



Estado do Rio Grande do Sul  
Município de Herveiras  
Poder Executivo

---

**DECRETO N.º 2206, DE 05 DE AGOSTO DE 2015.**

**Regulamenta a Lei N.º 1.009/2014, que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial de origem animal e dá outras providências.**

**O PREFEITO MUNICIPAL DE HERVEIRAS, ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**, no uso de suas atribuições legais, regulamentando a Lei Municipal N.º 1.009, de 13 de junho de 2014,

**DECRETA**

**CAPÍTULO I**

**DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 1.º** - O presente Regulamento institui as normas que regulam, em todo o Município de Herveiras, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

**Art. 2.º** - O Serviço de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Herveiras, nos termos da lei Federal no. 7.889, de 23.11.89 e Lei Municipal N.º 1009, de 13 de junho de 2014, será executado pela Divisão de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal, vinculada à SECRETARIA DA AGRICULTURA INDÚSTRIA E COMERCIO.

**§ 1.º** - A inspeção Industrial de Produtos de Origem Animal será exercida em todo o território do Município de HERVEIRAS, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos matadouros, indústrias e estabelecimentos, que se dediquem ao abate, industrialização de produtos de origem animal destinados ao comércio municipal.

**§ 2.º** - A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem, de quaisquer produtos e subprodutos, destinados à alimentação humana.



Estado do Rio Grande do Sul  
Município de Herveiras  
Poder Executivo

---

**Art. 3.º** - Ficará a cargo do "SIM", fazer cumprir estas normas, também outras poderão ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, que digam respeito à Inspeção Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o Art. 2.º desta Lei.

**Parágrafo único** - Além deste Decreto, outros regulamentos que virão por força deste Artigo deverão abranger as seguintes áreas:

- a) A inspeção "*ante*" e "*post-mortem*" dos animais destinados ao abate;
- b) A inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- c) As análises de laboratórios;
- d) A carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;
- e) Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

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

**Art. 6.º** - A inspeção industrial e sanitária realizada pelo "SIM" deverá ser instalada de forma permanente ou periódica, de acordo com a classificação do estabelecimento.

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

**Parágrafo único** - Os estabelecimentos registrados no "SIM" ficam sujeitos às obrigações contidas no Artigo 102, itens 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 27 do Decreto no. 1.255, de 25.06.62.

## CAPÍTULO II CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECEMENTOS

**Art. 8.º** - A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

- a) Os de carnes e derivados;
- b) Os de leite e derivados;
- c) Os de pescado e derivados;
- d) Os de ovos e derivados;



Estado do Rio Grande do Sul  
Município de Herveiras  
Poder Executivo

---

e) Os de mel e cera de abelhas e seus derivados.

**Parágrafo único** - A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

- **Agroindústria familiar:** o empreendimento de propriedade ou posse de agricultor(es) familiar(es) sob gestão individual ou coletiva, localizado em área rural ou urbana, com a finalidade de beneficiar e/ou transformar matérias-primas provenientes de explorações agrícolas, pecuárias, pesqueiras, aquícolas, extrativistas e florestais, abrangendo desde os processos simples até os mais complexos, como operações físicas, químicas e/ou biológicas;
- **Agroindústrias familiares de pequeno porte de processamento artesanal:** os estabelecimentos agroindustriais com pequena escala de produção dirigidos diretamente por agricultor(es) familiar(es) com meios de produção próprios ou mediante contrato de parceria, cuja produção abranja desde o preparo da matéria-prima até o acabamento do produto, seja realizada com o trabalho predominantemente manual e que agregue aos produtos características peculiares, por processos de transformação diferenciados que lhes confirmam identidade, geralmente relacionados a aspectos geográficos e histórico-culturais locais ou regionais;

## CAPÍTULO II DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO OU RELACIONAMENTO

**Art. 9.º** - Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei no. 7.889, de 23.11.89, obrigam-se obter registro junto ao SIM:

- a) Os estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma para consumo;
- b) As usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem de leite ou do recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos.

**Art. 10** - Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal, nos termos do Art. 8.º ficam sujeitos ao relacionamento:

- a) Os postos e/ou entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenem, manipulem, conservem, distribuam ou condicionem produtos de origem animal: pescados, ovos, mel e quaisquer outros produtos de origem animal;



Estado do Rio Grande do Sul  
Município de Herveiras  
Poder Executivo

---

b) As casas comerciais e restaurantes que a qualquer título comercializem produtos de origem animal.

**Art. 11** - Os estabelecimentos a que se refere o Art. 8.º e 9.º receberão número de registro.

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

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

§ 3.º - Por ocasião da concessão do número de registro será fornecido o respectivo Título de Registro, no qual constará o nome da firma, localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários.

**Art. 12** - O processo de obtenção do Registro, junto ao "SIM", deverá ser encaminhado, através dos seguintes documentos:

- 1) Requerimento ao Senhor Prefeito Municipal;
- 2) Plantas de situação e localização;
- 3) Plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;
- 4) Plantas de cortes e fachadas;
- 5) Plantas hidro sanitárias, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água;
- 6) Cronograma de execução;
- 7) Licença Prévia ou Licença de Operação
- 8) Programa de Boas Práticas de Fabricação.
- 9) Planta baixa com layout dos equipamentos, bem como o fluxograma de produção;
- 10) Alvará de localização
- 11) Aprovação de rótulo

**Parágrafo único.** O encaminhamento dos pedidos de registros do estabelecimento de produtos de origem animal deverá ser precedido de inspeção prévia e aprovação do local e terreno.

**Art. 13** - Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente pode dar início às obras.



Estado do Rio Grande do Sul  
Município de Herveiras  
Poder Executivo

---

**Art. 14** - Concluídas as obras e instalados os equipamentos de acordo com o cronograma, será requerido ao "SIM" à vistoria prévia e autorização ou não do início dos trabalhos.

**Parágrafo único** - Depois de deferido, compete ao "SIM" instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

**Art. 15** - Será deferida a concessão de Registro em caráter experimental, até a data da conclusão das demais obras e instalações de acordo com o cronograma aprovado, atendendo aos seguintes requisitos:

- 1) Nenhuma etapa do cronograma poderá ter duração superior a 01 (um) ano;
- 2) Não será aprovada proposta de cronograma em que a conclusão final da implantação do projeto ultrapasse 02 (dois) anos;
- 3) As exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria prévia, realizada pelo "SIM".

**Art. 16** - O Registro definitivo de Inspeção Industrial e Sanitária somente será concedido aos estabelecimentos que estejam devidamente registrados no órgão fiscalizador do exercício legal da atividade.

### **CAPÍTULO III DAS CARNES E LEITE EM NATUREZA**

**Art. 17** - O abate de animais para o consumo público, ou para matéria prima, na fabricação de derivados, bem como, o beneficiamento de leite no Município de Herveiras, estarão sujeitos às seguintes condições.

§ 1.º - O abate, a industrialização de carnes e do leite, só poderá ser realizado no Município, em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito.

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

§ 3.º - Os animais deverão ser obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post-mortem" e abatidos mediante processo humanitário. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos do Programa de Boas Práticas de Fabricação.

§ 4.º Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis, deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-



Estado do Rio Grande do Sul  
Município de Herveiras  
Poder Executivo

---

se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito da Secretaria da Saúde.

#### **CAPÍTULO IV DA IMPLANTAÇÃO**

**Art. 18** - Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

**Art. 19** - Ser instalado, de preferência, no centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

**Art. 20** - Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do abatedouro e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros:

- 800 (oitocentos) litros por bovino;
- 500 (quinhentos) litros por suíno;
- 200 (duzentos) litros por ovino ou caprino;
- 30 (trinta) litros por ave e
- 06 (seis) litros por litro de leite industrializado;

**Art. 21** - Dispor de água quente para usos diversos e suficientes às necessidades do matadouro.

**Art. 22** - Dispor de iluminação natural e/ou artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

**Art. 23** - Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

**Art. 24** - Ter paredes lisas, impermeável de cor clara e de fácil lavagem e desinfecção. Os ângulos e cantos deverão ser arredondados e os parapeitos das janelas ser chanfrados.

**Art. 25** - Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Pode o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado



Estado do Rio Grande do Sul  
Município de Herveiras  
Poder Executivo

---

proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização.

**Art. 26** - Dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

**Art. 27** - Dispor de mesas, de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

**Art. 28** - Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção. Dispor, nos locais de acesso às dependências e dentro das mesmas, de pias em boas condições de funcionamento. Os acessos, também devem ser providos de lavadouros de botas.

**Art. 29** - Dispor de rede coletora de efluentes, com dispositivo que evite o refluxo e odores, à entrada de roedores, insetos e outros animais, para que seja tratado/disposto, em conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle ambiental.

**Art. 30** - Dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

**Art. 31** - Dispor, de suficiente "pé direito" nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os animais dependurados após o atordoamento permaneçam com a ponta do focinho distante, no mínimo, 75 cm (setenta e cinco centímetros) do piso, no caso de esfolagem aérea.

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

**Art. 32** - Dispor de currais, pocilgas ou apriscos com pisos pavimentados, apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda, ser provido de bebedouros para utilização dos animais, ponto de água com pressão suficiente para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.



Estado do Rio Grande do Sul  
Município de Herveiras  
Poder Executivo

---

**Art. 33** - Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfolação, evisceração, inspeção, acabamento das carcaças e da manipulação dos miúdos, com funcionalidade e que preservam a higiene do produto final além de não permitir que haja contato das carcaças, já esfoladas, entre si, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo "SIM".

**Art. 34** - Prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

**Art. 35** - Dispor de telas em todas as janelas e outras passagens para o interior, além das demais aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos. É imprescindível, igualmente, que o matadouro seja dotado de eficiente proteção contra roedores.

**Art. 36** - Dispor de depósito para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados no matadouro e/ou indústria.

**Art. 37** - Dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, separada do matadouro e localizada à sua entrada.

## **CAPÍTULO V DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE**

**Art. 38** - Permitir o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria. O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 03 (três) minutos e esta deve ser sempre realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores. A esfolação só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

**Art. 39** - Em suínos, depilar e raspar, logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperaturas e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração. Quando usados outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

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



Estado do Rio Grande do Sul  
Município de Herveiras  
Poder Executivo

---

**Art. 40** - Eviscerar, sob as vistas de funcionário do "SIM", em local em que permita o pronto exame das vísceras. Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e para tanto não devem ficar animais dependurados nos trilhos, nos intervalos de trabalho.

**Art. 41** - Executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

**Art. 42** - Marcar a cabeça do animal, quando esta for destacada, para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente. O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras.

## **CAPÍTULO VI**

### **DA INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM" E "POST-MORTEM", DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA E DA INSPEÇÃO DE LEITE E DERIVADOS.**

**Art. 43** - Com relação à inspeção "*ante-mortem*", cumprir no que couber o disposto nos artigos 106 a 109 do regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto n.º. 30.691/52 de 29.03.52, alterado pelo Decreto n.º. 1.255, de 25.06.62.

**Art. 44** - Cumprir, no que se refere à inspeção "*post-mortem*" o disposto nos Artigos 147 a 198 e 204 a 226, bem como, 227 a 242, do regulamento citado no Art. 42.

**Art. 45** - Cumprir, no que se refere à matança de emergência, o disposto nos Artigos 130 a 134 do RIISPOA.

**Art. 46** - No que couber cumprir, no que se refere à inspeção de leite e derivados, o disposto nos Artigos 475 a 705 do RIISPOA.

**Art. 47** - Considerar, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras o previsto nos Art. 43, 44 e 45, as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras, apenas nos casos em que houver condições para tal.

**Art. 48** - Os materiais condenados oriundos da sala de matança e de outros locais deverão ser desnaturados em equipamentos apropriados em locais destinados a este fim. Igualmente, o sangue deverá, no mínimo, sofrer cozimento, independente de sua utilização.



Estado do Rio Grande do Sul  
Município de Herveiras  
Poder Executivo

---

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

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

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

## **CAPÍTULO VII DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE**

**Art. 49** - Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são 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.

**Art. 50** - Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

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

§ 2.º - Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente.

**Art. 51** - Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

**Art. 52** - Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde.

**Art. 53** - A embalagem produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em



Estado do Rio Grande do Sul  
Município de Herveiras  
Poder Executivo

---

risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

**Art. 54** - Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, protetores de cabeça (gorro ou capacete) e botas em perfeito estado de higiene e conservação e deverão ser guardados em local próprio.

**Art. 55** - Exigir do pessoal que manipula produtos condenados, e/ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados. Exigir-se-á também nestes casos uniformes diferenciados.

**Art. 56** - É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

**Art. 57** - Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

**Art. 58** - Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente respeitando suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

**Art. 59** - Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e utensílios.

**Art. 60** - Identificar os equipamentos, carrinhos, tanques, caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou carnes utilizadas na alimentação de animais, para tal utilizar-se-á as denominações "comestíveis", "não comestíveis" e "condenados".

**Art. 61** - Os matadouros e indústrias controlados pelo "SIM" devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas



Estado do Rio Grande do Sul  
Município de Herveiras  
Poder Executivo

---

dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do "SIM".

**Art. 62** - Far-se-á todas as vezes que o "SIM" julgar necessário, a substituição, raspagem, pinturas e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

**Art. 63** - Lavar e desinfetar, tantas vezes quanto necessário, os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guardar, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo "SIM".

**Art. 64** - Inspeccionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

**Art. 65** - Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

**Art. 66** - Exigir aos operários atestado médico renovado anualmente. A inspeção de saúde é exigida sempre que a autoridade sanitária do matadouro achar necessária, para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências do matadouro. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infectocontagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade no matadouro ou indústria será ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao serviço de inspeção sanitária comunicar o fato a autoridade da saúde pública.

**Art. 67** - A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade.

**Art. 68** - Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

**Art. 69** - Vedar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, bem como, pelo encarregado do "SIM".

## **CAPÍTULO VIII DOS DERIVADOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, DA ROTULAGEM E DA CARIMBAGEM.**

---

*"DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE: SALVE VIDAS"*



Estado do Rio Grande do Sul  
Município de Herveiras  
Poder Executivo

---

**Art. 70** - As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio de Herveiras, deverão proceder de estabelecimento sob inspeção sanitária, de órgão federal, estadual ou municipal devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

**Parágrafo único** - Tratando-se de carnes in- natura, deverão ser submetidos ao tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem.

**Art. 71** - Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e carimbados conforme as determinações do "SIM".

**Art. 72** - A rotulagem dos produtos provenientes da industrialização deverá seguir a Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 do Ministério da Agricultura.

**Art. 73** - Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento.

**Art. 74** - Qualquer produto derivado de carnes ou de leite deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo "SIM".

**Art. 75** - As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos, cujos modelos serão fornecidos pelo "SIM".

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

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

**Art. 76** - Os modelos dos carimbos serão oportunamente definidos pelo "SIM".

## **CAPÍTULO IX**

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

---

*"DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE: SALVE VIDAS"*



Estado do Rio Grande do Sul  
Município de Herveiras  
Poder Executivo

**Art. 77** - O "SIM" deve dispor de pessoal técnico de nível superior (Médico Veterinário) e médio (Auxiliar de Inspeção), em número adequado, à realização de inspeção sanitária "ante e post-mortem" e tecnológica, obedecendo à legislação vigente.

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

**Art. 78** - Devem dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários.

## **CAPÍTULO X DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES**

**Art. 79** – No caso de descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares ou instruções que forem expedidas, serão adotados os procedimentos previstos no artigo 2.º da Lei Federal n.º 7.889/89, do dia 23 de novembro de 1989.

**Art. 80** - Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente com as penalidades de:

- I** - Advertência;
- II** - Multa;
- III** - Multa diária;
- IV** - Apreensão do produto, equipamento e utensílio;
- V** - Perda do produto, equipamento e utensílio;
- VI** - Inutilização do produto;
- VII** - Interdição do produto, equipamento e utensílio;
- VIII** - Suspensão de fabricação de produto;
- IX** - Interdição parcial ou total do estabelecimento;
- X** - Suspensão das atividades;
- XI** - Cancelamento do Registro do estabelecimento.

**Art. 81** - As penalidades por infração sanitária serão imputáveis:

- I** - Ao proprietário do estabelecimento;
- II** - A quem tenha dado causa ao cometimento da infração;
- III** - A quem para a infração concorreu.



Estado do Rio Grande do Sul  
Município de Herveiras  
Poder Executivo

---

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

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

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

**Art. 82** - As infrações sanitárias classificam-se em:

- I** - Leves: em que forem verificadas alguma circunstância atenuante;
- II** - Graves: em que forem verificadas alguma circunstância agravante;
- III** - Gravíssimas: em que forem verificadas a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

**Art. 83** - A pena de multa consiste no pagamento dos seguintes valores:

- I** - Infrações leves: de 10 a 50 URMs;
- II** - Infrações graves: de 51 a 100 URMs;
- III** - Infrações gravíssimas: de 101 a 500 URMs.

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

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

**Art. 84** - Para imposição da pena e sua graduação, a autoridade sanitária considerará:

- I** - A ocorrência de circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II** - A gravidade dos fatos, tendo em vista suas consequências para a saúde pública;
- III** - Os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

**Art. 85.** São consideradas circunstâncias atenuantes:

- I** - A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
- II** - A compreensão equivocada da norma sanitária, admitida como escusável, quando patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do ato;



Estado do Rio Grande do Sul  
Município de Herveiras  
Poder Executivo

---

- III - A iniciativa do infrator, espontaneamente e imediatamente após o fato, em procurar reparar ou diminuir as consequências do ato lesivo à saúde pública;
- IV - Ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para a prática do ato lesivo;
- V - Se a falta cometida acarretar consequências de pequena monta e o infrator for primário.

**Art. 86** - São consideradas circunstâncias agravantes:

- I - Ser o infrator reincidente;
- II - Ter o infrator cometido à infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo, pelas pessoas, de produto ou serviço elaborado em desacordo com a disposição na legislação sanitária;
- III - Existir coação de outrem para a execução material da infração;
- IV - Ter a infração consequências danosa à saúde pública;
- V - Se, tendo conhecimento do ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências cabíveis tendentes a evitá-lo;
- VI - Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé.

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

**Art. 87** - Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que forem preponderantes.

**Art. 88** - São consideradas infrações sanitárias:

- I - Construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimento de abate ou industrialização de produtos de origem animal sem estar autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM ou outro órgão competente;
- II - Prestar serviço sem estar autorizado pelo SIM;
- III - Produzir, fabricar, armazenar, transportar, expor, comercializar, divulgar ou entregar para consumo produto em desacordo com a legislação;
- IV - Descumprir normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias;
- V - Descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando à aplicação da legislação pertinente;
- VI - Opor-se, dificultar ou impedir medidas e ações sanitárias que visem à prevenção de agravos à saúde;
- VII - Obstar, dificultar, desacatar, impedir ou embaraçar a ação da autoridade sanitária competente.



Estado do Rio Grande do Sul  
Município de Herveiras  
Poder Executivo

---

**Art. 89** – Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

**I** - Se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

**II** - Forem adulterados, fraudados ou falsificados;

**III** - Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

**IV** - Não estiverem de acordo com o previsto no presente regulamento;

**V** - Contrariem o disposto em normas sanitárias vigentes.

**Art. 90** – Além dos casos específicos previstos neste regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

**I- ADULTERAÇÕES** - Multa no valor de 10 a 50 URMs (dez à cinquenta) Unidades de Referência Municipal, quando:

**a)** Os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariam as especificações e determinações fixadas;

**b)** No preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

**c)** Tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécie diferentes da composição normal do produto sem a prévia autorização da inspeção sanitária;

**d)** Os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados, sem prévia autorização, e não conste declaração nos rótulos;

**e)** Intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

**II- FRAUDE** – Multa no valor de 51 a 100 URMs (cinquenta e um a cem) Unidades de Referência Municipal, quando:

**a)** Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela inspeção sanitária;

**b)** As operações de manipulação e elaboração forem executadas com intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;

**c)** Supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando o aumento de peso, em detrimento de sua composição normal ou de valor nutritivo intrínseco;

**d)** Conservação com substâncias;

**e)** Especificação total, ou parcial, na rotulagem de um determinado produto que não seja contida na embalagem ou recipiente.

**III- FALSIFICAÇÕES** – Multa no valor de 101 à 500 (cento e um à quinhentos) Unidade de Referência Municipal, quando:

**a)** Os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais, privilégios ou



Estado do Rio Grande do Sul  
Município de Herveiras  
Poder Executivo

---

exclusividade de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

b) Forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em fórmulas aprovadas.

**Art. 91** – Não podem ser aplicadas multas sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a firma responsável.

**Art. 92** – O auto de infração deve ser assinado pelo inspetor que constatar a irregularidade, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas as houver.

**Parágrafo único** – Sempre que o infrator ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-a uma das vias do auto de infração, em caráter de notificação ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada através de aviso de recebimento.

**Art. 93** – O inspetor que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 3 (três) vias; a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida à seção competente da inspeção sanitária do DIPOVA e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

**Art. 94** – O infrator poderá apresentar defesa até 10 (dez) dias após a lavratura do auto de infração.

**Parágrafo único** – A decisão do processo relativo à defesa prevista neste artigo caberá, em primeira instância, ao SIM e, em segunda instância, a uma comissão especial nomeada pelo Secretário da Agricultura.

**Art. 95** - As indústrias, empresas e abatedouros terão um prazo de 90 (noventa) dias, prorrogáveis por mais 90 (noventa) dias, a critério do SIM, para se adequarem as normas previstas no presente Decreto e legislação Federal, Estadual e Municipal pertinente à matéria.

## **CAPÍTULO XI DAS ANÁLISES LABORATORIAIS**



Estado do Rio Grande do Sul  
Município de Herveiras  
Poder Executivo

---

**Art. 96** – A periodicidade e o tipo das análises laboratoriais dos produtos, água e outros, a serem efetuadas pelo estabelecimento serão definidos pelo SIM, observando a legislação pertinente.

## **CAPÍTULO XII DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 97** - O modelo oficial de certificado sanitário do "SIM" que acompanhará sempre os produtos deverá obedecer ao estipulado em Decreto.

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

**Art. 98** - Todo abate de animais para consumo ou industrialização realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) e SIM (Serviço de Inspeção Municipal), será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis à apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetidos as demais penas da lei.

**Art. 99** - Para realizar os serviços de fiscalização no nível do comércio, o "SIM" organizará, ou em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de fiscalização em nível de consumo. Esta inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

**Art. 100** - Serão fixadas as taxas sanitárias, por Lei, com a finalidade de ressarcimento aos cofres públicos, pela contraprestação do Serviço de Inspeção Sanitária dos Produtos de Origem Animal.

**Parágrafo único** - Os valores serão fixados por cabeça de animal abatido ou tonelada de produto elaborado, sendo atualizados permanentemente a critério do "SIM".

**Art. 101** - A cada 05 (cinco) anos ou sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

**Art. 102** - Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo "SIM", ouvido o Secretário Municipal de Agricultura.



Estado do Rio Grande do Sul  
Município de Herveiras  
Poder Executivo

---

**Art. 103** - As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

**Art. 104** - Revogam-se as disposições em contrário.

**Art. 105** - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito, 05 de agosto de 2015.

**Nazario Rubi Kuentzer**  
Prefeito Municipal

Registre-se, publique-se e cumpra-se

**Sandro Luis da Silveira**  
Secretário Municipal da Administração e Turismo