

DECRETO Nº 76/2009, DE 27 DE NOVEMBRO DE 2009.



**REGULAMENTA A  
INSPEÇÃO INDUSTRIAL E  
SANITÁRIA DE PRODUTOS DE  
ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO  
DE CAMPO VERDE, E DÁ OUTRAS  
PROVIDÊNCIAS.**

DIMORVAN ALENCAR BRESCANCIM, Prefeito Municipal de Campo Verde, Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições;

Considerando o que dispõe a Lei Municipal nº 1.503/2009, de 16 de julho de 2009, DECRETA:

**TÍTULO I  
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 1º** O presente regulamento estatui as normas que regulam, em todo o Município de Campo Verde, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, de acordo com a Lei Federal nº 9.712/1998 e o Decreto nº 5.741/2006, que constitui o Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária - SUASA, Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e o Decreto nº 30.961, de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto nº 1.255, de 25 de maio de 1962, e conforme dispõe a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, estabelece as normas que regulamentam em todo o território Nacional a inspeção e a reinspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, e nos termos da Lei Municipal nº 1.503/2009, de 16 de julho de 2009.

Parágrafo único. Os servidores a que se refere o artigo 1º serão de responsabilidade da Secretaria de Desenvolvimento Agrícola e Meio Ambiente.

**Art. 2º** Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção, previstas neste Regulamento, todos os produtos de origem animal bem como seus subprodutos derivados.

§ 1º A inspeção a que se refere o presente artigo abrange sob o ponto de vista industrial sanitário a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem dos produtos de origem animal.

§ 2º A inspeção abrange também os produtos afins tais como: coagulantes, condimentos, corantes, conservantes, antioxidantes, fermentos e outros usados na indústria de produtos de origem animal.

**Art. 3º** A inspeção de que trata o presente Regulamento será realizada:

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

II - nos estabelecimentos que recebem, abatem, industrializam seus produtos;

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

IV - nos estabelecimentos que produzem, recebem mel ou cera de abelha para beneficiamento ou industrialização;

V - nos estabelecimentos que produzem ou recebem pescado para distribuição in natura ou para industrialização;

VI - nos estabelecimentos que produzem ou recebem ovos para distribuição in natura ou para industrialização;

**Art. 4º** A concessão de inspeção pela Coordenadoria do SIM (Serviço de Inspeção Municipal), para mercado intra-municipal isento o estabelecimento de qualquer outra inspeção, industrial ou sanitária.

**Art. 5º** É exclusiva a atuação do SIM (Serviço de Inspeção Municipal), na fiscalização e inspeção de produtos de origem animal, elaborados em estabelecimentos sujeitos a fiscalização.

**Art. 6º** Entende-se por estabelecimentos de produtos de origem animal, qualquer instalação ou local onde sejam abatidos ou industrializados animais produtos ou carnes, bem como onde sejam recebidos, manipulados, elaborados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, a carne e derivados, leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, o mel e a cera de abelha e seus derivados e os produtos utilizados na sua industrialização.

**Art. 7º** A inspeção do SIM (Serviço de Inspeção Municipal) se estende às casas atacadistas e varejistas, sem prejuízo de fiscalização sanitária local, e terá por objetivo:

I - reinspecionar produtos de origem animal destinados ao comércio intra-municipal.

**Art. 8º** O presente regulamento e atos complementares, serão executados em todo o território municipal.

Parágrafo único. A inspeção industrial e sanitária em estabelecimentos de produtos de origem animal, que fazem comércio municipal se regerá pelo presente Regulamento.

**Art. 9º** A inspeção Municipal será instalada em caráter permanente.

**Art. 10.** A inspeção industrial e sanitária de Produtos de Origem Animal - POA, a cargo do SIM (Serviço de Inspeção Municipal), abrange:

I - a higiene geral dos estabelecimentos registrados ou relacionados;

II - o funcionamento dos estabelecimentos;

III - o exame "ante" e "post-mortem" dos animais de açougue;

IV - as fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação e depósito de todos os produtos e subprodutos de origem animal e suas matérias-primas adicionadas ou não de vegetais;

V - a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos;

VI - as matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias;

VII - os meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas, destinadas à alimentação humana.

**Art. 11.** Só podem realizar comércio intra-municipal os estabelecimentos que funcionam sob a inspeção permanente do SIM (Serviço de Inspeção Municipal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIF (Serviço de Inspeção Federal).

**Art. 12.** Por "carne de açougue" entendem-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanhem, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedente de animais abatidos sob inspeção veterinária.

Parágrafo único. Consideram-se "miúdos" os órgãos e vísceras dos animais de açougue usados na alimentação humana (miolos, línguas, coração, fígado, rins, rúmen e retículo), além dos mocotós e rabada.

**Art. 13.** 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 a pele, cabeça e pés.

§ 2º A "carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral dá as "meias carcaças" que subdivididas por um corte entre duas costelas, dão os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

**Art. 14.** A simples designação "produtos", "subprodutos", "mercadoria" ou "gênero" significa, para efeito do presente Regulamento, que se trata de produto de origem animal ou suas matérias-primas.

**Art. 15.** O serviço de inspeção deverá ser exercido por profissional médico veterinário, conforme a Lei nº 5.517, de 23 de outubro de 1968.

**Art. 16.** Todos os servidores envolvidos na manipulação de alimentos querem seja no estabelecimento produtor, no carregamento, transporte ou distribuição, deverão portar carteira de saúde renovada semestralmente.

Parágrafo único. Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir carteira funcional quando convidados a se identificar.

**Art. 17.** Os casos não relatados neste Regulamento, ficam sujeitos ao Decreto-Lei Federal nº 30.961, de 29 de março de 1952, que aprova o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA.

## Capítulo I DAS CONCEITUAÇÕES

**Art. 18.** Para efeito deste Regulamento entende-se por:

I - produtos artesanais - qualquer produto comestível de origem animal elaborado em pequena escala que mantenha características tradicionais, culturais ou regionais;

II - estabelecimento - a estrutura física destinada ao recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima, elaboração, acondicionamento, recondicionamento, armazenamento e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal;

III - estabelecimentos de pequenos, médios e grandes animais - o estabelecimento destinado ao abate e elaboração de produtos artesanais de pequenos, médios e grandes animais de importância econômica;

IV - estabelecimentos de embutidos, defumados e salgados - estabelecimentos destinados à elaboração de produtos artesanais cárneos embutidos, defumados e salgados;

V - estabelecimentos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos - o estabelecimento destinado à elaboração de produtos coloniais de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos;

VI - estabelecimento de recepção e acondicionamento de ovos - o estabelecimento destinado à recepção e acondicionamento de ovos;

VII - estabelecimento de produtos apícolas - o estabelecimento destinado à recepção e elaboração de produtos apícolas;

VII - estabelecimentos de laticínios - o estabelecimento destinado à recepção e pasteurização de leite, elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite;

IX - órgão executor - a Prefeitura Municipal de Campo Verde com atribuição de executar as

atividades previstas neste Regulamento, através do SIM (Serviço de Inspeção Municipal);

X - SIM - Serviço de Inspeção Municipal, com atribuição de registrar, inspecionar, reinspecionar e fiscalizar o estabelecimento, as instalações e equipamentos, recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, armazenagem, acondicionamento, re-acondicionamento, transporte e comercialização de produtos de origem animal;

XI - inspeção e fiscalização - o ato de examinar a higiene das pessoas, a construção e a higiene do estabelecimento, das instalações e equipamento; a higiene, sanidade e os padrões físico-químicos e microbiológicos no recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, assim como durante as fases de elaboração, acondicionamento, recondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de origem animal;

XII - inspetor e fiscal - o médico veterinário em suas respectivas áreas de competência, devidamente capacitados e credenciados ao SIM (Serviço de Inspeção Municipal), responsáveis pelo registro, inspeção e fiscalização do estabelecimento, das instalações e equipamentos, recebimento, obtenção, acondicionamento, recondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de origem animal.

## Capítulo II

### DO ESTABELECIMENTO, DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

**Art. 19.** Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de abate e industrialização de produtos de origem animal para o comércio, sem que o mesmo esteja inteiramente instalado e equipado com dependências mínimas, máquinas e utensílios diversos, que deverão ser compatíveis com a capacidade de produção, a qual será considerada para fazer um sistema de registro.

**Art. 20.** O estabelecimento deve:

I - localizar-se distante de fontes produtoras de mau cheiro e de contaminação, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas e com área disponível para circulação interna de veículos;

II - ser construído de alvenaria ou outro material aprovado pelo SIM (Serviço de Inspeção Municipal), com área pequena, porém compatível com o volume máximo de produção, tamanho das espécies de animais a serem processados, devendo possuir fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar o trabalho de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, inspeção e fiscalização, acondicionamento, reacondicionamento e armazenagem dos produtos finais;

III - possuir ambiente interno fechado, com área suja e limpa, banheiros, vestiários e depósitos separados;

IV - possuir paredes lisas, de cor clara, impermeáveis e de fácil higienização, perfeita circulação de ar e luminosidade;

V - possuir forro que não seja de madeira, de fácil lavagem e desinfecção e sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação;

VI - possuir piso antiderrapante, impermeável, ligeiramente inclinado com pelo menos 3% de queda para facilitar o escoamento das águas residuais e permitir fácil limpeza e higienização;

VII - possuir pé-direito que permita a adequada instalação dos equipamentos necessários, destacando-se quando for o caso, o suporte aéreo, que deverá possibilitar a manipulação das carcaças e produtos elaborados;

VIII - dispor de água potável encanada sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão ser protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;

IX - possuir sistema de provimento de água quente, vapor ou produto adequado para higienizar o estabelecimento, instalações, equipamentos, utensílios e recipientes;

X - dispor de sistema de escoamento de água servida, sague, resíduos, afluentes e rejeitos da elaboração de produtos artesanais interligado à eficiente sistema de infiltração, de acordo com o órgão de defesa do meio ambiente do Estado;

XI - dispor de depósito para insumos a serem utilizados na elaboração dos produtos artesanais;

XII - dispor, quando necessário, de câmara fria;

XIII - dispor, quando necessário, de escritório para o inspetor e fiscal do SIM (Serviço de Inspeção Municipal);

XIV - dispor de instalação sanitária e vestiário;

XV - dispor de equipamento e recursos essenciais ao seu funcionamento, composto de materiais de resistentes, impermeáveis, de aço inoxidável, que permita uma perfeita limpeza e higienização;

XVI - dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento;

XVII - dispor de dependências de usos exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis não condenados, as quais devem ser construídas com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

XVIII - dispor de mesas de material resistente e impermeável, de preferencia aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção;

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

XX - no caso de abatedouro, dispor de currais, pocilgas cobertas e/ou apriscos pisos pavimentados, apresentando ligeiro caimento (5%) no sentido de ralos. Tais instalações deverão ser providas de bebedouros para utilização pelos animais e de pontos de água, como pressão suficiente, para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transportes;

XXI - dispor de espaços mínimos e de equipamento que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfolagem, evisceração, inspeção, acabamento das carcaças e da manipulação dos miúdos, com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final, além de não permitir que haja contato das carcaças, já esfoladas, entre si, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo SIM (Serviço de Inspeção Municipal);

XXII - prover a seção de miúdos, quando previstas, de separação física entre as áreas de manipulação de vísceras comestíveis das não comestíveis;

XXIII - dispor de adequada iluminação natural e artificial e telas em todas as janelas e outras passagens para o interior, além das demais aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos e roedores;

XXIV - dispor de depósito para a guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados no matadouro e/ou unidade de beneficiamento.

### Capítulo III DA HIGIENE DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

**Art. 21.** Todas as instalações e equipamentos devem ser mantidos em condições de higiene antes da elaboração dos produtos artesanais, durante e após.

Parágrafo único. Verificado desleixo ou inobservância desta norma, o SIM (Serviço de Inspeção Municipal) suspenderá as atividades do estabelecimento até que seja procedida a higienização correspondente e condenará os animais ou partes deste que estiverem em processamento.

**Art. 22.** O maquinário, carro, tanques, vagonetes, caixas, recipientes, mesas e demais materiais e utensílios serão identificados de modo a evitarem equívocos entre o destino de produtos comestíveis e dos usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados na alimentação animal, usando-se as denominações "comestíveis" e "não comestíveis".

**Art. 23.** Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados na elaboração de produtos de origem animal, devem ser lavados diariamente e convenientemente higienizados com produtos aprovados pelo SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

**Art. 24.** O estabelecimento deve ser mantido livre das moscas, mosquito, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só será autorizado pelo SIM (Serviço de Inspeção Municipal) nas instalações não destinadas ao recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, re-acondicionamento e armazenagem de origem animal.

**Art. 25.** Nas instalações de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, re-acondicionamento e armazenagem de produtos artesanais é proibido fazer refeições, fumar, depositar produtos, objetos e materiais estranhos à sua finalidade ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

**Art. 26.** É proibido o acondicionamento de matéria-prima, ingredientes e produtos elaborados em recipientes que tenham servido para produtos não-comestíveis.

**Art. 27.** Os recipientes já usados, quando destinados ao acondicionamento de produtos, devem ser previamente inspecionados, condenando-se os que, após terem sido lavados e higienizados, forem julgados sem condições de aproveitamento.

**Art. 28.** As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de funcionamento, higiene, iluminação e ventilação, devendo ser lavadas e higienizadas sempre que necessário.

**Art. 29.** Os instrumentos de trabalho deverão ser diariamente lavados e higienizados.

**Art. 30.** O estabelecimento deverá ter suficiente estoque de produtos químicos utilizados para higienização aprovado pelo SIM (Serviço de Inspeção Municipal) para uso na higienização das instalações, equipamentos, recipientes e utensílios.

**Art. 31.** Os currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos de produtos de animais devem ser lavados e higienizados, rotineiramente, com desinfetantes aprovados pelo SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

**Art. 32.** No estabelecimento de laticínios é obrigatória a limpeza e higienização dos recipientes utilizados na coleta, antes de seu retorno aos pontos de origem.

**Art. 33.** Deverão ser mantidas convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, intercaladas e ligas à rede de esgoto.

**Art. 34.** Deverão ser conservados ao abrigo de qualquer contaminação os produtos comestíveis, durante a fase de sua obtenção, bem como nas fases de estocagem, embarque e transporte.

#### Capítulo IV DA HIGIENE DAS PESSOAS

**Art. 35.** Todos os funcionários e proprietários de estabelecimentos deverão fazer exame de saúde a cada 6 (seis) meses.

Parágrafo único. O estabelecimento que mantiver funcionário atuando com carteira de saúde vencida, além da infração ao presente Decreto, incorre nas penalidades na legislação sanitária municipal, estando sujeito às penalizações correspondentes.

**Art. 36.** É vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades nos estabelecimentos sob controle do SIM (Serviço de Inspeção Municipal), salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, bem como pelo responsável pelo SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

**Art. 37.** Sempre que comprovada a existência de dermatose, salmonelas, doença infecto-contagiosa ou repugnante nos funcionários e proprietários de estabelecimentos, estes serão imediatamente afastados do trabalho, cabendo ao SIM (Serviço de Inspeção Municipal) comunicar o fato à autoridade de saúde pública.

**Art. 38.** Será exigida inspeção médica tantas vezes quantas forem necessárias para qualquer funcionário do estabelecimento, e inclusive, daquelas pessoas que exerçam atividades esporádicas no local.

**Art. 39.** É obrigatório, o uso de uniformes, gorros, luvas, calçados próprios e limpos e a boa higiene dos funcionários e proprietários dos estabelecimentos nas dependências de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, re-acondicionamento e armazenagem de produtos.

**Art. 40.** Será exigido que os operários lavem as mãos e botas antes de entrar no ambiente de trabalho, na saída dos sanitários e quando necessário, durante a manipulação, e se despojem de todos os adornos como brincos, esmaltes de unhas e outros.

**Art. 41.** Será proibido aos funcionários fazerem suas refeições nos locais de trabalho, bem como depositar produtos, objetos ou materiais estranhas às dependências ou ainda, guardar roupas de qualquer natureza fora do setor especialmente destinado para tal.

**Art. 42.** Será proibido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer uma das dependências do estabelecimento exceto no banheiro, sob a pena de infração por parte da autoridade sanitária.

#### Capítulo V DO REGISTRO

**Art. 43.** O estabelecimento deverá registra-se no SIM (Serviço de Inspeção Municipal),

mediante formalização de pedido instruído pelos seguintes documentos:

- I - Requerimento de solicitação;
- II - Vistoria do terreno ou estabelecimento (2 vias);
- III - Exame da água de abastecimento (art. 48 Dec. 3.748 de 12/07/93). Exame físico, químico e microbiológico;
- IV - Licença ambiental expedida pela SEMA ou Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agrícola e Meio Ambiente;
- V - Plantas do estabelecimento (baixa, cortes, localização), 2 vias cada;
- VI - Memorial descritivo da construção (2 vias);
- VII - Alvará de construção expedido pela Prefeitura Municipal (xérox);
- VIII - Memorial econômico e Sanitário do estabelecimento, em 2 vias;
- IX - Cópias do contrato social (xérox autenticado);
- X - Memorial descritivo dos produtos, rótulo ou embalagem;
- XI - Carteira de Saúde dos empregados e dos proprietários (xérox);
- XII - Certificado de registro do Estabelecimento no CRMV/MT;
- XIII - Contrato de prestação de serviço profissional habilitado (Responsável técnico) podendo ser individual ou coletivo;
- XIV - Alvará sanitário expedido pela Vigilância Sanitária Municipal;

Parágrafo único. Quando o resultado de exame de água, previsto no item III, deste artigo, estiver fora dos padrões considerados desejáveis pelo SI, impor-se-á novo exame.

## Capítulo VI DAS CARNES, PESCADOS, LEITE, MEL, OVOS E SEUS DERIVADOS

**Art. 44.** O abate de animais para o consumo humano ou para a matéria-prima destinada à fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de leite, ovos e pescados, no Município de Campo Verde estarão sujeitos as seguintes condições:

- I - o abate e a industrialização desses produtos, só poderão ser realizados em estabelecimentos registrados no SIM (Serviço de Inspeção Municipal) ou em órgão equivalente do Estado ou da União;

II - a denominação genérica pescado compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos de água doce ou salgada, usados na alimentação humana, que devem ser limpos e frescos, resfriados ou congelados;

III - denomina-se leite, sem outra especificação, o produto normal fresco, integral, oriundo da ordenha completa e ininterrupta de vacas sadias;

IV - é obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem, seja qual for à quantidade produzida e seu aproveitamento;

a) esta obrigatoriedade se estende ao trato do gado leiteiro, à ordenha, ao vasilhame ao transporte;

b) não será permitida a venda de leite, in natura, diretamente ao consumidor.

V - as demais exigências para a produção de derivados de leite obedecerão aos cuidados de higiene previstos no RIISPOA e na Legislação Sanitária Municipal;

VI - os animais serão submetidos à inspeção ante-mortem e post-mortem e serão abatidos mediante processo humanitário, sendo que a manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização deverão observar os requisitos de Boas Práticas.

VII - os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais para identificação de sua procedência;

VIII - os veículos de transporte de carnes, pescado e vísceras comestíveis, deverão ser providos de meios para produção de frio e/ou manutenção da temperatura, observando-se as demais exigências regulamentares da Vigilância Sanitária Municipal.

**Art. 45.** Os estabelecimentos subordinados ao SIM (Serviço de Inspeção Municipal) poderão estar adequados ao abate de bovinos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos, das diferentes espécies de aves usadas na alimentação humana bem como de pescado.

**Art. 46.** Só será permitido a sangria de animais após a insensibilização. A completa sangria, pela incisão da veia jugular ou punção direta do coração, deverá ocorrer num espaço nunca inferior a 3 (três) minutos da insensibilização, sendo que a esfolação só pode ser iniciada após o término da completa sangria.

**Art. 47.** Em suínos, a operação de depilação e raspagem será realizada logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperatura e métodos adequados, acrescentando-se, também, a necessária lavagem das carcaças antes da evisceração.

§ 1º Será aceita a escaldagem, esfolação e a lavagem da carcaça em mesa, desde que sejam atendidas as exigências higiênicas sanitárias mínimas.

§ 2º A evisceração deverá ser realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores, e

no máximo em 30 (trinta) minutos após a sangria, visando impedir a evisceração retardada.

**Art. 48.** As aves podem ser depenadas a seco ou após a escaldagem na água à temperatura adequada para cada espécie, pelo tempo necessário.

**Art. 49.** No caso de pescado, este deverá chegar ao local da matança vivo, introduzido em água limpa ou clorada, sendo abatido, descamado ou esfolado, eviscerado, resfriado e/ou congelado imediatamente.

**Art. 50.** O evisceramento dos animais será realizado sob os vistas do funcionário do SIM (Serviço de Inspeção Municipal) em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas e a carcaça.

§ 1º Sob pretexto algum, pode ser retardada a evisceração e, para tanto, não devem ficar animais dependurados nos trilhos durante os intervalos de trabalho.

§ 2º A cabeça do animal, antes de ser destacada, será marcada para permitir sua identificação com a carcaça, seguindo-se procedimento análogo em relação às vísceras.

**Art. 51.** Os trabalhos de evisceração, em todas as espécies animais, deverão ser executados com todo o cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo o serviço de inspeção sanitária, em caso de contaminação, aplicar as medidas higiênicas preconizadas em tais casos.

**Art. 52.** Não será permitido o sacrifício de bovídeos por insensibilização pelo processo de tiro de arma de fogo ou outro método não aprovado pelo SIM (Serviço de Inspeção Municipal), seguida de imediata sangria.

**Art. 53.** Os suínos podem ser sacrificados por incisão dos grandes vasos sanguíneos do pescoço ou por punção direta de coração, após insensibilização.

Parágrafo único. Permite-se aos animais desta espécie a insensibilização pelo processo elétrico, seguida de imediata sangria.

**Art. 54.** As aves após serem insensibilizados através do choque elétrico, podem ser sacrificados provocando-se uma ferida de sangria de cada lado do pescoço, pela inserção de instrumento perfuro cortante nessa região.

Parágrafo único. É proibido o sacrifício de aves por deslocação de cabeça ou por qualquer processo que não permita efusão de sangue.

**Art. 55.** O emprego de qualquer outro método de matança depende de autorização do SIM (Serviço de Inspeção Municipal) e, em todos os casos a sangria deve ser completa e de preferência com o animal suspenso pelos membros traseiros, só se iniciando qualquer manipulação depois que o sangue se tenha escoado o máximo possível.

## DO PROCEDIMENTO DE CONSERVAS

**Art. 56.** Será proibido o emprego de substâncias nocivas do consumidor que possam diminuir o valor nutritivo ou substâncias que provoquem alteração na qualidade organoléptica dos alimentos derivados de produtos de origem animal como salgado, defumado, desidratado, açucarado, cristalizado, avinagrado, embutido etc, cozido ou não.

**Art. 57.** Os alimentos podem ser acondicionados em latas, vidros, plásticos, papel impermeável, tripas, desde que os mesmos tenham registros nos órgãos competentes de saúde.

## Capítulo VIII DO PROCEDIMENTO DE OVOS

**Art. 58.** Só podem ser expostos ao consumo público ovos frescos ou conservados, quando previamente submetidos a exame previstos no RIISPOA.

**Art. 59.** Consideram-se ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo.

**Art. 60.** As pequenas partidas de ovos, não excedente a 40 (quarenta) dúzias diárias, poderão ser comercializadas desde que não sejam deformados, estejam com a casca limpa, íntegra e acondicionadas em embalagens identificadas com etiqueta ou rótulo aprovado pelo SIM (Serviço de Inspeção Municipal), devendo constar a data de embalagem, data de validade e os dados do produtor.

§ 1º Ovos de outras espécies de aves que não os de galinha, deverão constar o nome da espécie no rótulo ou etiqueta.

§ 2º Estes ovos deverão ser submetidos a ovoscopia pelo produtor, estando este sujeito a penalidade, caso comercialize ovos estragados.

## Capítulo IX LEITE IN NATURA E DERIVADOS

**Art. 61.** Será permitida a pasteurização lenta do leite para a entrega à domicílio ou para a fabricação de queijos, dentro do território municipal.

§ 1º O distribuidor e as pessoas envolvidas na produção e processamento do leite deverão ter a carteira de saúde.

§ 2º A propriedade deverá manter o cadastro no SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

**Art. 62.** A propriedade que produz leite com finalidade de pasteurização lenta deverá ser

portadora de atestado negativo de brucelose e tuberculose. Os exames devem ser feitos em todos os bovinos lactantes e reprodutores num intervalo máximo de 6 (seis) meses.

**Art. 63.** A análise de contaminação do leite deve ser em intervalos máximos de 1 mês e seguirá as normas da legislação para leite integral pasteurizado.

**Art. 64.** O transporte e distribuição do leite pasteurizado será feito em veículo apropriado obedecendo a legislação vigente.

**Art. 65.** As situações não previstas neste regulamento deverão ser consultadas na legislação estadual e federal vigentes nos casos omissos deverá ser consultado os regulamentos técnicos.

## Capítulo X

### PROCESSAMENTO DE MEL E DERIVADOS

**Art. 66.** Os estabelecimentos destinados à produção de mel e derivados são classificados como:

I - apiários;

II - entreposto de mel e derivados.

§ 1º Entende-se por apiário o estabelecimento destinado à produção, podendo dispor de instalações e equipamentos para o processamento e classificação de mel e seus subprodutos.

§ 2º Entende-se por entreposto de mel e derivados os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação e industrialização do mel, seus derivados e produtos afins.

**Art. 67.** Os estabelecimentos de que trata o artigo anterior deverão satisfazer as seguintes condições:

I - dispor de dependências para recebimento;

II - dispor de dependências para manipulação, preparo, classificação, beneficiamento e embalagens dos produtos.

**Art. 68.** Os produtos apícolas somente poderão ser expostos ao consumo público se estiverem devidamente classificados, embalados e rotulados mediante aprovação prévia por parte do SIM (Serviço de Inspeção Municipal) ou de órgãos estaduais ou federais.

## Capítulo XI

### DA INSPEÇÃO ANTE-MORTEM E POST-MORTEM E DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA DE ANIMAIS

**Art. 69.** Os animais a serem abatidos deverão estar acompanhados de documentos de Procedência como GTA (Guia de Trânsito Animal) e apresentarem perfeitas condições de saúde.

§ 1º Qualquer caso suspeito de doença implica em exame clínico do animal ou lote, obedecendo-se quando necessário, o isolamento e aplicando-se as medidas próprias da Defesa Sanitária Animal que cada caso exigir.

§ 2º Os casos não previstos na inspeção ante-mortem serão regulamentados pelo RIISPOA.

**Art. 70.** A inspeção post-mortem consiste no exame de todos os órgãos e tecidos, abrangendo a observação de seus caracteres externos, sua palpação e abertura dos gânglios linfáticos correspondentes, além de cortes sobre o parênquima dos órgãos, quando necessário.

**Art. 71.** O SIM (Serviço de Inspeção Municipal) considerará, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras, o previsto no RIISPOA.

**Art. 72.** Matança de emergência é o sacrifício imediato de animais apresentados condições que exijam essa providência.

Parágrafo único. Devem ser abatidos de emergência os animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusão generalizada, hemorragia, hipo ou hipertermia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados, a juízo do inspetor.

**Art. 73.** São considerados impróprios para consumo os animais que, sacrificados de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos no RIISPOA.

**Art. 74.** Animais abatidos de emergência ou que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, poderão, a juízo do SIM (Serviço de Inspeção Municipal), ser aproveitados.

**Art. 75.** É proibida a matança de emergência na ausência de funcionário habilitado do SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

**Art. 76.** As inspeções ante-mortem e post-mortem só poderão ser realizadas por profissionais devidamente treinados junto ao Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou Serviço de Inspeção Federal - SIF e credenciados pelo Município para exercerem a atividade de inspetor do SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

## Capítulo XII DA INSPEÇÃO, REINSPEÇÃO E DA FISCALIZAÇÃO

**Art. 77.** A inspeção, re-inspeção e fiscalização obedecerão às normas estabelecidas neste Regulamento.

**Art. 78.** A inspeção, re-inspeção e fiscalização será exercida pela Secretaria Municipal Desenvolvimento Agrícola e Meio Ambiente, por intermédio do seu órgão executor, sobre pessoas físicas e jurídicas de direito público e privado, por inspetor e fiscal devidamente capacitado pelo SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

**Art. 79.** O exercício da inspeção, re-inspeção e fiscalização previsto no artigo anterior caberá a médicos veterinários, podendo dispor de auxiliares devidamente capacitados, sempre sob a responsabilidade dos profissionais citados neste artigo.

§ 1º Os inspetores, re-inspetores e fiscais, serão identificados por meio de crachá, no qual constará a denominação do órgão eminente, cargo, nome do portador.

§ 2º Os inspetores, re-inspetores e fiscais, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira de identidade, funcional quando solicitados.

§ 3º É permitido aos inspetores, re-inspetores e fiscais, no desempenho de suas funções, o ingresso em qualquer estabelecimento de pessoas físicas e jurídicas relacionadas no artigo 40 deste Regulamento.

**Art. 80.** O órgão executor poderá conveniar-se com outros entes da federação que possuam ou tenham acesso à estrutura técnica e laboratorial, bem como com entidades públicas que preencham as condições adequadas à execução das análises laboratoriais, visando à garantia dos padrões higiênicos-sanitários, físico químicos e microbiológicos e ao controle de qualidade dos produtos abrangidos por este Regulamento.

**Art. 81.** A Secretaria de Desenvolvimento Agrícola e Meio Ambiente poderá baixar normas e instruções adicionais ao exercício da inspeção e fiscalização da elaboração e comercialização em pequena escala de produtos artesanais comestíveis de origem animal.

### Capítulo XIII DA REINSPEÇÃO

**Art. 82.** O selo de reinspeção será utilizado na reembalagem de produtos de origem animal, que serão comercializados nos estabelecimentos comerciais.

**Art. 83.** Para que o Processo de Reinspeção inicie serão necessários os seguintes procedimentos:

- 01) Requerimento junto à Prefeitura Municipal;
- 02) Vistoria Prévia por parte da Coordenaria do Serviço de Inspeção Municipal;
- 03) Registro do estabelecimento.

**Art. 84.** No processo de fatiamento e reembalagem de produto de origem animal, o processo deverá ser sempre acompanhado por um médico veterinário.

**Art. 85.** A reinspeção requer:

- 04) Sala própria para a realização das operações dentro dos padrões de higiene;
- 05) Mesa de inox;
- 06) Tela nas janelas;
- 07) Maquinários e utensílios necessários obedecendo às normas de higienização.

§ 1º O rótulo deverá conter informações sobre o produto, antes do fatiamento ou reembalagem, com a nova data de validade, e prazo encurtado em função da manipulação.

§ 2º Não será permitido o descongelamento para fracionamento de produtos, para evitar a perda da qualidade.

§ 3º Os produtos resfriados, dentro do prazo de validade, poderão sofrer congelamento, sendo-lhe atribuído um novo prazo de vencimento.

**Art. 86.** Aplica-se ao procedimento de reinspeção, no que for omissa a legislação municipal, o estabelecimento na legislação estadual e federal.

#### Capítulo XIV DO CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS

**Art. 87.** Os produtos artesanais deverão obedecer aos padrões higiênicos-sanitários, físico químicos e microbiológicos estabelecidos pela legislação federal, estadual e municipal vigentes,

**Art. 88.** O estabelecimento só poderá utilizar rótulos devidamente aprovados e registrados no SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

**Art. 89.** Cada tipo de produto deverá ter aprovação e registro de fórmula junto ao SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

Parágrafo único. Constituirão a fórmula dos produtos artesanais:

I - matéria-prima de origem animal;

II - ingredientes-condimentos, corantes, coagulantes, conservante, antioxidantes, fermentos e quaisquer outras substâncias que entrem em sua elaboração;

III - composição;

IV - tecnologia de processamento.

**Art. 90.** A elaboração de produtos artesanais não padronizados, somente será permitida após a aprovação de fórmula pelo SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

**Art. 91.** A aprovação de fórmula e processo de elaboração de quaisquer produtos artesanais inclui os produzidos anteriormente à entrada em vigor deste Regulamento.

**Art. 92.** A análise qualitativa da matéria-prima, de ingredientes e produtos artesanais será realizada em laboratórios credenciados pelo SIM (Serviço de Inspeção Municipal), sendo as amostras coletadas pelos inspetores e fiscais.

**Art. 93.** O estabelecimento deverá manter um sistema de controle que permita confrontar, em quantidade, o volume dos produtos elaborados com a matéria-prima e ingredientes que lhe deram origem.

**Art. 94.** As matérias-primas ou produtos finais de origem animal que derem entrada em indústrias e/ou comércio de Campo Verde deverão proceder de estabelecimentos sob inspeção industrial e sanitária do órgão federal, estadual ou municipal, devidamente identificados por rótulos, etiquetas, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Parágrafo único. Tratando-se de pescado ou carnes in natura, estas deverão ser submetidas ao frio no próprio estabelecimento de origem.

**Art. 95.** Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação dos órgãos competentes do Ministério da Saúde e/ou MAPA e sua utilização obedecerá à legislação federal, estadual e municipal a respeito.

**Art. 96.** As carcaças, cortes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio, oriundos de estabelecimentos sob controle do SIM (Serviço de Inspeção Municipal), devem estar identificados por meio de carimbo.

§ 1º A carimbagem conterá, obrigatoriamente, Prefeitura de Campo Verde, a palavra INSPECIONADO, o número do registro do estabelecimento e a palavra SIM, a qual representará o Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º As carcaças de aves, pescados e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto desde que acondicionadas por peças, em embalagens individuais e invioláveis, onde conste o referido carimbo, juntamente com os demais dizeres exigidos para os rótulos.

## Capítulo XV DAS ATRIBUIÇÕES DO SIM

**Art. 97.** Compete ao SIM (Serviço de Inspeção Municipal):

I - vistoriar o estabelecimento requerente;

II - definir os produtos passíveis de serem elaborados, segundo a natureza e origem da matéria-prima e dos ingredientes, o processo de fabricação e o potencial de risco à saúde do consumidor;

III - aprovar e expedir o registro de funcionamento;

IV - capacitar, treinar e credenciar inspetores, fiscais e auxiliares;

V - acompanhar e fiscalizar as atividades, podendo cancelar quando não atenderem aos requisitos deste Regulamento;

VI - verificar carteiras de saúde dos funcionários e proprietários de estabelecimento, exame de água e outros atestados e exames julgados necessários;

VII - ter à disposição modelos de plantas de orientação para construção dos diversos tipos de estabelecimentos;

VIII - inspecionar, re-inspecionar e fiscalizar o estabelecimento, as instalações e equipamentos, a matéria-prima, os ingredientes e os produtos artesanais elaborados;

IX - expedir laudos de inspeção e fiscalização da produção;

X - analisar e fornecer o registro de estabelecimento, fórmulas, rótulos, carimbos e embalagens a serem usados na elaboração de produtos artesanais;

XI - analisar e aprovar as plantas de construção do estabelecimento requerente.

## Capítulo XVI DAS PENALIDADES

**Art. 98.** As infrações as normas previstas neste Regulamento serão punidas, isoladas ou cumulativamente, com as seguintes sanções, sem prejuízo de natureza cível e penal cabível.

I - advertência;

II - multa de até (definir valor) aos infratores do presente Regulamento e em dobro quando da reincidência:

a) As multas serão elevadas até no máximo 100 (cem) vezes quando o volume da produção do infrator faça prever que a punição será ineficaz.

III - apreensão ou inutilização de matéria-prima, ingredientes e produtos artesanais elaborados - quando não se apresentarem os padrões higiênicos sanitários, físico-químicos e microbiológicos adequados à sua finalidade ou quando forem adulterados;

IV - suspensão das atividades do estabelecimento - quando causarem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de o proprietário dificultar a ação fiscalizatória;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento - quando a infração consistir na falsificação ou adulteração de produtos artesanais ou se verificar a inexistência de condições higiênicas e sanitárias adequadas:

- a) a interdição poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção;
- b) se a interdição não for levantada nos termos do inciso anterior, decorridos de 06 (seis) meses será cancelado o respectivo registro.

**Art. 99.** As penalidades serão impostas pelo SIM (Serviço de Inspeção Municipal), cabendo recurso a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agrícola e Meio Ambiente. Em primeira instância e ao Prefeito Municipal em segunda. Com prazos estabelecidos nos respectivos pareceres.

**Art. 100.** O valor da multa será recolhido através de guias próprias, fornecidas ao interessado pelo órgão executor, no prazo de 10 (dez) dias da data de emissão das respectivas guias, na tesouraria da Prefeitura Municipal de Campo Verde.

## Capítulo XVII DA ORGANIZAÇÃO E DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

**Art. 101.** O SIM (Serviço de Inspeção Municipal) disporá de equipe técnica, formada pelo Quadro de Pessoal do Município ou em convênio com outros órgãos, em número adequado à realização das atividades pertencentes ao serviço de inspeção, obedecendo a legislação vigente.

**Art. 102.** O SIM (Serviço de Inspeção Municipal) manterá atualizado dado estatístico referente ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenações de animais e outros dados julgados importantes.

**Art. 103.** No que couber, o SIM (Serviço de Inspeção Municipal), desenvolverá ações conjuntas com a Vigilância Sanitária Municipal e Estadual, utilizando-se, sempre que necessário, de recursos laboratoriais disponíveis nestes organismos.

**Art. 104.** As infrações a este regulamento serão punidas pelos servidores do SIM (Serviço de Inspeção Municipal) e consistirão de apreensão ou condenação de matéria-prima e produtos, multas, suspensão temporária do registro e cassação do registro do estabelecimento.

Parágrafo único. Incluem-se entre as infrações previstas neste Regulamento atos que procure causar algum transtorno a ação dos servidores do SIM (Serviço de Inspeção Municipal) ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização; desacato, suborno ou simples tentativa; informações duvidosas sobre dados estatísticos referentes à qualidade, quantidade e procedência dos produtos e, de modo geral qualquer sonegação que seja feita sobre assuntos que direta ou indiretamente interessem à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e vegetal.

**Art. 105.** O Poder Executivo Municipal, por este Regulamento, fica autorizado a celebrar convênios com organismos públicos que contribuam para o perfeito cumprimento da Lei.

**Art. 106.** O estabelecimento responderá legal e juridicamente pelas conseqüências a saúde pública, caso se comprovar omissão ou negligência no que se refere à observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos artesanais.

**Art. 107.** Nenhum estabelecimento registrado poderá ser vendido ou arrendado sem que seja efetuada a competente transferência do registro para a nova firma junto ao SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

Parágrafo único. O proprietário de estabelecimento registrado deve notificar aos interessados na compra ou arrendamento, ainda durante a fase de transação comercial, a situação em que se encontra, em face das exigências deste Regulamento.

**Art. 108.** O processo de transferência deve obedecer no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro.

**Art. 109.** Qualquer ampliação, remodelação, ou construção no estabelecimento registros só poderá ser feita após prévia aprovação das plantas pelo SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

**Art. 110.** O controle sanitário dos rebanhos e produtos que geram a matéria-prima para a produção artesanal de alimentos é obrigatório e deverá seguir orientação do órgão oficial de defesa sanitária animal e do Estado.

**Art. 111.** A embalagem do produto artesanal deverá ser produzida por empresa credenciada junto ao Ministério da Saúde e o rótulo deverá conter todas as informações previstas no Código de Defesa do Consumidor, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, indicando que é produto com registro no SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

**Art. 112.** O estabelecimento fica obrigado a apresentar mensalmente ao SIM (Serviço de Inspeção Municipal) mapas de produção e comercialização.

**Art. 113.** As autoridades policiais do município, no cumprimento deste Regulamento, prestarão completa cobertura e apoio à inspeção e a fiscalização.

**Art. 114.** Os casos omissos e as dúvidas suscitadas na execução deste Regulamento serão resolvidos pelo Secretário Municipal de Desenvolvimento Agrícola e Meio Ambiente.

**Art. 115.** As despesas decorrentes com a execução do presente Decreto, serão por conta de dotações próprias de Orçamento Municipal, vigente em cada exercício financeiro.

**Art. 116.** Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Campo Verde, em 27 de novembro de 2009.

DIMORVAN ALENCAR BRESCANCIM  
PREFEITO MUNICIPAL

Registra-se, publica-se.

MARCIO MENEZES ROZA  
SEC. DE ADMINISTRAÇÃO

[Download do documento](#)