



Estado do Rio Grande do Sul  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ÂNGELO**  
Secretaria Geral

DECRETO N ° 2.842,  
De 23 de novembro de 2001.

**REGULAMENTA A LEI N ° 2.475, DE 28 DE AGOSTO DE 2001,  
QUE DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA  
DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.**

O PREFEITO MUNICIPAL DE SANTO ÂNGELO, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica Municipal,

**DECRETA:**

**CAPÍTULO I**  
**DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art.1º-** O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Santo Ângelo, nos termos da Lei Federal n ° 7.889, de 23 de 11.89 e da Lei Municipal n ° 2.475, de 28 de agosto de 2001, será executado pela Divisão de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, vinculada à Secretaria Municipal de Agricultura-SEMAGRI.

**Art.2º-** A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal será exercida em todo o território do Município de Santo Ângelo, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos matadouros, indústrias e estabelecimentos comerciais, que se dediquem ao abate, industrialização e comércio de carnes e demais produtos de origem animal no comércio municipal.

**Art.3º-** A implantação do Serviço de Inspeção Municipal-SIM obedecerá a estas normas, em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.

**Art.4º-** Ficará a cargo do diretor do 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 o art.2º deste regulamento.

**Parágrafo Único** - Além deste regulamento, os outros, que virão por força deste artigo, poderão abranger as seguintes áreas:

- a) classificação do estabelecimento;
- b) as condições e exigências para registro;
- c) a higiene dos estabelecimentos;
- d) a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;
- e) a inspeção e reinspeção de todos os produtos, sub-produtos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- f) padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- g) o registro de rótulos;
- h) as análises de laboratório;
- i) o trânsito de produtos, sub-produtos e matérias-primas;
- j) a carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;
- k) quaisquer outros detalhes que se tomarem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.



Estado do Rio Grande do Sul  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ÂNGELO**  
Secretaria Geral

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

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

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

**Parágrafo Único** - Os estabelecimentos registrados no SIM ficam sujeitos às obrigações contidas no art.102, itens 1,2,3,4,5,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17 do decreto federal n.º30.691, de 29.03.1952, alterado pelo Decreto n.º1.225, de 25.06.1962.

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

**Art.8º-** 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 n.º 7.889, de 23/11/89, obrigam-se obter registro junto ao SIM-SEMAGRI.

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

**Art.9º-** Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal, nos termos do art. 7º, ficam sujeitos ao relacionamento:

- a) os postos e/ ou entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenem, manipulem, conservem, distribuam ou acondicionem produtos de origem animal como ovos e mel;
- b) as casas atacadistas e os depósitos que armazenem e/ ou comercializem produtos de origem animal.

**Art. 10-** Os estabelecimentos a que se refere os artigos 8º e 9º receberão número de registro.

**Parágrafo Primeiro** - Estes números obedecerão série própria e independente; uma para registro e outra para relacionamento, fornecidos pelo SIM.

**Parágrafo Segundo** - O número de registro constará, obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

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

**Art.11-** O processo de obtenção do registro, junto ao SIM, deverá ser encaminhado, através dos seguintes documentos:

1. requerimento ao Sr. Prefeito Municipal;
2. plantas de situação e localização;
3. plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;
4. plantas de cortes e fachadas;



Estado do Rio Grande do Sul  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ÂNGELO**  
Secretaria Geral

5. plantas hidrosanitárias, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água;
6. cronograma de execução;
7. projeto prevendo o tratamento de efluentes.

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

**Art. 12** - Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente pode dar início às obras.

**Art. 13** - Concluídas as obras e instalados os equipamentos, de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM a vistoria prévia e autorização ou não do início dos trabalhos.

**Parágrafo Único** - Após deferido, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

**Art. 14** - Será deferida a concessão de registro em caráter experimental, até a data da conclusão das demais obras e instalações, de acordo com o cronograma aprovado, atendendo aos seguintes requisitos:

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

**Art. 15** - O registro definitivo de Inspeção Industrial e Sanitária somente será concedido aos estabelecimentos que estiverem devidamente registrados no órgão fiscalizador do exercício legal da atividade.

### **CAPÍTULO III**

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

**Art. 16** - O abate de animais para o consumo público. Ou para matéria-prima na fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de leite no município de Santo Ângelo, estarão sujeitos às seguintes condições:

**Parágrafo Primeiro** - O abate, a industrialização de carnes e do leite só poderão ser realizados no município, em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito.

**Parágrafo Segundo** - Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação da procedência.

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

**Parágrafo Quarto** - Os veículos de transporte de carnes e vísceras ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito da Secretaria Municipal de Saúde.





Estado do Rio Grande do Sul  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ÂNGELO**  
Secretaria Geral

**CAPÍTULO IV**  
**DA IMPLANTAÇÃO**

**Art.17** - Deve localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

**Art.18** - Ser instalado, de preferência, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo 05( cinco) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e explicação se apresentem interiormente.

**Art.19** - Dispor de abastecimento de água potável para atender suficientemente às necessidades de trabalho do abatedouro e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros: 800(oitocentos) litros por bovino; 500( quinhentos) litros por suíno; 200 ( duzentos) litros por ovino ou caprino, 30 (trinta) litros por ave e 06( seis) litros por litro de leite industrializado.

**Art.20** - Dispor de água quente para uso diverso e suficiente às necessidades do matadouro.

**Art.21**- Dispor de iluminação natural e artificial abundantes , bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

**Art.22** - Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

**Art.23** - Ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção.Os ângulos e cantos deverão ser arredondados e os para-pestos das janelas deverão ser chanfrados.

**Art.24**- Possuir forro de material impermeável,resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Pode o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização.

**Art.25**- Dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

**Art.26** - Dispor de mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de inoxidável, para a manipulação de produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

**Art.27**- Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.Dispor, nos locais de acesso às dependências e dentro das mesmas, de pias em boas condições de funcionamento. Os acessos também devem ser providos de lavadouros de botas.

**Art.28** - Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento e de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente.

**Art.29** - Dispor conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.



Estado do Rio Grande do Sul  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ÂNGELO**  
Secretaria Geral

**Art.30** - Dispor de suficiente pé-direito nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os bovinos dependurados, após o atordoamento, permaneçam com a ponta do focinho distante, no mínimo, 75cm(setenta e cinco centímetros) do piso, no caso de esfolagem aérea.

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

**Art.31** - Dispor de currais, pocilgas cobertas e/ou apriscos com pisos pavimentados, apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.

**Art.32** - Dispor de espaços mínimos e de equipamentos 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 entre si das carcaças já esfoladas, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo SIM.

**Art.33** - Prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

**Art.34** - Dispor de telas em todas as janelas e outras passagens para o interior, além das demais aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos. É igualmente imprescindível que o matadouro seja dotado de eficiente proteção contra os roedores.

**Art.35** - Dispor de depósito para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados no matadouro e/ou indústria.

**Art.36** - Dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, separada do matadouro e localizada na entrada.

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

**Art.37** - Permitir o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria. O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 3(três) minutos e esta deve ser sempre realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores. A esfolagem só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

**Art.38** - Em suínos, depilar e raspar logo após ao escaldamento em água quente, utilizando-se temperatura e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração.

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

**Art.39** - Eviscerar sob as vistas de funcionário do SIM, em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e a carcaça do animal. Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e, para tanto, os animais não devem ficar dependurados nos trilhos nos intervalos de trabalho.

**Art. 40** - Executar os trabalhos de evisceração com todo o cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operações imperfeitas, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.





Estado do Rio Grande do Sul  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ÂNGELO**  
Secretaria Geral

**Art.41-** Marcar a cabeça do animal, quando esta for destacada, para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente. O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras.

**CAPÍTULO VI**

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

**Art. 42-** Com relação à inspeção "ante-mortem", cumprir no que couber o disposto nos artigos 106 a 109 do Regulamento de Inspeção e Sanitária dos Produtos de Origem Animal ( RIISPOA), aprovado pelo Decreto n.º 30.691/52, de 29.03.52, alterado pelo Decreto n.º 1.255, de 25.06.62.

**Art. 43-** Cumprir, no que se refere à inspeção " post-mortem", o disposto nos artigos 147 a 198 e 204 a 226, bem como os artigos 227ª 242do regulamento citado no art.42.

**Art.44-** Cumprir, no que se refere à matança de emergência, o disposto nos artigos 130 a 134 do RIISPOA.

**Art. 45-** No que couber cumprir referente à inspeção de leite e derivados, o disposto nos artigos 475 a 705 do RIISPOA.

**Art.46-** Considerar, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras, o previsto nos artigos 43,44,e 45, as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras, apenas nos casos em que houver condições para tal.

**Art.47-**Os materiais condenados, oriundos da sala de matança e de outros locais, deverão ser desnaturados em equipamentos apropriados em locais destinados a este fim. Igualmente, o sangue deverá, no mínimo, sofrer cozimento,. Independente de sua utilização.

**Parágrafo Primeiro-** Admite-se o tratamento desses materiais por cocção em água fervente pelo tempo mínimo de 2 (duas) horas, quando estas matérias-primas forem destinadas para alimentação animal. Direta.

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

**Parágrafo Terceiro-** Caberá ao SIM adotar critérios para o funcionamento das graxarias industriais.

**CAPÍTULO VII**

**Art.48-** Todas as dependências dos matadouros ou das indústrias devem ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

**Art.49-** Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário durante a manipulação e à saída dos sanitários.

**Art.50-** Marcar o equipamento, carrinhos, tanques, caixas, de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou carnes utilizadas na alimentação de animais. Para tal utilizar-se-á as denominações "comestíveis", "não comestíveis" e "condenados".

**Art.51-** Lavar e desinfetar diária e convenientemente os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios usados no matadouro e demais indústrias. No caso de desinfecção, os desinfetantes empregados têm que ser previamente aprovados pelos órgãos competentes.



Estado do Rio Grande do Sul  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ÂNGELO**  
Secretaria Geral

**Art.52-** Os matadouros e indústrias controlados pelo SIM devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do SIM.

**Art.53-** Exigir do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a expedição, o uso de uniformes de cor branca, mantidos convenientemente limpos. Será exigido inclusive protetores de cabeça (gorro ou capacete) e botas.

**Art.54-** Exigir do pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados. Exigir-se-á, também, nestes casos, uniformes diferenciados.

**Art.55-** Será proibido que o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como deposite produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza. Também é proibido fumar, cuspir ou escarrar em quaisquer dependências de trabalho do matadouro ou da indústria.

**Art.56-** Far-se-á todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, raspagem, pintura e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

**Art.57-** Lavar e desinfetar tantas vezes quanto necessário os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM.

**Art.58-** Inspeccionar e manter convenientemente limpar as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

**Art.59-** Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

**Art.60-** É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que, por sua forma e composição, possa causar prejuízo à manipulação, estocagem e transporte de matérias-primas e de produtos usados na alimentação humana.

**Art.61-** Exigir que os operários sejam portadores de atestado médico renovado anualmente. A inspeção de saúde é exigida sempre que a autoridade sanitária do matadouro achar necessário, para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências do matadouro. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infecto-contagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade no matadouro ou indústria, será ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao serviço de inspeção sanitária comunicar o fato à autoridade de saúde pública.

**Art.62-** A água para o abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade.

**Art.63-** Inspeccionar, previamente, os continentes quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, rejeitados os que forem julgados sem condições de uso. De modo algum será permitido o acondicionamento de matérias-primas, ou produtos destinados à alimentação humana em carrinhos, recipientes ou demais continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

**Art.64-** Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

**Art.65-** Não é permitida a utilização de qualquer dependência do matadouro como residência.

**Art.66-** Higienizar, diariamente ou sempre que necessário, os instrumentos de trabalho.



Estado do Rio Grande do Sul  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ÂNGELO**  
Secretaria Geral

**Art. 67-** Vedar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, bem como pelo encarregado do SIM.

**CAPÍTULO VIII**  
**DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

**Art. 68-** O SIM deve dispor de pessoal técnico de nível superior e médio, em número adequado à realização da inspeção sanitária "ante e post-mortem" e tecnológica, obedecendo a legislação vigente.

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

**Art. 69-** Deve dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários.

**CAPÍTULO IX**  
**DOS DERIVADOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL,**  
**DA ROTULAGEM E DA CARIMBAGEM**

**Art. 70-** As matérias-primas de origem animal, que derem entrada em indústrias e/ou no comércio de (nome do município), deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária de órgão federal ou estadual, devidamente identificados por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

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

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

**Art. 72-** Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Abastecimento.

**Art. 73-** Qualquer produto derivado de carnes ou de leite, deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo SIM.

**Art. 74-** As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de carimbo cujos modelos serão fornecidos pelo SIM.

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

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

**Art. 75-** Os modelos dos carimbos definidos pelo SIM constam em anexo.





Estado do Rio Grande do Sul  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ÂNGELO**  
Secretaria Geral

**CAPÍTULO X**  
**DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art.76-** O modelo oficial de certificado sanitário do SIM-SEMAGRI, que acompanhará sempre os produtos, deverá obedecer ao estipulado em portaria do Sr. Prefeito Municipal.

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

**Art. 77-** Todo o abate de animais para consumo ou industrialização realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF-MAA ( Serviço de Inspeção Federal/ Ministério da Agricultura e do Abastecimento) no CISPOA/SAA ( Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal/ Secretaria Estadual da Agricultura e Abastecimento) e no SIM-SEMAGRI ( Serviços de Inspeção Municipal/ Secretaria Municipal de Agricultura), será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis a apreensão e condenação das carnes ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetidos às demais penda lei.

**Art.78-** Para realizar os serviços de fiscalização a nível do comércio, o SIM organizará isoladamente, em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de fiscalização a nível de consumo. Nesta inspeção exigir-se-á a comprovação e a documentação da origem, bem como as condições de higiene das instalações operações e equipamentos do estabelecimento.

**Art.79-** Serão fixadas as taxas sanitárias por portarias do Sr. Prefeito Municipal, com a finalidade de ressarcimento aos cofres públicos pela contra-prestação do Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

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

**Art. 80-** A cada 5 (cinco) anos ou sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto modificado ou atualizado.


**Art.81-** Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento, serão resolvidos pelo diretor do SIM, ouvido o Secretário Municipal de Agricultura.

**Art.82-** As despesas decorrentes deste Decreto, correrão à conta das dotações orçamentárias própria.

**Art.83-** Revogadas as disposições em contrário, este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Registre-se e Publique-se.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ÂNGELO, em 26 de novembro de 2001.

  
JOSÉ LIMA GONÇALVES,  
Prefeito Municipal.