podem-se utilizar carnes de outras espécies na elaboração do charque, desde que declare a sua denominação na hora da venda.

§11º - Copa o produto cárneo obtido do corte íntegro da carcaça suína denominado de nuca ou sobrepaleta, condimentado, curado, com adição ou não de ingredientes, maturado, dessecado, defumado ou não.

§12º - Defumados os produtos cárneos que após o processo de cura são submetidos à defumação para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.

§13º - Desidratados os produtos cárneos obtidos pela desidratação da carne fragmentada ou de miúdos das diferentes espécies animais, cozidos ou não, com adição ou não de ingredientes, dessecados por meio de processo tecnológico específico.

§14º - Embutidos os produtos cárneos elaborados com carne ou órgãos comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou outra membrana animal.

§15º - Esterilizados os produtos cárneos obtidos a partir de carnes ou miúdos das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, embalados hermeticamente e submetidos à esterilização comercial.



## **Prefeitura Municipal de Pedro Osório** **Estado do Rio Grande do Sul**

§16º - Fiambre o produto cárneo obtido de carne de uma ou mais espécies animais, com adição ou não de miúdos e partes animais comestíveis, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes.

§17º - Gelatina o produto obtido por meio de hidrólise térmica, química ou enzimática, ou a combinação desses processos, da proteína colagênica presente nas cartilagens, tendões, peles, aparas e ossos das diferentes espécies animais, seguida de purificação, filtração e esterilização. No preparo da gelatina somente é permitido o uso de matérias primas procedentes de animais que não tenham sofrido qualquer restrição pela inspeção.

§18º - Hambúguer o produto cárneo obtido da carne moída das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval.

§19º - Linguça o produto cárneo obtido de carnes fragmentadas das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial.

§20º - Lombo o produto cárneo obtido do corte da região lombar dos suínos, condimentado, com adição de ingredientes, salgado ou não, curado ou não, e defumado ou não.

§21º - Morcele o produto cárneo elaborado principalmente a partir do sangue, com adição de toucinho moído ou não, condimentado e cozido.

§22º - Mortadela o produto cárneo obtido da emulsão de carnes de diferentes espécies animais, com adição ou não de toucinho, pele, miúdos e partes de animais comestíveis, de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial.

§23º - Pasta ou patê o produto cárneo obtido a partir de carnes ou miúdos das diferentes espécies animais, transformados em pasta, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

§24º - Pepperoni o produto cárneo elaborado de carne suína e de toucinho fragmentados, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, apimentado, fermentado, maturado, dessecado, defumado ou não.

§25º - Presunto o produto cárneo obtido exclusivamente do pernil suíno, curado, defumado ou não, desossado ou não, com adição ou não de ingredientes. Podem-se utilizar carnes do membro posterior de outras espécies na elaboração do presunto, desde que declare a sua denominação na hora da venda.

§26º - Produtos cárneos aqueles obtidos de carnes, miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes.

§27º - Produtos gordurosos comestíveis os que resultam do processamento ou do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos tecnológicos específicos, com adição ou não de ingredientes. Quando estes produtos se apresentarem na forma líquida devem ser denominados de óleos.

§28º - Quibe o produto cárneo obtido de carne bovina ou ovina moída, com adição de trigo integral, moldado e acrescido de ingredientes. Pode-se utilizar carne de outras espécies animais na elaboração do quibe, desde que declare a sua denominação na hora da venda.

§29º - Salame o produto cárneo obtido da carne suína e de toucinho, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado ou não, e dessecado.

§30º - Salsicha o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, com adição ou não de gordura, de pele, de miúdos e de partes de animais comestíveis, com adição de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial.

§31º - Toucinho o panículo adiposo adjacente à pele dos suínos.



**Prefeitura Municipal de Pedro Osório**  
**Estado do Rio Grande do Sul**

§32º - Unto fresco ou gordura suína em rama a gordura cavitária dos suínos.

**Art. 66º** - Da inspeção “ante mortem”:

**I** - É obrigatória a realização do exame “ante mortem” dos animais destinados ao abate pelo Médico Veterinário, lotado no SIISPOA-SIM, com poder de inspeção e fiscalização.

**II** - O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do SIISPOA-SIM.

**III** - É vedado o abate de animais desacompanhados de documentos de trânsito.

**IV** - Os animais respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão a inspeção “ante mortem”.

**V** - Os animais que chegarem em veículos lacrados, devem ser desembarcados somente na presença de um representante do SIISPOA-SIM.

**VI** - O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais.

**VII** - O exame “ante mortem” deve ser realizado no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate e compreende a avaliação documental, o comportamento, o aspecto do animal, assim como sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública. Qualquer caso suspeito implicará no isolamento do animal ou até mesmo do lote, tomando todas as medidas cabíveis conforme o caso.

**VIII** - Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação, que pode compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com o fim de diagnosticar e determinar a destinação, aplicando-se ações de saúde animal quando o caso exigir.

**IX** - O exame será repetido caso decorra período superior a vinte e quatro horas entre a primeira avaliação e o momento do abate.

**X** - Na inspeção “ante mortem”, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.

**XI** - As fêmeas em gestação adiantada ou com sinais de parto recente ou aborto, não portadoras de doenças infectocontagiosas, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento. Somente poderão ser abatidas após no mínimo dez dias, contados da data do parto.

**XII** - A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento do SIISPOA-SIM. Para que sejam tomadas as medidas cabíveis.

**XIII** - Quando no exame “ante mortem” forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do animal, este deve ser abatido por último ou em instalações específicas para este fim.

**§Único** - Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIISPOA-SIM: notificar o serviço oficial de saúde animal, primeiramente na área de jurisdição do estabelecimento, isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto não houver definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas e determinar a imediata desinfecção dos locais, dos equipamentos e dos utensílios que possam ter entrado em contato com os resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendidas as recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal.

**Art. 67º** - Do abate de emergência:



## **Prefeitura Municipal de Pedro Osório** **Estado do Rio Grande do Sul**

**I** - Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame “ante mortem”, devem ser submetidos ao abate de emergência.

**II** - Compreendem animais destinados ao abate de emergência aqueles animais doentes, com sinais de doenças infectocontagiosas e notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outras condições previstas em normas complementares.

**III** - É proibido o abate de emergência na ausência do fiscal do SIISPOA-SIM.

**IV** - São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto ou em normas complementares.

**V** - Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser aproveitados, a critério da Inspeção.

### **Art. 68º - Do abate:**

**I** - É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergências que comprometem o bem-estar animal. O tempo de descanso e dieta hídrica será definido em norma complementar futuramente.

**II** - O sacrifício dos animais somente será permitido após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria. Nenhuma manipulação deve ser iniciada antes do tempo de sangria definido em três minutos. Os métodos de insensibilização devem seguir o descrito na Instrução Normativa nº 03/2000 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e suas atualizações.

**III** - A inspeção pode determinar a interrupção do abate ou a redução da velocidade sempre que julgar necessário.

**IV** - Antes da insensibilização, e de acordo com a espécie, os animais devem passar por um chuveiro com água potável sob pressão.

**V** - As aves podem ser depenadas: a seco ou após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação contínua.

**VI** - Sempre que for entregue para o consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente em temperatura entre 62° a 72°C (sessenta e dois e setenta e dois graus celsius), acrescentando-se também a necessária lavagem da carcaça após a execução do processo. É obrigatória a renovação contínua da água nos sistemas de escaldagem.

**VII** - É proibido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévia.

**VIII** - A evisceração será feita com a supervisão do fiscal do SIISPOA-SIM em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e a carcaça do animal. Em hipótese algum pode se retardada a evisceração e para tanto não devem ficar animais dependurados nos trilhos, nos intervalos de trabalho.

**IX** - 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. Deve-se ter cuidado com a oclusão do reto e do esfôago e a retirada do conjunto intacto, sem contaminações.

**X** - Os sistemas de resfriamento devem fazer com que a temperatura das carcaças, medida na intimidade das massas musculares, atinja aquela estipulada pela legislação vigente, devendo também manter distância mínima entre as carcaças, de modo que elas não fiquem encostadas entre si, e nem em contato com o piso.

### **Art. 69º - Da inspeção “post mortem”:**



## Prefeitura Municipal de Pedro Osório Estado do Rio Grande do Sul

**I** - Consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares, conforme a espécie animal.

**II** - Todos os órgãos e as partes de carcaças devem ser examinados imediatamente depois de removidos das carcaças.

**III** - O julgamento e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do SIISPOA-SIM. As limitações do estabelecimento serão consideradas quando da inspeção, admitindo o aproveitamento condicional apenas nos casos em que houver condições para tal.

**IV** - As carcaças e partes das carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas neste Decreto ou em normas complementares.

**V** - As carcaças, as partes de carcaças e órgãos condenados devem ser desnaturadas e removidas por meios específicos.

**Art. 70º** - Dos aspectos gerais no julgamento da inspeção “post mortem”:

**I** - Abscessos múltiplos ou disseminados: Devem ser condenadas as carcaças, as partes de carcaças e os órgãos que apresentem abscessos com repercussão no estado geral. Podem ser destinados ao aproveitamento condicional pelo uso de calor aqueles que não repercutirem no estado geral, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas. Podem ser liberadas, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas, aquelas que apresentem em um único órgão ou parte da carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no estado geral. Podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.

**II** - Actinomicose ou actinobacilose: Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões generalizadas ou localizadas nos locais de eleição, com repercussão no seu estado geral. Podem ser liberadas com aproveitamento condicional pelo uso de calor, depois de removidos e condenados os órgãos atingidos, quando as lesões forem localizadas sem repercussão no estado geral. Quando as lesões forem localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e de outros órgãos, e a carcaça encontrar-se em bom estado geral, esta pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas. As cabeças com actinomicose devem ser condenadas, exceto quando a lesão óssea for discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.

**III** - Afecções pulmonares: Devem ser condenadas as carcaças de animais acometidos de afecções extensas, em processo agudo, crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não a outras complicações e com repercussão no estado geral. Podem ser liberadas para o aproveitamento condicional pelo uso de calor, as carcaças daqueles acometidos em processo agudo ou em fase de resolução, abrangido o tecido pulmonar e a pleura, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, mas sem repercussão no estado geral. Podem ser liberadas para consumo, após a remoção das áreas atingidas, nos casos de aderência pleural sem qualquer tipo de exsudato e sem repercussão na cadeia linfática regional. Quanto aos pulmões, devem ser condenados àqueles que apresentem lesões patológicas de origem inflamatória, infecciosa, parasitária, traumática ou pré-agônica.

**IV** - Alterações musculares: Devem ser condenadas as carcaças que apresentarem alterações acentuadas e difusas e quando existir degeneração do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares. Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentarem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta ou com exsudação. Podem ser destinadas a salga ou tratamento por calor ou a condenação, a critério do SIISPOA-SIM, as carcaças com alterações por estresse ou fadiga.

**V** - Aspecto repugnante, coloração anormal, degenerações, putrefação: Devem ser condenadas as carcaças, partes de carcaças e órgãos quando apresentarem estes aspectos. As carcaças que apresentem gordura de cor amarelada decorrente de fatores nutricionais ou características raciais podem ser liberadas. Quando exalarem odores considerados anormais também deve ser condenada.

**VI** - Brucelose: Animais reagentes positivos devem ser abatidos separadamente. Devem ser condenadas as carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva quando estes estiverem em estado



## Prefeitura Municipal de Pedro Osório Estado do Rio Grande do Sul

febril no exame “ante mortem”. Aproveitamento condicional pelo uso de calor, de carcaças de animais reagentes positivos que apresentem lesões localizadas, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas, incluindo úbere, o trato genital e o sangue. Animais positivos, na ausência de lesões indicativas, podem ter suas carcaças liberadas para consumo, devendo ser condenados o úbere, o trato genital e o sangue.

**VII - Caquexia:** Devem ser condenadas as carcaças e os órgãos de animais caquéticos. Aqueles que se apresentarem apenas magros, mas livres de qualquer processo patológico podem ser destinadas ao aproveitamento condicional, a critério do SIISPOA-SIM.

**VIII - Carbúnculo hemático:** Devem ser condenadas as carcaças, peles, chifres, cascos, pêlos, órgãos, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se imediatamente as medidas cabíveis neste caso conforme legislação vigente.

**IX - Carbúnculo sintomático:** Devem ser condenadas as carcaças e os órgãos.

**X - Cisto hidático:** Devem ser condenadas as carcaças e órgãos quando houver caquexia. Os órgãos que apresentem lesões periféricas, calcificadas e circunscritas podem ser liberados depois de removidas e condenadas às áreas afetadas.

**XI - Contaminação:** Devem ser condenadas as carcaças, partes de carcaças e órgãos, quando não for possível a remoção completa da área contaminada, ou quando apresentem a área externa contaminada por conteúdo gastrointestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza.

**XII - Coração:** Devem ser condenados aqueles com lesões de miocardite, endocardite e pericardite. As carcaças de animais com lesões cardíacas devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor sempre que houver repercussão no seu estado geral.

**XIII - Doenças infectocontagiosas:** O destino dado aos órgãos será similar aquele dado à respectiva carcaça.

**XIV - Edema:** Devem ser condenadas as carcaças que apresentem edema generalizado, nos casos discretos e localizados, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem devem ser removidos e condenados.

**XV - Esofagostomose:** Devem ser condenadas as carcaças e órgãos dos animais parasitados por *Oesophagostomum* quando houver caquexia. Os intestinos ou suas partes que apresentem nódulos em pequeno número podem ser liberados.

**XVI - Euritematose:** Devem ser condenados os pâncreas infectados por parasitas do gênero *Eurytrema*.

**XVII - Fetos:** Devem ser condenados os fetos do abate de fêmeas gestantes.

**XVIII - Fígados:** Devem ser condenados aqueles com cirrose atrófica ou hipertrófica, nestes casos as carcaças podem ser liberadas desde que não comprometidas. Quando a infestação for por *Fasciola hepática* com lesão limitada ao fígado, sem repercussão no estado geral da carcaça, este órgão deve ser condenado e a carcaça liberada, quando houver presença de caquexia ou icterícia, as carcaças e os órgãos afetados devem ser condenados. Fígados com necrobacilose nodular devem ser condenados, quando a lesão coexistir com outras alterações que levem ao comprometimento da carcaça, esta e os órgãos devem ser condenados. Quando apresentarem lesões generalizadas de telangiectasia devem ser condenados, porém quando as lesões forem discretas podem ser liberados após removidas e condenadas às áreas atingidas.

**XIX - Fratura, contusão:** Devem ser condenadas as carcaças que apresentem contusão generalizada e múltiplas fraturas. Quando as lesões forem extensas, sem que tenha sido comprometida totalmente, devem ser destinadas ao tratamento pelo calor depois de removidas e condenadas às áreas atingidas. Quando a contusão, fratura ou luxação for localizada, as carcaças podem ser liberadas depois de removidas e condenadas às áreas atingidas.



## **Prefeitura Municipal de Pedro Osório** **Estado do Rio Grande do Sul**

**XX - Gestação:** As carcaças de animais com sinais de parto recente ou de aborto, desde que não tenham evidências de infecções, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso de calor, devendo ser condenados o trato genital, úbere e o sangue.

**XXI - Intoxicação:** Devem ser condenadas as carcaças em que for evidenciada a intoxicação em virtude de tratamento por substância medicamentosa ou ingestão acidental de produtos tóxicos. Ao critério do SIISPOA-SIM podem ser liberadas para consumo ou dado aproveitamento condicional, quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas.

**XXII - Linfonodos:** As carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas. Quando não houver comprometimento do estado geral, condena-se a área de drenagem do linfonodo, com aproveitamento condicional da carcaça pela esterilização por calor.

**XXIII - Língua:** Quando apresentem glossite devem ser condenadas.

**XXIV - Mastite:** Deve ser destinada a esterilização por calor as carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite, sempre que houver comprometimento sistêmico. Quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, podem ser liberadas as carcaças. As glândulas mamárias que apresentem sinais de lactação devem ser condenadas.

**XXV - Material purulento:** Devem ser condenadas as carcaças, as partes de carcaças e os órgãos que sejam contaminados acidentalmente com este material, assim como as que apresentem alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento.

**XXVI - Miíase:** Devem ser condenadas as partes de carcaças e os órgãos invadidos por larvas.

**XXVII - Neoplasia:** Deve ser condenado todo órgão ou parte de carcaça quando as neoplasias forem extensas, com ou sem metástases, que apresentem repercussão no estado geral. Quando as neoplasias extensas forem localizadas e sem comprometimento do estado geral, a carcaça e os órgãos devem ser destinados à esterilização por calor, depois de removidas e condenadas às partes e os órgãos comprometidos. Lesões neoplásicas discretas e localizadas, sem comprometimento do estado geral, a carcaça pode ser liberada depois de removidas e condenadas às partes e os órgãos afetados.

**XXVIII - Parasitoses:** Órgãos e partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem devem ser condenados, podendo a carcaça ser liberada, desde que não tenha sido comprometida.

**XXIX - Rins:** Devem ser condenados aqueles com lesões como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções, devendo verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias e se acarretaram alterações na carcaça. A carcaça e os rins podem ser liberados para consumo quando suas lesões não estiverem relacionadas a doenças infectocontagiosas, dependendo da extensão das lesões, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas.

**XXX - Sanguinolento ou hemorrágico:** Devem ser condenadas as carcaças e órgãos quando em decorrência de doenças ou afecções de caráter sistêmico. A critério do SIISPOA-SIM devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento por calor as carcaças e os órgãos de animais mal sangrados.

**XXXI - Sarcocistose:** Devem ser condenadas as carcaças com infecção intensa por *Sarcocystis spp.*

**XXXII - Sarna:** Devem ser condenadas as carcaças com infestação generalizada, com comprometimento do estado geral. Pode ser liberada quando a infestação for discreta e limitada, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas.

**XXXIII - Septicemia, piemia, toxemia ou indícios de viremia:** Devem ser condenadas as carcaças cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar. Incluem-se, mas não se limitam os quadros clínicos de: inflamação aguda da pleura, peritônio, pericárdio e das meninges, gangrena,



## Prefeitura Municipal de Pedro Osório Estado do Rio Grande do Sul

gastrite e enterite hemorrágica ou crônica, metrite, poliartrite, flebite umbilical, hipertrofia do baço, hipertrofia generalizada dos nódulos linfáticos e rubefação difusa do couro.

**XXXIV -Tuberculose:** Devem ser condenadas as carcaças de animais positivos quando no exame “ante mortem” o animal esteja febril, quando sejam acompanhadas de caquexia, quando apresentem lesões nos músculos, ossos, articulações ou linfonodos que drenam a linfa destas partes, quando apresentem lesões caseosas em órgãos ou serosas, quando apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquima ou serosas, quando apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades da lesão, necrose ou presença de tubérculos, quando apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local e quando existam lesões calcificadas generalizadas. Lesões de tuberculose são consideradas generalizadas quando além das lesões nos aparelhos respiratório, digestório e seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões, baço, rins, útero, ovário, testículos, cérebro e medula espinhal. Depois de removidas e condenadas às áreas atingidas, as carcaças podem ser destinadas a esterilização por calor quando os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, quando limitadas a linfonodos do mesmo órgão, quando existam lesões concomitantes em linfonodos e em órgãos pertencentes à mesma cavidade. A carcaça que apresente apenas uma lesão discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo pode ser liberada, depois de condenadas às áreas atingidas. As partes de carcaças e órgãos que se contaminarem com material tuberculose, por contato acidental de qualquer natureza, devem ser condenadas.

**Art. 71º** - Da inspeção “post mortem” dos bovinos, além do disposto no artigo 70º, no que couber, aplica-se:

**I - Cisticercose:** Devem ser condenadas quando a infecção por *Cysticercus bovis* for intensa, ou seja, presença de dois a quatro cistos localizados, simultaneamente, em pelo menos dois locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado) ou presença de quatro ou mais cistos localizados no quarto dianteiro (músculos do pescoço, peito e paleta) ou no quarto traseiro (músculos do coxão, alcatra e lombo), mediante incisões múltiplas e profundas. Entende-se por infestação intensa quando são encontrados pelo menos oito cistos viáveis ou calcificados. Admite-se aproveitamento condicional pelo uso de calor, após remoção e condenação das áreas atingidas, quando forem encontrados mais de um cisto, viável ou calcificado, e menos do que fixado pela infecção intensa. Quando for encontrado um cisto viável a carcaça deve ser destinada ao tratamento pelo frio ou salga, após a remoção e a condenação da área atingida. Quando for encontrado um único cisto já calcificado, esta pode ser destinada ao consumo humano após remoção e condenação da área atingida.

**II - Hemoglobinúria bacilar:** Devem ser condenadas as carcaças, assim como as dos animais que tiverem sintomas de varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna.

**Art.72º** - Da inspeção “post mortem” dos ovinos e caprinos, além do disposto no artigo 70º, no que couber, aplica-se:

**I - Cenurose:** Devem ser condenadas as carcaças de animais portadores de *Coenurus cerebralis* quando acompanhadas de caquexia. Os órgãos afetados devem ser condenados também.

**II - Cisticercose ovina:** Devem ser condenadas as carcaças com infecção intensa por *Cysticercus ovis*. Entende-se por infecção intensa quando são encontrados cinco ou mais cistos. Quando for encontrado mais de um cisto e menos do que caracteriza infecção intensa, as carcaças e tecidos envolvidos devem ser destinados ao aproveitamento condicional pelo calor, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas. Quando for encontrado um único cisto a carcaça pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

**III - Linfadenite caseosa:** Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do estado geral e sempre que se evidencia o comprometimento de órgãos e vísceras. Quando as lesões forem localizadas, caseosas ou em processo de calcificação as carcaças devem ser destinadas a esterilização pelo calor, desde que permitam a remoção e a condenação da área de drenagem dos linfonodos atingidos. Quando as lesões forem



## Prefeitura Municipal de Pedro Osório Estado do Rio Grande do Sul

calcificadas e discretas podem ser liberadas para consumo depois de removida e condenada a área de drenagem afetada.

**Art. 73º** - Da inspeção “post mortem” dos suínos, além do disposto no artigo 70º, no que couber, aplica-se:

**I - Afecções de pele:** As carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas e outras dermatites podem ser liberadas para consumo depois de removidas e condenadas às áreas atingidas. As carcaças com sarna em estágios avançados que demonstrem sinais de caquexia ou extensiva inflamação muscular devem ser condenadas.

**II - Artrite:** Devem ser condenadas aquelas com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia na membrana sinovial, acompanhada de caquexia. Aquelas sem repercussão no estado geral devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso de calor. As carcaças com artrite sem reação nos linfonodos e sem repercussão no estado geral podem ser liberadas para consumo, depois de retirada a parte atingida.

**III - Asfixia:** Devem ser condenados todos os suínos que morrerem por asfixia, seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem.

**IV - Cisticercose suína:** As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus cellulose* devem ser condenadas. Entende-se por infecção intensa a presença de dois ou mais cistos, viáveis ou calcificados, adicionados à confirmação de dois ou mais cistos nas massas musculares. Quando for encontrado mais de um cisto viável ou calcificado e menos do que fixado na infecção intensa a carcaça deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso de calor, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas. Quando encontrado um único cisto viável esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso de frio ou salga, depois de removida e condenada a área atingida, já quando o único cisto encontrado for calcificado a carcaça pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

**V - Erisipela:** As carcaças que apresentem múltiplas lesões de pele, artrite agravada por necrose ou quando houver sinais sistêmicos devem ser condenadas. Nos casos localizados sem alteração sistêmica a carcaça deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso de calor, após retirada e condenação das áreas atingidas.

**VI - Linfadenite granulomatosa:** As carcaças que apresentem lesões localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou do órgão afetado.

**VII - Peste suína:** Devem ser condenadas totalmente quando os rins e linfonodos revelarem lesões duvidosas desde que comprove lesão característica em qualquer outro órgão ou tecido, assim como quando forem lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração. Quando as lesões forem discretas e circunscritas a um órgão ou tecido a carcaça deve ser destinada a esterilização por calor, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas.

**VIII - Triquinose:** As carcaças acometidas por *Trichinella spirallis* devem ser destinadas ao aproveitamento condicional por tratamento pelo frio.

**Art. 74º** - Da inspeção “post mortem” dos equinos, além do disposto no artigo 70º, no que couber, aplica-se:

**I - Lesões inflamatórias ou neoplasias:** Devem ser condenadas as carcaças e órgãos, assim como animais acometidos de meningite cérebro espinhal, encefalomyelite infecciosa, febre tifoide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, garrotilho, anemia infecciosa equina e mormo. Se não houver lesões sistêmicas em animais com sorologia positiva para anemia infecciosa equina as carcaças podem ser liberadas para consumo. Nos casos de mormo devem ser tomadas as medidas cabíveis conforme legislação vigente.

**Art. 75º** - Da inspeção “post mortem” das aves, além do disposto no artigo 70º, no que couber, aplica-se:



## **Prefeitura Municipal de Pedro Osório** **Estado do Rio Grande do Sul**

**I - Canibalismo:** Devem ser condenadas as carcaças e os órgãos quando as lesões tiverem envolvimento extensivo repercutindo na carcaça. Não havendo comprometimento sistêmico, a carcaça pode ser liberada depois de retirada a área atingida.

**II - Endoparasitoses e ectoparasitoses:** Quando não houver repercussão na carcaça, os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados.

**III - Lesão mecânica:** Devem ser condenadas as carcaças e os órgãos quando as lesões forem extensas, incluídas as decorrentes de escaldagem excessiva. As lesões superficiais determinam condenação parcial com liberação do restante da carcaça e dos órgãos.

**IV - Processo inflamatório:** As carcaças que apresentem evidências de processos inflamatórios ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite, síndrome ascética, miopatias e discondroplasia tibial devem ser julgados da seguinte maneira: quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão, apenas as áreas atingidas devem ser condenadas, quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidencia de caráter sistêmico, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

**Art. 76º** - Durante os procedimentos de inspeção “ante” e “post mortem”, o julgamento dos casos não previstos no presente Regulamento fica a critério da Inspeção que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da sanidade animal.

**§Único** - O julgamento segue os princípios das legislações federais e estaduais, por consequência toda e qualquer alteração nestas legislações acarretarão alterações nos julgamentos municipais.

**Art. 77º** - Os produtos cárneos são considerados fraudados quando:

**I** - Forem empregadas carnes e matérias primas de qualidade ou em proporções diferentes das constantes da fórmula aprovada.

**II** - Forem empregados conservadores e corantes não permitidos neste Regulamento ou em normas complementares.

**III** - Houver adição de água ou de gelo com intuito de aumentar o volume e o peso do produto e em proporção superior à permitida neste Regulamento ou em normas complementares.

**IV** - Forem adicionados tecidos inferiores.

**Art. 78º** - Os produtos cárneos devem ser considerados alterados e impróprios para consumo quando:

**I** - A superfície é úmida, pegajosa, exsudando líquido.

**II** - A palpação se verifiquem partes ou áreas flácidas ou consistência anormal.

**III** - Há indícios de fermentação pútrida.

**IV** - A massa apresenta manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade.

**V** - A gordura está rançosa.

**VI** - O envoltório está perfurado por parasitos que atingiram também a massa.

**VII** - Nos casos de odor e sabor estranhos, anormais.

**VIII** - Se constatem microorganismos patogênicos.

**IX** - Manipulados em más condições de higiene.



## **Prefeitura Municipal de Pedro Osório** **Estado do Rio Grande do Sul**

**Art. 79º** - O charque deve ser considerado alterado quando:

- I - Tem odor e sabor desagradáveis, anormais.
- II - A gordura está rançosa.
- III - Amolecido, úmido e pegajoso.
- IV - Com áreas de coloração anormal.
- V - É “seboso”.
- VI - Apresenta larvas ou parasitos.
- VII - Por alterações outras, a juízo da Inspeção Municipal.

**Art. 80º** - Na verificação dos produtos cárneos esterilizados devem ser consideradas:

- I - As condições gerais do recipiente, o qual não deve apresentar defeitos.
- II - Cheiro, sabor e coloração próprios.
- III - Ausência de tecidos diferentes daqueles indicados na fórmula.
- IV - Ocorrência de som correspondente à sua natureza na prova de percussão, no caso de enlatados.
- V - O não desprendimento de gases, a não projeção de líquido e a produção de ruído característico, decorrente da entrada de ar no continente submetido a vácuo.

**Art. 81º** - Nos casos de aproveitamento condicional a que se refere este Decreto, os produtos devem ser submetidos a um dos seguintes tratamentos:

**I - Frio:** Em temperatura não superior a  $-10^{\circ}\text{C}$  (dez graus célsius negativos) por dez dias. Admite-se também para suínos os binômios:  $-15^{\circ}\text{C}$  (quinze graus célsius negativos) por trinta dias,  $-25^{\circ}\text{C}$  (vinte e cinco graus célsius negativos) por vinte dias ou  $-29^{\circ}\text{C}$  (vinte e nove graus célsius negativos) por doze dias, conforme o caso e a juízo da inspeção.

**II - Sal:** Em salmoura com no mínimo  $24^{\circ}\text{Be}$  (vinte e quatro graus de Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três centímetros e meio) de espessura, por no mínimo vinte e um dias.

**III - Calor:** Por cozimento em temperatura de  $76,6^{\circ}\text{C}$  (setenta e seis vírgula seis graus célsius) por no mínimo trinta minutos, por fusão pelo calor em temperatura mínima de  $121^{\circ}\text{C}$  (cento e vinte e um graus célsius) ou por esterilização por calor úmido, conforme caso e a juízo da inspeção.

**Art. 82º** - Na inexistência de equipamentos ou instalações específicas para aplicação de tratamentos condicionais determinados pela inspeção, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso, como condenação.

### **SEÇÃO II**

#### **DA INSPEÇÃO DE OVOS E DERIVADOS**

**Art. 83º** - A inspeção de ovos e derivados é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

**Art. 84º** - Para fins deste Decreto entende-se por:



## **Prefeitura Municipal de Pedro Osório** **Estado do Rio Grande do Sul**

§1º - Derivados de ovos aqueles produtos obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou de suas misturas, após a eliminação da casca e das membranas. Os derivados de ovos podem ser líquidos, concentrados, pasteurizados, desidratados, liofilizados, cristalizados, resfriados, congelados, ultracongelados, coagulados ou apresentarem-se sob outras formas utilizadas como alimento.

§2º - Ovos sem outra especificação, os ovos de galinha em casca, sendo os demais acompanhados da indicação da espécie que procedem.

§3º - Ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo.

§4º - Ovos frigorificados os ovos em casca conservados pelo frio industrial.

**Art. 85º** - Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pela inspeção:

- I - Garantir condições de higiene em todas as etapas do processo.
- II - Armazenar e utilizar embalagens de maneira a assegurar a inocuidade do produto.
- III - Realizar exame pela ovoscopia em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade.
- IV - Classificar os ovos com equipamentos específicos.
- V - Apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca.

**Art. 86º** - Os ovos, segundo a coloração da casca, serão classificados da seguinte forma:

- I - Branco enquadra-se o ovo que apresente casca de coloração branca ou esbranquiçada.
- II - Vermelho enquadra-se o ovo que apresente casca de coloração avermelhada.

**Art. 87º** - São considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentarem:

I - Alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento.

- II - Mumificação ou eu estejam secos por outra causa.
- III - Podridão vermelha, negra ou branca.
- IV - Contaminação por fungos, externa ou internamente.
- V - Cor, odor ou sabor anormal.

VI - Sujidades externas por materiais estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos.

- VII - Rompimento da casca e que estiverem sujos.
- VIII - Rompimento da casca e das membranas testáceas.
- IX - Contaminação por substâncias tóxicas.

**Art. 88º** - Os ovos considerados impróprios para consumo humano devem ser condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível.



**Prefeitura Municipal de Pedro Osório**  
**Estado do Rio Grande do Sul**

**SEÇÃO III**

**DA INSPEÇÃO DE LEITE E DERIVADOS**

**Art. 89º** - A inspeção de leite e seus derivados é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, as demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

**Art. 90º** - A inspeção de leite e seus derivados abrange:

**I** - O estado sanitário do rebanho, o local da ordenha, o ordenhador, o material empregado, o acondicionamento, a eficiência da refrigeração e o transporte do leite.

**II** - As matérias primas e seu beneficiamento até a expedição, nos postos de leite e derivados e nos estabelecimentos industriais.

**Art. 91º** - Para fins deste Decreto entende-se por:

**§1º** - Bebida láctea o produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

**§2º** - Clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo equivalente. Todo leite destinado ao consumo humano deve ser clarificado.

**§3º** - Colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

**§4º** - Composto lácteo o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó obtido a partir do leite ou de derivados de leite ou de ambos, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

**§5º** - Creme de leite o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por meio de processo tecnológico específico que apresenta a forma de emulsão de gordura em água.

**§6º** - Creme de leite de uso industrial o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumo humano direto.

**§7º** - Derivados do leite outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, produto lácteo composto ou de mistura láctea.

**§8º** - Doce de leite o produto obtido por meio da concentração do leite ou do leite reconstituído sob a ação do calor a pressão normal ou reduzida, com adição de sacarose com ou sem adição de sólidos de origem láctea, de creme e de outras substâncias alimentícias.

**§9º** - Farinha láctea o produto resultante da dessecação da mistura de farinhas de cereais ou de leguminosas com leite, com adição ou não de outras substâncias alimentícias. Deve ter no mínimo vinte por cento de leite do total dos ingredientes.

**§10º** - Filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão.

**§11º** - Lactose o açúcar do leite.

**§12º** - Leite sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas. O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

**§13º** - Leite aromatizado o produto lácteo resultante da mistura preparada, de forma isolada ou combinada, com leite e cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente com adição de



## **Prefeitura Municipal de Pedro Osório** **Estado do Rio Grande do Sul**

açúcar e aditivos e que apresente a proporção mínima de oitenta e cinco por cento de leite no produto final.

§14º - Leite concentrado o produto de uso exclusivamente industrial que não pode ser reconstituído para fins de obtenção de leite para consumo humano direto.

§15º - Leite concentrado e leite desidratado são produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por meio de processos tecnológicos específicos.

§16º - Leite condensado o produto resultante da desidratação parcial do leite com adição de açúcar ou o obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida, que resulte em produto de mesma composição e características.

§17º - Leite cru refrigerado o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados.

§18º - Leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.

§19º - Leite em pó o produto obtido por meio da desidratação do leite integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado.

§20º - Leite esterilizado o leite fluido, previamente envasado, e submetido a processo de esterilização.

§21º - Leite fermentado são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por meio da coagulação e da diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído por meio da fermentação láctea, mediante ação de cultivos de microorganismos específicos, com adição ou não de outros produtos lácteos ou de substâncias alimentícias.

§22º - Leite fluido a granel de uso industrial o leite higienizado, refrigerado, submetido opcionalmente à pré-aquecimento, a pasteurização e a padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumo humano direto.

§23º - Leite modificado, fluido ou em pó são produtos lácteos resultantes da modificação da composição do leite mediante a subtração ou a adição dos seus constituintes.

§24º - Leite pasteurizado o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização.

§25º - Leite reconstituído o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, com adição ou não de gordura láctea até atingir o teor de matéria gorda fixada para o respectivo tipo, seguida de homogeneização, quando for o caso, e de tratamento térmico.

§26º - Leite UAT ou UHT o leite homogeneizado e submetido a processo de ultra alta temperatura.

§27º - Leitelho o produto lácteo resultante da batida do creme pasteurizado durante processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.

§28º - Manteiga produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme pasteurizado, derivado exclusivamente do leite de vaca, por meio de processo tecnológico específico.

§29º - Massa coalhada produto lácteo intermediário, de uso exclusivamente industrial, cozido ou não, dessorado e lavado, que se obtém por meio da coagulação ácida ou enzimática do leite, destinado à elaboração de requeijão ou de outros produtos.

§30º - Mistura láctea o produto que contém em sua composição final mais que cinquenta por cento de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos.



## Prefeitura Municipal de Pedro Osório Estado do Rio Grande do Sul

§31º - Pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microorganismos patogênicos eventualmente presentes.

§32º - Pré-beneficiamento a aplicação de calor ao leite por aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru. O leite deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento.

§33º - Processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110°C e 130°C (cento e dez e cento e trinta graus celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.

§34º - Processo de ultra alta temperatura (UAT ou UHT) o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130°C e 150°C (cento e trinta e cento e cinquenta graus celsius) pelo período de dois a quatro segundos, mediante a processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§35º - Produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia.

§36º - Produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final.

§37º - Produtos lácteos proteicos são os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e das proteínas do soro por meio de tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida.

§38º - Queijo o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por meio da separação parcial do soro em relação ao leite ou ao leite reconstituído coagulado pela ação do coalho, de enzimas específicas, produzidas por microorganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, de especiarias, de condimentos ou de aditivos.

§39º - Queijo de coalho o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semicozida ou cozida, submetida a prensagem e secagem.

§40º - Queijo de manteiga ou queijo do sertão o queijo obtido mediante a coagulação do leite pasteurizado com o emprego de ácidos orgânicos, com a obtenção de uma massa dessorada, fundida e com adição de manteiga de garrafa.

§41º - Queijo em pó o produto lácteo composto obtido por meio da fusão e da desidratação da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea do produto.

§42º - Queijo fresco o que está pronto para consumo logo após a sua fabricação.

§43º - Queijo maturado o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da sua variedade.

§44º - Queijo minas frescal o queijo fresco obtido por meio da coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas ou com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada dessorada, não prensada, salgada e não maturada.

§45 - Queijo minas padrão o queijo de massa crua ou semicozida obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, ou com



## Prefeitura Municipal de Pedro Osório Estado do Rio Grande do Sul

ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada.

§46° - Queijo prato o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa semicozida, prensada, salgada e maturada.

§47° - Queijo processado ou fundido o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da trituração, da mistura, da fusão e da emulsão, por meio de calor e de agentes emulsificantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, na qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea do produto.

§48° - Queijo provolone o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada, que pode ser fresco ou maturado.

§49° - Queijo regional do norte ou queijo tropical o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com enzimas coagulantes apropriadas, ou de ambos, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro fermento, com a obtenção de uma massa dessorada, cozida, prensada e salgada.

§50° - Requeijão o produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada ou não, dessorada e lavada, obtida por meio da coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite, opcionalmente com adição de creme de leite, manteiga, gordura anidra de leite, separados ou em combinação, com adição ou não de condimentos, de especiarias e de outras substâncias alimentícias.

§51° - Ricota fresca o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro do leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume.

§52° - Soro de leite o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, caseína e de produtos similares.

**Art. 92°** - É obrigatória a obtenção de leite em condições higiênicas, abrangendo o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§1° - Logo após a ordenha o leite deve ser filtrado.

§2° - Na conservação do leite, devem ser atendidos os seguintes limites máximos de conservação e temperatura:

- a) Conservação e expedição no posto de refrigeração: 4° C (quatro graus Celsius);
- b) Conservação na usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios antes da pasteurização: 4° C (quatro graus Celsius);
- c) Refrigeração após a pasteurização: 4° C (quatro graus Celsius);
- d) Estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4° C (quatro graus Celsius);
- e) Entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7° C (sete graus Celsius);
- f) Estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra alta temperatura - UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.

§3° - O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.

§4° - A transferência do leite do tanque de refrigeração por expansão direta para o veículo de transporte a granel.



**Prefeitura Municipal de Pedro Osório**  
**Estado do Rio Grande do Sul**

§5º - O intervalo não deve ser maior que quarenta e oito horas entre a ordenha inicial e o recebimento do leite no estabelecimento que vai beneficiá-lo.

§6º - O leite deverá apresentar estabilidade na prova do alizarol.

§7º - É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

§8º - É proibido o envio do leite de fêmeas que pertençam a propriedades interditas, não se apresentem clinicamente sãs, estejam no último mês de gestação, apresentem doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas pelo leite ou estejam em tratamento durante o período de carência do produto.

§9º - O colostro poderá ser recebido e processado desde que o estabelecimento tenha o produto registrado junto ao serviço de inspeção.

**Art. 93º** - É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

**I** - Leite cru refrigerado.

**II** - Leite fluido a granel de uso industrial.

**III** - Leite pasteurizado.

**IV** - Leite submetido ao processo UAT ou UHT.

**V** - Leite esterilizado.

§**Único** - São considerados para consumo humano direto apenas o leite fluido previsto nos incisos III, IV e V.

**Art. 94º** - Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:

**I** - Características físico-químicas:

a) Características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;

b) Teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);

c) Teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);

d) Teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);

e) Teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

f) Teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

g) Acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 mL;

h) Densidade relativa a 15°C (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/mL;

i) Índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos); e



## **Prefeitura Municipal de Pedro Osório** **Estado do Rio Grande do Sul**

j) Equivalentes a  $-0,512^{\circ}\text{C}$  (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a  $-0,536^{\circ}\text{C}$  (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;

**II** - Não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico.

**III** - Não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares.

**Art. 95°** - O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização. Só pode ser beneficiado o leite que atenda as especificações do artigo 94°.

**§1°** - Os estabelecimentos deverão analisar diariamente o leite cru recebido para: temperatura, acidez, estabilidade ao alizarol, densidade, crioscopia, teor gordura, extrato seco total e desengordurado, peroxidase, fosfatase e resíduo de antibiótico.

**§2°** - Os exames exigidos na inspeção de leite e seus derivados devem ser realizados por servidores das próprias empresas ou laboratórios credenciados e constarão de boletins que estarão disponíveis ao responsável pela inspeção.

**§3°** - Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados de análises de seleção do leite, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do leite, de acordo com o disposto neste Decreto e em normas complementares.

**§4°** - A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no Art. 94° e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.

**§5°** - Na hipótese de que trata o §4°, o estabelecimento receptor fica obrigado a comunicar ao SIM a ocorrência, devendo manter registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.

**Art. 96°** - O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende o pré-beneficiamento e o beneficiamento do leite, os quais incluem as etapas de filtração, padronização, homogeneização, tratamentos térmicos de pasteurização ou esterilização, entre outros.

**Art. 97°** - Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré-beneficiamento e beneficiamento.

**Art. 98°** - Permitem-se os seguintes processos de pasteurização:

**I - Pasteurização lenta:** aquecimento indireto do leite entre  $63^{\circ}\text{C}$  e  $65^{\circ}\text{C}$  (sessenta e três e sessenta e cinco graus célsius) pelo período de trinta minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica lenta, em aparelhagem própria, seguido de rápido resfriamento a uma temperatura entre  $02^{\circ}\text{C}$  e  $05^{\circ}\text{C}$  (dois e cinco graus célsius). Este processo não será aceito para beneficiamento de leite a ser comercializado como leite de consumo.

**II - Pasteurização rápida:** aquecimento do leite em camada laminar entre  $72^{\circ}\text{C}$  e  $75^{\circ}\text{C}$  (setenta e dois e setenta e cinco graus célsius) pelo período de quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria, seguido de rápido resfriamento a uma temperatura entre  $02^{\circ}\text{C}$  e  $05^{\circ}\text{C}$  (dois e cinco graus célsius).

**§1°** - O leite pasteurizado deve ser refrigerado em temperatura não superior a  $04^{\circ}\text{C}$  (quatro graus célsius), imediatamente após a pasteurização ou envasado automaticamente em circuito fechado no menor prazo possível e expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura também não superior a  $04^{\circ}\text{C}$  (quatro graus célsius).

**§2°** - O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.



## Prefeitura Municipal de Pedro Osório Estado do Rio Grande do Sul

§3º - O leite a ser utilizado na fabricação de queijos, com maturação inferior a 60 dias, deve ser filtrado e submetido à pasteurização.

§4º - A pasteurização é obrigatória nos estabelecimentos sob inspeção do SIISPOA-SIM, salvo no caso do §3º deste artigo.

**Art. 99º** - Entende-se por processo de ultra alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus Celsius) e 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

**§Único** - É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.

**Art. 100º** - Todos os estabelecimentos de leite e derivados devem registrar diariamente a produção, entradas e saídas e estoques de matérias primas e produtos, incluindo soro de leite, leite e permeado, especificando origem, quantidade, controles do processo produtivo e destino.

**Art. 101º** - É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

**Art. 102º** - Para fins de padronização a seguinte classificação se aplicará a todos os queijos:

**I** - De acordo com o conteúdo de matéria gorda no extrato seco, em porcentagem:

a) Queijo extra gordo ou duplo creme quando contenham no mínimo 60% (sessenta por cento);

b) Queijo gordo quando contenham entre 45 e 59,9% (quarenta e cinco e cinquenta e nove vírgula nove por cento);

c) Queijo semi gordo quando contenham entre 25 e 44,9% (vinte e cinco e quarenta e quatro vírgula nove por cento);

d) Queijo magro quando contenham entre 10 e 24,9% (dez e vinte e quatro vírgula nove por cento);

e) Queijo desnatado quando contenham menos de 10% (dez por cento).

**I** - De acordo com o conteúdo de umidade:

a) Queijo de baixa umidade também conhecido como queijo de massa dura, umidade de até 35,9% (trinta e cinco vírgula nove por cento);

b) Queijo de média umidade também conhecido com queijo de massa semi dura, umidade entre 36 e 45,9% (trinta e seis e quarenta e cinco vírgula nove por cento);

c) Queijo de alta umidade também conhecido como de massa branda ou macio, umidade entre 46 e 54,9% (quarenta e seis e cinquenta e quatro vírgula nove por cento);

d) Queijo de muita alta umidade também conhecido como de massa branda ou mole, umidade não inferior a 55% (cinquenta e cinco por cento).

**Art. 103º** - Os critérios de julgamento para leite e seus derivados estão listados nas Tabelas 1, 2, 3 e 4 abaixo:



**Prefeitura Municipal de Pedro Osório**  
**Estado do Rio Grande do Sul**

**TABELA 1 – Critério de julgamento para cremes.**

PRODUTO - CREME -	DESTINO	
	APROVEITAMENTO CONDICIONAL	CONDENAÇÃO
✓ Impurezas ✓ Creme de “retorno”	Manteiga comum.	Sabão.
✓ Corpos estranhos ou causas de repugnância ✓ Conservador ou inibidor ✓ Neutralizante da acidez ✓ Putrefação ✓ Ranço ✓ Microrganismos patogênicos	---	Sabão.
✓ Acidez acima do padrão	Manteiga.	---

**TABELA 2 – Critério de julgamento dos diversos tipos de leite.**

PRODUTO - LEITE -	DESTINO	
	APROVEITAMENTO CONDICIONAL	CONDENAÇÃO
✓ Impurezas	Leite em pó industrial; Doce de leite; Requeijão; Desnate.	Alimentação animal.
✓ Corpos estranhos ou causas de repugnância	---	Sabão; Caseína industrial.
✓ Acidez fora do padrão	Leite em pó industrial; Desnate.	Alimentação animal.
✓ Aguagem	Leite em pó industrial; Caseína industrial; Desnate.	Sabão; Caseína industrial; Alimentação animal.
✓ Leite fisiologicamente anormal	Leite em pó industrial; Desnate.	---
✓ Leite colostrado ✓ Leite coagulado	---	Sabão; Caseína industrial, somente quando for colostrado; Alimentação animal.
✓ Conservador e/ou inibidor ✓ Neutralizante da acidez ✓ Reconstituintes da densidade	---	Sabão; Caseína industrial; Alimentação animal.
✓ Leite viscoso com sangue ou pus	---	Sabão; Caseína industrial.
✓ Leite fervido/cozido ✓ Leite parcialmente desnatado ✓ (na propriedade rural)	Leite em pó industrial; Desnate.	---
✓ Pasteurizado	Qualquer produto lácteo com exceção do leite para consumo direto.	---
✓ Leite de “retorno”	Leite em pó industrial; Desnate.	Alimentação animal.
✓ Embalagens danificadas durante ensacamento	Qualquer produto lácteo com exceção do leite de consumo humano direto.	Alimentação animal.
✓ Estufamento das embalagens	---	Alimentação animal; Caseína industrial.



**Prefeitura Municipal de Pedro Osório**  
**Estado do Rio Grande do Sul**

✓ <b>Problemas de rotulagem</b>	Qualquer produto lácteo com exceção do leite de consumo humano direto.	---
✓ <b>Gordura abaixo do padrão</b>	Desclassificação.	---
✓ <b>Prazo de validade vencido</b>	Reidratação; Leite em pó industrial.	---
✓ <b>Com substâncias não aprovadas</b> ✓ <b>Parasitas</b> ✓ <b>Propriedades organolépticas anormais</b> ✓ <b>Ranço</b>	---	Alimentação animal.
✓ <b>Microrganismos patogênicos</b>	---	Incineração.
✓ <b>Parasitas</b>	---	Alimentação animal.

**TABELA 3 – Critério de julgamento para manteiga.**

PRODUTO - MANTEIGA -	DESTINO	
	APROVEITAMENTO CONDICIONAL	CONDENAÇÃO
✓ <b>Impurezas</b> ✓ <b>Corpos estranhos ou causas de repugnância</b> ✓ <b>Ranço</b> ✓ <b>Caracteres organolépticos estranhos</b> ✓ <b>Conservadores ou inibidores</b> ✓ <b>Misturada a gorduras estranhas</b>	---	Sabão.
✓ <b>Acidez acima do padrão</b>	Desclassificação para o tipo inferior.	---
✓ <b>Umidade acima do padrão</b>	Liberação após malaxagem e correção; Fusão.	---
✓ <b>Mofo</b>	Liberação após remoção.	Sabão.
✓ <b>Sal acima do padrão</b>	Liberação após correção; Fusão.	---
✓ <b>Microrganismos patogênicos</b>	Fusão.	Sabão.

**TABELA 4 – Critérios para julgamento de queijos.**

PRODUTO - QUEIJO -	DESTINO	
	APROVEITAMENTO CONDICIONAL	CONDENAÇÃO
✓ <b>Impurezas</b>	Liberação após limpeza quando superficiais; Queijo fundido quando incorporadas na massa.	Alimentação animal quando disseminadas na massa.
✓ <b>Corpos estranhos ou causas de repugnância</b> ✓ <b>Estufamento</b> ✓ <b>Caracteres organolépticos estranhos</b>	---	Alimentação animal.



**Prefeitura Municipal de Pedro Osório**  
**Estado do Rio Grande do Sul**

✓ Aditivos e/ou ingredientes não permitidos ✓ Parasitas		
✓ Mofo	Liberação após limpeza quando superficial; Queijo fundido quando interno.	---
✓ Defeito de crosta	Fatiagem; Ralação; Fusão.	---
✓ Rachado ou defeito de forma	Ralação; Fusão.	---
✓ Microrganismos patogênicos	---	Sabão.
✓ Composição química fora do padrão ✓ Maturação inadequada ✓ Prazo de comercialização ultrapassado	Fusão.	---

§Único - O julgamento segue os princípios das legislações federais e estaduais, por consequência toda e qualquer alteração nestas legislações acarretarão alterações nos julgamentos municipais.

**Art. 104º** - O destino dado ao leite e aos produtos derivados dele depende diretamente das instalações industriais e do resultado das análises regulamentares.

§Único - Quando o estabelecimento não apresentar meios capazes de atender as especificações exigidas pelo serviço de inspeção, ou deixar de apresentar a solução adequada ao caso, o produto será sumariamente inutilizado.

**Art. 105º** - 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 licença emitida pela Vigilância Sanitária municipal.

**Art. 106º** - É permitido o transporte em latões de leite cru não refrigerado da propriedade rural até a agroindústria, desde que chegue ao estabelecimento industrial até duas horas após início da ordenha.

#### SEÇÃO IV

#### DA INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

**Art. 107º** - A inspeção de produtos de abelhas e derivados abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

**Art. 108º** - Para fins deste Decreto entende-se por:

§1º - Cera de abelhas o produto secretado pelas abelhas para a formação dos favos nas colmeias, de consistência plástica, de cor amarelada e muito fusível.

§2º - Derivados de produtos de abelhas aqueles elaborados com produtos de abelhas, com adição ou não de ingredientes permitidos.

§3º - Geleia real o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaríngeas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até setenta e duas horas.



**Prefeitura Municipal de Pedro Osório**  
**Estado do Rio Grande do Sul**

§4º - Mel o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou ainda de excreções de insetos sugadores que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia.

§5º - Mel industrial o produto que não atende as especificações para mel de mesa.

§6º - Mel de mesa o produto que atende aos padrões de identidade e qualidade para consumo humano.

§7º - Pólen apícola o produto resultante da aglutinação do pólen das flores efetuada pelas abelhas operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colmeia.

§8º - Produtos de abelhas aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original.

§9º - Própolis o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

**Art. 109º** - O produto definido nesta seção não poderá:

**I** - Ser adicionado de açúcares e/ou outras substâncias que alterem a sua composição original.

**II** - Utilizar-se de qualquer tipo de aditivos.

**III** - Conter substâncias estranhas, de qualquer natureza, tais como insetos, larvas, grãos de areia e outros.

**Art. 110º** - Os critérios para o julgamento da inspeção de produtos de abelhas e seus derivados estão listados na Tabela 5 abaixo:

PRODUTO	DESTINO	
	APROVEITAMENTO CONDICIONAL	CONDENAÇÃO
✓ Mel com resíduos estranhos que demonstrem falha na extração, transporte, beneficiamento e envase. ✓ Presença de corantes naturais ou artificiais. ✓ Presença de aromatizantes. ✓ Acidez corrigida. ✓ Presença de amido, gelatina ou outros espessantes. ✓ Presença de conservantes.	---	Produtos não comestíveis.
✓ Impurezas próprias do mel ou oriundas de defeitos na sua manipulação.	Mel de abelhas industrial, após o conveniente tratamento.	Produtos não comestíveis.
✓ Acidez acima de 40 mg/Kg. ✓ Fermentação. ✓ Emprego de clarificantes e coadjuvantes da filtração. ✓ Obtido exclusivamente da alimentação artificial.	Mel de abelhas industrial.	---



**Prefeitura Municipal de Pedro Osório**  
**Estado do Rio Grande do Sul**

✓ <b>Reação de Fiehe positiva forte ou índice de HMF acima de 40 mg/Kg.</b>	Mel de abelhas industrial, desde que não ultrapasse o limite de 60 mg/Kg, no que se refere ao índice de HMF.	Produto não comestível, desde que fique comprovada a fraude por adição de outros açúcares ou índice de HMF acima de 60 mg/Kg.
✓		
✓ <b>Reação de Lund.</b>	---	Produtos não comestíveis, quando caracterizado fraude.
✓ <b>Ausência de diástase.</b>	Mel de abelhas industrial, desde que o índice de HMF não ultrapasse 60 mg/Kg.	Produtos não comestíveis quando o índice de HMF ultrapassar o limite de 60 mg/Kg.
✓ <b>Geleia real, própolis e pólen com a presença de substâncias estranhas a sua composição.</b>	---	Inutilização.
✓ <b>Favos escuros, com larvas ou desoperculados.</b>	O mel pode ser aproveitado como mel de abelhas industrial.	Os favos serão inutilizados.
✓ <b>Cera de abelhas com mistura de outros tipos de cera, bem como parafina, breu, estearina e outras substancias.</b>	Destinação e aproveitamento industrial, não podendo ser classificado como cera de abelhas.	Inutilização, caso não seja possível dar aproveitamento condicional.
✓ <b>Cera de abelhas com presença de corpos sólidos.</b>	Fusão e limpeza quando houver possibilidade de separação dos elementos.	Inutilização, quando não for possível dar aproveitamento condicional.

§1º - Outros aproveitamentos condicionais podem ser admitidos a critério do SIISPOA-SIM.

§2º - O julgamento segue os princípios das legislações federais e estaduais, por consequência toda e qualquer alteração nestas legislações acarretarão alterações nos julgamentos municipais.

**Art. 111º** - Caso as instalações do apiário sejam utilizadas por mais de um apicultor, torna-se necessário o fornecimento mensal de uma relação com as respectivas produções.

## SEÇÃO V

### DA INSPEÇÃO DE PESCADO E DERIVADOS

**Art. 112º** - Produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para consumo humano.

**Art. 113º** - O pescado em natureza pode ser:

- I - Fresco;
- II - Resfriado;
- III - Congelado.

**Art. 114º** - Para fins deste Decreto entende-se por:

§1º - Carne mecanicamente separada de pescado o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração e a limpeza destes além da separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes a espécies, como espinhas, ossos e pele.



## **Prefeitura Municipal de Pedro Osório** **Estado do Rio Grande do Sul**

§2º - Embutido de pescado o produto elaborado com pescado, com adição de ingredientes, curado ou não, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, utilizados os envoltórios previstos neste Decreto.

§3º - Patê ou pasta de pescado o produto industrializado obtido a partir do pescado transformado em pasta, com adição de ingredientes, submetido a processo tecnológico específico.

§4º - Pescado os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis, equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

§5º - Pescado congelado aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima. O processo de congelamento rápido somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18°C (dezoito graus celsius negativos).

§6º - Pescado curado aquele proveniente de pescado, tratado pelo sal, com ou sem aditivos.

§7º - Pescado descongelado aquele que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento. O descongelamento deve ser realizado em equipamentos apropriados de forma a garantir a inocuidade e a qualidade do pescado, observando-se que uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco e não poderá ser congelado novamente.

§8º - Pescado em conserva aquele elaborado com pescado, com adição de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetidos à esterilização comercial.

§9º - Pescado empanado elaborado a partir de pescado com adição ou não de ingredientes, moldado ou não, e revestido de cobertura que o caracterize, submetido ou não a tratamento térmico.

§10º - Pescado em semiconserva aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, com adição ou não de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob-refrigeração.

§11º - Pescado fresco aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo.

§12º - Pescado resfriado aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração.

§13º - Pescado seco ou desidratado o produto obtido pela dessecação do pescado em diferentes intensidades, por meio de processo natural ou artificial, com ou sem aditivos, a fim de se obter um produto estável a temperatura ambiente.

**Art. 115º** - O pescado deve atender aos padrões de identidade e qualidade.

**Art. 116º** - São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado sem atenção às legislações ambientais e pesqueiras.

**Art. 117º** - É obrigatória a lavagem previa do pescado utilizado como matéria prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial. A água de lavagem deve ser hipoclorada a 15 ppm (quinze partes por milhão).

**Art. 118º** - Depois de submetido ao congelamento o pescado deve ser mantido a -18°C (dezoito graus celsius negativos) ou abaixo.

**Art. 119º** - Nos casos de aproveitamento condicional do pescado, este deve ser destinado ao congelamento, salga ou calor conforme as instalações disponíveis no estabelecimento, caso contrário deve ser tomada uma medida mais rigorosa como condenação.

**Art. 120º** - O transporte do pescado “in natura” para consumo deve ser em caixas plásticas de cor clara, com gelo e transportado em veículo com compartimento fechado provido de meios para a produção

*“Doe órgãos, doe sangue: salve vidas!”*



**Prefeitura Municipal de Pedro Osório**  
**Estado do Rio Grande do Sul**

e/ou manutenção do frio, observando-se as demais exigências regulamentares, e licença emitida pela Vigilância Sanitária Municipal.

**SEÇÃO VI**

**DA INSPEÇÃO DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS**

**Art. 121º** - Para fins deste Decreto entende-se por:

§1º - Produto gorduroso não comestível todo aquele obtido pela fusão de carcaças, partes de carcaças, ossos e vísceras não empregados no consumo humano. Deve ser desnaturado pelo emprego de substâncias desnaturantes.

§1º - Produto não comestível todo aquele resultante da manipulação e do processamento de matéria prima, de produtos e de resíduos de animais empregados na preparação de gêneros não destinados ao consumo humano.

§3º - Produtos não comestíveis de pescado aqueles obtidos a partir de pescado inteiro, suas partes ou qualquer resíduo destes não aptos para o consumo humano.

**Art. 122º** - Todos os produtos condenados devem ser conduzidos à seção de produtos não comestíveis, proibida sua passagem por seções onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.

**CAPÍTULO IX**

**DAS ANÁLISES LABORATORIAIS**

**Art. 123º** - Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância utilizada na sua elaboração, estão sujeitos a exames físicos químicos e microbiológicos.

**Art. 124º** - Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físicos químicos.

**Art. 125º** - Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no SIISPOA-SIM, do cronograma de análises físicas químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e produtos de origem animal, que serão realizadas em laboratórios credenciados ou instituições reconhecidas e aprovadas pelo SIM, sendo as despesas de tais procedimentos arcadas pelo proprietário/responsável do referido estabelecimento.

§1º - O cronograma poderá ser alterado a qualquer momento pelo SIISPOA-SIM.

§2º - A coleta das amostras deverá ser realizada pelo responsável técnico do estabelecimento acompanhada e fiscalizada por um funcionário do SIM que aplicará o lacre. Poderá ser coletada pelo próprio SIM quando julgar necessário.

**Art. 126º** - As análises laboratoriais devem compreender as informações fixadas em Normas complementares específico para este fim.

§1º - A coleta deve ser acompanhada pelo SIISPOA-SIM.

§2º - O serviço oficial pode a qualquer momento, solicitar análises de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria prima fora do calendário previsto.

§3º - O serviço oficial pode a qualquer momento, solicitar outros tipos análises de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria prima não previsto no cronograma.



**Prefeitura Municipal de Pedro Osório**  
**Estado do Rio Grande do Sul**

**Art. 127º** - Devem ser disponibilizadas cópias das análises laboratoriais, nos prazos e formas estabelecidos, para verificação e arquivamento pelo SIISPOA-SIM.

**Art. 128º** - Ficam estabelecidas, também, as análises de rotina do leite a serem realizadas no próprio estabelecimento.

**CAPÍTULO X**

**DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA**

**Art. 129º** - Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário, antes de sua liberação para comércio.

**Art. 130º** - A reinspeção abrange:

**I** - A verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;

**II** - A rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e as datas de fabricação e de validade;

**III** - A avaliação das características sensoriais, quando couber;

**IV** - A coleta de amostras para análises físico químicas, microbiológicas e outras, quando couber;

**V** - O documento sanitário de trânsito, quando couber;

**VI** - As condições de manutenção de higiene do veículo transportador;

**Art. 131º** - Nos produtos que na reinspeção apresentarem evidencia de adulteração, falsificação ou fraude, serão aplicados procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares. Devem ser reaproveitados para fabricação de produtos não comestíveis ou inutilizados, conforme o caso e julgamento do SIISPOA-SIM.

**CAPÍTULO XI**

**DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**Art. 132º** - O trânsito dos produtos de origem animal, regularmente inspecionados na origem, fica autorizado dentro do município de Pedro Osório observando os seguintes requisitos:

**I** - O estabelecimento deve estar devidamente registrado no SIISPOA-SIM.

**II** - Os produtos deverão estar acondicionados adequadamente com rótulo, carimbos ou outra identificação, conforme regulamentação municipal.

**III** - A respectiva nota fiscal deverá conter, no seu verso, o carimbo padrão para expedição de produto conforme modelo definido pelo SIISPOA-SIM e firmado pelo responsável legal do estabelecimento.

**§Único** - Todos os produtos de origem animal, em trânsito pelas rodovias do município, podem ser reinspecionados pelos técnicos do SIISPOA-SIM, nos postos fiscais fixo ou volante, bem como nos estabelecimentos de destino, conforme o artigo 142º deste Decreto.



**Prefeitura Municipal de Pedro Osório**  
**Estado do Rio Grande do Sul**

**Art. 133º** - O trânsito de matérias primas e produtos de origem animal devem ser realizados por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção e a integridade dos produtos assim como permitir sua conservação e deverão seguir as seguintes determinações:

- I** - Devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.
- II** - Os veículos utilizados em produtos frigorificados devem dispor de isolamento térmico, equipamento gerador de frio, quando necessário, além de instrumento de controle de temperatura.
- III** - Os veículos devem ser devidamente registrados para tal finalidade no órgão competente.
- IV** - Não podem ser transportados produtos ou mercadorias de outra natureza juntamente com os produtos de origem animal.

**CAPÍTULO XII**

**DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES**

**Art. 134º** - Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades previstas em Lei, as pessoas físicas e/ou jurídicas:

- I** - Fornecedoras de matérias primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIISPOA-SIM.
- II** - Proprietários, locatários ou arrendatários de estabelecimentos registrados, onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias primas ou produtos de origem animal.
- III** - Proprietários, arrendatários ou responsáveis por casas comerciais que receberem venderem ou despacharem produtos de origem animal.
- IV** - Aos que expuserem à venda, em qualquer parte, produtos de origem animal.
- V** - Que expirem ou transportem matérias primas ou produtos de origem animal.

**§Único** - A responsabilidade a que se refere este artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias primas.

**Art. 135º** - Se houver evidencia ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o SIISPOA-SIM adotará isolada ou cumulativamente as seguintes medidas:

- I** - Advertência com notificação, quando o infrator for primário e não houver agido com dolo ou má fé.
- II** - Lavratura do Auto de Infração e Multa nos casos não compreendidos no inciso I, observando as seguintes graduações: infrações leves, infrações médias, infrações graves e infrações gravíssimas.
- III** - Apreensão e/ou condenação das matérias primas ou dos produtos de origem animal, quando não apresentem condições higiênico sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulteradas.
- IV** - Suspensão da comercialização, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico sanitária ou quando causar embaraço a ação fiscalizadora.



## Prefeitura Municipal de Pedro Osório Estado do Rio Grande do Sul

**V** - Interdição do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar a inexistência de condições higiênico sanitária.

**VI** - Cancelamento do registro.

**VII** - Coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.

**§Único** - A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto sob suspeita será autorizada pelo SIISPOA-SIM.

**Art. 136º** - O descumprimento às disposições deste Decreto e de normas complementares será punido administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

**Art. 137º** - O SIISPOA-SIM poderá divulgar em mural próprio ou pela imprensa as penalidades aplicadas, declarando o nome do infrator, natureza e sede do estabelecimento, assim como os produtos que incorrerem em adulterações ou falsificações que forem comprovadas.

### CAPÍTULO XIII

#### DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

**Art. 138º** - Os modelos oficiais de documentos utilizados pelo SIISPOA-SIM serão regulamentados em legislação específica.

**Art. 139º** - A estrutura organizacional do SIISPOA-SIM será da seguinte forma:

**I** - Coordenador do SIISPOA-SIM: Médico Veterinário, lotado no SIISPOA-SIM, o qual irá coordenar e executar todas as atividades administrativas e de inspeção.

**II** - Auxiliares de Inspeção: Auxiliam o Médico Veterinário nas inspeções.

**§1º** - Os cargos definidos no caput deste artigo serão definidos mediante Portaria emitida pelo Poder Executivo.

**§2º** - O SIISPOA-SIM poderá solicitar um Oficial Administrativo para auxiliar no recebimento, expedição, protocolo e organização dos documentos recebidos e expedidos.

**Art. 140º** - Para execução das atividades do SIISPOA-SIM, a equipe técnica e os auxiliares têm autorização para conduzir o veículo oficial, sempre que não houver à disposição um motorista, conforme Decreto Municipal nº 5580/2017.

**Art. 141º** - Todos os produtos de origem animal sem Inspeção Federal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou Serviço de Inspeção Estadual da Secretaria de Agricultura e Abastecimento - RS ou Inspeção Municipal do SIISPOA-SIM, serão considerados impróprios, sujeitando-se aos seus responsáveis a apreensão e condenação dos referidos produtos, tanto quanto as demais penas da lei.

**Art. 142º** - Para realizar os serviços de inspeção a nível comercial, o SIISPOA-SIM poderá, desde que solicitado pela Vigilância Sanitária participar da referida inspeção, observadas as regras de competência de cada órgão.

**§1º** - A Vigilância Sanitária deve comunicar ao SIISPOA-SIM os resultados das análises de rotina e fiscais que realizarem se dos mesmos resultarem em apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos ou matérias primas de origem animal.

**§2º** - A fiscalização nas casas atacadistas e varejistas é de competência da Vigilância Sanitária, vinculada à Secretaria de Saúde, e poderá ser acompanhada dos funcionários do SIISPOA-SIM quando solicitada.



**Prefeitura Municipal de Pedro Osório**  
**Estado do Rio Grande do Sul**

**Art. 143º** - Serão fixadas as taxas sanitárias, com a finalidade de ressarcimento aos cofres públicos pela contraprestação do SIISPOA-SIM.

**Art. 144º** - Sempre que necessário o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

**Art. 145º** - Os casos omissos ou duvidosos que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Coordenador do SIISPOA-SIM.

**Art. 146º** - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, especialmente o Decreto 5232/2014, o Decreto 5386/2016 e o Decreto 5609/2017.

Gabinete do Prefeito, 06 de novembro de 2018.

**Registre-se e Publique-se.**

  
**MOACIR OTÍLIO ALVES**  
**PREFEITO MUNICIPAL**