



Prefeitura Municipal de Piratini-RS



PROJETO DE LEI N. 40/2018

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

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

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

CAPITULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

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

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

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

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

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

REGISTRADO

Em 05/11/18

Jimmy Carlos Porto Gonçalves
SECRETARIO

POR UNANIMIDADE

APROVADO

Em 05/11/18

Manoel Rodrigues
Presidente



Prefeitura Municipal de Piratini-RS

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

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

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

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

Parágrafo Único - Os estabelecimentos registrados no "SIISPOA-SIM", ficam sujeitos as obrigações contidas no artigo 102, itens 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, do RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 30.691 de março de 1952, alterado pelo Decreto Federal nº 1.255 de 25 de junho 1962

Art. 8º - O Município adota, para as infrações apuradas em inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, em sua



Prefeitura Municipal de Piratini-RS

fiscalização, o elenco de sanções previsto pelo art. 2º de Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989.

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

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

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

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

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

Parágrafo único - A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

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

Parágrafo único - Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados,



Prefeitura Municipal de Piratini-RS

acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

- a) estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, aves e outros pequenos animais) – aqueles destinado ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês;
- b) estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 toneladas de carnes por mês;
- c) Fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês;
- d) estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 4 toneladas de carnes por mês;
- e) estabelecimento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês;
- f) Unidade de extração e beneficiamento de produtos das abelhas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano;
- g) estabelecimentos industrial de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 litros de leite por mês.

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



Prefeitura Municipal de Piratini-RS

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

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

CAPÍTULO II

DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO OU RELACIONAMENTO

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

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

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

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

Art. 17 - Os estabelecimentos que se refere os artigos 8 e 9 receberão número de registro.

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

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

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



Prefeitura Municipal de Piratini-RS

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

- 1 - requerimento ao chefe do SIISPOA- SIM;
- 2 - plantas de situação e localização;
- 3 - plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;
- 4 - plantas de cortes e fachadas;
- 5 - plantas hidrossanitários, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água;
- 6 - cronograma de execução;
- 7 - projeto provendo o tratamento de efluentes;
- 8 - pagamento da taxa de registro;

Parágrafo Único - O encaminhamento dos pedidos de registros do estabelecimento de origem animal, deve ser precedido de inspeção prévia e aprovação do local e terreno.

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

Art. 20 - Concluídas as obras e instalados os equipamentos, de acordo com o cronograma, será requerido ao "SIM" a Vistoria prévia e autorização ou não do início dos trabalhos.

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

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

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

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



Prefeitura Municipal de Piratini-RS

CAPÍTULO III

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

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

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

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

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

§ 4º - Os veículos de transporte de carne e vísceras, deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências, regulamentares, e a devida Licença para trânsito da Secretaria da Saúde e Meio Ambiente (SSMA-RS).

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

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

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

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

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

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



Prefeitura Municipal de Piratini-RS

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

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

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

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

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

CAPÍTULO IV

DA IMPLANTAÇÃO

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

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

II - Ser instalado de preferência, em centro de terreno, devidamente cercado, afastados os limites das vias públicas no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, com exceção daquelas já instaladas e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

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

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



Prefeitura Municipal de Piratini-RS

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

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

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

VIII - Possuir forro de material impermeável, resistente a umidade e à vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Pode o mesmo ser dispensado à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização.

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

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

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

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

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

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

XV - Dispor, de suficiente "pé direito" nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos,



Prefeitura Municipal de Piratini-RS

principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os bovinos dependurados após o atordoamento, permaneçam com a ponta do focinho distante, no mínimo, 75cm. (setenta e cinco centímetros) do piso no caso de esfolagem aérea e, a juízo do "SIISPOA-SIM", será aceita a esfolagem em cama, desde que sejam atendidas as exigências higiênico-sanitárias mínimas.

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO V

DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE

Art. 29 - O sacrifício dos animais somente será permitido após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria. O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 03 (três) minutos e esta deve ser



Prefeitura Municipal de Piratini-RS

sempre realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores. A esfolação só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

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

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

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

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

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

CAPÍTULO VI

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

Art. 34 - Deverão ser cumpridos:

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

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

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



Prefeitura Municipal de Piratini-RS

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO VII

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

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

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

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



Prefeitura Municipal de Piratini-RS

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

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

Art. 42 - Será exigido do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a expedição, o uso do uniforme de cor branca, mantidos convenientemente limpos. Será exigido inclusive protetores de cabeça (gorro ou capacetes) e botas.

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

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

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

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

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

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

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



Prefeitura Municipal de Piratini-RS

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

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

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

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

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

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

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

CAPITULO VIII

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

Art. 57 - "SIISPOA" deve:

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



Prefeitura Municipal de Piratini-RS

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

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

CAPÍTULO IX

DOS DERIVADOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL DA ROTULAGEM E DA CARIMBAGEM

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

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

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

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

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

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

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

§ 2º - As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentos de carimbo direto no produto, desde que acondicionados por