



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

**DECRETO Nº 5641/2018**

**“REGULAMENTA AS NORMAS  
TÉCNICAS GERAIS PARA  
ESTABELECIMENTOS FABRICANTES  
DE PRODUTOS DE ORIGEM  
ANIMAL.”**

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

**RESOLVE:**

**Art. 1º** - Ficam estabelecidas as normas técnicas gerais para estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal.

**Art. 2º** - Estas normas foram desenvolvidas para todos os estabelecimentos cadastrados no SIISPOA-SIM, independente da atividade desenvolvida e da classificação do estabelecimento. Todos os estabelecimentos deverão adequar-se à presente norma e a outras específicas e complementares para cada categoria de atividade industrial.

**Art. 3º** - A disposição das dependências e dos equipamentos deverá prever um fluxo contínuo de produção.

**Art. 4º** - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos:

**I - Localização e situação:** A área do terreno deverá ter tamanho compatível com o projeto a ser implantado, prevendo eventual expansão, recomendando-se um afastamento mínimo de 5 m (cinco metros) dos limites das vias públicas ou outras divisas, salvo quando se trata de estabelecimento já construído, cujo afastamento poderá ser menor, desde que haja possibilidade de serem interiorizadas as operações de recepção e expedição. Em qualquer dos casos, a área terá que possibilitar a circulação interna de veículos, de modo a facilitar a chegada de matérias-primas e saídas de produtos acabados.

A localização deverá ainda observar as normas urbanísticas, os Códigos de Posturas Estaduais e Municipais e outras legislações pertinentes, de modo a evitar, principalmente, problemas de poluição. As áreas de circulação de veículos deverão ser pavimentadas com material de fácil limpeza, que não permita a formação de poeira e que facilite o escoamento das águas. A critério do SIM pode ser utilizada brita, desde que as áreas de circulação de pessoas ao redor do estabelecimento sejam pavimentadas. A área industrial será delimitada de modo a não permitir a entrada de animais e pessoas estranhas. Quando a residência for contígua ao prédio industrial, não será permitida a comunicação, bem como o acesso direto entre os dois prédios.

Deve localizar-se em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e potenciais contaminantes.

**II - Área construída:** Deverá ser compatível com a capacidade do estabelecimento, produto e equipamentos, de tal modo que o fluxograma do processo seja adequado à tecnologia utilizada na industrialização dos produtos, considerando que os raios solares, o vento e as chuvas não prejudiquem os trabalhos industriais.

**III - Barreira sanitária:** Deve dispor de lavador de botas com água corrente, escova e sabão líquido. Também deve dispor de pia com torneira que não utilize fechamento manual, sabão líquido, solução desinfetante (álcool gel ou similar), toalhas descartáveis e lixeira com acionamento da tampa a pedal, devendo estar localizada em todos os acessos para a área limpa da indústria.



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

**IV - Pisos e esgotos:** O piso será liso, resistente, impermeável e de fácil higienização, com declive em direção as canaletas para uma perfeita drenagem. O piso será de material resistente a choques e a ação de ácidos e álcalis. Os esgotos deverão ser lançados nos condutores principais por meio de ralos sifonados. Nos estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, estas deverão ser côncavas e cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não se permitindo pranchões de madeira. A rede de esgoto em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evitem refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais. O piso das câmaras será construído de material resistente, impermeável e de fácil higienização, com caimento em direção às portas, não sendo permitida a existência de ralos no seu interior.

**V - Paredes, portas e janelas:** O pé-direito deverá ser suficiente nas diversas dependências, de modo que permita a instalação dos equipamentos pertinentes à atividade realizada numa altura adequada à manipulação higiênica dos produtos e carcaças. No caso de estabelecimentos com trilhagem aérea, esta deverá possuir altura adequada à manipulação higiênica das carcaças. As paredes serão sempre de alvenaria ou outro material aprovado pelo SIISPOA-SIM, lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis até a altura mínima de 2m (dois metros), preferencialmente, ou totalmente nos locais que a Inspeção julgar necessário. Acima da área de 2m (dois metros) as paredes serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não descamável. As portas terão altura e largura suficiente para possibilitar o trânsito de carrinhos e, quando for o caso, de carcaças, meias-carcaças ou grandes cortes através de trilhos. Quando as circunstâncias permitirem, recomenda-se o uso de óculo, com tampa articulada, para evitar o trânsito através das portas, de carrinhos de produtos não comestíveis, que se destinem à graxaria ou dela retornem, bem como o trânsito de pessoas estranhas às seções. Todas as portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para permanecerem sempre fechadas, evitando assim a entrada de insetos. As portas e janelas serão sempre metálicas, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, não se tolerando madeira na construção destas. As câmaras serão de alvenaria, sem pintura, com paredes lisas e de fácil higienização ou totalmente construídas de isopainéis com tratamento anticorrosivo. Possuirá portas metálicas ou de material plástico, não se tolerando portas e marcos de madeira. Nas câmaras o pé-direito recomendado será de 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros), variando conforme a finalidade para a qual será utilizada ou a critério do SIISPOA-SIM. Os peitoris das janelas serão sempre chanfrados em ângulo para facilitar a limpeza e ficarão preferencialmente a 2m (dois metros) do piso da sala. As janelas e outras aberturas serão obrigatoriamente providas de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

**VI - Teto:** No teto serão usados materiais impermeáveis, lisos e de fácil higienização. Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro. O forro poderá ser dispensado quando a estrutura do telhado for metálica e de boa conservação, ou a critério do SIISPOA-SIM.

**VII - Corredores:** Deverão ser de largura suficiente para a passagem de carrinhos, caixas e bandejas.

**VIII - Localização dos equipamentos:** A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de inspeção e de higienização, recomendando-se um afastamento entre si e em relação às paredes, colunas e divisórias.

**IX - Natureza do material:** O material empregado na constituição dos equipamentos, utensílios e recipientes deverá ser impermeável e de fácil higienização, preferencialmente de aço inoxidável ou outros materiais aceitos pelo SIISPOA-SIM, não sendo permitido o uso de madeira. Os utensílios usados nas dependências de fabricação de queijos ou outros produtos derivados do leite, sob nenhum pretexto poderão ser de madeira. Toleram-se o uso de madeira exclusivamente nas prateleiras das câmaras de maturação de queijos. Os latões para transporte de leite poderão ser de aço inoxidável, alumínio, ferro estanhado, plástico ou outros materiais aprovados pelo SIM. Nos latões estanhados, a estanhagem terá de ser perfeita e a liga não poderá ter mais que 2% (dois por cento) de chumbo. Não será permitido o uso de qualquer tipo de tecido (panos, toalhas, etc.) nas dependências dos estabelecimentos e seus anexos, exceto para uso na dessagem dos queijos, devendo ser estes constituídos de material próprio para esta finalidade. Os equipamentos e utensílios deverão apresentar perfeito acabamento, exigindo-se que suas superfícies sejam lisas e planas sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes. Deverão apresentar resistência frente às repetidas operações de limpeza e desinfecção. Não será



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

permitido modificar as características dos equipamentos sem prévia autorização do SIM, nem operá-los acima de suas capacidades.

**X - Lavatórios de mãos e higienizadores:** As seções que manipulem carnes e vísceras, ou outros produtos de origem animal, deverão dispor de lavatórios de mãos de aço inoxidável, ou outro material aprovado pelo SIM, com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro. As seções que manipulem carnes e vísceras deverão dispor também de higienizadores, os quais servirão para higienização de facas, chairas, ganchos e serras, que funcionarão com água circulante, renovada ou através de outro meio aprovado pelo SIISPOA-SIM, com temperatura mínima de 82,5°C (oitenta e dois graus centígrados e meio). Este será exigido nas seções onde forem utilizados tais instrumentos. A critério do SIM poderão ser aprovados outros métodos de higienização de utensílios.

**XI - Carros:** Quando existentes, deverão ser identificados conforme sua utilização, sendo que para produtos comestíveis serão construídos em material inoxidável ou plástico adequado e para produtos não comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada ou outro material aprovado pelo SIISPOA-SIM.

**XII - Chutes:** Os chutes destinados aos produtos comestíveis serão de material inoxidável e desmontável em diversos segmentos, para melhor higienização, com janelas ou acanaletados, com tampa ajustável e removível em toda a sua extensão. Os chutes para produtos não comestíveis podem ser construídos de chapa galvanizada e serão identificados por pintura externa de cor vermelha, tendo as mesmas características de janelas ou tampas ajustáveis, como nos destinados a produtos comestíveis. Os chutes que ligam seções de produtos, respectivamente, comestíveis e não comestíveis, devem possuir na extremidade que abre na seção de produtos não comestíveis, uma tampa articulada, que permita a passagem do produto, evitando, porém o refluxo de odores estranhos.

**XIII - Trilhagem aérea:** Quando existentes, os trilhos serão metálicos e deverão possuir altura adequada à manipulação higiênica das carcaças, respeitando, no caso de utilização da mesma trilhagem para duas ou mais espécies, a categoria e/ou espécie que exija a maior altura. Poderá ser dispensada a trilhagem aérea desde que seja adotado outro meio de transporte aprovado pelo SIISPOA-SIM.

**XIV - Plataformas:** Devem ser sempre construídas em metal, de preferência ferro galvanizado ou aço inoxidável, antiderrapantes e com corrimão de segurança. Não serão toleradas plataformas de madeira. Devem possuir lavatórios de mãos e higienizadores de acordo com os utensílios utilizados em cada plataforma (faca ou serra). O uso de outros materiais para a construção de plataformas ficará a critério do SIISPOA-SIM.

**XV - Câmaras:** Devem possuir instalações de frio com sistema compatível com a capacidade do estabelecimento. Quando as necessidades tecnológicas exigirem câmaras frigoríficas, estas serão construídas com piso de concreto ou outro material de alta resistência, liso, de fácil higienização e sempre com declive em direção às portas, não podendo existir ralos em seu interior. As portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza. A construção das câmaras de resfriamento poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer um dos casos terão isolamento térmico adequado. O material de isolamento será colocado nas paredes e teto. Quando construídas em alvenaria, as paredes internas serão perfeitamente lisas e sem pintura, visando facilitar a sua higienização. De acordo com a quantidade de matéria prima e produto pronto, tolera-se, mediante aprovação do SIM, o uso das mesmas câmaras para recebimento e estocagem de produtos prontos e matéria primas desde que estejam delimitadas as áreas para os respectivos fins e que estejam sempre organizadas e limpas. Poderá, a critério do SIISPOA-SIM, ser admitida a utilização de equipamentos de frio de uso doméstico como câmara, desde que estes sejam utilizados exclusivamente para o estabelecimento, atenda a temperatura mínima exigida pela legislação vigente e possuam sistema de controle de temperatura externo com registros diários.

**XVI - Mesas:** Todas as mesas serão de aço inoxidável ou de material impermeável, de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis podendo ter sua estrutura de sustentação de ferro galvanizado.

**XVII - Instalações para produção de água quente ou geração de vapor:** A água quente é indispensável no desenvolvimento das operações em condições satisfatórias de higiene, além da adequada higienização das instalações e equipamentos. Por isso, é obrigatória a instalação de qualquer sistema



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

produtor de água quente ou vapor em quantidade suficiente para atender todas as necessidades do estabelecimento, sendo também obrigatório que a água aquecida chegue a qualquer um de seus pontos de utilização com temperatura adequada. Quando existente, a instalação de caldeira obedecerá às normas quanto à sua localização e sua segurança.

**XVIII - Seção de higienização de formas, caixas, bandejas e carrinhos:** O uso de madeira é rigorosamente proibido no interior da seção, que terá tanques de alvenaria revestidos de azulejos, de material inoxidável ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização, não sendo permitidos tanques de cimento amianto ou outro material poroso. Disporá ainda de água quente e/ou fria sob pressão ou não, de maneira que o estabelecimento comprove a eficácia do método de higienização utilizado, e de estrados plásticos ou galvanizados. A lavagem poderá ser feita na sala de desossa/manipulação desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não seja executada durante os trabalhos de desossa/manipulação. Os equipamentos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção.

### **XIX - Convenções de cores para tubulações:**

Vermelha.....	incêndio
Preta.....	esgoto
Verde.....	água potável
Marrom.....	água hiperclorada
Amarela.....	amônia
Branca.....	vapor
Cinza.....	força
Azul.....	ar comprimido.

**XX - Água de abastecimento:** Deve dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para o tratamento de água. Quando o estabelecimento se utilizar de água de superfície (vertentes, açudes, lagos, córregos, rios, poços rasos, etc.) para seu abastecimento, deverá possuir estação de tratamento (hidráulica) onde a água passará, obrigatoriamente, por floculação, decantação, filtração e cloração. Quando a água for proveniente de poços artesianos, poderá sofrer apenas cloração. Independente da fonte da água de abastecimento o estabelecimento deverá possuir clorador, preferencialmente automático, será sempre instalado antes da entrada da água no reservatório, para que possa haver tempo de contato mínimo de 20 (vinte) minutos entre cloro e água. Os estabelecimentos deverão dispor de reservatórios de água, sendo que estes deverão permanecer sempre fechados para evitar a sua contaminação por excrementos de animais, insetos e até mesmo a queda e morte de pequenos animais em seu interior ou outra fonte de contaminação, além de impedir uma maior volatilização do cloro. O reservatório deverá ser devidamente higienizado com frequência mínima semestral.

**XXI - Iluminação e ventilação:** As instalações necessitam de luz natural e artificial abundante e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis. Por isso, no seu projeto e construção será prevista ampla área de janelas, com esquadrias metálicas ou outro material aprovado pelo SIM, de preferência basculantes e com vidros claros. A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaçamento. Observando-se um mínimo de intensidade luminosa suficiente para desempenho das atividades produtivas e de inspeção no estabelecimento. Exaustores também poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória.

**XXII - Vestiários e sanitários:** Deverão ser construídos com acesso independente a qualquer outra dependência da indústria, de preferência segregados entre masculino e feminino. Serão sempre de alvenaria, com piso e paredes impermeáveis e de fácil higienização. Suas dimensões e instalações serão compatíveis com o número de trabalhadores do estabelecimento. Os vestiários, para troca e guarda de



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

roupas, serão separados fisicamente, através de parede, da área das privadas e mictórios, sendo providos de armários individuais em número suficientes. Os sanitários serão sempre de assento, sendo proibidos os vasos sanitários do tipo “vaso turco”. Os vestiários e sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras, preferencialmente, de fechamento não manual, providos de sabão líquido inodoro, solução desinfetante, toalhas descartáveis e lixeiras com acionamento da tampa a pedal ou similar. Todas as aberturas dos vestiários, banheiros e sanitários serão dimensionadas de maneira a permitir um adequado arejamento do ambiente e serão sempre providas de telas à prova de insetos. Quando a indústria for contígua à residência e a mão de obra da indústria for familiar poderá ser dispensada a construção de vestiários e sanitários, podendo ser utilizado o banheiro/vestiário da própria residência, devendo o estabelecimento designar um local específico e de fácil acesso à fiscalização e visitantes.

**XXIII - Uniformes:** Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios para o desempenho das atividades e de uso exclusivo para tal finalidade. O pessoal que trabalha com produtos comestíveis deve usar uniforme de cor clara que consista, no mínimo, de calça, jaleco/camisa, touca e bota. Outros acessórios e/ou vestimentas deverão ser utilizados quando a atividade industrial exigir. O pessoal que exerce outras atividades não relacionadas a produtos comestíveis, concomitantemente ao funcionamento das áreas onde ocorra manipulação de produtos comestíveis, deverá usar uniforme de cor que permita a diferenciação com os demais trabalhadores, consistindo este, no mínimo, em bota, calça e jaleco ou macacão. Todo o pessoal que manipular alimentos deverá, obrigatoriamente, permanecer perfeitamente barbeado ou fazer uso de máscara tipo balaclava ou tipo burca com máscara protetora bucal.

**XXIV - Almojarifado:** Terá área compatível com as necessidades do estabelecimento e com acesso independente à indústria, podendo ter comunicação com esta através de óculo para passagem de material. Deverão ser separadas fisicamente, sendo que em um destes locais serão depositados apenas produtos químicos usados para a limpeza e desinfecção das dependências da indústria, detergentes e sabão de uma maneira geral, além de graxas lubrificantes. No outro local serão depositados, totalmente isolados, uniformes e materiais de trabalho, materiais de embalagem adequadamente protegidas de poeiras, insetos, roedores, etc.; matérias-primas, ingredientes e condimentos, igualmente protegidos; peças de reposição dos equipamentos, etc. O almojarifado será adequadamente ventilado e possuirá dispositivos de proteção contra insetos em suas aberturas. Outra forma de armazenamento poderá ser autorizada a critério do SIISPOA-SIM.

**XXV - Refeitório:** Quando existente, deverá ser instalado em local próprio, dimensionado em função do número de operários, proibindo-se as refeições nos locais onde se desenvolvem trabalhos industriais.

**XXVI - Lavanderia:** Recomenda-se a instalação de lavanderia, para que sejam evitados os inconvenientes da lavagem caseira dos uniformes de trabalho. Quando existente, localizar-se-á, de preferência, próximo aos vestiários.

**XXVII - Escritório:** O escritório deverá estar localizado preferencialmente fora do setor industrial.

**XXVIII - Instalações para tratamento de efluentes:** O estabelecimento deverá dispor de sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para destinação final, aprovado pelo órgão competente. No momento do registro o estabelecimento deve apresentar a licença de operação das instalações existentes concedida pelo órgão competente.

**XXIX - Instalações para inspeção sanitária:** O estabelecimento com Inspeção Sanitária permanente fornecerá instalações necessárias para o bom desempenho de suas atividades de uso privativo dos funcionários da inspeção, as quais constarão de, no mínimo, uma sala com mesas e armários e um banheiro com vestiário. O acesso às dependências da Inspeção Sanitária será sempre independente de qualquer outra seção, inclusive das dependências administrativas da Empresa. As tarefas de conservação e higienização dessas dependências caberão sempre à empresa inspecionada. Por ocasião da aprovação do projeto do estabelecimento a ser registrado, o SIISPOA-SIM poderá determinar à Empresa a destinação de maior área para as dependências da Inspeção Sanitária, considerando o número de funcionário lotados junto àquela inspeção local, ou outro local apropriado.



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

**XXX - Instalações para a desnaturação ou processamento de produtos não comestíveis e condenados (graxaria):** Estas instalações serão construídas obedecendo, obrigatoriamente, um afastamento mínimo de 5m (cinco metros) do prédio onde são manipulados produtos comestíveis, inclusive sala de abate. Sua construção será inteiramente de alvenaria, com paredes lisas para facilidade de higienização e piso de concreto armado ou similar com declive suficiente para escoamento das águas em direção à canaletas ou ralos sifonados. Possuirão janelas com esquadrias metálicas, protegidas com tela à prova de insetos e portas com dispositivo de fechamento automático. Os equipamentos mínimos necessários serão: tanque para cozimento do sangue que será canalizado diretamente da canaleta de sangria, quando este não for empregado na fabricação de farinha; digestor com aquecimento a vapor indireto (parede dupla) e que alcance temperatura mínima de 120°C, sob pressão ou, autoclave com aquecimento à vapor direto e que atinja também temperatura mínima de 120°C, sob pressão; percoladores e tanques para decantação e depósito de sebo. Quando houver fabricação de farinha, este setor disporá também de prensa, moinho e local próprio para o depósito de farinha, sem o risco de sua contaminação. É rigorosamente proibido o simples cozimento dos produtos não comestíveis e condenados em tachos abertos e sem pressão, onde a temperatura não passa de 100°C (cem graus centígrados). Quando o estabelecimento não possuir instalações para processamento de produtos não comestíveis e condenados, deverá dispor de forno crematório eficiente para a completa destruição desses subprodutos, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o seu enterramento. O sangue, quando não aproveitado na fabricação de farinhas, será sempre cozido, visto que, este jamais poderá ser lançado “in natura” nos efluentes da indústria. Permite-se a terceirização das operações de processamento dos subprodutos não comestíveis e condenados desde que realizadas por estabelecimento registrado e com controle dos Órgãos de Inspeção, devendo haver um contrato entre as partes com cronograma de coleta definido, sendo os produtos condenados, previamente desnaturados com compostos químicos (cresóis, óleo queimado, etc.) na sua origem. Quando for utilizada esta prática e a coleta não for realizada diariamente, deverá existir um local adequado e afastado do corpo da indústria para armazenamento destes produtos até a chegada do veículo transportador. Este local deve ser coberto, com piso pavimentado e cercado por tela ou outro material. Em caso de alteração de estabelecimento que receberá estes produtos, esta deverá ser imediatamente comunicada ao SIISPOA-SIM e encaminhado o contrato com o novo estabelecimento.

**XXXI - Área externa:** Não será registrado, o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influir na qualidade do produto. O estabelecimento deve possuir pátios e ruas livres de poeira e barro. A área da indústria deve ser delimitada por cerca ou muro e as instalações devem ser construídas de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga. Quando contíguo à residência, não poderá haver comunicação direta da indústria com a mesma.

**XXXII - Relação indústria - varejo:** A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no SIM. As atividades e os acessos deverão ser preferencialmente independentes, recomendando-se que, quando houver a comunicação interna do varejo coma indústria, esta seja feita através de óculo.

**XXXIII - Transporte de produtos:** Os produtos acabados deverão estar devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um e deverão ser transportados em veículos adequados, e, quando cabível, devidamente registrados no Órgão Oficial Competente.

**Art. 5º** - Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Coordenador do SIISPOA-SIM.

**Art. 6º** - Todos os produtos fabricados devem atender as normas de padrões de qualidade e identidade conforme legislação federal.

**Art. 7º** - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, observado o princípio da anterioridade.

Gabinete do Prefeito, 06 de novembro de 2018.

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

**MOACIR OTÍLIO ALVES  
PREFEITO MUNICIPAL**