



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

DECRETO MUNICIPAL Nº 036/2018 DE 03 DE SETEMBRO DE 2018.

Regulamenta a Lei Municipal nº 2.195 de 21 de março de 2007, que reinstalou o Sistema Municipal de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal de Viadutos.

Claiton dos Santos Brum, Prefeito Municipal de Viadutos, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições legais que lhe confere a Lei Orgânica do Município de Viadutos e tendo em vista o disposto na Lei Municipal nº 2.195, de 21 de março de 2007,

DECRETA:

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O presente Regulamento estabelece as normas que regulam, em todo o território do Município de Viadutos, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária para produtos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 2º Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

- I – promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;
- II – ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;
- III – promover o processo educativo permanente e continuado para todos os setores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Art. 3º O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária e Fiscalização de Produtos de Origem Animal será de competência da Prefeitura Municipal de Viadutos, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23.11.89 e da Lei Municipal nº 2.195 de 21 de março de 2007, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal de Viadutos – SIM, vinculada à Secretaria Municipal de Agricultura Viadutos.

Art. 4º A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal será exercida em todo o território do Município de Viadutos, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos matadouros, indústrias e estabelecimentos comerciais, que se dediquem ao abate, industrialização e comércio de produtos de origem animal.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

DECRETO MUNICIPAL Nº 036/2018 DE 03 DE SETEMBRO DE 2018.

Regulamenta a Lei Municipal nº 2.195 de 21 de março de 2007, que reinstalou o Sistema Municipal de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal de Viadutos.

Claiton dos Santos Brum, Prefeito Municipal de Viadutos, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições legais que lhe confere a Lei Orgânica do Município de Viadutos e tendo em vista o disposto na Lei Municipal nº 2.195, de 21 de março de 2007,

DECRETA:

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O presente Regulamento estabelece as normas que regulam, em todo o território do Município de Viadutos, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária para produtos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 2º Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

- I – promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;
- II – ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;
- III – promover o processo educativo permanente e continuado para todos os setores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Art. 3º O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária e Fiscalização de Produtos de Origem Animal será de competência da Prefeitura Municipal de Viadutos, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23.11.89 e da Lei Municipal nº 2.195 de 21 de março de 2007, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal de Viadutos – SIM, vinculada à Secretaria Municipal de Agricultura Viadutos.

Art. 4º A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal será exercida em todo o território do Município de Viadutos, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos matadouros, indústrias e estabelecimentos comerciais, que se dediquem ao abate, industrialização e comércio de produtos de origem animal.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

DECRETO MUNICIPAL Nº 036/2018 DE 03 DE SETEMBRO DE 2018.

Regulamenta a Lei Municipal nº 2.195 de 21 de março de 2007, que reinstalou o Sistema Municipal de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal de Viadutos.

Claiton dos Santos Brum, Prefeito Municipal de Viadutos, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições legais que lhe confere a Lei Orgânica do Município de Viadutos e tendo em vista o disposto na Lei Municipal nº 2.195, de 21 de março de 2007,

DECRETA:

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O presente Regulamento estabelece as normas que regulam, em todo o território do Município de Viadutos, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária para produtos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 2º Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

- I – promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;
- II – ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;
- III – promover o processo educativo permanente e continuado para todos os setores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Art. 3º O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária e Fiscalização de Produtos de Origem Animal será de competência da Prefeitura Municipal de Viadutos, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23.11.89 e da Lei Municipal nº 2.195 de 21 de março de 2007, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal de Viadutos – SIM, vinculada à Secretaria Municipal de Agricultura Viadutos.

Art. 4º A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal será exercida em todo o território do Município de Viadutos, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos matadouros, indústrias e estabelecimentos comerciais, que se dediquem ao abate, industrialização e comércio de produtos de origem animal.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 5º Ficam sujeitos à inspeção, reinspeção e fiscalização previstas neste Regulamento todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados produzidos em território municipal.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização a que se refere o caput deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção *ante* e *post mortem* dos animais, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 6º A inspeção a que se refere o artigo anterior é privativa do Serviço de Inspeção Municipal de Viadutos - SIM vinculada à Secretaria de Agricultura do Município de Viadutos, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

§ 1º A Secretaria de Agricultura do Município de Viadutos poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado e a União, poderá 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 SUSAF – Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial, Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte e ao SUASA - Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária.

§ 2º Somente após a adesão do Serviço de Inspeção Municipal de Viadutos ao SUSAF ou SUASA, os produtos poderão ser destinados também ao comércio estadual e interestadual, de acordo com a legislação que regulamentou o Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

§ 3º A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido a armazenagem, o transporte, a distribuição e a comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Vigilância Sanitária, vinculada à Secretaria da Saúde do Município de Viadutos, incluídos restaurantes, padarias, confeitarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei no 8.080/1990.

Art. 7º As ações do Sistema de Inspeção Municipal (SIM) contemplam as seguintes atribuições:

I – coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados ou relacionados, dos produtos de origem animal, comestíveis ou não e seus derivados;

II – verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção *ante* e *post mortem* de animais de abate;

III – manter disponíveis registros nosográficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal;

IV – elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro, relacionamento e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 5º Ficam sujeitos à inspeção, reinspeção e fiscalização previstas neste Regulamento todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados produzidos em território municipal.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização a que se refere o caput deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção *ante* e *post mortem* dos animais, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 6º A inspeção a que se refere o artigo anterior é privativa do Serviço de Inspeção Municipal de Viadutos - SIM vinculada à Secretaria de Agricultura do Município de Viadutos, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

§ 1º A Secretaria de Agricultura do Município de Viadutos poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado e a União, poderá 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 SUSAF – Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial, Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte e ao SUASA - Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária.

§ 2º Somente após a adesão do Serviço de Inspeção Municipal de Viadutos ao SUSAF ou SUASA, os produtos poderão ser destinados também ao comércio estadual e interestadual, de acordo com a legislação que regulamentou o Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

§ 3º A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido a armazenagem, o transporte, a distribuição e a comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Vigilância Sanitária, vinculada à Secretaria da Saúde do Município de Viadutos, incluídos restaurantes, padarias, confeitarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei no 8.080/1990.

Art. 7º As ações do Sistema de Inspeção Municipal (SIM) contemplam as seguintes atribuições:

I – coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados ou relacionados, dos produtos de origem animal, comestíveis ou não e seus derivados;

II – verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção *ante* e *post mortem* de animais de abate;

III – manter disponíveis registros nosográficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal;

IV – elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro, relacionamento e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 5º Ficam sujeitos à inspeção, reinspeção e fiscalização previstas neste Regulamento todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados produzidos em território municipal.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização a que se refere o caput deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção *ante* e *post mortem* dos animais, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 6º A inspeção a que se refere o artigo anterior é privativa do Serviço de Inspeção Municipal de Viadutos - SIM vinculada à Secretaria de Agricultura do Município de Viadutos, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

§ 1º A Secretaria de Agricultura do Município de Viadutos poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado e a União, poderá 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 SUSAF – Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial, Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte e ao SUASA - Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária.

§ 2º Somente após a adesão do Serviço de Inspeção Municipal de Viadutos ao SUSAF ou SUASA, os produtos poderão ser destinados também ao comércio estadual e interestadual, de acordo com a legislação que regulamentou o Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

§ 3º A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido a armazenagem, o transporte, a distribuição e a comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Vigilância Sanitária, vinculada à Secretaria da Saúde do Município de Viadutos, incluídos restaurantes, padarias, confeitarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei no 8.080/1990.

Art. 7º As ações do Sistema de Inspeção Municipal (SIM) contemplam as seguintes atribuições:

I – coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados ou relacionados, dos produtos de origem animal, comestíveis ou não e seus derivados;

II – verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção *ante* e *post mortem* de animais de abate;

III – manter disponíveis registros nosográficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal;

IV – elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro, relacionamento e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

V – verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados ou relacionados;

VI – coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;

VII – executar o programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em produtos de origem animal;

VIII – elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;

IX – verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva; e

X – elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

Art. 8º A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

§ 1º A inspeção será de forma permanente nos estabelecimentos de abate das diferentes espécies animais, realizando a inspeção *ante* e *post mortem* dos animais a serem abatidos, ou que se julguem necessários.

§ 2º Nos demais estabelecimentos que constam neste Regulamento a inspeção poderá ser executada de forma periódica.

§ 3º Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

§ 4º O Serviço de Inspeção Municipal - SIM poderá realizar abates, esporadicamente, para Municípios vizinhos, conquanto autorizados, caso a caso, pela Secretaria Estadual de Agricultura, autorização que deverá ser apresentada no momento da solicitação pelo Município requerente.

Art. 9º Ficará a cargo do responsável do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, fazer cumprir estas normas, também outras podem ser implantadas, desde que por meio de dispositivos legais, que digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere a este regulamento.

Parágrafo único. Ficará a cargo do Secretário (a) Municipal de Agricultura a habilitação de prestadores de serviço técnico e operacional para poder executar atividades de inspeção industrial e sanitária, através de processo de credenciamento e terceirização. A avaliação da concessão e fiscalização fica a critério do Serviço de Inspeção Municipal - SIM e do (a) Veterinário (a) que coordena e executa o serviço.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

V – verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados ou relacionados;

VI – coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;

VII – executar o programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em produtos de origem animal;

VIII – elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;

IX – verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva; e

X – elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

Art. 8º A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

§ 1º A inspeção será de forma permanente nos estabelecimentos de abate das diferentes espécies animais, realizando a inspeção *ante* e *post mortem* dos animais a serem abatidos, ou que se julguem necessários.

§ 2º Nos demais estabelecimentos que constam neste Regulamento a inspeção poderá ser executada de forma periódica.

§ 3º Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

§ 4º O Serviço de Inspeção Municipal - SIM poderá realizar abates, esporadicamente, para Municípios vizinhos, conquanto autorizados, caso a caso, pela Secretaria Estadual de Agricultura, autorização que deverá ser apresentada no momento da solicitação pelo Município requerente.

Art. 9º Ficará a cargo do responsável do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, fazer cumprir estas normas, também outras podem ser implantadas, desde que por meio de dispositivos legais, que digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere a este regulamento.

Parágrafo único. Ficará a cargo do Secretário (a) Municipal de Agricultura a habilitação de prestadores de serviço técnico e operacional para poder executar atividades de inspeção industrial e sanitária, através de processo de credenciamento e terceirização. A avaliação da concessão e fiscalização fica a critério do Serviço de Inspeção Municipal - SIM e do (a) Veterinário (a) que coordena e executa o serviço.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

V – verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados ou relacionados;

VI – coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;

VII – executar o programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em produtos de origem animal;

VIII – elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;

IX – verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva; e

X – elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

Art. 8º A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

§ 1º A inspeção será de forma permanente nos estabelecimentos de abate das diferentes espécies animais, realizando a inspeção *ante* e *post mortem* dos animais a serem abatidos, ou que se julguem necessários.

§ 2º Nos demais estabelecimentos que constam neste Regulamento a inspeção poderá ser executada de forma periódica.

§ 3º Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

§ 4º O Serviço de Inspeção Municipal - SIM poderá realizar abates, esporadicamente, para Municípios vizinhos, conquanto autorizados, caso a caso, pela Secretaria Estadual de Agricultura, autorização que deverá ser apresentada no momento da solicitação pelo Município requerente.

Art. 9º Ficará a cargo do responsável do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, fazer cumprir estas normas, também outras podem ser implantadas, desde que por meio de dispositivos legais, que digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere a este regulamento.

Parágrafo único. Ficará a cargo do Secretário (a) Municipal de Agricultura a habilitação de prestadores de serviço técnico e operacional para poder executar atividades de inspeção industrial e sanitária, através de processo de credenciamento e terceirização. A avaliação da concessão e fiscalização fica a critério do Serviço de Inspeção Municipal - SIM e do (a) Veterinário (a) que coordena e executa o serviço.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 10 A Inspeção Municipal será exercida por Médico Veterinário habilitado, podendo este ser auxiliado por servidor treinado.

Art. 11 A inspeção industrial e higiênico-sanitária de produtos de origem animal abrange os seguintes procedimentos:

- I - o funcionamento dos estabelecimentos;
- II - as condições e exigências para registro;
- III - a higiene dos estabelecimentos;
- IV - a inspeção *ante e post-mortem* dos animais destinados ao abate;
- V - a inspeção e reinspeção de todos os produtos, sub-produtos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- VI - padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- VII - o registro de rótulos;
- VIII - a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos;
- IX - a carimbagem de carcaças, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;
- X - as análises tecnológicas, microbiológicas, físico-química das matérias-primas e produtos quando for o caso;
- XI - o trânsito de produtos, sub-produtos e matérias-primas;
- XII - quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal;
- XIII - as informações inerentes ao setor primário com implicações na saúde animal, ou na saúde pública;
- XIV - a caracterização e avaliação das condições de bem-estar animal em qualquer etapa de produção;
- XV - o auxílio e preconização do controle de zoonoses.

Art. 12 Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata, industrialize, beneficie ou manipule produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer o registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Viadutos - SIM, conforme a aprovação de seus projetos e localização.

Art. 13 Os produtos de origem animal *in natura* ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade prevista pela legislação em vigor, bem como o Código de Defesa do consumidor.

CAPÍTULO II CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 14 Os estabelecimentos para produtos de origem animal são classificados em:

- I - de carne e derivados;
- II - de leite e derivados;
- III - de pescado e derivados;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 10 A Inspeção Municipal será exercida por Médico Veterinário habilitado, podendo este ser auxiliado por servidor treinado.

Art. 11 A inspeção industrial e higiênico-sanitária de produtos de origem animal abrange os seguintes procedimentos:

- I - o funcionamento dos estabelecimentos;
- II - as condições e exigências para registro;
- III - a higiene dos estabelecimentos;
- IV - a inspeção *ante e post-mortem* dos animais destinados ao abate;
- V - a inspeção e reinspeção de todos os produtos, sub-produtos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- VI - padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- VII - o registro de rótulos;
- VIII - a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos;
- IX - a carimbagem de carcaças, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;
- X - as análises tecnológicas, microbiológicas, físico-química das matérias-primas e produtos quando for o caso;
- XI - o trânsito de produtos, sub-produtos e matérias-primas;
- XII - quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal;
- XIII - as informações inerentes ao setor primário com implicações na saúde animal, ou na saúde pública;
- XIV - a caracterização e avaliação das condições de bem-estar animal em qualquer etapa de produção;
- XV - o auxílio e preconização do controle de zoonoses.

Art. 12 Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata, industrialize, beneficie ou manipule produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer o registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Viadutos - SIM, conforme a aprovação de seus projetos e localização.

Art. 13 Os produtos de origem animal *in natura* ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade prevista pela legislação em vigor, bem como o Código de Defesa do consumidor.

CAPÍTULO II CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 14 Os estabelecimentos para produtos de origem animal são classificados em:

- I - de carne e derivados;
- II - de leite e derivados;
- III - de pescado e derivados;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 10 A Inspeção Municipal será exercida por Médico Veterinário habilitado, podendo este ser auxiliado por servidor treinado.

Art. 11 A inspeção industrial e higiênico-sanitária de produtos de origem animal abrange os seguintes procedimentos:

- I - o funcionamento dos estabelecimentos;
- II - as condições e exigências para registro;
- III - a higiene dos estabelecimentos;
- IV - a inspeção *ante e post-mortem* dos animais destinados ao abate;
- V - a inspeção e reinspeção de todos os produtos, sub-produtos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- VI - padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- VII - o registro de rótulos;
- VIII - a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos;
- IX - a carimbagem de carcaças, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;
- X - as análises tecnológicas, microbiológicas, físico-química das matérias-primas e produtos quando for o caso;
- XI - o trânsito de produtos, sub-produtos e matérias-primas;
- XII - quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal;
- XIII - as informações inerentes ao setor primário com implicações na saúde animal, ou na saúde pública;
- XIV - a caracterização e avaliação das condições de bem-estar animal em qualquer etapa de produção;
- XV - o auxílio e preconização do controle de zoonoses.

Art. 12 Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata, industrialize, beneficie ou manipule produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer o registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Viadutos - SIM, conforme a aprovação de seus projetos e localização.

Art. 13 Os produtos de origem animal *in natura* ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade prevista pela legislação em vigor, bem como o Código de Defesa do consumidor.

CAPÍTULO II CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 14 Os estabelecimentos para produtos de origem animal são classificados em:

- I - de carne e derivados;
- II - de leite e derivados;
- III - de pescado e derivados;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

IV - de ovos e derivados;

V - de mel de abelhas e seus derivados.

Parágrafo único. A designação “estabelecimento” abrange todas as classificações de estabelecimentos para produtos de origem animal previstas no presente Regulamento.

CAPITULO III ESTABELECIMENTOS DE CARNE E DERIVADOS

Art. 15 Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I – matadouro-frigorífico;

II - fábricas de conservas de produtos cárneos;

III - fábricas de produtos suínos;

IV - entreposto de carnes e derivados;

V - matadouro de aves e pequenos animais;

VI - fabrica de produtos não comestíveis;

VII - micro matadouro-frigorífico.

§ 1º Entende-se por "matadouro-frigorífico" o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de animais sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito de subprodutos não comestíveis, devendo possuir instalações de frio industrial que atendam a capacidade de abate do estabelecimento.

§ 2º Entende-se por "fábrica de conservas de produtos cárneos" o estabelecimento que industrializa a carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

§ 3º Entende-se por "fábrica de produtos suínos" o estabelecimento que dispõe de sala de matança e demais dependências para a industrialização de animais da espécie suína e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animais de outras espécies, dispondo de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

§ 4º Entende-se por "entreposto de carnes e derivados" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, manipulação, acondicionamento e distribuição de carnes frigorificadas das diversas espécies de animais de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

§ 5º Entende-se por "matadouro de aves e pequenos animais" o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de aves, coelhos e demais animais cuja exploração e consumo sejam permitidos, devendo dispor de frio industrial e de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

IV - de ovos e derivados;

V - de mel de abelhas e seus derivados.

Parágrafo único. A designação “estabelecimento” abrange todas as classificações de estabelecimentos para produtos de origem animal previstas no presente Regulamento.

CAPITULO III ESTABELECIMENTOS DE CARNE E DERIVADOS

Art. 15 Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I – matadouro-frigorífico;

II - fábricas de conservas de produtos cárneos;

III - fábricas de produtos suínos;

IV - entreposto de carnes e derivados;

V - matadouro de aves e pequenos animais;

VI - fabrica de produtos não comestíveis;

VII - micro matadouro-frigorífico.

§ 1º Entende-se por "matadouro-frigorífico" o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de animais sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito de subprodutos não comestíveis, devendo possuir instalações de frio industrial que atendam a capacidade de abate do estabelecimento.

§ 2º Entende-se por "fábrica de conservas de produtos cárneos" o estabelecimento que industrializa a carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

§ 3º Entende-se por "fábrica de produtos suínos" o estabelecimento que dispõe de sala de matança e demais dependências para a industrialização de animais da espécie suína e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animais de outras espécies, dispondo de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

§ 4º Entende-se por "entreposto de carnes e derivados" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, manipulação, acondicionamento e distribuição de carnes frigorificadas das diversas espécies de animais de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

§ 5º Entende-se por "matadouro de aves e pequenos animais" o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de aves, coelhos e demais animais cuja exploração e consumo sejam permitidos, devendo dispor de frio industrial e de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

IV - de ovos e derivados;

V - de mel de abelhas e seus derivados.

Parágrafo único. A designação "estabelecimento" abrange todas as classificações de estabelecimentos para produtos de origem animal previstas no presente Regulamento.

CAPITULO III ESTABELECIMENTOS DE CARNE E DERIVADOS

Art. 15 Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I – matadouro-frigorífico;

II - fábricas de conservas de produtos cárneos;

III - fábricas de produtos suínos;

IV - entreposto de carnes e derivados;

V - matadouro de aves e pequenos animais;

VI - fabrica de produtos não comestíveis;

VII - micro matadouro-frigorífico.

§ 1º Entende-se por "matadouro-frigorífico" o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de animais sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito de subprodutos não comestíveis, devendo possuir instalações de frio industrial que atendam a capacidade de abate do estabelecimento.

§ 2º Entende-se por "fábrica de conservas de produtos cárneos" o estabelecimento que industrializa a carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

§ 3º Entende-se por "fábrica de produtos suínos" o estabelecimento que dispõe de sala de matança e demais dependências para a industrialização de animais da espécie suína e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animais de outras espécies, dispondo de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

§ 4º Entende-se por "entreposto de carnes e derivados" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, manipulação, acondicionamento e distribuição de carnes frigorificadas das diversas espécies de animais de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

§ 5º Entende-se por "matadouro de aves e pequenos animais" o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de aves, coelhos e demais animais cuja exploração e consumo sejam permitidos, devendo dispor de frio industrial e de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

§ 6º Entende-se por "fábrica de produtos não comestíveis" o estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

§ 7º Entende-se por "micro matadouro-frigorífico" o estabelecimento dotado de instalações com dimensões e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das carnes das diferentes espécies animais, devendo possuir instalações de frio compatível para abater até 03 (três) bovinos, ou 01 (um) bovino e 05 (cinco) suínos/ovinos, ou 06 (seis) suínos/ovinos por dia, atendendo as exigências do comércio local em equivalente capacidade do estabelecimento de realização destes abates diários, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 16 Por "produtos cárneos" entende-se as massas musculares maturadas e demais tecidos, que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção.

§ 1º Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por "carne" (matéria-prima) deve se entender as massas musculares, despojadas de gorduras, aponevroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

§ 2º Consideram-se "miúdos" os órgãos e as vísceras dos animais, usados na alimentação humana (miolos, línguas, coração, fígado, rins e estômagos), além dos mocotós e rabada.

Art. 17 O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados, constitui a "carcaça".

§ 1º Nos suínos a carcaça pode ou não incluir o couro, cabeça e pés.

§ 2º A carcaça dividida ao longo da coluna vertebral dá origem às "meias carcaças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, constituem os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

§ 3º Entende-se por carcaça de ave, o corpo inteiro de uma ave após insensibilização ou não, sangria, depenagem e evisceração, onde o papo, traqueia, esôfago, intestinos, cloaca, baço, órgãos reprodutores, pulmões tenham sido removidos. É facultativa a retirada dos rins, pés, pescoço e cabeça.

CAPITULO IV ESTABELECEMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 18 Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

- I - propriedades leiteiras;
- II - posto de refrigeração;
- III - estabelecimento industrial;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

§ 6º Entende-se por "fábrica de produtos não comestíveis" o estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

§ 7º Entende-se por "micro matadouro-frigorífico" o estabelecimento dotado de instalações com dimensões e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das carnes das diferentes espécies animais, devendo possuir instalações de frio compatível para abater até 03 (três) bovinos, ou 01 (um) bovino e 05 (cinco) suínos/ovinos, ou 06 (seis) suínos/ovinos por dia, atendendo as exigências do comércio local em equivalente capacidade do estabelecimento de realização destes abates diários, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 16 Por "produtos cárneos" entende-se as massas musculares maturadas e demais tecidos, que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção.

§ 1º Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por "carne" (matéria-prima) deve se entender as massas musculares, despojadas de gorduras, aponevroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

§ 2º Consideram-se "miúdos" os órgãos e as vísceras dos animais, usados na alimentação humana (miolos, línguas, coração, fígado, rins e estômagos), além dos mocotós e rabada.

Art. 17 O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados, constitui a "carcaça".

§ 1º Nos suínos a carcaça pode ou não incluir o couro, cabeça e pés.

§ 2º A carcaça dividida ao longo da coluna vertebral dá origem às "meias carcaças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, constituem os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

§ 3º Entende-se por carcaça de ave, o corpo inteiro de uma ave após insensibilização ou não, sangria, depenagem e evisceração, onde o papo, traqueia, esôfago, intestinos, cloaca, baço, órgãos reprodutores, pulmões tenham sido removidos. É facultativa a retirada dos rins, pés, pescoço e cabeça.

CAPITULO IV ESTABELECEMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 18 Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

- I - propriedades leiteiras;
- II - posto de refrigeração;
- III - estabelecimento industrial;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

§ 6º Entende-se por "fábrica de produtos não comestíveis" o estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

§ 7º Entende-se por "micro matadouro-frigorífico" o estabelecimento dotado de instalações com dimensões e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das carnes das diferentes espécies animais, devendo possuir instalações de frio compatível para abater até 03 (três) bovinos, ou 01 (um) bovino e 05 (cinco) suínos/ovinos, ou 06 (seis) suínos/ovinos por dia, atendendo as exigências do comércio local em equivalente capacidade do estabelecimento de realização destes abates diários, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 16 Por "produtos cárneos" entende-se as massas musculares maturadas e demais tecidos, que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção.

§ 1º Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por "carne" (matéria-prima) deve se entender as massas musculares, despojadas de gorduras, aponevroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

§ 2º Consideram-se "miúdos" os órgãos e as vísceras dos animais, usados na alimentação humana (miolos, línguas, coração, fígado, rins e estômagos), além dos mocotós e rabada.

Art. 17 O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados, constitui a "carcaça".

§ 1º Nos suínos a carcaça pode ou não incluir o couro, cabeça e pés.

§ 2º A carcaça dividida ao longo da coluna vertebral dá origem às "meias carcaças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, constituem os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

§ 3º Entende-se por carcaça de ave, o corpo inteiro de uma ave após insensibilização ou não, sangria, depenagem e evisceração, onde o papo, traqueia, esôfago, intestinos, cloaca, baço, órgãos reprodutores, pulmões tenham sido removidos. É facultativa a retirada dos rins, pés, pescoço e cabeça.

CAPITULO IV ESTABELECEMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 18 Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

- I - propriedades leiteiras;
- II - posto de refrigeração;
- III - estabelecimento industrial;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

§ 1º Entende-se por “propriedades leiteiras”, os estabelecimentos localizados em zona rural ou suburbana, destinados à produção de leite, que será beneficiado ou industrializado em estabelecimentos registrados no órgão oficial competente.

§ 2º Entende-se por “posto de refrigeração”, o estabelecimento intermediário entre as propriedades leiteiras e os estabelecimentos industriais, destinados ao recebimento de leite para depósito, por curto tempo, refrigeração e transporte imediato aos estabelecimentos industriais registrados.

§ 3º Entende-se por “estabelecimento industrial”, o estabelecimento destinado ao recebimento de leite para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição e podem ser definidos como:

I - usina de beneficiamento de leite, assim denominado o estabelecimento que tem por finalidade principal receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público;

II - fábrica de laticínios, o estabelecimento destinado ao recebimento de leite, dotado de dependências e equipamentos que satisfaçam às normas técnicas para a industrialização de qualquer produto de laticínio;

III - entreposto de laticínios, assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação e acondicionamento de produtos lácteos, excluído o leite *in natura*.

§ 4º Os estabelecimentos que produzam leite e derivados lácteos devem manter atualizados e regularizados, junto às autoridades competentes, toda a sanidade dos animais que são destinados à produção.

CAPITULO V ESTABELECEMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 19 Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I - entreposto de pescados;

II - fábricas de conservas de pescado.

§ 1º Entende-se por "entreposto de pescado" o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, dispendo de equipamento para aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

§ 2º Entende-se por "fábrica de conservas de pescado" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamento adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

§ 3º Os estabelecimentos destinados ao processamento de pescado poderão ter, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM, funcionamento de forma sazonal com acompanhamento do serviço de inspeção de forma permanente ou não.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

§ 1º Entende-se por “propriedades leiteiras”, os estabelecimentos localizados em zona rural ou suburbana, destinados à produção de leite, que será beneficiado ou industrializado em estabelecimentos registrados no órgão oficial competente.

§ 2º Entende-se por “posto de refrigeração”, o estabelecimento intermediário entre as propriedades leiteiras e os estabelecimentos industriais, destinados ao recebimento de leite para depósito, por curto tempo, refrigeração e transporte imediato aos estabelecimentos industriais registrados.

§ 3º Entende-se por “estabelecimento industrial”, o estabelecimento destinado ao recebimento de leite para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição e podem ser definidos como:

I - usina de beneficiamento de leite, assim denominado o estabelecimento que tem por finalidade principal receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público;

II - fábrica de laticínios, o estabelecimento destinado ao recebimento de leite, dotado de dependências e equipamentos que satisfaçam às normas técnicas para a industrialização de qualquer produto de laticínio;

III - entreposto de laticínios, assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação e acondicionamento de produtos lácteos, excluído o leite *in natura*.

§ 4º Os estabelecimentos que produzam leite e derivados lácteos devem manter atualizados e regularizados, junto às autoridades competentes, toda a sanidade dos animais que são destinados à produção.

CAPITULO V ESTABELECEMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 19 Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I - entreposto de pescados;

II - fábricas de conservas de pescado.

§ 1º Entende-se por "entreposto de pescado" o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, dispendo de equipamento para aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

§ 2º Entende-se por "fábrica de conservas de pescado" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamento adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

§ 3º Os estabelecimentos destinados ao processamento de pescado poderão ter, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM, funcionamento de forma sazonal com acompanhamento do serviço de inspeção de forma permanente ou não.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

§ 1º Entende-se por “propriedades leiteiras”, os estabelecimentos localizados em zona rural ou suburbana, destinados à produção de leite, que será beneficiado ou industrializado em estabelecimentos registrados no órgão oficial competente.

§ 2º Entende-se por “posto de refrigeração”, o estabelecimento intermediário entre as propriedades leiteiras e os estabelecimentos industriais, destinados ao recebimento de leite para depósito, por curto tempo, refrigeração e transporte imediato aos estabelecimentos industriais registrados.

§ 3º Entende-se por “estabelecimento industrial”, o estabelecimento destinado ao recebimento de leite para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição e podem ser definidos como:

I - usina de beneficiamento de leite, assim denominado o estabelecimento que tem por finalidade principal receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público;

II - fábrica de laticínios, o estabelecimento destinado ao recebimento de leite, dotado de dependências e equipamentos que satisfaçam às normas técnicas para a industrialização de qualquer produto de laticínio;

III - entreposto de laticínios, assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação e acondicionamento de produtos lácteos, excluído o leite *in natura*.

§ 4º Os estabelecimentos que produzam leite e derivados lácteos devem manter atualizados e regularizados, junto às autoridades competentes, toda a sanidade dos animais que são destinados à produção.

CAPITULO V ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 19 Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I - entreposto de pescados;

II - fábricas de conservas de pescado.

§ 1º Entende-se por "entreposto de pescado" o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, dispendo de equipamento para aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

§ 2º Entende-se por "fábrica de conservas de pescado" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamento adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

§ 3º Os estabelecimentos destinados ao processamento de pescado poderão ter, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM, funcionamento de forma sazonal com acompanhamento do serviço de inspeção de forma permanente ou não.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS
CAPITULO VI

ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 20 Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- I - granjas avícolas;
- II - entrepostos de ovos;
- III - fábricas de conservas de ovos.

§ 1º Entende-se por "granjas avícolas", o estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos em natureza, oriundos de produção própria.

§ 2º Entende-se por "entrepasto de ovos", o estabelecimento destinado ao recebimento, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, oriundos de várias granjas.

§ 3º Entende-se por "fábrica de conservas de ovos", o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

§ 4º Em se tratando de entreposto de ovos, estes poderão funcionar em formato de Cooperativa ou Associação, desde que atendam as normas previstas neste regulamento e cumpram com a questão sanitária prevista nas normas técnicas vigentes.

CAPITULO VII

ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 21 Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

- I - casa do mel;
- II - entrepostos de mel e cera de abelhas.

§ 1º Entende-se por "casa do mel", o estabelecimento destinado ao beneficiamento, industrialização e classificação de mel e seus derivados, oriundos de produção própria.

§ 2º Entende-se por "entrepasto de mel e cera de abelhas", o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e seus derivados, oriundos de vários estabelecimentos.

§ 3º Os estabelecimentos poderão funcionar em sistema de cooperativa ou associação, desde que atenda os dispositivos do regulamento em juízo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 22 Define-se por "casa atacadista", o estabelecimento que recebe produtos de origem animal prontos para consumo, devidamente acondicionados, rotulados e destinado ao mercado.

Parágrafo único. As casas atacadistas não podem realizar quaisquer trabalhos de manipulação de produtos de origem animal e devem:

- a) dispor de dependências apropriadas para o recebimento e a guarda e/ou depósito de produtos que necessitam ser estocados individualmente;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS
CAPITULO VI

ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 20 Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- I - granjas avícolas;
- II - entrepostos de ovos;
- III - fábricas de conservas de ovos.

§ 1º Entende-se por "granjas avícolas", o estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos em natureza, oriundos de produção própria.

§ 2º Entende-se por "entrepasto de ovos", o estabelecimento destinado ao recebimento, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, oriundos de várias granjas.

§ 3º Entende-se por "fábrica de conservas de ovos", o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

§ 4º Em se tratando de entreposto de ovos, estes poderão funcionar em formato de Cooperativa ou Associação, desde que atendam as normas previstas neste regulamento e cumpram com a questão sanitária prevista nas normas técnicas vigentes.

CAPITULO VII

ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 21 Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

- I - casa do mel;
- II - entrepostos de mel e cera de abelhas.

§ 1º Entende-se por "casa do mel", o estabelecimento destinado ao beneficiamento, industrialização e classificação de mel e seus derivados, oriundos de produção própria.

§ 2º Entende-se por "entrepasto de mel e cera de abelhas", o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e seus derivados, oriundos de vários estabelecimentos.

§ 3º Os estabelecimentos poderão funcionar em sistema de cooperativa ou associação, desde que atenda os dispositivos do regulamento em juízo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 22 Define-se por "casa atacadista", o estabelecimento que recebe produtos de origem animal prontos para consumo, devidamente acondicionados, rotulados e destinado ao mercado.

Parágrafo único. As casas atacadistas não podem realizar quaisquer trabalhos de manipulação de produtos de origem animal e devem:

- a) dispor de dependências apropriadas para o recebimento e a guarda e/ou depósito de produtos que necessitam ser estocados individualmente;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS
CAPITULO VI

ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 20 Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- I - granjas avícolas;
- II - entrepostos de ovos;
- III - fábricas de conservas de ovos.

§ 1º Entende-se por "granjas avícolas", o estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos em natureza, oriundos de produção própria.

§ 2º Entende-se por "entreposto de ovos", o estabelecimento destinado ao recebimento, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, oriundos de várias granjas.

§ 3º Entende-se por "fábrica de conservas de ovos", o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

§ 4º Em se tratando de entreposto de ovos, estes poderão funcionar em formato de Cooperativa ou Associação, desde que atendam as normas previstas neste regulamento e cumpram com a questão sanitária prevista nas normas técnicas vigentes.

CAPITULO VII

ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 21 Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

- I - casa do mel;
- II - entrepostos de mel e cera de abelhas.

§ 1º Entende-se por "casa do mel", o estabelecimento destinado ao beneficiamento, industrialização e classificação de mel e seus derivados, oriundos de produção própria.

§ 2º Entende-se por "entreposto de mel e cera de abelhas", o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e seus derivados, oriundos de vários estabelecimentos.

§ 3º Os estabelecimentos poderão funcionar em sistema de cooperativa ou associação, desde que atenda os dispositivos do regulamento em juízo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 22 Define-se por "casa atacadista", o estabelecimento que recebe produtos de origem animal prontos para consumo, devidamente acondicionados, rotulados e destinado ao mercado.

Parágrafo único. As casas atacadistas não podem realizar quaisquer trabalhos de manipulação de produtos de origem animal e devem:

- a) dispor de dependências apropriadas para o recebimento e a guarda e/ou depósito de produtos que necessitam ser estocados individualmente;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

b) dispor, quando for o caso, de câmaras frigoríficas apropriadas para a guarda e conservação de produtos perecíveis, principalmente frescos, gorduras em geral e laticínios.

c) reunir requisitos que permitam sua manutenção em condições higiênico-sanitárias, com instalações adequadas e funcionais, com registros atualizados para a fiscalização e inspeção dos produtos pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

CAPÍTULO VIII DO REGISTRO E RELACIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 23 Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal nº 7.889, de 23.11.1989, obrigam-se a obter registro junto ao Sistema de Inspeção Municipal - SIM:

I - as propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao preparo de produtos de origem animal, na propriedade;

II - os estabelecimentos que recebem, abatem, manipulam ou industrializam as diferentes espécies de açougue entendido como tais as fixadas neste regulamento;

III - os estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

IV - os estabelecimentos que produzem ou recebem mel ou cera de abelha, para beneficiamento ou distribuição;

V - os estabelecimentos que produzem ou recebem ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;

VI - nos estabelecimentos e centros de consumo que recebem, beneficiam, industrializam, manipulam e distribuem, no todo ou em parte, matérias-primas e produtos de origem animal, procedentes da agricultura familiar do município.

Art. 24 Também estão sujeitos a inspeção, postos e/ou entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenem, manipulem, conservem, distribuam ou acondicionem produtos de origem animal recebidos de estabelecimentos registrados ou relacionados e casas atacadistas que comercializem produtos de origem animal.

Art. 25 O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e, quando este possuir mais de uma atividade industrial, esta deve ser acrescida à atividade principal.

Parágrafo único. No caso de um estabelecimento manter mais de uma atividade industrial, deve manter as condições adequadas durante os processos de produção que não interfira na qualidade dos seus produtos.

Art. 26 A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no Serviço de Inspeção Municipal - SIM e as atividades e os acessos serão totalmente



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

b) dispor, quando for o caso, de câmaras frigoríficas apropriadas para a guarda e conservação de produtos perecíveis, principalmente frescos, gorduras em geral e laticínios.

c) reunir requisitos que permitam sua manutenção em condições higiênico-sanitárias, com instalações adequadas e funcionais, com registros atualizados para a fiscalização e inspeção dos produtos pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

CAPÍTULO VIII

DO REGISTRO E RELACIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 23 Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal nº 7.889, de 23.11.1989, obrigam-se a obter registro junto ao Sistema de Inspeção Municipal - SIM:

I - as propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao preparo de produtos de origem animal, na propriedade;

II - os estabelecimentos que recebem, abatem, manipulam ou industrializam as diferentes espécies de açougue entendido como tais as fixadas neste regulamento;

III - os estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

IV - os estabelecimentos que produzem ou recebem mel ou cera de abelha, para beneficiamento ou distribuição;

V - os estabelecimentos que produzem ou recebem ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;

VI - nos estabelecimentos e centros de consumo que recebem, beneficiam, industrializam, manipulam e distribuem, no todo ou em parte, matérias-primas e produtos de origem animal, procedentes da agricultura familiar do município.

Art. 24 Também estão sujeitos a inspeção, postos e/ou entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenem, manipulem, conservem, distribuam ou acondicionem produtos de origem animal recebidos de estabelecimentos registrados ou relacionados e casas atacadistas que comercializem produtos de origem animal.

Art. 25 O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e, quando este possuir mais de uma atividade industrial, esta deve ser acrescida à atividade principal.

Parágrafo único. No caso de um estabelecimento manter mais de uma atividade industrial, deve manter as condições adequadas durante os processos de produção que não interfira na qualidade dos seus produtos.

Art. 26 A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no Serviço de Inspeção Municipal - SIM e as atividades e os acessos serão totalmente



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

b) dispor, quando for o caso, de câmaras frigoríficas apropriadas para a guarda e conservação de produtos perecíveis, principalmente frescos, gorduras em geral e laticínios.

c) reunir requisitos que permitam sua manutenção em condições higiênico-sanitárias, com instalações adequadas e funcionais, com registros atualizados para a fiscalização e inspeção dos produtos pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

CAPÍTULO VIII DO REGISTRO E RELACIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 23 Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal nº 7.889, de 23.11.1989, obrigam-se a obter registro junto ao Sistema de Inspeção Municipal - SIM:

I - as propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao preparo de produtos de origem animal, na propriedade;

II - os estabelecimentos que recebem, abatem, manipulam ou industrializam as diferentes espécies de açougue entendido como tais as fixadas neste regulamento;

III - os estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

IV - os estabelecimentos que produzem ou recebem mel ou cera de abelha, para beneficiamento ou distribuição;

V - os estabelecimentos que produzem ou recebem ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;

VI - nos estabelecimentos e centros de consumo que recebem, beneficiam, industrializam, manipulam e distribuem, no todo ou em parte, matérias-primas e produtos de origem animal, procedentes da agricultura familiar do município.

Art. 24 Também estão sujeitos a inspeção, postos e/ou entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenem, manipulem, conservem, distribuam ou acondicionem produtos de origem animal recebidos de estabelecimentos registrados ou relacionados e casas atacadistas que comercializem produtos de origem animal.

Art. 25 O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e, quando este possuir mais de uma atividade industrial, esta deve ser acrescida à atividade principal.

Parágrafo único. No caso de um estabelecimento manter mais de uma atividade industrial, deve manter as condições adequadas durante os processos de produção que não interfira na qualidade dos seus produtos.

Art. 26 A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no Serviço de Inspeção Municipal - SIM e as atividades e os acessos serão totalmente



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria a juízo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 27 Documentos necessários para solicitar o registro no Serviço de Inspeção Municipal de Viadutos – SIM:

I - requerimento ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM solicitando o registro do estabelecimento, indicando o responsável legal, endereço completo, CEP e telefone;

II - cópia do Contrato Social da Empresa;

III - CNPJ;

IV - Inscrição Estadual;

V- Anotação de Responsabilidade Técnica;

VI – Projeto e/ou Memorial Econômico Sanitário.

Art. 28 Nenhum estabelecimento pode realizar atividades de produção comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado ou relacionado no Serviço de Inspeção Municipal de Viadutos.

§ 1º O Título de Registro é o documento emitido pelo SIM ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente regulamento, no qual constará o nome da firma, localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários.

§ 2º No Título de Registro constará o Número de registro, o qual é único e independente para cada estabelecimento, para que seja identificado pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

§ 3º O número de registro constará, obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos do estabelecimento registrado.

Art. 29 Quando ocorrer mudança de proprietário, administrador ou possuidor em estabelecimentos registrados no Sistema de Inspeção Municipal - SIM, os novos responsáveis deverão proceder as devidas transferências documentais e registros.

§ 1º Adquirido o estabelecimento, por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizados a transferência do registro, a nova firma está obrigada a cumprir todas as exigências pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

§ 2º No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita, pelo vendedor ou locador, um comunicado imediato, esclarecendo os motivos da recusa ao responsável pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

§ 3º Enquanto a transferência não ocorrer, o proprietário ou responsável por sociedade empresária continua responsável por qualquer notificação, Auto de Infração ou irregularidade que se verifique no estabelecimento.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria a juízo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 27 Documentos necessários para solicitar o registro no Serviço de Inspeção Municipal de Viadutos – SIM:

I - requerimento ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM solicitando o registro do estabelecimento, indicando o responsável legal, endereço completo, CEP e telefone;

- II - cópia do Contrato Social da Empresa;
- III - CNPJ;
- IV - Inscrição Estadual;
- V- Anotação de Responsabilidade Técnica;
- VI – Projeto e/ou Memorial Econômico Sanitário.

Art. 28 Nenhum estabelecimento pode realizar atividades de produção comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado ou relacionado no Serviço de Inspeção Municipal de Viadutos.

§ 1º O Título de Registro é o documento emitido pelo SIM ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente regulamento, no qual constará o nome da firma, localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários.

§ 2º No Título de Registro constará o Número de registro, o qual é único e independente para cada estabelecimento, para que seja identificado pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

§ 3º O número de registro constará, obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos do estabelecimento registrado.

Art. 29 Quando ocorrer mudança de proprietário, administrador ou possuidor em estabelecimentos registrados no Sistema de Inspeção Municipal - SIM, os novos responsáveis deverão proceder as devidas transferências documentais e registros.

§ 1º Adquirido o estabelecimento, por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizados a transferência do registro, a nova firma está obrigada a cumprir todas as exigências pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

§ 2º No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita, pelo vendedor ou locador, um comunicado imediato, esclarecendo os motivos da recusa ao responsável pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

§ 3º Enquanto a transferência não ocorrer, o proprietário ou responsável por sociedade empresária continua responsável por qualquer notificação, Auto de Infração ou irregularidade que se verifique no estabelecimento.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria a juízo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 27 Documentos necessários para solicitar o registro no Serviço de Inspeção Municipal de Viadutos – SIM:

I - requerimento ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM solicitando o registro do estabelecimento, indicando o responsável legal, endereço completo, CEP e telefone;

- II - cópia do Contrato Social da Empresa;
- III - CNPJ;
- IV - Inscrição Estadual;
- V- Anotação de Responsabilidade Técnica;
- VI – Projeto e/ou Memorial Econômico Sanitário.

Art. 28 Nenhum estabelecimento pode realizar atividades de produção comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado ou relacionado no Serviço de Inspeção Municipal de Viadutos.

§ 1º O Título de Registro é o documento emitido pelo SIM ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente regulamento, no qual constará o nome da firma, localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários.

§ 2º No Título de Registro constará o Número de registro, o qual é único e independente para cada estabelecimento, para que seja identificado pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

§ 3º O número de registro constará, obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos do estabelecimento registrado.

Art. 29 Quando ocorrer mudança de proprietário, administrador ou possuidor em estabelecimentos registrados no Sistema de Inspeção Municipal - SIM, os novos responsáveis deverão proceder as devidas transferências documentais e registros.

§ 1º Adquirido o estabelecimento, por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizados a transferência do registro, a nova firma está obrigada a cumprir todas as exigências pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

§ 2º No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita, pelo vendedor ou locador, um comunicado imediato, esclarecendo os motivos da recusa ao responsável pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

§ 3º Enquanto a transferência não ocorrer, o proprietário ou responsável por sociedade empresária continua responsável por qualquer notificação, Auto de Infração ou irregularidade que se verifique no estabelecimento.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

§ 4º O processo de transferência de empreendimentos com atividades suspensas, obedecerá, no que for aplicável, os mesmos critérios estabelecidos para o registro de um novo estabelecimento.

CAPÍTULO IX
APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO OU
RELACIONAMENTO

Art. 30 Para a solicitação da aprovação de construção de estabelecimentos novos ou reformas e adequações para estabelecimentos já existentes é obrigatório a apresentação dos seguintes documentos:

I – requerimento simples dirigido ao Prefeito Municipal e/ou responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM;

II – laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM. O pedido de aprovação prévia do terreno deve ser instruído com o laudo de inspeção elaborado por servidor do Sistema de Inspeção Municipal – SIM;

III – Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente;

IV – apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados;

V – planta baixa ou croquis das instalações, com *layout* dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra;

VI – plano de tratamento de efluentes, esgotos e/ou de produção de resíduos industriais;

VII – memorial descritivo simplificado dos procedimentos de produção e padrão de higiene a serem adotados;

VIII – análise da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais.

§ 1º Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única ou LO – Licença de Operação;

§ 2º Tratando-se da aprovação do estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

§ 3º Em casos de ampliação de atividades de produção onde o estabelecimento já esteja edificado e em funcionamento, poderá valer, a juízo do



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

§ 4º O processo de transferência de empreendimentos com atividades suspensas, obedecerá, no que for aplicável, os mesmos critérios estabelecidos para o registro de um novo estabelecimento.

CAPÍTULO IX
APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO OU
RELACIONAMENTO

Art. 30 Para a solicitação da aprovação de construção de estabelecimentos novos ou reformas e adequações para estabelecimentos já existentes é obrigatório a apresentação dos seguintes documentos:

I – requerimento simples dirigido ao Prefeito Municipal e/ou responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM;

II – laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM. O pedido de aprovação prévia do terreno deve ser instruído com o laudo de inspeção elaborado por servidor do Sistema de Inspeção Municipal – SIM;

III – Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente;

IV – apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados;

V – planta baixa ou croquis das instalações, com *layout* dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra;

VI – plano de tratamento de efluentes, esgotos e/ou de produção de resíduos industriais;

VII – memorial descritivo simplificado dos procedimentos de produção e padrão de higiene a serem adotados;

VIII – análise da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais.

§ 1º Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única ou LO – Licença de Operação;

§ 2º Tratando-se da aprovação do estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

§ 3º Em casos de ampliação de atividades de produção onde o estabelecimento já esteja edificado e em funcionamento, poderá valer, a juízo do



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

§ 4º O processo de transferência de empreendimentos com atividades suspensas, obedecerá, no que for aplicável, os mesmos critérios estabelecidos para o registro de um novo estabelecimento.

CAPÍTULO IX
APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO OU
RELACIONAMENTO

Art. 30 Para a solicitação da aprovação de construção de estabelecimentos novos ou reformas e adequações para estabelecimentos já existentes é obrigatório a apresentação dos seguintes documentos:

I – requerimento simples dirigido ao Prefeito Municipal e/ou responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM;

II – laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM. O pedido de aprovação prévia do terreno deve ser instruído com o laudo de inspeção elaborado por servidor do Sistema de Inspeção Municipal – SIM;

III – Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente;

IV – apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados;

V – planta baixa ou croquis das instalações, com *layout* dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra;

VI – plano de tratamento de efluentes, esgotos e/ou de produção de resíduos industriais;

VII – memorial descritivo simplificado dos procedimentos de produção e padrão de higiene a serem adotados;

VIII – análise da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais.

§ 1º Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única ou LO – Licença de Operação;

§ 2º Tratando-se da aprovação do estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

§ 3º Em casos de ampliação de atividades de produção onde o estabelecimento já esteja edificado e em funcionamento, poderá valer, a juízo do



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

sistema de Inspeção Municipal - SIM, a Licença Ambiental já vigente à aquela atividade, podendo transcorrer o período de validade da mesma com acompanhamento do Sistema de Inspeção Municipal - SIM, sem que haja agravamento de ordem ambiental pelo mesmo estabelecimento.

Art. 31 As plantas ou croquis a serem apresentadas para aprovação prévia de construção devem ser assinados pelo proprietário ou representante legal do estabelecimento e pelo engenheiro responsável pela elaboração e conter:

I – planta baixa ou croqui na escala de 1:100 (um por cem);

II – planta baixa ou croqui com *layout* dos equipamentos na escala de 1:100 (um por cem);

§ 1º As convenções das plantas ou croqui devem seguir as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT. Nos casos em que as dimensões dos estabelecimentos não permitam visualização nas escalas previstas em uma única prancha, estas podem ser redefinidas nas escalas imediatamente subsequentes.

§ 2º Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município, desde que em atendimento as necessidades exigidas do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 32 O estabelecimento solicitante de aprovação dos projetos não pode dar início às construções sem que as mesmas tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Parágrafo único. O prazo para aprovação dos projetos pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM após o protocolo deverá ser adequado para completa análise do projeto, e comunicado pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM ao responsável pelo estabelecimento por documento.

Art. 33 Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, para fins de registro ou relacionamento e funcionamento, exceto para unidade móvel de extração, é obrigatória a apresentação prévia de boletim oficial de análise da água de abastecimento, atendendo os padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente.

Parágrafo único. Onde não for constatada a potabilidade da água, e o caso permitir, mediante autorização do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, se fará necessário a implementação de equipamento de cloração da água de abastecimento.

Art. 34 O estabelecimento deve apresentar, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM, o Programa de Boas Práticas de Fabricação – BPF, indicando todos os planos e controles internos que o estabelecimento vai implantar para o melhor funcionamento das atividades do estabelecimento.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

sistema de Inspeção Municipal - SIM, a Licença Ambiental já vigente à aquela atividade, podendo transcorrer o período de validade da mesma com acompanhamento do Sistema de Inspeção Municipal - SIM, sem que haja agravamento de ordem ambiental pelo mesmo estabelecimento.

Art. 31 As plantas ou croquis a serem apresentadas para aprovação prévia de construção devem ser assinados pelo proprietário ou representante legal do estabelecimento e pelo engenheiro responsável pela elaboração e conter:

I – planta baixa ou croqui na escala de 1:100 (um por cem);

II – planta baixa ou croqui com *layout* dos equipamentos na escala de 1:100 (um por cem);

§ 1º As convenções das plantas ou croqui devem seguir as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT. Nos casos em que as dimensões dos estabelecimentos não permitam visualização nas escalas previstas em uma única prancha, estas podem ser redefinidas nas escalas imediatamente subsequentes.

§ 2º Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município, desde que em atendimento as necessidades exigidas do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 32 O estabelecimento solicitante de aprovação dos projetos não pode dar início às construções sem que as mesmas tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Parágrafo único. O prazo para aprovação dos projetos pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM após o protocolo deverá ser adequado para completa análise do projeto, e comunicado pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM ao responsável pelo estabelecimento por documento.

Art. 33 Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, para fins de registro ou relacionamento e funcionamento, exceto para unidade móvel de extração, é obrigatória a apresentação prévia de boletim oficial de análise da água de abastecimento, atendendo os padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente.

Parágrafo único. Onde não for constatada a potabilidade da água, e o caso permitir, mediante autorização do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, se fará necessário a implementação de equipamento de cloração da água de abastecimento.

Art. 34 O estabelecimento deve apresentar, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM, o Programa de Boas Práticas de Fabricação – BPF, indicando todos os planos e controles internos que o estabelecimento vai implantar para o melhor funcionamento das atividades do estabelecimento.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

sistema de Inspeção Municipal - SIM, a Licença Ambiental já vigente à aquela atividade, podendo transcorrer o período de validade da mesma com acompanhamento do Sistema de Inspeção Municipal - SIM, sem que haja agravamento de ordem ambiental pelo mesmo estabelecimento.

Art. 31 As plantas ou croquis a serem apresentadas para aprovação prévia de construção devem ser assinados pelo proprietário ou representante legal do estabelecimento e pelo engenheiro responsável pela elaboração e conter:

I – planta baixa ou croqui na escala de 1:100 (um por cem);

II – planta baixa ou croqui com *layout* dos equipamentos na escala de 1:100 (um por cem);

§ 1º As convenções das plantas ou croqui devem seguir as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT. Nos casos em que as dimensões dos estabelecimentos não permitam visualização nas escalas previstas em uma única prancha, estas podem ser redefinidas nas escalas imediatamente subsequentes.

§ 2º Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município, desde que em atendimento as necessidades exigidas do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 32 O estabelecimento solicitante de aprovação dos projetos não pode dar início às construções sem que as mesmas tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Parágrafo único. O prazo para aprovação dos projetos pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM após o protocolo deverá ser adequado para completa análise do projeto, e comunicado pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM ao responsável pelo estabelecimento por documento.

Art. 33 Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, para fins de registro ou relacionamento e funcionamento, exceto para unidade móvel de extração, é obrigatória a apresentação prévia de boletim oficial de análise da água de abastecimento, atendendo os padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente.

Parágrafo único. Onde não for constatada a potabilidade da água, e o caso permitir, mediante autorização do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, se fará necessário a implementação de equipamento de cloração da água de abastecimento.

Art. 34 O estabelecimento deve apresentar, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM, o Programa de Boas Práticas de Fabricação – BPF, indicando todos os planos e controles internos que o estabelecimento vai implantar para o melhor funcionamento das atividades do estabelecimento.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 35 Cumpridas as exigências do presente Regulamento será autorizado o funcionamento do estabelecimento e será instalado o Serviço de Inspeção, concomitantemente deverá ser encaminhada a emissão do Título de Registro no Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 36 Qualquer estabelecimento que interrompa o funcionamento de suas atividades por período superior a 6 (seis) meses, deverá comunicar oficialmente ao Sistema de Inspeção Municipal - SIM, e só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único. Poderá, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM, ser cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de 01 (um) ano.

Art. 37 A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em código de Obras, estaduais ou municipais, bem como as previstas em legislação ordinária da união, do Estado, e Município, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste regulamento.

Parágrafo único. Depois de concluída as obras e realizada a vistoria o Sistema de Inspeção Municipal - SIM pode, caso julgue necessário, solicitar modificações antes de autorizar o início dos trabalhos.

Art. 38 Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados tanto de suas dependências como instalações, só podem ser feitas após aprovação previa dos projetos pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

CAPÍTULO X INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS DOS ESTABELECEMENTOS

Art. 39 Os estabelecimentos de produtos de origem animal só terão autorizado o seu funcionamento para a exploração do comércio municipal quando estes estejam completamente instalados, equipados e autorizados pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

§ 1º As instalações e equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, maquinaria e utensílios diversos, em face da classificação e capacidade de produção de cada estabelecimento.

§ 2º Os estabelecimentos serão normatizados de forma diferenciada em face da classificação e capacidade de produção e funcionamento.

Art. 40 Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 35 Cumpridas as exigências do presente Regulamento será autorizado o funcionamento do estabelecimento e será instalado o Serviço de Inspeção, concomitantemente deverá ser encaminhada a emissão do Título de Registro no Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 36 Qualquer estabelecimento que interrompa o funcionamento de suas atividades por período superior a 6 (seis) meses, deverá comunicar oficialmente ao Sistema de Inspeção Municipal - SIM, e só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único. Poderá, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM, ser cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de 01 (um) ano.

Art. 37 A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em código de Obras, estaduais ou municipais, bem como as previstas em legislação ordinária da união, do Estado, e Município, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste regulamento.

Parágrafo único. Depois de concluída as obras e realizada a vistoria o Sistema de Inspeção Municipal - SIM pode, caso julgue necessário, solicitar modificações antes de autorizar o início dos trabalhos.

Art. 38 Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados tanto de suas dependências como instalações, só podem ser feitas após aprovação previa dos projetos pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

CAPÍTULO X INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 39 Os estabelecimentos de produtos de origem animal só terão autorizado o seu funcionamento para a exploração do comércio municipal quando estes estejam completamente instalados, equipados e autorizados pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

§ 1º As instalações e equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, maquinaria e utensílios diversos, em face da classificação e capacidade de produção de cada estabelecimento.

§ 2º Os estabelecimentos serão normatizados de forma diferenciada em face da classificação e capacidade de produção e funcionamento.

Art. 40 Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 35 Cumpridas as exigências do presente Regulamento será autorizado o funcionamento do estabelecimento e será instalado o Serviço de Inspeção, concomitantemente deverá ser encaminhada a emissão do Título de Registro no Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 36 Qualquer estabelecimento que interrompa o funcionamento de suas atividades por período superior a 6 (seis) meses, deverá comunicar oficialmente ao Sistema de Inspeção Municipal - SIM, e só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único. Poderá, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM, ser cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de 01 (um) ano.

Art. 37 A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em código de Obras, estaduais ou municipais, bem como as previstas em legislação ordinária da união, do Estado, e Município, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste regulamento.

Parágrafo único. Depois de concluída as obras e realizada a vistoria o Sistema de Inspeção Municipal - SIM pode, caso julgue necessário, solicitar modificações antes de autorizar o início dos trabalhos.

Art. 38 Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados tanto de suas dependências como instalações, só podem ser feitas após aprovação prévia dos projetos pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

CAPÍTULO X INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS DOS ESTABELECEMENTOS

Art. 39 Os estabelecimentos de produtos de origem animal só terão autorizado o seu funcionamento para a exploração do comércio municipal quando estes estejam completamente instalados, equipados e autorizados pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

§ 1º As instalações e equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, maquinaria e utensílios diversos, em face da classificação e capacidade de produção de cada estabelecimento.

§ 2º Os estabelecimentos serão normatizados de forma diferenciada em face da classificação e capacidade de produção e funcionamento.

Art. 40 Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

I - dispor de área suficiente para a construção do prédio e demais dependências;

II - dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

III - possuir pisos lisos, resistentes e impermeáveis, e paredes lisas, de cor clara e de fácil higienização;

IV - possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

V - dispor de dependências e instalações mínimas para a industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais ou de acordo com a necessidade;

VI - dispor de mesas 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;

VII - dispor de caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de aço inoxidável ou de material impermeável de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares e de fácil higienização;

VIII - dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água;

IX - dispor de água fria abundante e, quando necessário, de água quente e/ou vapor, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos como de subprodutos não comestíveis;

X - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais;

XI - dispor de vestiários e instalações sanitárias adequados, de dimensões e em número proporcional a quantidade de funcionários, com acesso externo e independente as dependências industriais;

XII - possuir área externa livre e quando possível, delimitada por cercamento e mantida a entrada apenas de pessoas autorizadas;

XIII - dispor, quando necessário, de sala para o uso exclusivo da Inspeção Municipal, compreendendo salas de trabalho, laboratórios, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias;

XIV - possuir janelas e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, providas de telas de proteção milimétricas que evitem a entrada de insetos, quando for o caso;

XV - possuir instalações de frio com câmaras e antecâmaras que se fizerem necessárias em número e área suficiente segundo a capacidade do estabelecimento;

XVI - dispor de dependências para armazenamento de combustível usado na produção de vapor, quando for o caso;

XVII - dispor de demais dependências e equipamentos específicos, conforme as necessidades e classificação dos estabelecimentos.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

I - dispor de área suficiente para a construção do prédio e demais dependências;

II - dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

III - possuir pisos lisos, resistentes e impermeáveis, e paredes lisas, de cor clara e de fácil higienização;

IV - possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

V - dispor de dependências e instalações mínimas para a industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais ou de acordo com a necessidade;

VI - dispor de mesas 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;

VII - dispor de caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de aço inoxidável ou de material impermeável de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares e de fácil higienização;

VIII - dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água;

IX - dispor de água fria abundante e, quando necessário, de água quente e/ou vapor, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos como de subprodutos não comestíveis;

X - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais;

XI - dispor de vestiários e instalações sanitárias adequados, de dimensões e em número proporcional a quantidade de funcionários, com acesso externo e independente as dependências industriais;

XII - possuir área externa livre e quando possível, delimitada por cercamento e mantida a entrada apenas de pessoas autorizadas;

XIII - dispor, quando necessário, de sala para o uso exclusivo da Inspeção Municipal, compreendendo salas de trabalho, laboratórios, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias;

XIV - possuir janelas e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, providas de telas de proteção milimétricas que evitem a entrada de insetos, quando for o caso;

XV - possuir instalações de frio com câmaras e antecâmaras que se fizerem necessárias em número e área suficiente segundo a capacidade do estabelecimento;

XVI - dispor de dependências para armazenamento de combustível usado na produção de vapor, quando for o caso;

XVII - dispor de demais dependências e equipamentos específicos, conforme as necessidades e classificação dos estabelecimentos.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

I - dispor de área suficiente para a construção do prédio e demais dependências;

II - dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

III - possuir pisos lisos, resistentes e impermeáveis, e paredes lisas, de cor clara e de fácil higienização;

IV - possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

V - dispor de dependências e instalações mínimas para a industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais ou de acordo com a necessidade;

VI - dispor de mesas 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;

VII - dispor de caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de aço inoxidável ou de material impermeável de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares e de fácil higienização;

VIII - dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água;

IX - dispor de água fria abundante e, quando necessário, de água quente e/ou vapor, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos como de subprodutos não comestíveis;

X - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais;

XI - dispor de vestiários e instalações sanitárias adequados, de dimensões e em número proporcional a quantidade de funcionários, com acesso externo e independente as dependências industriais;

XII - possuir área externa livre e quando possível, delimitada por cercamento e mantida a entrada apenas de pessoas autorizadas;

XIII - dispor, quando necessário, de sala para o uso exclusivo da Inspeção Municipal, compreendendo salas de trabalho, laboratórios, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias;

XIV - possuir janelas e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, providas de telas de proteção milimétricas que evitem a entrada de insetos, quando for o caso;

XV - possuir instalações de frio com câmaras e antecâmaras que se fizerem necessárias em número e área suficiente segundo a capacidade do estabelecimento;

XVI - dispor de dependências para armazenamento de combustível usado na produção de vapor, quando for o caso;

XVII - dispor de demais dependências e equipamentos específicos, conforme as necessidades e classificação dos estabelecimentos.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 41 Os estabelecimentos de abate de animais, de produção de carnes e derivados devem satisfazer também às seguintes condições:

I - ser construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga;

II - dispor de suficiente “pé direito” nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea ou outro sistema adequado e aprovado pelo Sistema de Inspeção Municipal – SIM, numa altura adequada à manipulação adequada das carcaças, com dispositivos que evitem o contato destas com o piso ou entre si, e delas com as demais matérias-primas;

III - dispor de currais, bretes, pocilgas, corredores, chuveiros e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros em número suficiente para atender as normas técnicas vigentes que é de 20% (vinte por cento) de animais bebendo água simultaneamente;

IV - dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes para avaliação do responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM;

V - dispor, no caso de matadouro-frigorífico, de instalações e aparelhagem para lavagem e desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais, quando se julgar necessário em função do fluxo de abate do estabelecimento;

VI - localizar os currais de recebimento de animais, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados os produtos de origem animal, respeitando as distâncias previstas em norma técnica vigente;

VII – dispor, no caso de matadouro- frigorífico de animais de produção que os mesmos permaneçam alocados em seus respectivos lugares designados conforme norma técnica, em condições de bem-estar animal, evitando condições de estresse, lesão, superlotação, restrição hídrica ou de excessiva poluição sonora;

VIII - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, tais como: máquinas, aparelhos, caminhões, carros, caixas, mesas, tabuleiros e outros equipamentos utilizados em quaisquer das fases de recebimento, industrialização da matéria-prima e do preparo dos produtos, em número e qualidade que satisfaçam à finalidade das atividades do estabelecimento;

IX - dispor de recipientes metálicos ou de plástico, apropriados e destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados, dos quais sejam identificados de cores diferentes ou em caracteres visíveis para a fácil identificação pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM;

X - possuir instalações adequadas para o preparo e/ou destino de subprodutos não comestíveis ou terceirizar seu recolhimento por empresa especializada.

Art. 42 Tratando-se de estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer as condições previstas em norma técnica a ser elaborada pelo SIM do Município.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 41 Os estabelecimentos de abate de animais, de produção de carnes e derivados devem satisfazer também às seguintes condições:

I - ser construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga;

II - dispor de suficiente “pé direito” nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea ou outro sistema adequado e aprovado pelo Sistema de Inspeção Municipal – SIM, numa altura adequada à manipulação adequada das carcaças, com dispositivos que evitem o contato destas com o piso ou entre si, e delas com as demais matérias-primas;

III - dispor de currais, bretes, pocilgas, corredores, chuveiros e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros em número suficiente para atender as normas técnicas vigentes que é de 20% (vinte por cento) de animais bebendo água simultaneamente;

IV - dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes para avaliação do responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM;

V - dispor, no caso de matadouro-frigorífico, de instalações e aparelhagem para lavagem e desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais, quando se julgar necessário em função do fluxo de abate do estabelecimento;

VI - localizar os currais de recebimento de animais, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados os produtos de origem animal, respeitando as distâncias previstas em norma técnica vigente;

VII – dispor, no caso de matadouro- frigorifico de animais de produção que os mesmos permaneçam alocados em seus respectivos lugares designados conforme norma técnica, em condições de bem-estar animal, evitando condições de estresse, lesão, superlotação, restrição hídrica ou de excessiva poluição sonora;

VIII - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, tais como: máquinas, aparelhos, caminhões, carros, caixas, mesas, tabuleiros e outros equipamentos utilizados em quaisquer das fases de recebimento, industrialização da matéria-prima e do preparo dos produtos, em número e qualidade que satisfaçam à finalidade das atividades do estabelecimento;

IX - dispor de recipientes metálicos ou de plástico, apropriados e destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados, dos quais sejam identificados de cores diferentes ou em caracteres visíveis para a fácil identificação pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM;

X - possuir instalações adequadas para o preparo e/ou destino de subprodutos não comestíveis ou terceirizar seu recolhimento por empresa especializada.

Art. 42 Tratando-se de estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer as condições previstas em norma técnica a ser elaborada pelo SIM do Município.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 41 Os estabelecimentos de abate de animais, de produção de carnes e derivados devem satisfazer também às seguintes condições:

I - ser construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga;

II - dispor de suficiente “pé direito” nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea ou outro sistema adequado e aprovado pelo Sistema de Inspeção Municipal – SIM, numa altura adequada à manipulação adequada das carcaças, com dispositivos que evitem o contato destas com o piso ou entre si, e delas com as demais matérias-primas;

III - dispor de currais, bretes, pocilgas, corredores, chuveiros e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros em número suficiente para atender as normas técnicas vigentes que é de 20% (vinte por cento) de animais bebendo água simultaneamente;

IV - dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes para avaliação do responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM;

V - dispor, no caso de matadouro-frigorífico, de instalações e aparelhagem para lavagem e desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais, quando se julgar necessário em função do fluxo de abate do estabelecimento;

VI - localizar os currais de recebimento de animais, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados os produtos de origem animal, respeitando as distâncias previstas em norma técnica vigente;

VII – dispor, no caso de matadouro- frigorifico de animais de produção que os mesmos permaneçam alocados em seus respectivos lugares designados conforme norma técnica, em condições de bem-estar animal, evitando condições de estresse, lesão, superlotação, restrição hídrica ou de excessiva poluição sonora;

VIII - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, tais como: máquinas, aparelhos, caminhões, carros, caixas, mesas, tabuleiros e outros equipamentos utilizados em quaisquer das fases de recebimento, industrialização da matéria-prima e do preparo dos produtos, em número e qualidade que satisfaçam à finalidade das atividades do estabelecimento;

IX - dispor de recipientes metálicos ou de plástico, apropriados e destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados, dos quais sejam identificados de cores diferentes ou em caracteres visíveis para a fácil identificação pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM;

X - possuir instalações adequadas para o preparo e/ou destino de subprodutos não comestíveis ou terceirizar seu recolhimento por empresa especializada.

Art. 42 Tratando-se de estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer as condições previstas em norma técnica a ser elaborada pelo SIM do Município.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS
CAPÍTULO XI

HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E DOS COLABORADORES

Art. 43 Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

Parágrafo único. O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, desde que aprovado pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM, o qual deve apresentar os registros auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento.

Art. 44 Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

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

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

Art. 45 Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

Parágrafo único. No caso de caixas plásticas, carros, tanques e qualquer outro recipiente em utilização para acondicionar resíduos não comestíveis, estes devem ser identificados na lateral ou em outro local visível, e fechados quando possível.

Art. 46 Os pisos, paredes e forros, assim como o equipamento ou os utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente ou quando necessário, e convenientemente desinfetados pelo emprego de substâncias previamente aprovadas.

Art. 47 Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores e quaisquer outros insetos ou animais.

§ 1º O uso de substâncias para o controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante o conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS
CAPÍTULO XI

HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E DOS COLABORADORES

Art. 43 Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

Parágrafo único. O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, desde que aprovado pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM, o qual deve apresentar os registros auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento.

Art. 44 Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

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

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

Art. 45 Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

Parágrafo único. No caso de caixas plásticas, carros, tanques e qualquer outro recipiente em utilização para acondicionar resíduos não comestíveis, estes devem ser identificados na lateral ou em outro local visível, e fechados quando possível.

Art. 46 Os pisos, paredes e forros, assim como o equipamento ou os utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente ou quando necessário, e convenientemente desinfetados pelo emprego de substâncias previamente aprovadas.

Art. 47 Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores e quaisquer outros insetos ou animais.

§ 1º O uso de substâncias para o controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante o conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS
CAPÍTULO XI

HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E DOS COLABORADORES

Art. 43 Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

Parágrafo único. O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, desde que aprovado pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM, o qual deve apresentar os registros auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento.

Art. 44 Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

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

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

Art. 45 Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

Parágrafo único. No caso de caixas plásticas, carros, tanques e qualquer outro recipiente em utilização para acondicionar resíduos não comestíveis, estes devem ser identificados na lateral ou em outro local visível, e fechados quando possível.

Art. 46 Os pisos, paredes e forros, assim como o equipamento ou os utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente ou quando necessário, e convenientemente desinfetados pelo emprego de substâncias previamente aprovadas.

Art. 47 Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores e quaisquer outros insetos ou animais.

§ 1º O uso de substâncias para o controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante o conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

§ 2º O emprego de dedetização poderá ser feito pelos estabelecimentos, de acordo com o conhecimento do Sistema de Inspeção Municipal - SIM, e sempre com a apresentação de laudo comprovando o processo e produtos aplicados.

§ 3º É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais nos estabelecimentos e em sua área externa respectiva.

Art. 48 Nos locais onde se realizem trabalhos industriais, não serão permitidos lanches ou refeições, somente em locais adequados.

Parágrafo único. As refeições poderão ser realizadas nos estabelecimentos em que, tem produção diária em 2 (dois) ou mais turnos e que for de responsabilidade e conhecimento do estabelecimento, desde que em local apropriado como refeitório, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 49 O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, pode determinar, todas as vezes que entender necessário, a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 50 Os pisos e paredes de currais, pocilgas, apriscos, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, devem ser lavados e desinfetados, tantas vezes quantas necessárias, com água sob pressão e uso de detergente ou outro material indicado para a desinfecção apropriada e que não cause problemas aos animais e funcionários.

Art. 51 As caixas de sedimentação, de gordura e de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e limpas.

Parágrafo único. No caso de o estabelecimento utilizar lagoas de decantação para tratamento e acondicionamento de seus resíduos industriais, estas devem ser mantidas protegidas, com contenção suficiente e fora do acesso de pessoas não autorizadas e animais.

Art. 52 Durante a fabricação, embarque e no transporte, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.

Art. 53 É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de produtos usados na alimentação humana, materiais que possam conter materiais que possam causar prejuízos aos produtos como vasilhame de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou qualquer outro material que não seja autorizado na produção de produtos de origem animal.

Parágrafo único. Poderá ser permitido, a critério do Sistema de Inspeção Municipal – SIM, o emprego de continentes de madeira no acondicionamento de matérias-primas que se destinam à embalagem em entrepostos exigindo-se, conforme o caso, envoltório intermediário, adequado e impermeável.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

§ 2º O emprego de dedetização poderá ser feito pelos estabelecimentos, de acordo com o conhecimento do Sistema de Inspeção Municipal - SIM, e sempre com a apresentação de laudo comprovando o processo e produtos aplicados.

§ 3º É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais nos estabelecimentos e em sua área externa respectiva.

Art. 48 Nos locais onde se realizem trabalhos industriais, não serão permitidos lanches ou refeições, somente em locais adequados.

Parágrafo único. As refeições poderão ser realizadas nos estabelecimentos em que, tem produção diária em 2 (dois) ou mais turnos e que for de responsabilidade e conhecimento do estabelecimento, desde que em local apropriado como refeitório, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 49 O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, pode determinar, todas as vezes que entender necessário, a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 50 Os pisos e paredes de currais, pocilgas, apriscos, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, devem ser lavados e desinfetados, tantas vezes quantas necessárias, com água sob pressão e uso de detergente ou outro material indicado para a desinfecção apropriada e que não cause problemas aos animais e funcionários.

Art. 51 As caixas de sedimentação, de gordura e de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e limpas.

Parágrafo único. No caso de o estabelecimento utilizar lagoas de decantação para tratamento e acondicionamento de seus resíduos industriais, estas devem ser mantidas protegidas, com contenção suficiente e fora do acesso de pessoas não autorizadas e animais.

Art. 52 Durante a fabricação, embarque e no transporte, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.

Art. 53 É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de produtos usados na alimentação humana, materiais que possam conter materiais que possam causar prejuízos aos produtos como vasilhame de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou qualquer outro material que não seja autorizado na produção de produtos de origem animal.

Parágrafo único. Poderá ser permitido, a critério do Sistema de Inspeção Municipal – SIM, o emprego de continentes de madeira no acondicionamento de matérias-primas que se destinam à embalagem em entrepostos exigindo-se, conforme o caso, envoltório intermediário, adequado e impermeável.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

§ 2º O emprego de dedetização poderá ser feito pelos estabelecimentos, de acordo com o conhecimento do Sistema de Inspeção Municipal - SIM, e sempre com a apresentação de laudo comprovando o processo e produtos aplicados.

§ 3º É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais nos estabelecimentos e em sua área externa respectiva.

Art. 48 Nos locais onde se realizem trabalhos industriais, não serão permitidos lanches ou refeições, somente em locais adequados.

Parágrafo único. As refeições poderão ser realizadas nos estabelecimentos em que, tem produção diária em 2 (dois) ou mais turnos e que for de responsabilidade e conhecimento do estabelecimento, desde que em local apropriado como refeitório, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 49 O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, pode determinar, todas as vezes que entender necessário, a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 50 Os pisos e paredes de currais, pocilgas, apriscos, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, devem ser lavados e desinfetados, tantas vezes quantas necessárias, com água sob pressão e uso de detergente ou outro material indicado para a desinfecção apropriada e que não cause problemas aos animais e funcionários.

Art. 51 As caixas de sedimentação, de gordura e de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e limpas.

Parágrafo único. No caso de o estabelecimento utilizar lagoas de decantação para tratamento e acondicionamento de seus resíduos industriais, estas devem ser mantidas protegidas, com contenção suficiente e fora do acesso de pessoas não autorizadas e animais.

Art. 52 Durante a fabricação, embarque e no transporte, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.

Art. 53 É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de produtos usados na alimentação humana, materiais que possam conter materiais que possam causar prejuízos aos produtos como vasilhame de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou qualquer outro material que não seja autorizado na produção de produtos de origem animal.

Parágrafo único. Poderá ser permitido, a critério do Sistema de Inspeção Municipal – SIM, o emprego de continentes de madeira no acondicionamento de matérias-primas que se destinam à embalagem em entrepostos exigindo-se, conforme o caso, envoltório intermediário, adequado e impermeável.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 54 É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos da dependência.

Art. 55 Não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

Parágrafo único. Poderão ser permitidos, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM, que os estabelecimentos sejam contíguos a residência do proprietário, desde que, este ambiente seja totalmente independente com a residência, mantenha a individualidade do estabelecimento para que este possa cumprir suas atividades de acordo com o regulamento.

Art. 56 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.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalham em setores em que se manipulem material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 57 As embalagens dos produtos de origem animal deverão obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Parágrafo único. Quando a granel ou outros produtos que não permitam embalagem, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma visível, contendo informações sobre origem, composição e data de validade do produto.

Art. 58 Os instrumentos de trabalho deverão ser limpos e sanitizados diariamente ou toda vez que o serviço de inspeção achar necessário.

Parágrafo único. Os estabelecimentos devem manter no estabelecimento, desinfetantes aprovados para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos, que possam ser usados durante e após as atividades de produção.

Art. 59 As câmaras frias ou outros equipamentos utilizados e autorizados para a produção de frio devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação, devendo ser limpos e desinfetados toda vez que a inspeção julgar necessário.

Parágrafo único. Os estabelecimentos poderão fazer uso de climatizadores ou outros equipamentos para a manutenção e controle da temperatura ambiente nas salas de produção ou outras que envolvam a produção de produtos de origem animal, sempre a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 54 É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos da dependência.

Art. 55 Não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

Parágrafo único. Poderão ser permitidos, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM, que os estabelecimentos sejam contíguos a residência do proprietário, desde que, este ambiente seja totalmente independente com a residência, mantenha a individualidade do estabelecimento para que este possa cumprir suas atividades de acordo com o regulamento.

Art. 56 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.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalham em setores em que se manipulem material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 57 As embalagens dos produtos de origem animal deverão obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Parágrafo único. Quando a granel ou outros produtos que não permitam embalagem, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma visível, contendo informações sobre origem, composição e data de validade do produto.

Art. 58 Os instrumentos de trabalho deverão ser limpos e sanitizados diariamente ou toda vez que o serviço de inspeção achar necessário.

Parágrafo único. Os estabelecimentos devem manter no estabelecimento, desinfetantes aprovados para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos, que possam ser usados durante e após as atividades de produção.

Art. 59 As câmaras frias ou outros equipamentos utilizados e autorizados para a produção de frio devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação, devendo ser limpos e desinfetados toda vez que a inspeção julgar necessário.

Parágrafo único. Os estabelecimentos poderão fazer uso de climatizadores ou outros equipamentos para a manutenção e controle da temperatura ambiente nas salas de produção ou outras que envolvam a produção de produtos de origem animal, sempre a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 54 É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos da dependência.

Art. 55 Não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

Parágrafo único. Poderão ser permitidos, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM, que os estabelecimentos sejam contíguos a residência do proprietário, desde que, este ambiente seja totalmente independente com a residência, mantenha a individualidade do estabelecimento para que este possa cumprir suas atividades de acordo com o regulamento.

Art. 56 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.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalham em setores em que se manipulem material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 57 As embalagens dos produtos de origem animal deverão obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Parágrafo único. Quando a granel ou outros produtos que não permitam embalagem, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma visível, contendo informações sobre origem, composição e data de validade do produto.

Art. 58 Os instrumentos de trabalho deverão ser limpos e sanitizados diariamente ou toda vez que o serviço de inspeção achar necessário.

Parágrafo único. Os estabelecimentos devem manter no estabelecimento, desinfetantes aprovados para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos, que possam ser usados durante e após as atividades de produção.

Art. 59 As câmaras frias ou outros equipamentos utilizados e autorizados para a produção de frio devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação, devendo ser limpos e desinfetados toda vez que a inspeção julgar necessário.

Parágrafo único. Os estabelecimentos poderão fazer uso de climatizadores ou outros equipamentos para a manutenção e controle da temperatura ambiente nas salas de produção ou outras que envolvam a produção de produtos de origem animal, sempre a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 60 Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e higienização dos vasilhames antes de seu retorno aos postos de origem.

Parágrafo único. Fica a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM a autorização de construção de uma área específica para lavagem de vasilhames junto a planta do estabelecimento.

Art. 61 É obrigatória a existência de água quente e/ou vapor para higienização de facas, ganchos e outros utensílios em todos os estabelecimentos, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM e de acordo com as normas técnicas vigentes conforme a atividade do estabelecimento.

Art. 62 Todo o funcionário que trabalha com produtos de origem animal, destinados ao consumo, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios e completos, limpos, em bom estado de conservação e que identifique o estabelecimento.

Parágrafo único. Os funcionários que manipulam produtos condenados ou que trabalhem em ambiente externo ou de armazenagem de resíduos não comestíveis, poderão usar uniforme diferenciado, mas identificado, e fazer utilização de EPIs se for identificado risco a saúde.

Art. 63 Os funcionários do estabelecimento deverão fazer pelo menos um exame de saúde anual.

§ 1º A avaliação médica poderá ser exigida, a critério do Sistema de Inspeção Municipal - SIM, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários, se exercerem atividades industriais.

§ 2º Nos atestados de saúde de funcionários envolvidos na manipulação de produtos deve constar a declaração de que os mesmos estão “aptos a manipular alimentos”.

§ 3º Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.

§ 4º Sempre que fique comprovada a existência de qualquer doença de cunho contagioso, parasitoses, lesões perfurantes ou repugnantes, ou problemas físicos temporariamente autolimitantes até sua estabilização em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, poderá ser afastado da atividade, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 64 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 civis, objetos e materiais estranhos.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 60 Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e higienização dos vasilhames antes de seu retorno aos postos de origem.

Parágrafo único. Fica a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM a autorização de construção de uma área específica para lavagem de vasilhames junto a planta do estabelecimento.

Art. 61 É obrigatória a existência de água quente e/ou vapor para higienização de facas, ganchos e outros utensílios em todos os estabelecimentos, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM e de acordo com as normas técnicas vigentes conforme a atividade do estabelecimento.

Art. 62 Todo o funcionário que trabalha com produtos de origem animal, destinados ao consumo, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios e completos, limpos, em bom estado de conservação e que identifique o estabelecimento.

Parágrafo único. Os funcionários que manipulam produtos condenados ou que trabalhem em ambiente externo ou de armazenagem de resíduos não comestíveis, poderão usar uniforme diferenciado, mas identificado, e fazer utilização de EPIs se for identificado risco a saúde.

Art. 63 Os funcionários do estabelecimento deverão fazer pelo menos um exame de saúde anual.

§ 1º A avaliação médica poderá ser exigida, a critério do Sistema de Inspeção Municipal - SIM, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários, se exercerem atividades industriais.

§ 2º Nos atestados de saúde de funcionários envolvidos na manipulação de produtos deve constar a declaração de que os mesmos estão “aptos a manipular alimentos”.

§ 3º Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.

§ 4º Sempre que fique comprovada a existência de qualquer doença de cunho contagioso, parasitoses, lesões perfurantes ou repugnantes, ou problemas físicos temporariamente autolimitantes até sua estabilização em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, poderá ser afastado da atividade, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 64 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 civis, objetos e materiais estranhos.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 60 Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e higienização dos vasilhames antes de seu retorno aos postos de origem.

Parágrafo único. Fica a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM a autorização de construção de uma área específica para lavagem de vasilhames junto a planta do estabelecimento.

Art. 61 É obrigatória a existência de água quente e/ou vapor para higienização de facas, ganchos e outros utensílios em todos os estabelecimentos, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM e de acordo com as normas técnicas vigentes conforme a atividade do estabelecimento.

Art. 62 Todo o funcionário que trabalha com produtos de origem animal, destinados ao consumo, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios e completos, limpos, em bom estado de conservação e que identifique o estabelecimento.

Parágrafo único. Os funcionários que manipulam produtos condenados ou que trabalhem em ambiente externo ou de armazenagem de resíduos não comestíveis, poderão usar uniforme diferenciado, mas identificado, e fazer utilização de EPIs se for identificado risco a saúde.

Art. 63 Os funcionários do estabelecimento deverão fazer pelo menos um exame de saúde anual.

§ 1º A avaliação médica poderá ser exigida, a critério do Sistema de Inspeção Municipal - SIM, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários, se exercerem atividades industriais.

§ 2º Nos atestados de saúde de funcionários envolvidos na manipulação de produtos deve constar a declaração de que os mesmos estão “aptos a manipular alimentos”.

§ 3º Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.

§ 4º Sempre que fique comprovada a existência de qualquer doença de cunho contagioso, parasitoses, lesões perfurantes ou repugnantes, ou problemas físicos temporariamente autolimitantes até sua estabilização em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, poderá ser afastado da atividade, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 64 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 civis, objetos e materiais estranhos.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Parágrafo único. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 65 Nos estabelecimentos produtores de mel ou cera de abelhas que recebem matéria-prima em baldes ou tambores é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

Parágrafo único. Os vasilhames utilizados para o recebimento de matéria-prima nos estabelecimentos poderão ser individualizados de acordo com cada produtor, desde que mantenha em condições de identificação, utilização e qualidade do produto, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 66 Nos estabelecimentos produtores de ovos, sejam eles, granjas avícolas ou entreposto de ovos, devem ser adotadas todas as medidas higiênico-sanitárias e de biossegurança, regulamentadas pelo Serviço Oficial de Sanidade Animal ou órgão competente.

CAPÍTULO XII OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 67 Ficam os proprietários ou responsáveis legais dos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, obrigados a:

I – cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Regulamento;

II – fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, na forma por ela requerida, alimentando o sistema informatizado do sistema de inspeção, no máximo até o décimo (10º) dia útil de cada mês subsequente ao vencido e sempre que for solicitado pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM;

III – dar aviso antecipado de no mínimo de 12 (doze) horas sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão ou realização;

IV – dar aviso antecipado de no mínimo 24 (vinte e quatro) horas nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

V – manter locais apropriados para recebimento e guarda de matérias-primas e produtos que necessitem de reinspeção, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

VI – fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

VII – manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, a qualquer momento;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Parágrafo único. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 65 Nos estabelecimentos produtores de mel ou cera de abelhas que recebem matéria-prima em baldes ou tambores é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

Parágrafo único. Os vasilhames utilizados para o recebimento de matéria-prima nos estabelecimentos poderão ser individualizados de acordo com cada produtor, desde que mantenha em condições de identificação, utilização e qualidade do produto, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 66 Nos estabelecimentos produtores de ovos, sejam eles, granjas avícolas ou entreposto de ovos, devem ser adotadas todas as medidas higiênico-sanitárias e de biossegurança, regulamentadas pelo Serviço Oficial de Sanidade Animal ou órgão competente.

CAPÍTULO XII OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 67 Ficam os proprietários ou responsáveis legais dos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, obrigados a:

I – cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Regulamento;

II – fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, na forma por ela requerida, alimentando o sistema informatizado do sistema de inspeção, no máximo até o décimo (10º) dia útil de cada mês subsequente ao vencido e sempre que for solicitado pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM;

III – dar aviso antecipado de no mínimo de 12 (doze) horas sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão ou realização;

IV – dar aviso antecipado de no mínimo 24 (vinte e quatro) horas nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

V – manter locais apropriados para recebimento e guarda de matérias-primas e produtos que necessitem de reinspeção, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

VI – fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

VII – manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, a qualquer momento;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Parágrafo único. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 65 Nos estabelecimentos produtores de mel ou cera de abelhas que recebem matéria-prima em baldes ou tambores é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

Parágrafo único. Os vasilhames utilizados para o recebimento de matéria-prima nos estabelecimentos poderão ser individualizados de acordo com cada produtor, desde que mantenha em condições de identificação, utilização e qualidade do produto, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 66 Nos estabelecimentos produtores de ovos, sejam eles, granjas avícolas ou entreposto de ovos, devem ser adotadas todas as medidas higiênico-sanitárias e de biossegurança, regulamentadas pelo Serviço Oficial de Sanidade Animal ou órgão competente.

CAPÍTULO XII OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 67 Ficam os proprietários ou responsáveis legais dos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, obrigados a:

I – cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Regulamento;

II – fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, na forma por ela requerida, alimentando o sistema informatizado do sistema de inspeção, no máximo até o décimo (10º) dia útil de cada mês subsequente ao vencido e sempre que for solicitado pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM;

III – dar aviso antecipado de no mínimo de 12 (doze) horas sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão ou realização;

IV – dar aviso antecipado de no mínimo 24 (vinte e quatro) horas nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

V – manter locais apropriados para recebimento e guarda de matérias-primas e produtos que necessitem de reinspeção, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

VI – fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

VII – manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, a qualquer momento;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

VIII – manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

IX – Os funcionários fornecidos pelos estabelecimentos para auxiliar nos serviços de inspeção e fiscalização vão trabalhar sob a orientação do Responsável pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM;

X – garantir o livre acesso de servidores a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento;

XI – realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco a saúde ou aos interesses do consumidor;

XII - o material fornecido pelas empresas constitui patrimônio das mesmas, ficando, porém, à disposição e sob responsabilidade do Sistema de Inspeção Municipal - SIM;

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

Art. 68 No caso de suspensão ou cancelamento do registro ou o relacionamento, os materiais pertencentes ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 69 No caso de cancelamento de registro ou relacionamento do estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 70 Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, incluindo os registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização realizadas pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 71 Tratando-se de matéria-prima ou de produtos de laticínios procedentes de outros estabelecimentos (como cooperativas ou associação), o estabelecimento deve registrar em livros ou mapas a data de entrada, o número de guia de embarque ou certificado sanitário, a qualidade, quantidade e o número de registro do estabelecimento remetente ou propriedade produtora.

Parágrafo único. Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM, uma relação atualizada de fornecedores de matéria-prima, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecimentos e nome da propriedade rural.

Art. 72 O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, junto aos estabelecimentos de abate deve, ao final de cada dia de atividade, fornecer aos proprietários



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

VIII – manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

IX – Os funcionários fornecidos pelos estabelecimentos para auxiliar nos serviços de inspeção e fiscalização vão trabalhar sob a orientação do Responsável pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM;

X – garantir o livre acesso de servidores a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento;

XI – realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco a saúde ou aos interesses do consumidor;

XII - o material fornecido pelas empresas constitui patrimônio das mesmas, ficando, porém, à disposição e sob responsabilidade do Sistema de Inspeção Municipal - SIM;

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

Art. 68 No caso de suspensão ou cancelamento do registro ou o relacionamento, os materiais pertencentes ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 69 No caso de cancelamento de registro ou relacionamento do estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 70 Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, incluindo os registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização realizadas pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 71 Tratando-se de matéria-prima ou de produtos de laticínios procedentes de outros estabelecimentos (como cooperativas ou associação), o estabelecimento deve registrar em livros ou mapas a data de entrada, o número de guia de embarque ou certificado sanitário, a qualidade, quantidade e o número de registro do estabelecimento remetente ou propriedade produtora.

Parágrafo único. Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM, uma relação atualizada de fornecedores de matéria-prima, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecimentos e nome da propriedade rural.

Art. 72 O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, junto aos estabelecimentos de abate deve, ao final de cada dia de atividade, fornecer aos proprietários



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

VIII – manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

IX – Os funcionários fornecidos pelos estabelecimentos para auxiliar nos serviços de inspeção e fiscalização vão trabalhar sob a orientação do Responsável pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM;

X – garantir o livre acesso de servidores a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento;

XI – realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco a saúde ou aos interesses do consumidor;

XII - o material fornecido pelas empresas constitui patrimônio das mesmas, ficando, porém, à disposição e sob responsabilidade do Sistema de Inspeção Municipal - SIM;

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

Art. 68 No caso de suspensão ou cancelamento do registro ou o relacionamento, os materiais pertencentes ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 69 No caso de cancelamento de registro ou relacionamento do estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 70 Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, incluindo os registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização realizadas pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 71 Tratando-se de matéria-prima ou de produtos de laticínios procedentes de outros estabelecimentos (como cooperativas ou associação), o estabelecimento deve registrar em livros ou mapas a data de entrada, o número de guia de embarque ou certificado sanitário, a qualidade, quantidade e o número de registro do estabelecimento remetente ou propriedade produtora.

Parágrafo único. Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM, uma relação atualizada de fornecedores de matéria-prima, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecimentos e nome da propriedade rural.

Art. 72 O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, junto aos estabelecimentos de abate deve, ao final de cada dia de atividade, fornecer aos proprietários



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

requerentes dos animais que tenham sido abatidos, laudo onde constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização de condenação de carcaça durante a inspeção sanitária.

Parágrafo único. Os estabelecimentos onde os abates de animais tenham sido efetuados ficam responsáveis pela entrega, mediante recebido, dos mencionados laudos, no caso de condenações aos proprietários dos animais, retornando cópias com o recebido para arquivo no Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 73 Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

CAPÍTULO XIII
INSPEÇÃO ANTE MORTEM E POS MORTEM

Art. 74 A inspeção “ante” e “post-mortem” obedecerá, no que couber, quanto à sua forma, condições e aplicações as disposições previstas neste regulamento e suas alterações.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, poderá estabelecer em normas complementares os procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal que estão dispostos no presente Regulamento, regulamentando sempre as alterações de Instruções Normativas, Portarias e Leis estaduais e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).

Art. 75 O estabelecimento é responsável pelo recebimento e desembarque dos animais para abate, devidamente documentados com Documento de Trânsito Animal, verificando quantidade e procedência dos animais.

§ 1º O estabelecimento deve apresentar previamente o abate a programação ou ficha de controle de abate e a respectiva documentação referente à identificação dos lotes de animais;

§ 2º Sempre que necessário ou solicitado pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM, os documentos com informações relacionadas ao abate ou a procedência dos animais deverão estar disponibilizadas com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência.

Art. 76 O estabelecimento é obrigado a adotar medidas que evitem condições de maus tratos aos animais, garantindo medidas que garantam o bem-estar animal durante todo o período que permanecerão em dieta hídrica e descanso.

Parágrafo único. Fica proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitando as particularidades de cada espécie e as possíveis situações de emergência que possam comprometer o bem-estar animal.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

requerentes dos animais que tenham sido abatidos, laudo onde constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização de condenação de carcaça durante a inspeção sanitária.

Parágrafo único. Os estabelecimentos onde os abates de animais tenham sido efetuados ficam responsáveis pela entrega, mediante recebido, dos mencionados laudos, no caso de condenações aos proprietários dos animais, retornando cópias com o recebido para arquivo no Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 73 Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

CAPÍTULO XIII
INSPEÇÃO ANTE MORTEM E POS MORTEM

Art. 74 A inspeção “ante” e “post-mortem” obedecerá, no que couber, quanto à sua forma, condições e aplicações as disposições previstas neste regulamento e suas alterações.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, poderá estabelecer em normas complementares os procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal que estão dispostos no presente Regulamento, regulamentando sempre as alterações de Instruções Normativas, Portarias e Leis estaduais e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).

Art. 75 O estabelecimento é responsável pelo recebimento e desembarque dos animais para abate, devidamente documentados com Documento de Trânsito Animal, verificando quantidade e procedência dos animais.

§ 1º O estabelecimento deve apresentar previamente o abate a programação ou ficha de controle de abate e a respectiva documentação referente à identificação dos lotes de animais;

§ 2º Sempre que necessário ou solicitado pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM, os documentos com informações relacionadas ao abate ou a procedência dos animais deverão estar disponibilizadas com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência.

Art. 76 O estabelecimento é obrigado a adotar medidas que evitem condições de maus tratos aos animais, garantindo medidas que garantam o bem-estar animal durante todo o período que permanecerão em dieta hídrica e descanso.

Parágrafo único. Fica proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitando as particularidades de cada espécie e as possíveis situações de emergência que possam comprometer o bem-estar animal.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

requerentes dos animais que tenham sido abatidos, laudo onde constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização de condenação de carcaça durante a inspeção sanitária.

Parágrafo único. Os estabelecimentos onde os abates de animais tenham sido efetuados ficam responsáveis pela entrega, mediante recebido, dos mencionados laudos, no caso de condenações aos proprietários dos animais, retornando cópias com o recebido para arquivo no Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 73 Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

CAPÍTULO XIII
INSPEÇÃO ANTE MORTEM E POS MORTEM

Art. 74 A inspeção “ante” e “post-mortem” obedecerá, no que couber, quanto à sua forma, condições e aplicações as disposições previstas neste regulamento e suas alterações.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, poderá estabelecer em normas complementares os procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal que estão dispostos no presente Regulamento, regulamentando sempre as alterações de Instruções Normativas, Portarias e Leis estaduais e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).

Art. 75 O estabelecimento é responsável pelo recebimento e desembarque dos animais para abate, devidamente documentados com Documento de Trânsito Animal, verificando quantidade e procedência dos animais.

§ 1º O estabelecimento deve apresentar previamente o abate a programação ou ficha de controle de abate e a respeitável documentação referente à identificação dos lotes de animais;

§ 2º Sempre que necessário ou solicitado pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM, os documentos com informações relacionadas ao abate ou a procedência dos animais deverão estar disponibilizadas com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência.

Art. 76 O estabelecimento é obrigado a adotar medidas que evitem condições de maus tratos aos animais, garantindo medidas que garantam o bem-estar animal durante todo o período que permanecerão em dieta hídrica e descanso.

Parágrafo único. Fica proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitando as particularidades de cada espécie e as possíveis situações de emergência que possam comprometer o bem-estar animal.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 77 Os animais, respeitadas as suas particularidades, devem ser desembarcados e alojados em instalações próprias para cada espécie, em boas condições de higiene, com acesso a água própria para o consumo.

Art. 78 Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 79 É obrigatória a realização dos exames *ante mortem* dos animais destinados ao abate por responsável pelo serviço de inspeção oficial.

Parágrafo único. Qualquer caso suspeito identificado pela inspeção pode determinar o isolamento ou separação do(s) animal(is) envolvidos para melhor avaliação do examinador.

Art. 80 Quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para enfermidades zoonóticas, os animais deverão ser abatidos em separado dos demais animais, adotando todas as medidas zoonosanitárias cabíveis.

§ 1º Caberá ao estabelecimento a permissão para a realização de abate de animais positivos para brucelose ou tuberculose, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal – SIM.

§ 2º No caso de suspeita de doença não contagiosa, o abate deverá ser realizado separado dos demais animais, adotadas todas as medidas para melhor identificação e estudo das lesões.

Art. 81 Quando houver suspeita de qualquer doença infectocontagiosa de notificação obrigatória, o responsável pela inspeção deve notificar imediatamente o Serviço Oficial de Saúde Animal.

§ 1º Os animais devem ser isolados e manter o lote sob observação ou inspeção epidemiológica para a definição das medidas a serem adotadas.

§ 2º O Sistema de Inspeção Municipal - SIM deve determinar ao estabelecimento a completa e imediata desinfecção dos locais, equipamentos e utensílios que possam ter entrado em contato com secreção ou resíduos dos animais suspeitos ou qualquer outro material possivelmente contaminado.

Art. 82 Só é permitido o abate humanitário de animais, utilizando-se prévia insensibilização baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria, respeitando o fixado na Instrução Normativa nº 03, de 17 de janeiro de 2000, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, ou outra que vier a substituí-la.

§ 1º Os métodos empregados para cada espécie animal devem ser aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, cujas especificações e procedimentos devem ser disciplinados em normas complementares.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 77 Os animais, respeitadas as suas particularidades, devem ser desembarcados e alojados em instalações próprias para cada espécie, em boas condições de higiene, com acesso a água própria para o consumo.

Art. 78 Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 79 É obrigatória a realização dos exames *ante mortem* dos animais destinados ao abate por responsável pelo serviço de inspeção oficial.

Parágrafo único. Qualquer caso suspeito identificado pela inspeção pode determinar o isolamento ou separação do(s) animal(is) envolvidos para melhor avaliação do examinador.

Art. 80 Quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para enfermidades zoonóticas, os animais deverão ser abatidos em separado dos demais animais, adotando todas as medidas zoonosanitárias cabíveis.

§ 1º Caberá ao estabelecimento a permissão para a realização de abate de animais positivos para brucelose ou tuberculose, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal – SIM.

§ 2º No caso de suspeita de doença não contagiosa, o abate deverá ser realizado separado dos demais animais, adotadas todas as medidas para melhor identificação e estudo das lesões.

Art. 81 Quando houver suspeita de qualquer doença infectocontagiosa de notificação obrigatória, o responsável pela inspeção deve notificar imediatamente o Serviço Oficial de Saúde Animal.

§ 1º Os animais devem ser isolados e manter o lote sob observação ou inspeção epidemiológica para a definição das medidas a serem adotadas.

§ 2º O Sistema de Inspeção Municipal - SIM deve determinar ao estabelecimento a completa e imediata desinfecção dos locais, equipamentos e utensílios que possam ter entrado em contato com secreção ou resíduos dos animais suspeitos ou qualquer outro material possivelmente contaminado.

Art. 82 Só é permitido o abate humanitário de animais, utilizando-se prévia insensibilização baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria, respeitando o fixado na Instrução Normativa nº 03, de 17 de janeiro de 2000, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, ou outra que vier a substituí-la.

§ 1º Os métodos empregados para cada espécie animal devem ser aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, cujas especificações e procedimentos devem ser disciplinados em normas complementares.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 77 Os animais, respeitadas as suas particularidades, devem ser desembarcados e alojados em instalações próprias para cada espécie, em boas condições de higiene, com acesso a água própria para o consumo.

Art. 78 Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 79 É obrigatória a realização dos exames *ante mortem* dos animais destinados ao abate por responsável pelo serviço de inspeção oficial.

Parágrafo único. Qualquer caso suspeito identificado pela inspeção pode determinar o isolamento ou separação do(s) animal(is) envolvidos para melhor avaliação do examinador.

Art. 80 Quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para enfermidades zoonóticas, os animais deverão ser abatidos em separado dos demais animais, adotando todas as medidas zoonosanitárias cabíveis.

§ 1º Caberá ao estabelecimento a permissão para a realização de abate de animais positivos para brucelose ou tuberculose, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal – SIM.

§ 2º No caso de suspeita de doença não contagiosa, o abate deverá ser realizado separado dos demais animais, adotadas todas as medidas para melhor identificação e estudo das lesões.

Art. 81 Quando houver suspeita de qualquer doença infectocontagiosa de notificação obrigatória, o responsável pela inspeção deve notificar imediatamente o Serviço Oficial de Saúde Animal.

§ 1º Os animais devem ser isolados e manter o lote sob observação ou inspeção epidemiológica para a definição das medidas a serem adotadas.

§ 2º O Sistema de Inspeção Municipal - SIM deve determinar ao estabelecimento a completa e imediata desinfecção dos locais, equipamentos e utensílios que possam ter entrado em contato com secreção ou resíduos dos animais suspeitos ou qualquer outro material possivelmente contaminado.

Art. 82 Só é permitido o abate humanitário de animais, utilizando-se prévia insensibilização baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria, respeitando o fixado na Instrução Normativa nº 03, de 17 de janeiro de 2000, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, ou outra que vier a substituí-la.

§ 1º Os métodos empregados para cada espécie animal devem ser aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, cujas especificações e procedimentos devem ser disciplinados em normas complementares.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

§ 2º É facultado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos quando destinados total ou parcialmente ao consumo por comunidade religiosa que os requeira.

§ 3º Os estabelecimentos autorizados a realizar abates de animais para atender festas ou eventos culturais ou regionais deverão dispor de instalações, equipamentos e utensílios adequados a esta finalidade e as operações deverão ser executadas em consonância com o disposto no presente Regulamento, e em juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 83 Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água clorada e com pressão suficiente para promover a limpeza e remoção de sujidades, conforme normas complementares.

Parágrafo único. O banho de aspersão pode ser dispensado atendendo às particularidades de cada espécie.

Art. 84 Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, partes de carcaça e suas respectivas vísceras até o término do exame *post mortem*.

Parágrafo único. Sempre que forem identificadas deficiências na linha de abate que possam comprometer a qualidade dos produtos finais, o responsável pela inspeção e fiscalização poderá interromper o abate ou reduzir a velocidade de abate até a normalização das atividades.

Art. 85 A evisceração deve ser realizada em local que permita o imediato exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

Parágrafo único. Caso ocorra o retardamento da evisceração, as carcaças e as vísceras serão inspecionadas de acordo as normas complementares e a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 86 As carcaças, partes de carcaças e os órgãos examinados nas linhas de inspeção dentro da sala de abate, em caso de apresentarem implicações, lesões ou anormalidades podem ser condenados diretamente ou desviados para o DIF – Departamento de Inspeção Final para um exame complementar realizado pelo responsável pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM e feitos os registros.

Parágrafo único. As carcaças, partes de carcaça e os demais órgãos que não apresentam lesões ou anormalidades podem ser liberados nas linhas de inspeção, observando a correspondência entre carcaças.

Art. 87 Todo material condenado deve ser registrado, desnaturado e encaminhado para o recolhimento ou destino correto conforme determinação do responsável pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Parágrafo único. Em caso de condenação total de carcaça, estas devem ser manipuladas com cuidado para que sejam acondicionadas em sala de resíduo não comestível, não em contato com os demais resíduos, até o recolhimento por



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

§ 2º É facultado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos quando destinados total ou parcialmente ao consumo por comunidade religiosa que os requeira.

§ 3º Os estabelecimentos autorizados a realizar abates de animais para atender festas ou eventos culturais ou regionais deverão dispor de instalações, equipamentos e utensílios adequados a esta finalidade e as operações deverão ser executadas em consonância com o disposto no presente Regulamento, e em juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 83 Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água clorada e com pressão suficiente para promover a limpeza e remoção de sujidades, conforme normas complementares.

Parágrafo único. O banho de aspersão pode ser dispensado atendendo às particularidades de cada espécie.

Art. 84 Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, partes de carcaça e suas respectivas vísceras até o término do exame *post mortem*.

Parágrafo único. Sempre que forem identificadas deficiências na linha de abate que possam comprometer a qualidade dos produtos finais, o responsável pela inspeção e fiscalização poderá interromper o abate ou reduzir a velocidade de abate até a normalização das atividades.

Art. 85 A evisceração deve ser realizada em local que permita o imediato exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

Parágrafo único. Caso ocorra o retardamento da evisceração, as carcaças e as vísceras serão inspecionadas de acordo as normas complementares e a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 86 As carcaças, partes de carcaças e os órgãos examinados nas linhas de inspeção dentro da sala de abate, em caso de apresentarem implicações, lesões ou anormalidades podem ser condenados diretamente ou desviados para o DIF – Departamento de Inspeção Final para um exame complementar realizado pelo responsável pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM e feitos os registros.

Parágrafo único. As carcaças, partes de carcaça e os demais órgãos que não apresentam lesões ou anormalidades podem ser liberados nas linhas de inspeção, observando a correspondência entre carcaças.

Art. 87 Todo material condenado deve ser registrado, desnaturado e encaminhado para o recolhimento ou destino correto conforme determinação do responsável pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Parágrafo único. Em caso de condenação total de carcaça, estas devem ser manipuladas com cuidado para que sejam acondicionadas em sala de resíduo não comestível, não em contato com os demais resíduos, até o recolhimento por



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

§ 2º É facultado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos quando destinados total ou parcialmente ao consumo por comunidade religiosa que os requeira.

§ 3º Os estabelecimentos autorizados a realizar abates de animais para atender festas ou eventos culturais ou regionais deverão dispor de instalações, equipamentos e utensílios adequados a esta finalidade e as operações deverão ser executadas em consonância com o disposto no presente Regulamento, e em juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 83 Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água clorada e com pressão suficiente para promover a limpeza e remoção de sujidades, conforme normas complementares.

Parágrafo único. O banho de aspersão pode ser dispensado atendendo às particularidades de cada espécie.

Art. 84 Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, partes de carcaça e suas respectivas vísceras até o término do exame *post mortem*.

Parágrafo único. Sempre que forem identificadas deficiências na linha de abate que possam comprometer a qualidade dos produtos finais, o responsável pela inspeção e fiscalização poderá interromper o abate ou reduzir a velocidade de abate até a normalização das atividades.

Art. 85 A evisceração deve ser realizada em local que permita o imediato exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

Parágrafo único. Caso ocorra o retardamento da evisceração, as carcaças e as vísceras serão inspecionadas de acordo as normas complementares e a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 86 As carcaças, partes de carcaças e os órgãos examinados nas linhas de inspeção dentro da sala de abate, em caso de apresentarem implicações, lesões ou anormalidades podem ser condenados diretamente ou desviados para o DIF – Departamento de Inspeção Final para um exame complementar realizado pelo responsável pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM e feitos os registros.

Parágrafo único. As carcaças, partes de carcaça e os demais órgãos que não apresentam lesões ou anormalidades podem ser liberados nas linhas de inspeção, observando a correspondência entre carcaças.

Art. 87 Todo material condenado deve ser registrado, desnaturado e encaminhado para o recolhimento ou destino correto conforme determinação do responsável pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Parágrafo único. Em caso de condenação total de carcaça, estas devem ser manipuladas com cuidado para que sejam acondicionadas em sala de resíduo não comestível, não em contato com os demais resíduos, até o recolhimento por



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

empresa especializada ou outro método de eliminação que o Sistema de Inspeção Municipal - SIM julgar pertinente.

Art. 88 É obrigatória a remoção da carne que fica ao redor da lesão do local da sangria, a qual é considerada imprópria para o consumo, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Parágrafo único. Devem ser removidas os hematomas, lesões por vacinas e, ectoparasitas, lesões perfurantes acidentais ou lesões com aspecto infeccioso ou purulento por causas desconhecidas.

Art. 89 As carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

Parágrafo único. No caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem comprometimento no estado geral da carcaça, condena-se a área de drenagem destes linfonodos, liberando a carcaça para o aproveitamento da carcaça a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 90 As carcaças julgadas em condições de consumo devem ser marcadas com carimbos previstos e respectivos no presente Regulamento, sob supervisão da Inspeção.

Parágrafo único. O carimbo utilizado é de uso exclusivo de cada estabelecimento, devendo ser mantido em condições de utilização sem causar prejuízo as carcaças ou produtos.

Art. 91 O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, nos estabelecimentos de abate deve disponibilizar aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.

Parágrafo único. Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados ficam responsáveis pela entrega dos mencionados laudos aos proprietários dos animais quando solicitado, retornando cópias acusando o recebimento para arquivo na Inspeção local.

Art. 92 É proibida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou órgãos antes do exame da Inspeção.

Art. 93 Após a divisão da carcaça em duas metades ao longo da coluna vertebral, a Inspeção deve examinar visualmente as faces medial e lateral das meias-carcaças, com ênfase na observação da pele, serosa abdominal e torácica, superfícies ósseas expostas, linfonodos superficiais e a medula espinhal, respeitadas as particularidades de cada espécie.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

empresa especializada ou outro método de eliminação que o Sistema de Inspeção Municipal - SIM julgar pertinente.

Art. 88 É obrigatória a remoção da carne que fica ao redor da lesão do local da sangria, a qual é considerada imprópria para o consumo, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Parágrafo único. Devem ser removidas os hematomas, lesões por vacinas e, ectoparasitas, lesões perfurantes acidentais ou lesões com aspecto infeccioso ou purulento por causas desconhecidas.

Art. 89 As carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

Parágrafo único. No caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem comprometimento no estado geral da carcaça, condena-se a área de drenagem destes linfonodos, liberando a carcaça para o aproveitamento da carcaça a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 90 As carcaças julgadas em condições de consumo devem ser marcadas com carimbos previstos e respectivos no presente Regulamento, sob supervisão da Inspeção.

Parágrafo único. O carimbo utilizado é de uso exclusivo de cada estabelecimento, devendo ser mantido em condições de utilização sem causar prejuízo as carcaças ou produtos.

Art. 91 O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, nos estabelecimentos de abate deve disponibilizar aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.

Parágrafo único. Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados ficam responsáveis pela entrega dos mencionados laudos aos proprietários dos animais quando solicitado, retornando cópias acusando o recebimento para arquivo na Inspeção local.

Art. 92 É proibida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou órgãos antes do exame da Inspeção.

Art. 93 Após a divisão da carcaça em duas metades ao longo da coluna vertebral, a Inspeção deve examinar visualmente as faces medial e lateral das meias-carcaças, com ênfase na observação da pele, serosa abdominal e torácica, superfícies ósseas expostas, linfonodos superficiais e a medula espinhal, respeitadas as particularidades de cada espécie.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

empresa especializada ou outro método de eliminação que o Sistema de Inspeção Municipal - SIM julgar pertinente.

Art. 88 É obrigatória a remoção da carne que fica ao redor da lesão do local da sangria, a qual é considerada imprópria para o consumo, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Parágrafo único. Devem ser removidas os hematomas, lesões por vacinas e, ectoparasitas, lesões perfurantes acidentais ou lesões com aspecto infeccioso ou purulento por causas desconhecidas.

Art. 89 As carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

Parágrafo único. No caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem comprometimento no estado geral da carcaça, condena-se a área de drenagem destes linfonodos, liberando a carcaça para o aproveitamento da carcaça a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 90 As carcaças julgadas em condições de consumo devem ser marcadas com carimbos previstos e respectivos no presente Regulamento, sob supervisão da Inspeção.

Parágrafo único. O carimbo utilizado é de uso exclusivo de cada estabelecimento, devendo ser mantido em condições de utilização sem causar prejuízo as carcaças ou produtos.

Art. 91 O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, nos estabelecimentos de abate deve disponibilizar aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.

Parágrafo único. Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados ficam responsáveis pela entrega dos mencionados laudos aos proprietários dos animais quando solicitado, retornando cópias acusando o recebimento para arquivo na Inspeção local.

Art. 92 É proibida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou órgãos antes do exame da Inspeção.

Art. 93 Após a divisão da carcaça em duas metades ao longo da coluna vertebral, a Inspeção deve examinar visualmente as faces medial e lateral das meias-carcaças, com ênfase na observação da pele, serosa abdominal e torácica, superfícies ósseas expostas, linfonodos superficiais e a medula espinhal, respeitadas as particularidades de cada espécie.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 94 Durante os procedimentos de inspeção *ante e post mortem*, o julgamento dos casos não previstos no presente Regulamento fica a critério da Inspeção, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da sanidade animal.

Parágrafo único. Quando houver dúvida sobre o diagnóstico a ser firmado, deve ser colhido material e encaminhado para exame laboratorial.

Art. 95 A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção, em veículos transportadores, nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento, deve ser imediatamente levada ao conhecimento da Inspeção, para providenciar o sacrifício ou necropsia, bem como determinar as medidas que se façam necessárias, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Parágrafo único. No caso de realização de necropsias, o estabelecimento deve prover local específico para que possam ser realizadas, preferencialmente dentro da área delimitada do estabelecimento.

Art. 96 Fica a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM buscar embasamento e/ou auxílio técnico em outras normas.

CAPÍTULO XIV PROCESSO DE ABATE DE EMERGÊNCIA DE ANIMAIS

Art. 97 Devem ser submetidos ao abate de emergência, os animais que chegam ao estabelecimento em precárias condições de saúde, impossibilitados de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, bem como dos que foram excluídos do abate normal, após exame *ante mortem*.

Parágrafo único. Devem ser abatidos de emergência animais doentes, que apresentem sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outros estados, a critério da Inspeção.

Art. 98 Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, a Inspeção poderá realizar a colheita de material para exame bacteriológico, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, úbere, útero, articulações, pulmões, pleura, peritônio ou lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 99 Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

Art. 100 É proibido o abate de emergência na ausência de funcionário da Inspeção Municipal.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 94 Durante os procedimentos de inspeção *ante e post mortem*, o julgamento dos casos não previstos no presente Regulamento fica a critério da Inspeção, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da sanidade animal.

Parágrafo único. Quando houver dúvida sobre o diagnóstico a ser firmado, deve ser colhido material e encaminhado para exame laboratorial.

Art. 95 A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção, em veículos transportadores, nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento, deve ser imediatamente levada ao conhecimento da Inspeção, para providenciar o sacrifício ou necropsia, bem como determinar as medidas que se façam necessárias, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Parágrafo único. No caso de realização de necropsias, o estabelecimento deve prover local específico para que possam ser realizadas, preferencialmente dentro da área delimitada do estabelecimento.

Art. 96 Fica a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM buscar embasamento e/ou auxílio técnico em outras normas.

CAPÍTULO XIV PROCESSO DE ABATE DE EMERGÊNCIA DE ANIMAIS

Art. 97 Devem ser submetidos ao abate de emergência, os animais que chegam ao estabelecimento em precárias condições de saúde, impossibilitados de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, bem como dos que foram excluídos do abate normal, após exame *ante mortem*.

Parágrafo único. Devem ser abatidos de emergência animais doentes, que apresentem sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outros estados, a critério da Inspeção.

Art. 98 Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, a Inspeção poderá realizar a colheita de material para exame bacteriológico, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, úbere, útero, articulações, pulmões, pleura, peritônio ou lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 99 Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

Art. 100 É proibido o abate de emergência na ausência de funcionário da Inspeção Municipal.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 94 Durante os procedimentos de inspeção *ante e post mortem*, o julgamento dos casos não previstos no presente Regulamento fica a critério da Inspeção, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da sanidade animal.

Parágrafo único. Quando houver dúvida sobre o diagnóstico a ser firmado, deve ser colhido material e encaminhado para exame laboratorial.

Art. 95 A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção, em veículos transportadores, nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento, deve ser imediatamente levada ao conhecimento da Inspeção, para providenciar o sacrifício ou necropsia, bem como determinar as medidas que se façam necessárias, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Parágrafo único. No caso de realização de necropsias, o estabelecimento deve prover local específico para que possam ser realizadas, preferencialmente dentro da área delimitada do estabelecimento.

Art. 96 Fica a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM buscar embasamento e/ou auxílio técnico em outras normas.

CAPÍTULO XIV PROCESSO DE ABATE DE EMERGÊNCIA DE ANIMAIS

Art. 97 Devem ser submetidos ao abate de emergência, os animais que chegam ao estabelecimento em precárias condições de saúde, impossibilitados de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, bem como dos que foram excluídos do abate normal, após exame *ante mortem*.

Parágrafo único. Devem ser abatidos de emergência animais doentes, que apresentem sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outros estados, a critério da Inspeção.

Art. 98 Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, a Inspeção poderá realizar a colheita de material para exame bacteriológico, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, úbere, útero, articulações, pulmões, pleura, peritônio ou lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 99 Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

Art. 100 É proibido o abate de emergência na ausência de funcionário da Inspeção Municipal.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 101 São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos no presente Regulamento ou a critério da Inspeção.

Art. 102 As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, liberadas, conforme previsto no presente Regulamento, a critério da Inspeção.

Art. 103 Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser aproveitados, a critério da avaliação do Serviço de Inspeção.

CAPÍTULO XV
REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 104 Todo produto de origem animal produzido no município, estado ou país deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, estadual ou federal para poder ser comercializado.

Parágrafo único. O registro de que trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricação, a rotulagem e a embalagem.

Art. 105 O registro deve ser renovado a cada 02 (dois) anos.

Art. 106 Os produtos não previstos neste Decreto ou em normas complementares serão registrados mediante aprovação prévia do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 107 No processo de registro dos produtos devem constar:

§ 1º Matéria-prima, ingredientes, com descrição das quantidades e dos percentuais utilizados.

§ 2º Descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte.

§ 3º Relação de programas de qualidade, dados do estabelecimento e mais informações nutricionais relevantes de acordo com normas da ANVISA.

Art. 108 Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem estar dispostos de forma clara sobre sua composição e suas quantidades.

Art. 109 Sempre que houver substituição ou alteração na composição dos produtos, o estabelecimento deve solicitar alteração do registro de rótulo e ser autorizado pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 101 São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos no presente Regulamento ou a critério da Inspeção.

Art. 102 As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, liberadas, conforme previsto no presente Regulamento, a critério da Inspeção.

Art. 103 Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser aproveitados, a critério da avaliação do Serviço de Inspeção.

CAPÍTULO XV
REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 104 Todo produto de origem animal produzido no município, estado ou país deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, estadual ou federal para poder ser comercializado.

Parágrafo único. O registro de que trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricação, a rotulagem e a embalagem.

Art. 105 O registro deve ser renovado a cada 02 (dois) anos.

Art. 106 Os produtos não previstos neste Decreto ou em normas complementares serão registrados mediante aprovação prévia do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 107 No processo de registro dos produtos devem constar:

§ 1º Matéria-prima, ingredientes, com descrição das quantidades e dos percentuais utilizados.

§ 2º Descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte.

§ 3º Relação de programas de qualidade, dados do estabelecimento e mais informações nutricionais relevantes de acordo com normas da ANVISA.

Art. 108 Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem estar dispostos de forma clara sobre sua composição e suas quantidades.

Art. 109 Sempre que houver substituição ou alteração na composição dos produtos, o estabelecimento deve solicitar alteração do registro de rótulo e ser autorizado pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 101 São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos no presente Regulamento ou a critério da Inspeção.

Art. 102 As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, liberadas, conforme previsto no presente Regulamento, a critério da Inspeção.

Art. 103 Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser aproveitados, a critério da avaliação do Serviço de Inspeção.

CAPÍTULO XV
REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 104 Todo produto de origem animal produzido no município, estado ou país deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, estadual ou federal para poder ser comercializado.

Parágrafo único. O registro de que trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricação, a rotulagem e a embalagem.

Art. 105 O registro deve ser renovado a cada 02 (dois) anos.

Art. 106 Os produtos não previstos neste Decreto ou em normas complementares serão registrados mediante aprovação prévia do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 107 No processo de registro dos produtos devem constar:

§ 1º Matéria-prima, ingredientes, com descrição das quantidades e dos percentuais utilizados.

§ 2º Descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte.

§ 3º Relação de programas de qualidade, dados do estabelecimento e mais informações nutricionais relevantes de acordo com normas da ANVISA.

Art. 108 Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem estar dispostos de forma clara sobre sua composição e suas quantidades.

Art. 109 Sempre que houver substituição ou alteração na composição dos produtos, o estabelecimento deve solicitar alteração do registro de rótulo e ser autorizado pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Parágrafo único. O registro de um produto poderá ser suspenso ou cancelado a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM em caso de descumprimento do presente regulamento e da legislação vigente.

CAPÍTULO XVI
EMBALAGEM

Art. 110 Entende-se por embalagem o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em embalagem primária e secundária.

§ 1º Entende-se por embalagem primária, o invólucro que está em contato com o produto, devendo este ser de material devidamente apropriado para o produto em si e aprovado pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

§ 2º Entende-se por embalagem secundária, o invólucro ou recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.

§ 3º O material utilizado para a confecção das embalagens que entra em contato direto com os produtos deve ser previamente autorizado pelos órgãos fiscalizadores, sem que cause prejuízo ao produto, bem como comprometa a saúde do consumidor.

Art. 111 Os produtos de origem animal, destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

Art. 112 Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Parágrafo único. Em hipótese alguma os recipientes podem ser utilizados, se anteriormente tiverem sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.

CAPÍTULO XVII
ROTULAGEM

Art. 113 Entende-se por rótulo, toda matéria descritiva ou gráfica que identifique o produto e o estabelecimento produtor, que pode ser de forma impressa, litografada, pintada ou gravada a fogo, por pressão ou decalque, aplicados sobre a embalagem plástica, recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que o acompanha.

§ 1º Será permitido, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta lacre ou uso exclusivo do carimbo de inspeção para certos produtos de origem animal.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Parágrafo único. O registro de um produto poderá ser suspenso ou cancelado a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM em caso de descumprimento do presente regulamento e da legislação vigente.

CAPÍTULO XVI
EMBALAGEM

Art. 110 Entende-se por embalagem o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em embalagem primária e secundária.

§ 1º Entende-se por embalagem primária, o invólucro que está em contato com o produto, devendo este ser de material devidamente apropriado para o produto em si e aprovado pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

§ 2º Entende-se por embalagem secundária, o invólucro ou recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.

§ 3º O material utilizado para a confecção das embalagens que entra em contato direto com os produtos deve ser previamente autorizado pelos órgãos fiscalizadores, sem que cause prejuízo ao produto, bem como comprometa a saúde do consumidor.

Art. 111 Os produtos de origem animal, destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

Art. 112 Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Parágrafo único. Em hipótese alguma os recipientes podem ser utilizados, se anteriormente tiverem sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.

CAPÍTULO XVII
ROTULAGEM

Art. 113 Entende-se por rótulo, toda matéria descritiva ou gráfica que identifique o produto e o estabelecimento produtor, que pode ser de forma impressa, litografada, pintada ou gravada a fogo, por pressão ou decalque, aplicados sobre a embalagem plástica, recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que o acompanha.

§ 1º Será permitido, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta lacre ou uso exclusivo do carimbo de inspeção para certos produtos de origem animal.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Parágrafo único. O registro de um produto poderá ser suspenso ou cancelado a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM em caso de descumprimento do presente regulamento e da legislação vigente.

CAPÍTULO XVI
EMBALAGEM

Art. 110 Entende-se por embalagem o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em embalagem primária e secundária.

§ 1º Entende-se por embalagem primária, o invólucro que está em contato com o produto, devendo este ser de material devidamente apropriado para o produto em si e aprovado pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

§ 2º Entende-se por embalagem secundária, o invólucro ou recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.

§ 3º O material utilizado para a confecção das embalagens que entra em contato direto com os produtos deve ser previamente autorizado pelos órgãos fiscalizadores, sem que cause prejuízo ao produto, bem como comprometa a saúde do consumidor.

Art. 111 Os produtos de origem animal, destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

Art. 112 Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Parágrafo único. Em hipótese alguma os recipientes podem ser utilizados, se anteriormente tiverem sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.

CAPÍTULO XVII
ROTULAGEM

Art. 113 Entende-se por rótulo, toda matéria descritiva ou gráfica que identifique o produto e o estabelecimento produtor, que pode ser de forma impressa, litografada, pintada ou gravada a fogo, por pressão ou decalque, aplicados sobre a embalagem plástica, recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que o acompanha.

§ 1º Será permitido, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta lacre ou uso exclusivo do carimbo de inspeção para certos produtos de origem animal.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

§ 2º No caso de produtos que, por sua dimensão não comportem no rótulo todos os dizeres fixados neste Regulamento, deverão estes constar da embalagem coletiva, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

§ 3º Os produtos de origem animal fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter a identificação do estabelecimento de origem.

Art. 114 Devem constar no rótulo, obrigatoriamente, as seguintes indicações:

I - nome do produto em caracteres destacados, legíveis, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou dizeres;

II - nome da firma responsável;

III - nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;

IV - carimbo oficial da Inspeção Municipal;

V - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;

VI - localização do estabelecimento;

VII - marca comercial do produto;

VIII - os números da firma no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), e na Inscrição Estadual (IE);

IX - data de produção, respectivo prazo de validade e lote;

X - indicação da quantidade, de acordo com as normas do INMETRO;

XI - forma de composição ou outros dizeres, quando previsto neste Regulamento;

XII - a indicação de aditivos utilizados, conforme o presente regulamento ou o Código de Defesa do Consumidor, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM;

XIII - Número de registro no Sistema de Inspeção Municipal - SIM, complementada com a expressão "Registro na Secretaria da Agricultura de Viadutos – Serviço de Inspeção Municipal";

XIV - a indicação da forma e temperatura de conservação;

XV - o peso da embalagem e a expressão "Deve ser pesado na presença do consumidor", no caso de o peso líquido não estar definido.

Art. 115 Todos os produtos de origem animal, entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sob as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos para beneficiamento.

Art. 116 As solicitações para aprovação prévia do registro do rótulo, alteração e cancelamento de produtos (rótulos e respectivos memoriais descritivos de fabricação e manipulação) deverão ser encaminhados pelo estabelecimento



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

§ 2º No caso de produtos que, por sua dimensão não comportem no rótulo todos os dizeres fixados neste Regulamento, deverão estes constar da embalagem coletiva, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

§ 3º Os produtos de origem animal fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter a identificação do estabelecimento de origem.

Art. 114 Devem constar no rótulo, obrigatoriamente, as seguintes indicações:

I - nome do produto em caracteres destacados, legíveis, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou dizeres;

II - nome da firma responsável;

III - nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;

IV - carimbo oficial da Inspeção Municipal;

V - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;

VI - localização do estabelecimento;

VII - marca comercial do produto;

VIII - os números da firma no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), e na Inscrição Estadual (IE);

IX - data de produção, respectivo prazo de validade e lote;

X - indicação da quantidade, de acordo com as normas do INMETRO;

XI - forma de composição ou outros dizeres, quando previsto neste Regulamento;

XII - a indicação de aditivos utilizados, conforme o presente regulamento ou o Código de Defesa do Consumidor, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM;

XIII - Número de registro no Sistema de Inspeção Municipal - SIM, complementada com a expressão "Registro na Secretaria da Agricultura de Viadutos – Serviço de Inspeção Municipal";

XIV - a indicação da forma e temperatura de conservação;

XV - o peso da embalagem e a expressão "Deve ser pesado na presença do consumidor", no caso de o peso líquido não estar definido.

Art. 115 Todos os produtos de origem animal, entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sob as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos para beneficiamento.

Art. 116 As solicitações para aprovação prévia do registro do rótulo, alteração e cancelamento de produtos (rótulos e respectivos memoriais descritivos de fabricação e manipulação) deverão ser encaminhados pelo estabelecimento



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

§ 2º No caso de produtos que, por sua dimensão não comportem no rótulo todos os dizeres fixados neste Regulamento, deverão estes constar da embalagem coletiva, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

§ 3º Os produtos de origem animal fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter a identificação do estabelecimento de origem.

Art. 114 Devem constar no rótulo, obrigatoriamente, as seguintes indicações:

I - nome do produto em caracteres destacados, legíveis, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou dizeres;

II - nome da firma responsável;

III - nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;

IV - carimbo oficial da Inspeção Municipal;

V - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;

VI - localização do estabelecimento;

VII - marca comercial do produto;

VIII - os números da firma no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), e na Inscrição Estadual (IE);

IX - data de produção, respectivo prazo de validade e lote;

X - indicação da quantidade, de acordo com as normas do INMETRO;

XI - forma de composição ou outros dizeres, quando previsto neste Regulamento;

XII - a indicação de aditivos utilizados, conforme o presente regulamento ou o Código de Defesa do Consumidor, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM;

XIII - Número de registro no Sistema de Inspeção Municipal - SIM, complementada com a expressão "Registro na Secretaria da Agricultura de Viadutos – Serviço de Inspeção Municipal";

XIV - a indicação da forma e temperatura de conservação;

XV - o peso da embalagem e a expressão "Deve ser pesado na presença do consumidor", no caso de o peso líquido não estar definido.

Art. 115 Todos os produtos de origem animal, entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sob as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos para beneficiamento.

Art. 116 As solicitações para aprovação prévia do registro do rótulo, alteração e cancelamento de produtos (rótulos e respectivos memoriais descritivos de fabricação e manipulação) deverão ser encaminhados pelo estabelecimento



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

conforme o Formulário para Registro de Rótulos no Sistema de Inspeção Municipal - SIM, em 02 (duas) vias, acompanhado do croqui de rótulo.

Parágrafo único. Os documentos para registro dos rótulos correspondentes a cada estabelecimento será analisado pelo responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, mediante protocolo e prazo determinado pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 117 Para efeito da aprovação e uso dos rótulos, o estabelecimento não poderá dispor nos seus produtos rotulagem não aprovada pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM. Após aprovação, o estabelecimento terá um prazo definido pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM para a disponibilização dos rótulos em seus produtos.

Parágrafo único. No caso de alteração do rótulo, o estabelecimento deverá encaminhar a solicitação do formulário para alteração de rótulo ao sistema de Inspeção Municipal - SIM, e apenas poderá fazer as modificações se aprovado pelo responsável do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 118 Os rótulos devem possuir algum meio de identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

Art. 119 A numeração do registro dos produtos de cada estabelecimento será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de 03 (três) dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 120 O produto de origem animal cujos padrões ainda não estejam definidos na legislação vigente, somente será registrado após estudos específicos, consultas, e análises a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 121 A data de fabricação e o prazo de validade expressos em dia/mês/ano, e a identificação do lote deve ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do componente ou do envoltório, observando a legislação vigente, ou de outra forma visível a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 122 No caso de terceirização da produção deve constar a expressão: "Fabricado por", ou por expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

Parágrafo único. Em casos de Associações ou Cooperativas que produzam produtos de origem animal, deve-se atender a mesma regra, identificando na rotulagem sempre que possível a propriedade de origem da matéria-prima.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

conforme o Formulário para Registro de Rótulos no Sistema de Inspeção Municipal - SIM, em 02 (duas) vias, acompanhado do croqui de rótulo.

Parágrafo único. Os documentos para registro dos rótulos correspondentes a cada estabelecimento será analisado pelo responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, mediante protocolo e prazo determinado pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 117 Para efeito da aprovação e uso dos rótulos, o estabelecimento não poderá dispor nos seus produtos rotulagem não aprovada pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM. Após aprovação, o estabelecimento terá um prazo definido pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM para a disponibilização dos rótulos em seus produtos.

Parágrafo único. No caso de alteração do rótulo, o estabelecimento deverá encaminhar a solicitação do formulário para alteração de rótulo ao sistema de Inspeção Municipal - SIM, e apenas poderá fazer as modificações se aprovado pelo responsável do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 118 Os rótulos devem possuir algum meio de identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

Art. 119 A numeração do registro dos produtos de cada estabelecimento será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de 03 (três) dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 120 O produto de origem animal cujos padrões ainda não estejam definidos na legislação vigente, somente será registrado após estudos específicos, consultas, e análises a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 121 A data de fabricação e o prazo de validade expressos em dia/mês/ano, e a identificação do lote deve ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do componente ou do envoltório, observando a legislação vigente, ou de outra forma visível a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 122 No caso de terceirização da produção deve constar a expressão: “Fabricado por”, ou por expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

Parágrafo único. Em casos de Associações ou Cooperativas que produzam produtos de origem animal, deve-se atender a mesma regra, identificando na rotulagem sempre que possível a propriedade de origem da matéria-prima.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

conforme o Formulário para Registro de Rótulos no Sistema de Inspeção Municipal - SIM, em 02 (duas) vias, acompanhado do croqui de rótulo.

Parágrafo único. Os documentos para registro dos rótulos correspondentes a cada estabelecimento será analisado pelo responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, mediante protocolo e prazo determinado pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 117 Para efeito da aprovação e uso dos rótulos, o estabelecimento não poderá dispor nos seus produtos rotulagem não aprovada pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM. Após aprovação, o estabelecimento terá um prazo definido pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM para a disponibilização dos rótulos em seus produtos.

Parágrafo único. No caso de alteração do rótulo, o estabelecimento deverá encaminhar a solicitação do formulário para alteração de rótulo ao sistema de Inspeção Municipal - SIM, e apenas poderá fazer as modificações se aprovado pelo responsável do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 118 Os rótulos devem possuir algum meio de identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

Art. 119 A numeração do registro dos produtos de cada estabelecimento será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de 03 (três) dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 120 O produto de origem animal cujos padrões ainda não estejam definidos na legislação vigente, somente será registrado após estudos específicos, consultas, e análises a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 121 A data de fabricação e o prazo de validade expressos em dia/mês/ano, e a identificação do lote deve ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do componente ou do envoltório, observando a legislação vigente, ou de outra forma visível a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 122 No caso de terceirização da produção deve constar a expressão: "Fabricado por", ou por expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

Parágrafo único. Em casos de Associações ou Cooperativas que produzam produtos de origem animal, deve-se atender a mesma regra, identificando na rotulagem sempre que possível a propriedade de origem da matéria-prima.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 123 Quando ocorrer apenas o fracionamento ou a embalagem de produto de origem animal, deve constar a expressão: “Fracionado por” ou “embalado por”, respectivamente.

Art. 124 É proibido o uso de informações falsas, incorretas ou insuficientes, ou que possam de maneira direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação a verdadeira natureza do produto, sua composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade e informações nutricionais ou na forma de uso dos produtos.

Parágrafo único. O uso de marcas, desenhos, logotipos, dizeres, menções honrosas ou premiações são permitidas, desde que cumpram a legislação específica e sejam informações que não possam confrontar com produtos de outros fabricantes.

Art. 125 Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

Parágrafo único. Fazer o uso de alegações de propriedades funcional ou de saúde na rotulagem dos produtos de origem animal só deverão ser feitas se aprovados pelo órgão regulamentador da saúde, atendendo os critérios da legislação vigente.

Art. 126 Todo produto de origem animal deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

§ 1º O pescado deve ser identificado por espécie ou por nome científico se necessário, se estabelecido em norma complementar.

§ 2º Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja da espécie bovina devem possuir na sua rotulagem a designação da sua espécie.

Art. 127 Na rotulagem do mel, do mel de abelha sem ferrão e dos derivados dos produtos de abelhas, deve constar a advertência: “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade”, em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

Parágrafo único. No caso de rotulagem de mel de uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, não deve conter indicações que façam referência a sua origem floral e deve conter a expressão: “Proibida a venda fracionada”.

Art. 128 Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a sua espécie, identificando sempre em embalagens primárias e secundárias quando existentes.

Art. 129 Tratando-se de produtos congelados pode estar descrito a temperatura ideal de descongelamento e/ou a forma para fazer o descongelamento, conforme a legislação vigente e a declaração: “Não Recongelar”, em destaque.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 123 Quando ocorrer apenas o fracionamento ou a embalagem de produto de origem animal, deve constar a expressão: “Fracionado por” ou “embalado por”, respectivamente.

Art. 124 É proibido o uso de informações falsas, incorretas ou insuficientes, ou que possam de maneira direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação a verdadeira natureza do produto, sua composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade e informações nutricionais ou na forma de uso dos produtos.

Parágrafo único. O uso de marcas, desenhos, logotipos, dizeres, menções honrosas ou premiações são permitidas, desde que cumpram a legislação específica e sejam informações que não possam confrontar com produtos de outros fabricantes.

Art. 125 Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

Parágrafo único. Fazer o uso de alegações de propriedades funcional ou de saúde na rotulagem dos produtos de origem animal só deverão ser feitas se aprovados pelo órgão regulamentador da saúde, atendendo os critérios da legislação vigente.

Art. 126 Todo produto de origem animal deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

§ 1º O pescado deve ser identificado por espécie ou por nome científico se necessário, se estabelecido em norma complementar.

§ 2º Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja da espécie bovina devem possuir na sua rotulagem a designação da sua espécie.

Art. 127 Na rotulagem do mel, do mel de abelha sem ferrão e dos derivados dos produtos de abelhas, deve constar a advertência: “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade”, em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

Parágrafo único. No caso de rotulagem de mel de uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, não deve conter indicações que façam referência a sua origem floral e deve conter a expressão: “Proibida a venda fracionada”.

Art. 128 Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a sua espécie, identificando sempre em embalagens primárias e secundárias quando existentes.

Art. 129 Tratando-se de produtos congelados pode estar descrito a temperatura ideal de descongelamento e/ou a forma para fazer o descongelamento, conforme a legislação vigente e a declaração: “Não Recongelar”, em destaque.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 123 Quando ocorrer apenas o fracionamento ou a embalagem de produto de origem animal, deve constar a expressão: “Fracionado por” ou “embalado por”, respectivamente.

Art. 124 É proibido o uso de informações falsas, incorretas ou insuficientes, ou que possam de maneira direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação a verdadeira natureza do produto, sua composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade e informações nutricionais ou na forma de uso dos produtos.

Parágrafo único. O uso de marcas, desenhos, logotipos, dizeres, menções honrosas ou premiações são permitidas, desde que cumpram a legislação específica e sejam informações que não possam confrontar com produtos de outros fabricantes.

Art. 125 Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

Parágrafo único. Fazer o uso de alegações de propriedades funcional ou de saúde na rotulagem dos produtos de origem animal só deverão ser feitas se aprovados pelo órgão regulamentador da saúde, atendendo os critérios da legislação vigente.

Art. 126 Todo produto de origem animal deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

§ 1º O pescado deve ser identificado por espécie ou por nome científico se necessário, se estabelecido em norma complementar.

§ 2º Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja da espécie bovina devem possuir na sua rotulagem a designação da sua espécie.

Art. 127 Na rotulagem do mel, do mel de abelha sem ferrão e dos derivados dos produtos de abelhas, deve constar a advertência: “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade”, em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

Parágrafo único. No caso de rotulagem de mel de uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, não deve conter indicações que façam referência a sua origem floral e deve conter a expressão: “Proibida a venda fracionada”.

Art. 128 Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a sua espécie, identificando sempre em embalagens primárias e secundárias quando existentes.

Art. 129 Tratando-se de produtos congelados pode estar descrito a temperatura ideal de descongelamento e/ou a forma para fazer o descongelamento, conforme a legislação vigente e a declaração: “Não Recongelar”, em destaque.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 130 A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

Art. 131 Fica a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM, no relacionado à rotulagem, em caso de não estar contido neste regulamento, o embasamento na legislação vigente atualizada, nas leis, decretos estaduais e federais, Normas do Código de Defesa do Consumidor e a legislação pertinente a qual mais couber.

Art. 132 Os modelos de carimbo da Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM, obedecerão à algumas especificações, conforme o produto e a maneira de aplicação da carimbagem no produto, especificada em norma complementar, referente ao presente regulamento.

Art. 133 Todos os produtos de origem animal, a matéria-prima usada e seus componentes estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas e físico-químicas e/ou demais análises que o Sistema de Inspeção Municipal - SIM julgar necessário para fins de avaliação da conformidade e qualidade dos produtos.

Parágrafo único. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento, de remessa, de frequência serão estabelecidos em normas complementares e o SIM deverá fazer o cumprimento das mesmas, a fim de garantir produtos de qualidade e que não gerem perigo a saúde do consumidor.

CAPÍTULO XVIII DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 134 A Secretaria Municipal de Agricultura publicará normas complementares sobre a elaboração e uso de selos e carimbos relativos ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 135 Sempre que necessário, o Sistema de Inspeção Municipal - SIM solicitará parecer do órgão competente da saúde para registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas ou outros que não estejam estabelecidas em normas específicas.

Art. 136 O Sistema de Inspeção Municipal - SIM e o setor competente pela sanidade animal, no âmbito de suas competências, atuarão conjuntamente no sentido de salvaguardar a saúde animal e a segurança alimentar.

§ 1º O Sistema de Inspeção Municipal - SIM poderá implementar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização para subsidiar as ações do setor competente pela sanidade animal do município no diagnóstico e controle de



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 130 A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

Art. 131 Fica a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM, no relacionado à rotulagem, em caso de não estar contido neste regulamento, o embasamento na legislação vigente atualizada, nas leis, decretos estaduais e federais, Normas do Código de Defesa do Consumidor e a legislação pertinente a qual mais couber.

Art. 132 Os modelos de carimbo da Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM, obedecerão à algumas especificações, conforme o produto e a maneira de aplicação da carimbagem no produto, especificada em norma complementar, referente ao presente regulamento.

Art. 133 Todos os produtos de origem animal, a matéria-prima usada e seus componentes estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas e físico-químicas e/ou demais análises que o Sistema de Inspeção Municipal - SIM julgar necessário para fins de avaliação da conformidade e qualidade dos produtos.

Parágrafo único. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento, de remessa, de frequência serão estabelecidos em normas complementares e o SIM deverá fazer o cumprimento das mesmas, a fim de garantir produtos de qualidade e que não gerem perigo a saúde do consumidor.

CAPÍTULO XVIII DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 134 A Secretaria Municipal de Agricultura publicará normas complementares sobre a elaboração e uso de selos e carimbos relativos ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 135 Sempre que necessário, o Sistema de Inspeção Municipal - SIM solicitará parecer do órgão competente da saúde para registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas ou outros que não estejam estabelecidas em normas específicas.

Art. 136 O Sistema de Inspeção Municipal - SIM e o setor competente pela sanidade animal, no âmbito de suas competências, atuarão conjuntamente no sentido de salvaguardar a saúde animal e a segurança alimentar.

§ 1º O Sistema de Inspeção Municipal - SIM poderá implementar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização para subsidiar as ações do setor competente pela sanidade animal do município no diagnóstico e controle de



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 130 A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

Art. 131 Fica a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM, no relacionado à rotulagem, em caso de não estar contido neste regulamento, o embasamento na legislação vigente atualizada, nas leis, decretos estaduais e federais, Normas do Código de Defesa do Consumidor e a legislação pertinente a qual mais couber.

Art. 132 Os modelos de carimbo da Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM, obedecerão à algumas especificações, conforme o produto e a maneira de aplicação da carimbagem no produto, especificada em norma complementar, referente ao presente regulamento.

Art. 133 Todos os produtos de origem animal, a matéria-prima usada e seus componentes estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas e físico-químicas e/ou demais análises que o Sistema de Inspeção Municipal - SIM julgar necessário para fins de avaliação da conformidade e qualidade dos produtos.

Parágrafo único. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento, de remessa, de frequência serão estabelecidos em normas complementares e o SIM deverá fazer o cumprimento das mesmas, a fim de garantir produtos de qualidade e que não gerem perigo a saúde do consumidor.

CAPÍTULO XVIII DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 134 A Secretaria Municipal de Agricultura publicará normas complementares sobre a elaboração e uso de selos e carimbos relativos ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 135 Sempre que necessário, o Sistema de Inspeção Municipal - SIM solicitará parecer do órgão competente da saúde para registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas ou outros que não estejam estabelecidas em normas específicas.

Art. 136 O Sistema de Inspeção Municipal - SIM e o setor competente pela sanidade animal, no âmbito de suas competências, atuarão conjuntamente no sentido de salvaguardar a saúde animal e a segurança alimentar.

§ 1º O Sistema de Inspeção Municipal - SIM poderá implementar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização para subsidiar as ações do setor competente pela sanidade animal do município no diagnóstico e controle de



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

doenças não previstas neste Regulamento, exóticas ou não, que possam ocorrer no município.

§ 2º Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, a Inspeção deverá notificar imediatamente ao setor competente responsável pela sanidade animal.

Art. 137 Fica instituído o Conselho Municipal de Inspeção Sanitária do Município de Viadutos, com o objetivo de debater, aconselhar, sugerir e definir assuntos ligados à execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e para julgar em segunda instância os recursos apresentados ao Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

§ 1º No Conselho Municipal de Inspeção Sanitária do Município de Viadutos, participarão:

I - 02 (dois) representantes da Secretaria Municipal de Agricultura;
II - 01 (um) representante da Secretaria Municipal de Saúde;
III - 01 (um) representante dos produtores, indicado pelo Sindicato Rural dos Trabalhadores Rurais de Viadutos e Sindicato Unificado dos Trabalhadores da Agricultura Familiar do Alto Uruguai;

IV – 01 (um) representante dos consumidores indicado pela EMATER;

V – 01 (um) representante da Associação Comercial indicado pela entidade.

§ 2º As Entidades indicarão, para cada membro titular, um membro suplente.

§ 3º O Município expedirá as demais normativas e normas técnicas complementares ao presente decreto.

Art. 138 As normas não previstas neste regulamento, que estabelecem Padrões de Identidade e Qualidade para as matérias primas (RTIQ), ingredientes, aditivos e coadjuvantes tecnológicos dos produtos de origem animal, assim como, sobre o Registro de Produtos, do Transito e Certificação de Produtos de Origem Animal, das infrações e sanções administrativas, aplica-se o que determinam as normas complementares e demais legislações vigentes do estado e do país, e poderão ser adotadas sempre que o Sistema de Inspeção Municipal – SIM, julgar necessário.

Art. 139 O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, constituirá um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária do município, gerando registros auditáveis sobre todas as atividades realizadas.

Art. 140 O Sistema de Inspeção Municipal - SIM proporcionará aos seus servidores, treinamento e capacitação, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

Art. 141 Os recursos financeiros necessários à implementação do presente Regulamento e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

doenças não previstas neste Regulamento, exóticas ou não, que possam ocorrer no município.

§ 2º Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, a Inspeção deverá notificar imediatamente ao setor competente responsável pela sanidade animal.

Art. 137 Fica instituído o Conselho Municipal de Inspeção Sanitária do Município de Viadutos, com o objetivo de debater, aconselhar, sugerir e definir assuntos ligados à execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e para julgar em segunda instância os recursos apresentados ao Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

§ 1º No Conselho Municipal de Inspeção Sanitária do Município de Viadutos, participarão:

I - 02 (dois) representantes da Secretaria Municipal de Agricultura;
II - 01 (um) representante da Secretaria Municipal de Saúde;
III - 01 (um) representante dos produtores, indicado pelo Sindicato Rural dos Trabalhadores Rurais de Viadutos e Sindicato Unificado dos Trabalhadores da Agricultura Familiar do Alto Uruguai;

IV – 01 (um) representante dos consumidores indicado pela EMATER;

V – 01 (um) representante da Associação Comercial indicado pela entidade.

§ 2º As Entidades indicarão, para cada membro titular, um membro suplente.

§ 3º O Município expedirá as demais normativas e normas técnicas complementares ao presente decreto.

Art. 138 As normas não previstas neste regulamento, que estabelecem Padrões de Identidade e Qualidade para as matérias primas (RTIQ), ingredientes, aditivos e coadjuvantes tecnológicos dos produtos de origem animal, assim como, sobre o Registro de Produtos, do Transito e Certificação de Produtos de Origem Animal, das infrações e sanções administrativas, aplica-se o que determinam as normas complementares e demais legislações vigentes do estado e do país, e poderão ser adotadas sempre que o Sistema de Inspeção Municipal – SIM, julgar necessário.

Art. 139 O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, constituirá um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária do município, gerando registros auditáveis sobre todas as atividades realizadas.

Art. 140 O Sistema de Inspeção Municipal - SIM proporcionará aos seus servidores, treinamento e capacitação, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

Art. 141 Os recursos financeiros necessários à implementação do presente Regulamento e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

doenças não previstas neste Regulamento, exóticas ou não, que possam ocorrer no município.

§ 2º Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, a Inspeção deverá notificar imediatamente ao setor competente responsável pela sanidade animal.

Art. 137 Fica instituído o Conselho Municipal de Inspeção Sanitária do Município de Viadutos, com o objetivo de debater, aconselhar, sugerir e definir assuntos ligados à execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e para julgar em segunda instância os recursos apresentados ao Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

§ 1º No Conselho Municipal de Inspeção Sanitária do Município de Viadutos, participarão:

I - 02 (dois) representantes da Secretaria Municipal de Agricultura;
II - 01 (um) representante da Secretaria Municipal de Saúde;
III - 01 (um) representante dos produtores, indicado pelo Sindicato Rural dos Trabalhadores Rurais de Viadutos e Sindicato Unificado dos Trabalhadores da Agricultura Familiar do Alto Uruguai;

IV – 01 (um) representante dos consumidores indicado pela EMATER;

V – 01 (um) representante da Associação Comercial indicado pela entidade.

§ 2º As Entidades indicarão, para cada membro titular, um membro suplente.

§ 3º O Município expedirá as demais normativas e normas técnicas complementares ao presente decreto.

Art. 138 As normas não previstas neste regulamento, que estabelecem Padrões de Identidade e Qualidade para as matérias primas (RTIQ), ingredientes, aditivos e coadjuvantes tecnológicos dos produtos de origem animal, assim como, sobre o Registro de Produtos, do Transito e Certificação de Produtos de Origem Animal, das infrações e sanções administrativas, aplica-se o que determinam as normas complementares e demais legislações vigentes do estado e do país, e poderão ser adotadas sempre que o Sistema de Inspeção Municipal – SIM, julgar necessário.

Art. 139 O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, constituirá um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária do município, gerando registros auditáveis sobre todas as atividades realizadas.

Art. 140 O Sistema de Inspeção Municipal - SIM proporcionará aos seus servidores, treinamento e capacitação, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

Art. 141 Os recursos financeiros necessários à implementação do presente Regulamento e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

na Secretaria Municipal de Agricultura, constantes e previstos no Orçamento do Município de Viadutos e será objeto de regulamentação específica.

Art. 142 O modelo oficial de Registro sanitário emitido pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM deverá obedecer ao estipulado neste regulamento, contendo todas as informações determinadas e exigidas pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 143 Todos os documentos a serem usados pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM em qualquer nível de trabalho e inspeção ou fiscalização nos estabelecimentos deverão ser padronizados pela Inspeção Municipal.

Art. 144 Todo o abate de animais para o consumo ou industrialização de produtos de origem animal realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF, CISPOA ou Sistema de Inspeção Municipal - SIM, será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis a apreensão e condenação dos produtos, tanto as que estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetido as demais penas do regulamento e do Código Civil.

Art. 145 A fiscalização dos produtos de origem animal será executada pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM com o auxílio e em acordo com a Vigilância Sanitária do Município.

Art. 146 Nos pequenos estabelecimentos e fábricas de conservas e produtos cárneos cujo volume de resíduos não comestíveis industrializados não justifique a instalação de aparelhagem para sua transformação, fica a juízo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, permitido o encaminhamento ou não desta matéria-prima para empresas especializadas terceirizadas para o devido recolhimento ou outra maneira que não traga prejuízos de contaminação aos seus produtos de origem animal.

Art. 147 Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, com apoio da Secretaria Municipal de Agricultura e Administração Municipal.

Art. 148 As despesas decorrentes deste Decreto correrão por conta das dotações orçamentárias próprias.

Art. 149 O Sistema de Inspeção Municipal - SIM deverá adequar ou criar novos formulários, padronizando o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, criando um banco de dados e mantendo os registros das atividades de todos os estabelecimentos por ele inspecionados e fiscalizados.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

na Secretaria Municipal de Agricultura, constantes e previstos no Orçamento do Município de Viadutos e será objeto de regulamentação específica.

Art. 142 O modelo oficial de Registro sanitário emitido pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM deverá obedecer ao estipulado neste regulamento, contendo todas as informações determinadas e exigidas pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 143 Todos os documentos a serem usados pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM em qualquer nível de trabalho e inspeção ou fiscalização nos estabelecimentos deverão ser padronizados pela Inspeção Municipal.

Art. 144 Todo o abate de animais para o consumo ou industrialização de produtos de origem animal realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF, CISPOA ou Sistema de Inspeção Municipal - SIM, será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis a apreensão e condenação dos produtos, tanto as que estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetido as demais penas do regulamento e do Código Civil.

Art. 145 A fiscalização dos produtos de origem animal será executada pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM com o auxílio e em acordo com a Vigilância Sanitária do Município.

Art. 146 Nos pequenos estabelecimentos e fábricas de conservas e produtos cárneos cujo volume de resíduos não comestíveis industrializados não justifique a instalação de aparelhagem para sua transformação, fica a juízo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, permitido o encaminhamento ou não desta matéria-prima para empresas especializadas terceirizadas para o devido recolhimento ou outra maneira que não traga prejuízos de contaminação aos seus produtos de origem animal.

Art. 147 Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, com apoio da Secretaria Municipal de Agricultura e Administração Municipal.

Art. 148 As despesas decorrentes deste Decreto correrão por conta das dotações orçamentárias próprias.

Art. 149 O Sistema de Inspeção Municipal - SIM deverá adequar ou criar novos formulários, padronizando o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, criando um banco de dados e mantendo os registros das atividades de todos os estabelecimentos por ele inspecionados e fiscalizados.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

na Secretaria Municipal de Agricultura, constantes e previstos no Orçamento do Município de Viadutos e será objeto de regulamentação específica.

Art. 142 O modelo oficial de Registro sanitário emitido pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM deverá obedecer ao estipulado neste regulamento, contendo todas as informações determinadas e exigidas pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 143 Todos os documentos a serem usados pelo Sistema de Inspeção Municipal - SIM em qualquer nível de trabalho e inspeção ou fiscalização nos estabelecimentos deverão ser padronizados pela Inspeção Municipal.

Art. 144 Todo o abate de animais para o consumo ou industrialização de produtos de origem animal realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF, CISPOA ou Sistema de Inspeção Municipal - SIM, será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis a apreensão e condenação dos produtos, tanto as que estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetido as demais penas do regulamento e do Código Civil.

Art. 145 A fiscalização dos produtos de origem animal será executada pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM com o auxílio e em acordo com a Vigilância Sanitária do Município.

Art. 146 Nos pequenos estabelecimentos e fábricas de conservas e produtos cárneos cujo volume de resíduos não comestíveis industrializados não justifique a instalação de aparelhagem para sua transformação, fica a juízo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, permitido o encaminhamento ou não desta matéria-prima para empresas especializadas terceirizadas para o devido recolhimento ou outra maneira que não traga prejuízos de contaminação aos seus produtos de origem animal.

Art. 147 Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, com apoio da Secretaria Municipal de Agricultura e Administração Municipal.

Art. 148 As despesas decorrentes deste Decreto correrão por conta das dotações orçamentárias próprias.

Art. 149 O Sistema de Inspeção Municipal - SIM deverá adequar ou criar novos formulários, padronizando o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, criando um banco de dados e mantendo os registros das atividades de todos os estabelecimentos por ele inspecionados e fiscalizados.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 150 Revogam-se as disposições em contrário, em especial o Decreto 033/2016, de 08 de julho de 2016.

Art. 151 Este Decreto entrará em vigor no dia de sua publicação.
Gabinete do Prefeito Municipal de Viadutos, em 03 de setembro de 2018.

Claiton dos Santos Brum
Prefeito Municipal

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

GIOVAN ANDRÉ SPEROTTO
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 150 Revogam-se as disposições em contrário, em especial o Decreto 033/2016, de 08 de julho de 2016.

Art. 151 Este Decreto entrará em vigor no dia de sua publicação.
Gabinete do Prefeito Municipal de Viadutos, em 03 de setembro de 2018.

Claiton dos Santos Brum
Prefeito Municipal

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

GIOVAN ANDRÉ SPEROTTO
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 150 Revogam-se as disposições em contrário, em especial o Decreto 033/2016, de 08 de julho de 2016.

Art. 151 Este Decreto entrará em vigor no dia de sua publicação.
Gabinete do Prefeito Municipal de Viadutos, em 03 de setembro de 2018.

Claiton dos Santos Brum
Prefeito Municipal

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

GIOVAN ANDRÉ SPEROTTO
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO