



Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

PROJETO DE LEI Nº 06/91 - E

REGULAMENTA OS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE AGUDO E DA OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE AGUDO, no uso de suas atribuições legais,

FAÇO SABER que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

TÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

- Art. 1º - O presente regulamento estatui as normas que regulam, em todo o Município a Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal nos Abatedouros.
- Art. 2º - Ficam sujeitos a Inspeção, e reinspeção, previstos neste regulamento, os animais de açougue e seus produtos derivados.
- Art. 3º - A Inspeção a que se refere o artigo anterior é Privativa da Divisão de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal (DISPOA) da Secretaria Municipal de Agricultura da Prefeitura Municipal de Agudo, sempre que se tratam de produtos destinados ao comércio local.
- Art. 4º - A Inspeção de que se trata o presente regulamento será realizada:
1. Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao preparo de Produtos de Origem Animal.
 2. Nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializam as diferentes espécies de açougue, entendidas como tais as fixadas neste regulamento.
- Art. 5º - A concessão de Inspeção pelo D.I.S.P.O.A., isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização, Industrial ou Sanitária Federal e Estadual.





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 02 -

Art. 6º - Os Produtos de Origem Animal, fabricados em estabelecimentos' sujeitos a Inspeção do DISPOA, ficam desobrigados de análise ou aprovações prévias a que estiverem sujeitos por força da Legislação Federal ou Estadual.

Parágrafo Único - Na rotulagem desses produtos, ficam dispensadas todas as exigências relativas a indicações de análise ou aprovações prévias.

Art. 7º - Entende-se por Estabelecimento de Produtos de origem Animal,' para efeito do presente regulamento as instalações indicadas' pelo DISPOA, nas quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados,' armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados e produtos utilizados em sua industrialização.

Art. 8º - A inspeção do DISPOA, se estende às casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização da Secretaria da Saúde do Estado, à qual foi dada a competência' pela Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, Art. 4º Alínea' d.

Parágrafo Único - Reinspecionam Produtos de origem Animal, ' destinados ao comércio local.

Art. 9º - A Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal será instalada em caráter permanente ou periódico.

§ 1º - Terão inspeção periódica os estabelecimentos de carnes e derivados que abatem e industrializam as diferentes' espécies de açougues classificados como Classe I.

§ 2º - Terão inspeção permanente, os estabelecimentos de carnes e derivados que abatem e industrializam as diferentes' espécies de açougue classificados como Classe II; matadouros de aves e coelhos e fábrica de produtos suínos.

Art. 10 - A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, a cargo do DISPOA, abrange:

1. A Higiene geral dos estabelecimentos registrados ou relacionados;
2. A captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como a captação, distribuição e escoamento das águas residuais;
3. O funcionamento dos estabelecimentos;
4. O exame "Ante" e "Post-Mortem" dos animais de açougue;

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 03 -

5. As fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação, transportes e depósito de todos os produtos e subprodutos de origem animal e suas matérias-primas, acondicionadas ou não de vegetais;
6. A embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos;
7. Os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos, toxicológicos e químicos da matéria-prima e produtos, quando for o caso;
8. Os produtos e subprodutos existentes nos mercados de consumo, para efeito de verificação do cumprimento de medidas estabelecidas no presente regulamento;
9. Os meios de transportes de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas, destinadas à Alimentação Humana.

Art. 11 - Nos estabelecimentos de carnes e derivados sob inspeção do DISPOA, a entrada de matérias-primas procedentes de outros sob Fiscalização Federal ou Estadual, só é permitida a juízo da mesma divisão.

Art. 12 - Os estabelecimentos registrados, que prepararam subprodutos, não destinados à Alimentação Humana, só podem receber matérias-primas de locais não fiscalizados, quando acompanhados de certificados Sanitários da Divisão Sanitária Animal da Região.

Art. 13 - Os Servidores incumbidos da execução do presente regulamento, terão carteira de identidade pessoal e funcional, fornecida pelo DISPOA (SMA - PM), da qual constarão, além da denominação do órgão, o número de ordem, nome, fotografia, impressão digital, cargo e data de expedição.

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

Art. 14 - Por "Carne de Açougue" entendem-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente de animais abatidos sob Inspeção Veterinária.

§ 1º - Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por "Carne" (Matéria-prima), devem-se entender as massas musculares, despojadas de gorduras, aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 04 -

§ 2º - Consideram-se "Miúdos" os órgãos e vísceras dos animais de açougue usados na Alimentação Humana (miolos, língua, coração, fígado, rins, rúmem, retículo), além dos mocotós e rabada.

Art. 15 - O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovidos da cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais tecnicamente preparado, 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 as "Meias Carcaças" que, subdivididas por um corte, variável segundo hábitos regionais, dão os "Quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou trazeiros.

Art. 16 - A simples designação "Produto", "Subproduto", "Mercadoria" ou "Gênero", significa, para efeito do presente regulamento, que se trata de "Produto de Origem Animal ou suas Matérias-Primas".

TÍTULO II

CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 17 - Classificação dos Estabelecimentos dos Produtos de Origem Animal correspondente:

-Os de Carne e Derivados

Parágrafo Único - A Simples designação "Estabelecimento" abrange todos os tipos de modalidades de Estabelecimentos previstos na classificação do presente regulamento.

CAPÍTULO I

ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 18 - Os Estabelecimentos de Carne e Derivados são classificados em:

1. Abatedouro Distrital Classe I
2. Abatedouro Distrital Classe II
3. Matadouro de Aves e Coelhos
4. Matadouro e Fábrica de Produtos Suínos.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 05 -

- § 1º - Entende-se por "Abatedouro Distrital Classe I", o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito, de sub-produto não comestíveis, podendo serem comercializadas apenas no local de abate (Respectivo Distrito).
- § 2º - Entende-se por "Abatedouro Distrital Classe II", o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue sob variadas formas com aproveitamento completo racional e perfeito, de sub-produtos não comestíveis visando este o fornecimento de carne ao Comércio Interno do Município.
- § 3º - Entende-se por "Abatedouro de Aves e Coelhos", o estabelecimento dotado de instalações para o Abate e Industrialização de: a) Aves e b) Coelhos, dispondo de frio industrial e a juízo do DISPOA, de instalações para o aproveitamento de sub-produtos não comestíveis, podendo serem comercializados apenas no Município.
- § 4º - Entende-se por "Matadouro e Fábrica de Produtos Suínos" o estabelecimento que dispõe de sala de matança e demais dependências para que industrialize animais da espécie suína; disponha de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada ao aproveitamento completo de Subprodutos não comestíveis. Este visa apenas o Comércio no Município.

TÍTULO III

FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 19 - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de Produtos de Origem Animal, para exploração do Comércio Distrital ou Municipal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

Parágrafo Único - As instalações e o equipamento de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, maquinaria e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 06 -

Art. 20 - Os Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal devem satisfazer as seguintes condições básicas e comuns:

1. Dispor de área suficiente para construção do edifício ou edifícios principais e demais dependências;
2. Dispor de luz natural e artificial abundante, bem como de ventilação em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;
3. Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado, exigindo-se conforme a natureza do estabelecimento e condições pelo DISPOA, o cimento comum ou colorido com vermelho, ladrilhos hidráulicos ou de ferro, lajes de pedra reconhecidamente impermeável e de fácil junção ou outro material previamente aprovado; os pisos devem ser construídos de modo a facilitar a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto.
4. Ter paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, como regra geral, até 2m (dois metros) de altura mínima, e total ou parcialmente quando necessário com azulejos brancos vidrados e, em casos especiais, a juízo do DISPOA, com outro material adequado; a parte restante será convenientemente rebocada, caiada ou pintada.
5. Possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis.
6. Dispor de dependências e instalações mínimas, para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis.
7. Dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, montadas em estrutura de ferro, tolerando-se alvenaria revestido de azulejo branco ou mármore e também mesas em madeiras, revestidos de chapas metálicas inoxidáveis.
8. Dispor de caixas, bandejas, gamelas, tabuleiros e quaisquer outros recipientes de aço inoxidável; os tanques segundo sua finalidade, podendo ser de alvenaria, convenientemente revestidos de azulejos brancos;
9. Dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente as necessidades do trabalho industrial, as dependências sanitárias e dieta hídrica dos animais e, quando for o caso de instalações de tratamento de água.
10. Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, ligadas a tubos coletadores e estes ao sistema geral de esgoto, dotado de canalizações amplas e de instalações para retenção e aproveitamento de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como para depuração artificial, se for necessário, com desaguadouro final em curso de água caudaloso e perene ou em fossa séptica.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 07 -

11. Dispor de rouparia, vestiários, banheiros, privadas, mic-tório e demais dependências necessárias, em número propor-cional ao pessoal, instaladas separadamente para cada se-xo completamente isolados e afastados das dependências onde são beneficiados produtos destinados à Alimentação Humana.
12. Possuir janelas basculantes e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens provi-das de telas móveis à prova de moscas, quando for o caso.
13. Possuir instalações de frio com câmaras e ante câmaras que se fizerem necessárias em número e com área suficien-te segundo a capacidade do estabelecimento.
14. Possuir elevadores, mecânicos, que ofereçam garantia de resistência, segurança e estabilidade.

Art. 21 - Tratando-se de estabelecimento de carnes e derivados devem sa-tisfazer mais as seguintes condições:

1. Ser construído em centro de terreno, afastado dos limites das vias públicas preferencialmente 20m (vinte metros) na frente e com entradas laterais, que permitam a movimenta-ção de veículos de transporte.
2. Ter os seguintes Pés-Direito: Sala de matança de bovinos 5,25 m (cinco metros e vinte e cinco centímetros), de san-gria à linha do matambre e daí por diante no mínimo de 4m (quatro metros); nas demais dependências o pé-direito será fixado por ocasião do exame dos projetos apresentados ao DISPOA.
3. Dispor de currais, bretes e demais instalações para recebi-mento, espera e circulação de animais, convenientemente pa-vimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros e comedouros.
4. Dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes.
5. Localizar os currais de recebimentos de animais, cocheiras pocilgas e outras dependências, que por sua natureza produ-zem mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utiliza-dos na Alimentação Humana.
6. Possuir instalações adequadas para o preparo de sub-produ-tos não comestíveis.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 08 -

7. Possuir de acordo com a natureza do estabelecimento, depósito para chifres, cascos ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos e sub-produtos não comestíveis, localizados em pontos afastados dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à Alimentação Humana.
8. Dispor de caldeiras com capacidades suficiente para as necessidades dos estabelecimentos.
9. Dispor das dependências de industrialização de área mínima de 20 m² (vinte metros quadrados).

Art. 22 - Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 23 - A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas no código de obras do município bem como as previstas em Legislação Ordinária do Município, desde que não colidam com as exigências de Ordem Sanitária ou Industrial previstas neste regulamento ou atos complementares expedidos pelo DISPOA.

Art. 24 - O funcionamento de estabelecimentos de carnes e derivados só pode ser autorizado dentro do Perímetro Urbano ou Suburbano, depois de ouvida a autoridade de Saúde Pública Municipal e Técnicos do DISPOA (SMA e PM).

Art. 25 - Quaisquer outros detalhes serão previstos em cada caso, por ocasião do exame dos projetos de construção, ampliação ou reforma de estabelecimentos ou em instruções expedidas pelo DISPOA.

Art. 26 - Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por espaço superior a um ano, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

Paragrafo Único - Será automaticamente cancelado o registro do estabelecimento que não fizer o Comércio Distrital ou Municipal pelo prazo de 1(um) ano e também do que interromper seu funcionamento pelo mesmo prazo.

TÍTULO IV

REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO

Art. 27 - Nenhum estabelecimento pode realizar Comércio Distrital ou Municipal com produtos de origem animal, sem estar registrado no DISPOA (SMPA - PM).

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 09 -

CAPÍTULO I

REGISTRO E RELACIONAMENTO

Art. 28 - Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:

1. ABATEDOURO DISTRITAL CLASSE I
2. ABATEDOURO DISTRITAL CLASSE II
3. MATADOURO DE AVES E COELHOS
4. MATADOURO E FÁBRICA DE PRODUTOS SUÍNOS.

Art. 29 - O registro será requerido ao Diretor do DISPOA, instruindo-se o processo com os seguintes documentos.

1. Liberação para funcionamento, dos edifícios construídos ou reformados, por Técnicos do DISPOA, através de Laudo Técnico.
2. Inscrição na Secretaria da Fazenda Estadual, através de seus órgãos competentes.
3. Alvará Municipal.
4. Atestado de saúde dos Funcionários dos Estabelecimentos.

Art. 30 - Para a construção de estabelecimentos novos é obrigatório:

1. O exame prévio do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pelo DISPOA.

§ 1º - O pedido de aprovação prévia do terreno deve ser instruído com o laudo de Inspeção fornecido por servidor do DISPOA, exigindo-se, conforme o caso, a planta detalhada de toda a área.

Art. 31 - As firmas construtoras não darão início às construções de estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo DISPOA.

Art. 32 - Nos estabelecimentos de Produção de Origem Animal destinadas à Alimentação Humana, é considerada básica, para efeito de registro ou relacionamento, a apresentação prévia de Boletim Oficial de exame da água de abastecimentos, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos seguintes:

- a) Não demonstrar, na contagem global mais de 500 (quinhentos) germes por milímetro;
- b) Não demonstrar no teste presuntivo para pesquisa de coliformes, maior número de germes do que os fixados pelos padrões para 5(cinco) tubos positivos na série de 10 ml (dez mililitros) e 5(cinco) tubos negativos nas séries de 1 ml (um mililitro) e 0,1 (um décimo de mililitro) da amostra;



.....



Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 10 -

- c) A água deve ser límpida, sem cheiro e de sabor próprio, agradável;
 - d) Não contar mais de 500(quinhentas) partes por milhão de sólidos totais;
 - e) Conter no máximo 0,005(cinco miligramas) por litro, de nitrogênio amoniacal;
 - f) Ausência de Nitrogênio nitroso e de sulfúrico;
 - g) No máximo 0,002 g (duas miligramas) no nitrogênio nítrico por litro;
 - h) No máximo 0,002 g (duas miligramas) de matéria-prima orgânica, por litro;
 - i) Grau de dureza inferior a 20 (vinte);
 - j) Chumbo menos de 0,1 (um décimo) de parte por milhão;
 - k) Cobre, menos de 3 (três) partes por milhão;
 - l) Zinco, menos de 15 (quinze) partes por milhão;
 - m) Cloro livre, máximo de 1 (uma) parte por milhão, quando se trata de águas cloradas e cloro residual mínimo de 0,05 (cinco centésimos) partes por milhão;
 - n) Arsênico, menos de 0,05 (cinco centésimo) partes por milhão;
 - o) Fluoretos, máximo de 1 (uma) parte por milhão;
 - p) Selênio, máximo de 0,05 (cinco centésimos) partes por milhão;
 - q) Magnésio, máximo de 0,03 (três centésimos) partes por milhão;
 - r) Sulfatos, no máximo de 0,10 g (dez miligramas) por litro;
 - s) Componentes fenólicos, no máximo 0,001 (uma milésima) parte por milhão.
- § 1º - Quando as águas revelem mais de 500 (quinhentos) germes por mililitro, impõe-se novo exame de confirmação, antes de condená-la.
- § 2º - Mesmo que o resultado da análise seja favorável, o DISPOA, pode exigir, de acordo com as circunstâncias locais, o tratamento da água.

Art. 33 - Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de seus dependências como instalação só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos.

Art. 34 - Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro, que por sua natureza, possa prejudicá-lo.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 11 -

- Art. 35 - Apresentados os documentos exigidos neste regulamento, um Técnico do DISPOA, fará vistoria no estabelecimento, para apresentação do competente laudo liberando ou não o abate e industrialização neste.
- Art. 36 - Satisfeitas as exigências fixadas no presente regulamento, o diretor do DISPOA, autorizará a expedição do "Título de Registro", constando do mesmo o número do registro, nome da firma, classificação do estabelecimento, localização e outros detalhes necessários.
- Art. 37 - O DISPOA, determinará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação, tendo-se em vista o plano aprovado.
- Art. 38 - O DISPOA, divulgará projetos de orientação para construção dos diversos tipos de estabelecimentos de produtos de origem animal, bem como planos, orçamentos e outros detalhes.
- Art. 39 - Em instruções expedidas pelo DISPOA, serão baixadas as normas próprias ao processamento de registro dos estabelecimentos, bem como as de transferência de propriedade.

CAPÍTULO II

TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO E RELACIONAMENTO

- Art. 40 - Nenhum estabelecimento registrado ou relacionado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade ou relacionamento para a nova firma.
- § 1º - No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita ao DISPOA, esclarecendo os motivos da recusa.
- § 2º - As firmas responsáveis por estabelecimentos registrados ou relacionados durante as fases do processamento da transação comercial, devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências deste regulamento.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 12 -

- § 4º - No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1º, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de no máximo (30) trinta dias os documentos necessários à transferência respectiva, é cassado o registro ou relacionamento do estabelecimento, o qual só será reestabelecido, depois de cumprida a exigência legal.
- § 5º - Adquirido o estabelecimento, por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizada a transferência do registro ou relacionamento, a nova firma é obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 41 - O processo de transferência deve obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro ou relacionamento.

Art. 42 - Tratando-se de estabelecimentos reunidos em grupos e pertencentes à mesma firma, é respeitada para cada um a classificação que lhe couber, dispensando-se apenas a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

TÍTULO V

HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

- Art. 43 - Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais: as águas servidas e residuais terão destino conveniente, podendo o DISPOA, determinar o tratamento artificial.
- Art. 44 - O maquinário, carros, tanques, vagonetes, caixas, mesas e demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados na alimentação de animais, usando-se as denominações comestíveis e não comestíveis.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 13 -

- Art. 45 - Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo DISPOA.
- Art. 46 - Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos, quaisquer outros insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante reconhecimento da Inspeção Municipal. Não é permitido para os fins deste artigo o emprego de produtos biológicos.
- Parágrafo Único - É proibida a permanência de cães, gatos e de outros animais estranhos no recinto dos estabelecimentos.
- Art. 47 - Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros, aprovados pelo DISPOA.
- Art. 48 - O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsia fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com antissépticos apropriados.
- Art. 49 - É proibido fazer refeições nos locais onde se realizem trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.
- Art. 50 - É proibido cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho.
- Art. 51 - É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos.
- Art. 52 - Todas as vezes que for necessário, a Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamentos.
- Parágrafo Único - A critério do DISPOA, pode ser dispensada a impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalhe com equipamento fechado.
- Art. 53 - Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, devem ser lavados e desinfetados tantas vezes quantas necessárias com água de cal ou outro desinfetante apropriado autorizado pelos DISPOA.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 14 -

- Art. 54 - As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.
- Art. 55 - Durante a fabricação, no embarque ou nos transportes, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.
- Art. 56 - É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na Alimentação Humana, vasilhame de cobre, latão, zinco, barro, ferro, estanho, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa ou de qualquer utensílio que, pela sua forma e composição, possa prejudicar as matérias primas ou produtos.
- Parágrafo unico - É permitido, a critério do DISPOA, o emprego de continentes de madeira no acondicionamento de matérias-primas que se destinam à embalagem em entrepostos exigindo-se, conforme o caso, envoltório, adequado e impermeável.
- Art. 57 - Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária oficial; devem apresentar condições de saúde e ter hábitos higiênicos, anualmente serão submetidos a exame em repartição de Saúde Pública, apresentando a Inspeção Municipal as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que os incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.
- § 1º - Na localidade onde não haja Serviço Oficial de Saúde Pública podem ser aceitos, a juízo do DISPOA, atestados passados por médico particular.
- § 2º - A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários, se exercerem atividades industriais.
- § 3º - Sempre que fique comprovada a existência de dermatoses, de doenças infectocontagiosas ou repugnantes, e de portadores de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividades industriais no estabelecimento é ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo à Inspeção Municipal comunicar o fato à autoridade da Saúde Pública.
- Art. 58 - Os detalhes sobre a rede de abastecimento de água em cada estabelecimento, no tocante a quantidade, qualidade, canalização, captação, filtração, tratamento e distribuição devem ser fixados pelo DISPOA, por ocasião da aprovação dos projetos.



.....



Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 15 -

- Art. 59 - A distribuição da rede de esgoto, compreendendo canaletas, ralos sifonados, declives, canalização, distribuição, depuração, tratamento e escoamento, é fixada pelo DISPOA, em cada estabelecimento.
- Art. 60 - Os continentes já usados, quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na Alimentação Humana, devem ser previamente inspecionados, condenando-se os que após terem sido limpos e desinfetados por meio de vapor e substância permitida, não forem julgados em condições de aproveitamento.
- Parágrafo Único - Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados à Alimentação Humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido a produto não comestíveis.
- Art. 61 - É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, de material estranho aos trabalhos da dependência.
- Art. 62 - Não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.
- Art. 63 - Serão diariamente limpos e convenientemente desinfetados os instrumentos de trabalho.
- Parágrafo Único - Os estabelecimentos devem ter em estoque de desinfetantes aprovados, para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos
- Art. 64 - As câmaras frias devem corresponder as mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação e deverão ser limpas e desinfetadas pelo menos uma vez a cada três meses.

TÍTULO VI

OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS

- Art. 65 - Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:
1. Observar e fazer observar todas as exigências contidas no presente regulamento;

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 16 -

2. Fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;
3. Fornecer até o décimo dia de cada mês, subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, bem como as guias de recolhimento da taxa de Inspeção Sanitária, devidamente quitadas pela repartição arrecadadora;
4. Dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal permanente, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;
5. Avisar com antecedência, da chegada de gado. E fornecer todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção Municipal.
6. Quando o estabelecimento funcione em regime de inspeção permanente afastado do Perímetro Urbano, de fornecer gratuitamente habilitação adequada aos servidores ou condução, a juízo do DISPOA;
7. Fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências, a juízo do Inspector Municipal junto ao estabelecimento;
8. Fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias-primas e produtos normais e peças patológicas que devem ser remetidos às dependências do DISPOA;
9. Fornecer material destinado à Inspeção Municipal, para seu uso exclusivo;
10. Fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos e instalações;
11. Manter locais apropriados, a juízo da Inspeção Municipal, para sequestro de carcaças ou partes de carcaças, matérias-primas e produtos suspeitos;
12. Fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instruções para sua transformação imediata;
13. Manter em dia o registro de recebimento de animais e matérias-primas especificando procedências e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;
14. Manter pessoa habilitada na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;
15. Recolher as taxas de inspeção sanitária, prevista na Legislação vigente;

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 17 -

16. Efetuar o pagamento de serviços extraordinários executados por servidores da Inspeção Municipal, de acordo com a legislação vigente;

§ 1º - O pessoal fornecido pelos estabelecimentos fica sob as ordens diretas do Inspetor Municipal;

§ 2º - O material fornecido pelas empresas constitui patrimônio das mesmas porém, fica a disposição e sob a responsabilidade da Inspeção Municipal;

§ 3º - Cancelado o registro ou o relacionamento, o material pertencente ao Governo, inclusive de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais de Inspeção Municipal, serão recolhidos ao DISPOA (SMA - PA).

Art. 66 - Correm por conta dos interessados as despesas de transporte do servidor que, à pedido, for designado para proceder inspeção prévia de terrenos ou estabelecimentos, para fins de registro ou relacionamento.

TÍTULO VII

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

CAPÍTULO I

INSPEÇÃO "ANTE - MORTEM"

Art. 67 - Nos estabelecimentos subordinados à Inspeção Municipal é permitida a matança de Bovídeos, Suínos, Ovinos, Caprinos e Coelhos, bem como das diferentes aves domésticas usadas na Alimentação Humana.

Art. 68 - É proibida a entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento, sem prévio conhecimento da Inspeção Municipal.

§ 1º - Por ocasião da chegada de animais, a Inspeção Municipal deve verificar os documentos de procedência e julgar das condições de saúde do lote.

§ 2º - Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais incriminados, procedendo-se quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicando-se medidas próprias de Política Sanitária Animal, que cada caso exigir.

§ 3º - Todas as vezes que, pelo adiantado da hora ou ausência de funcionário responsável por tal serviço, houver animais para ingressar nos estabelecimentos, este ingresso só é permitido em um depósito à parte, exclusivamente destinado a esta finalidade, designado "DEPÓSITO DE CHEGADA". Os animais aí introduzidos só podem ser retirados depois de inspecionados.



.....



Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 17.A -

Art. 69 - Quando houver suspeitas de carbúnculo hemático, além das medidas já estabelecidas, a Inspeção Municipal cabe proceder como se segue:

1. Observar por 48 (quarenta e oito) horas; se no fim desse período não ocorrerem novos casos, permitir o sacrifício de todo o lote, no final da matança;
2. Ocorrendo novos casos, determinar o isolamento de todo o lote e aplicar Soro-Anticarbúnculo, permanecendo os animais em observação pelo tempo que a Inspeção Municipal julgar conveniente, sendo que no mínimo deve decorrer 21 (vinte e um) dias, depois da última morte ou da aplicação do soro para sacrifício de qualquer animal do lote;
3. Determinar a limpeza e desinfecção das dependências e locais onde estiverem em qualquer momento esses animais, compreendendo a remoção, a queima de toda a palha, esterco e demais detritos e imediata aplicação, em larga escala, de uma solução de soda a 5% (cinco por cento) ou de outro desinfetante especificamente aprovado pelo DISPOA.

Art. 70 - A administração dos estabelecimentos fica obrigada a tomar as medidas mais adequadas, no sentido de serem evitados maus tratos aos animais, pelos quais é responsável desde o momento do desembarque.

Parágrafo Único - É proibido, no desembarque ou movimentação de animais, o uso de instrumentos pontiagudos ou de quaisquer outros que possam lesar o couro ou a musculatura.

Art. 71 - É proibida a matança de qualquer animal que não tenha permanecido pelo menos 24 (vinte e quatro) horas de descanso, jejum e dieta hídrica nos depósitos do estabelecimento.

§ 1º - O período de repouso pode ser reduzido, quando o tempo de viagem não for superior a 2 (duas) horas e os animais procedem de campos próximos, mercados ou feiras, sob controle sanitário permanente; o repouso, porém em hipótese alguma, deve ser inferior a 6 (seis) horas.

§ 2º - Em tais casos a autoridade sanitária do ponto de partida deve fornecer um documento mencionando as condições anteriores de saúde dos animais.

§ 3º - O tempo de repouso, de que trata este artigo, pode ser ampliado, todas as vezes que a Inspeção Municipal julgar necessário.





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 18 -

- Art. 72 - Apesar do exame por ocasião da chegada ao estabelecimento, os lotes são ainda examinados no dia do abate.
- § 1º - O exame de que trata este artigo, será realizado pelo mesmo veterinário encarregado pela inspeção final na sala de matança.
- § 2º - Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais incriminados, procedendo-se de acordo com as medidas estabelecidas neste regulamento.
- Art. 73 - Nenhum animal, lote ou tropa pode ser abatida sem autorização da Inspeção Municipal.
- Art. 74 - Deve ser evitada, a juízo da Inspeção Municipal, a matança de:
1. Fêmeas em estado adiantado de gestação (mais de dois terços do tempo normal da gravidez);
 2. Animais caquéticos;
 3. Animais com menos de 30 (trinta) dias de vida extra-uterina;
 4. Animais que padeçam de qualquer enfermidade, que torne a carne imprópria para o consumo.
- Art. 75 - As fêmeas em gestação adiantada ou de parto recente, não portadoras de doenças infecto-contagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento, para melhor aproveitamento.
- § 1º - As fêmeas de parto recente só podem ser abatidas no mínimo 10 (dez) dias depois do parto, desde que não sejam portadoras de doenças infecto-contagiosa, caso em que são julgadas de acordo com o que o presente regulamento prescreve.
- § 2º - As fêmeas que abortarem só podem ser abatidas no mínimo 10 (dez) dias depois do aborto, desde que não sejam portadoras de doenças infecto-contagiosa, caso em que são julgadas de acordo com o que prescreve o presente regulamento.
- Art. 76 - Animais com sintomas de paralisia "Post-Mortem" e de "Doença de Transporte" são condenados.
- Parágrafo Único - É permitido reter animais nas condições deste artigo, para tratamento.
- Art. 77 - É proibida a matança em comum de animais que no ato de inspeção "Ante-Mortem", sejam suspeitas das seguintes zoonoses:
1. Artrite Infecciosa;
 2. Babesioses;
 3. Brucelose;
 4. Carbúnculo Hemático;
 5. Carbúnculo Sintomático;
 6. Coriza Gangrenosa;





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 19 -

7. Encéfalomielites Infecciosas;
8. Enterites Septicêmicas;
9. Febre Aftosa;
10. Gangrena Gasosa;
11. Linfagite Ulcerosa;
12. Metro-Peritonite;
13. Mormo;
14. Para-Tuberculose;
15. Pasteurelose;
16. Pneumoenterite;
17. Peripneumonia Contagiosa (não constatada no país);
18. Doença de New Castle;
19. Peste Bovina (não existe no país);
20. Peste Suína;
21. Raiva e Pseudo-Raiva (doença de Aujeszky);
22. Ruiva;
23. Tétano;
24. Tularemia (não existente no país);
25. Tripanosomíase;
26. Tuberculose;

§ 1º - Nos casos comprovados de peste bovina, peripneumonia contagiosa, carbúnculo hemático, gangrena gasosa, ruíva e momo, os animais são imediatamente sacrificados no "Departamento de Necrópsia", os cadáveres devem ser incinerados ou transformados em aparelhagem apropriada aplicando as medidas de Defesa Sanitária em vigor. Cabe à Inspeção Municipal levar a ocorrência ao conhecimento da Autoridade Regional, esclarecendo a procedência dos animais e a zona percorrida pelos mesmos de modo a serem prontamente tomadas medidas sanitárias aconselháveis.

§ 2º - No caso de qualquer outra doença contagiosa não prevista no presente artigo, o sacrifício é também feito em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares para diagnósticos.

Art. 78 - No caso das doenças referidas no artigo anterior o respectivo lote ou tropa devem ficar em observação por prazo variável, a juízo da Inspeção Municipal, tendo-se em vista a doença e seu período normal de incubação.

Art. 79 - São condenados os bovinos atingidos de anasarca, quando apresentem edema extenso e generalizado.

§ 1º - Quando o anasarca não for generalizado, o animal é abatido em separado.

§ 2º - Bovinos nas condições do parágrafo anterior podem ser separados para tratamento.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 20 -

- Art. 80 - Os animais levados ao abate, para controle de provas de tuberculização, são sacrificados em separado, no fim da matança.
- Art. 81 - Suínos hiperimunizados para preparo de soro contra a peste suína, só podem entrar em estabelecimento sob Inspeção Municipal, quando acompanhados de documento oficial expedidos por Órgãos competentes, no qual se ateste que a hiperimunização ficou concluída pelo menos há 15 (quinze) dias.
- Art. 82 - É proibida a matança de suínos machos não castrados ou de animais que mostrarem sinais de castração recente; é permitido abatê-los inteiros quando com menos de 175 dias de vida.
- Art. 83 - Quando o exame "Ante-Mortem", constatar casos isolados de doenças não contagiosas, que por este regulamento impliquem na condenação total do animal, é ele abatido no "Departamento de Necrópsia".
- Art. 84 - Quando o exame "Ante-Mortem" constatar casos isolados de doenças não contagiosas, que por este regulamento permitam o aproveitamento condicional do animal, é ele abatido no fim da matança.
- Art. 85 - São condenados os bovinos, ovinos e caprinos que no exame "Ante-Mortem" revelem temperatura retal igual ou superior a 40,5°C (quarenta e meio graus centígrados); são também condenados os suínos com temperatura igual ou superior a 41°C (quarenta e um graus centígrados), bem como as aves com temperatura igual ou superior a 43°C (quarenta e três graus centígrados).
- Parágrafo Único - São condenados os animais em hipotermia.
- Art. 86 - A existência de animais mortos ou caídos nos currais ou em qualquer dependência do estabelecimento, devem ser imediatamente levado ao conhecimento da Inspeção Municipal, para providenciar a necrópsia ou sacrifício, bem como determinar as medidas que se fizerem necessárias.
- Parágrafo Único - As necrópsias são realizadas em local apropriado, previsto neste regulamento.
- Art. 87 - Quando a Inspeção Municipal autorizar o transporte de animais mortos ou moribundos para o "Departamento de Necrópsia", deve usar veículo especial, apropriado, impermeável, que permita, desinfecção logo após sua utilização.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 21 -

- § 1º - Havendo suspeita de doença infecto-contagiosa, é feito o tamponamento das aberturas naturais antes do transporte de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.
- § 2º - Confirmada a suspeita, é o cadáver incinerado ou esterilizado pelo calor, em aparelhagem própria.
- § 3º - Findo os trabalhos de necrópsia, devem ser rigorosamente desinfetados, além do veículo utilizado no transporte, o piso da sala, todos os instrumentos e objetos que entraram em contato com o cadáver.
- Art. 88 - A Inspeção Municipal levará ao conhecimento superior, o resultado de necrópsia que evidenciarem doenças infecto-contagiosas remetendo material para controle de diagnóstico aos laboratórios da Universidade Federal de Santa Maria.
- Art. 89 - O lote ou tropa, no qual se verifique qualquer caso de morte natural, só será abatido depois do resultado da necrópsia.
- Art. 90 - A direção do estabelecimento é obrigada a fornecer diariamente, à Inspeção Municipal, dados referentes aos animais entrados, detalhando a procedência, espécie, número, meio de condução utilizados e hora de chegada.

CAPÍTULO II

MATANÇA

SEÇÃO I

MATANÇA DE EMERGÊNCIA

- Art. 91 - Matança de emergência é o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência.
- Parágrafo Único - Devem ser abatidos de emergência os animais doentes, com fraturas, contusão generalizada, hemorragia, hipo ou hipertemia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados, a juízo da Inspeção Municipal.
- Art. 92 - Sempre que haja suspeita de processo septicêmico, a Inspeção Municipal lançará mão do exame bacteriológico, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, mamas, úteros, articulações, pulmões, pleura, peritônio ou lesões supuradas e gangrenosas.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 22 -

Art. 93 - É proibida a matança de emergência na ausência de funcionário da Inspeção Municipal.

Art. 94 - São considerados impróprios para o consumo os animais que, sacrificados de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previsto neste regulamento ou por outras razões justificadas pela Inspeção Municipal.

Parágrafo Único - Sempre que os animais abatidos de emergência apresentem, logo após a morte, carne com reação francamente ácida, as carcaças serão consideradas impróprias para consumo.

Art. 95 - Animas que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangradas, a juízo da Inspeção Municipal, podem ser aproveitados.

Parágrafo Único - Nesses casos a Inspeção Municipal se louvará na riqueza em sangue de musculatura e na coloração vermelha escura de todos os órgãos, considerará os fenômenos congestivos das vísceras, sobretudo fígado e tecido subcutâneo: verificará se a face interna do couro ou pele está normalmente úmida, louvando-se ainda na verificação da congestão hipostática: verificará se a ferida de sangria tem ou não seus bordos infiltrados de sangue; levará em conta a coloração da parede abdominal e odor que se exala no momento da exiscoração, além de outros sinais e informes que venha a obter, para julgar se a sangria foi ou não realizada a tempo.

SEÇÃO II

MATANÇA NORMAL

Art. 96 - Só é permitido o sacrifício de Bovídeos por insensibilização seguida de imediata sangria.

Parágrafo Único - O DISPOA pode tolerar o sacrifício por pica da do bulbo (choura) nos estabelecimentos que não apresentem condição de construção que permita adaptação para emprego da marreta.

Art. 97 - Os suínos podem ser sacrificados por incisão dos grandes vasos sanguíneos do pescoço ou por punção direta no coração, após insensibilização ou não.

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

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 23 -

Art. 98 - Os bovinos, caprinos e coelhos serão sacrificados por incisão dos grandes vasos do pescoço (jugulação cruenta).

Art. 99 - As aves podem ser sacrificadas por qualquer dos seguintes processos:

1. Incisão das jugulares, através da boca, seguida de destruição da medula alongada, quando se pretende realizar a depenação a seco;
2. Incisão das jugulares externamente;
3. Provocando-se uma ferida de sangria de cada lado do pescoço, pela inserção de um instrumento perfurocortante nessa região.

Parágrafo Único - É proibido o sacrifício de aves por deslocção da cabeça ou por qualquer processo que não provoque efusão de sangue.

Art. 100 - O emprego de qualquer outro processo de matança depende de autorização do DISPOA.

Art. 101 - A sangria deve ser completa e de preferência realizada com o animal suspenso pelos membros traseiros.

Parágrafo Único - Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue se tenha escoado ao máximo possível.

Art. 102 - As aves podem ser depenadas por qualquer dos seguintes processos:

1. A seco;
2. Após escaldagem na água em temperatura entre 56 a 72°C (cincoenta e seis a setenta e dois graus centígrados), pelo tempo necessário;
3. Após escaldagem na água, em temperatura entre 53 a 55°C (cincoenta e três a cincoenta e cinco graus centígrados), pelo tempo necessário seguida ou não de imersão das aves em substâncias adesivas (cera, parafina, betume ou misturas prontas, destinadas a essa finalidade).

Parágrafo Único - Qualquer outro processo depende de autorização do DISPOA.

Art. 103 - É obrigatória a pelagem e raspagem de toda a carcaça do suíno pelo prévio escaldamento em água quente, sempre que deva ser entregue ao consumo com o couro; a operação depilatória será completada a mão e as carcaças serão lavadas convenientemente antes de visceradas.

Parágrafo Único - É proibido o chamuscamento de suínos.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 24 -

- Art. 104 - É evisceração deve ser realizada sob as vistas de funcionários da Inspeção Municipal, em local que permita pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas e as carcaças.
- § 1º - Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração.
- § 2º - A Inspeção Municipal agirá com rigor no caso das carcaças contaminadas por fezes no momento da evisceração, aplicando as medidas do capítulo "Inspeção Post-Mortem".
- Art. 105 - A cabeça, antes de destacada do corpo, deve ser marcada para permitir fácil identificação com a respectiva carcaça, procedendo-se do mesmo modo relativamente às vísceras.
- Art. 106 - É proibida a insuflação de animais ou de qualquer órgão parenquimatoso.
- Parágrafo único - O DISPOA, pode permitir excepcionalmente, nos casos de consumo imediato, a insuflação de vitelos, ovinos e caprinos desde que empregado ar convenientemente purificado.
- Art. 107 - Antes de atingir a sala de matança, os animais devem passar por um chuveiro e por um tanque de lavagem, provido de chuveiros superiores e laterais.

CAPÍTULO III

INSPEÇÃO "POST - MORTEM"

SEÇÃO I

GENERALIDADES - POVÍDEOS

- Art. 108 - A inspeção "POST - MORTEM" consiste no exame de todos os órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreciação de seus caracteres externos, sua palpação e abertura de gânglios linfáticos correspondentes, além de cortes sobre o parênquima dos órgãos, quando necessário.
- Art. 109 - A inspeção "POST - MORTEM" de rotina deve obedecer a seguinte seriação:
1. Observação dos caracteres organolépticos e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos;
 2. Exame de cabeça, músculos mastigadores, língua, glândulas salivares e gânglios linfáticos correspondentes;
 3. Exame da cavidade abdominal, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes;

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 25 -

4. Exame da cavidade torácica, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes;
5. Exame geral da carcaça, serosas e gânglios linfáticos cavitários, infra-musculares, superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições de nutrição e engorda do animal.

- Art. 110 - Sempre que a Inspeção Municipal julgar necessário, as carcaças de suínos serão reexaminadas por outro funcionário, antes de darem entrada nas câmaras frigoríficas ou serem destinadas ao tendal.
- Art. 111 - Devem ser sempre examinados, após incisão, os gânglios ou retromamários, os ilíacos, os pré-crurais, os pré-escapulares e os pré-peitorais.
- § 1º - Nas espécies ovina e caprina, a simples relação dos pré-escapulares constitui a norma geral, praticando-se incisões sempre que necessário, para esclarecimento de anormalidade percebida na apalpação.
- § 2º - Nas aves, cujos sistemas linfáticos apresente, formações ganglionares (palmípedes em geral) estas devem ser examinadas.
- Art. 112 - Todos os órgãos, inclusive os rins, serão examinados na sala de matança, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a identificação entre órgãos e carcaças.
- Art. 113 - Toda carcaça, partes da carcaça e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo, devem ser convenientemente assinalados pela Inspeção Municipal devendo esta após exame completo, julgar seu destino correto.
- § 1º - Tais carcaças ou partes de carcaças não podem ser subdivididas ou removidas para outro local, sem autorização expressa da Inspeção Municipal.
- § 2º - As carcaças, partes e órgãos condenados, ficam sob custódia da Inspeção Municipal e serão conduzidos à graxaria, em carros especiais acompanhados por um de seus funcionários.
- § 3º - Todo material condenado fica também sob custódia da Inspeção Municipal no "Departamento de Sequestro" quando não possa ser inutilizado no próprio dia ou local da matança.
- Art. 114 - As carcaças julgadas em condições de consumo são assinaladas com os carimbos previstos neste regulamento, por funcionário ou médico veterinário credenciado pela Inspeção Municipal.
- Art. 115 - Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões antes do exame da Inspeção Municipal.



.....



Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 26 -

- Art. 116 - Depois de aberta a carcaça ao meio, serão examinados o externo, costelas, vértebras e a medula espinhal.
- Art. 117 - O couro de animais condenados por qualquer doença contagiosa bem como os couros que eventualmente tenham tido contato com eles, serão desinfetados por processos previamente aprovados pelo DISPOA e sob vistas da Inspeção Municipal.
- Art. 118 - Abscessos e lesões supuradas carcaças, partes de carcaças ou órgãos atingidos de abscessos ou de lesões supuradas devem ser julgados pelo seguinte critério:
1. Quando a lesão é externa, múltipla ou disseminada, de modo a atingir grande parte da carcaça, esta deve ser condenada;
 2. Carcaças ou partes das carcaças que se contaminaram acidentalmente com pus serão também condenadas;
 3. Abscessos e lesões supuradas localizadas podem ser removidas apenas os órgãos e partes atingidas;
 4. Serão ainda condenadas as carcaças com alterações gerais (emagrecimento, anemia, icterícia) decorrentes de processo purulento.
- Art. 119 - Actinomicose e Actinobacilose - Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões generalizadas de Actinomicose ou Actinobacilose.
- Parágrafo Único - Faz-se rejeição nos seguintes casos:
1. Quando as lesões são localizadas sem complicações secundárias e o animal se encontra em boas condições de nutrição. Neste caso a carcaça deve ser aproveitada, depois de removidas e condenadas as partes atingidas;
 2. São condenadas as cabeças com lesões de Actinomicose, exceto quando a lesão maxilar é discreta, estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos;
 3. Quando a Actinomicose é discreta e limitada à língua, interessando ou não os gânglios linfáticos correspondentes, a cabeça pode ser aproveitada, depois da remoção e condenação da língua e seus gânglios.
- Art. 120 - ADENITE - As adenites localizadas implicam em rejeição que drena a linfa para o gânglio ou gânglios atingidos.
- Art. 121 - ANASARCA - Devem ser condenadas as carcaças que no exame "Post - Mortem" demonstrarem edema generalizado.
- Parágrafo Único - Nos casos discretos e localizados, basta que se removam e se condenem as partes atingidas.



.....



Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 27 -

Art. 122 - ANIMAIS NOVOS - Serão condenados animais novos nos seguintes casos:

1. Quando a carne tem aparência aquosa, flácida, dilacerando-se com facilidade, podendo ser perfurada sem dificuldade;
2. Quando o desenvolvimento muscular, considerando-se em conjunto, é incompleto e as massas musculares apresentam ligeira infiltração serosa ou pequenas áreas edematosas;
3. Quando a gordura Peri-renal é edematosa de cor amarelo-sujo ou de gorduras;
4. Quando a carne se apresenta vermelho acinzentada.

Art. 123 - BRONCOPNEUMONIA VERMINÓTICA - Enfisema pulmonar e outras afecções ou alterações. Devem ser condenados os pulmões que apresentem localizações parasitárias (Bronco-Pneumonia Verminotica), bem como os que apresentem enfisema, aspirações de sangue ou alimentos, alterações Pré-agônicas ou outras lesões localizadas, sem reflexo sobre a musculatura.

Art. 124 - BRUCELOSE - Devem ser condenadas as carcaças com lesões essências de brucelose.

Parágrafo Único - Nos casos de lesões localizadas, encaminha-se as carcaças à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

Art. 125 - Cabúnculo sintomático, anaplasmoses, Hemoglobinúria bacilar dos bovinos, Septicemia hemorrágica, catarro maligno Epizootico, Piroplasmoses, Píeemia, Septicemia e vacina - São condenadas as carcaças e órgãos de animais atacados dessas doenças.

Art. 126 - CARCAÇAS CONTAMINADAS - As carcaças contaminadas ou partes de carcaças que se contaminarem por fezes durante a evisceração ou em qualquer outra fase dos trabalhos devem ser condenadas.

§ 1º - Serão também condenadas as carcaças, partes de carcaças, órgãos ou qualquer outro produto comestível que se contamine por contato com os pisos ou de qualquer outra forma, desde que não seja possível uma limpeza completa.

§ 2º - Nos casos do parágrafo anterior, o material contaminado pode ser destinado à esterilização pelo calor, à juízo da Inspeção Municipal, tendo-se em vista a limpeza praticada.





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 28 -

- Art. 127 - CARBÚNCULO HEMÁTICO - Devem ser condenadas as carcaças portadoras de carbúnculo hemático, inclusive couro, chifres, cascos, pêlos, vísceras, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:
1. Não podem ser evisceradas as carcaças reconhecidas portadoras do Carbúnculo Hemático;
 2. Quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente limpeza e desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como: serras, ganchos, equipamento em geral, bem como a indumentária dos operários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;
 3. Uma vez constatada a presença de carbúnculo, a matança é automaticamente interrompida e imediatamente se inicia a desinfecção;
 4. Recomenda-se para a desinfecção o emprego de uma solução a 50% (cincoenta por cento) de hidróxido de sódio (contendo no mínimo, noventa e quatro por cento deste sal). A solução deverá ser recente e empregada imediatamente, tão quente quanto possível, tomadas medidas de precaução, tendo em vista sua natureza extremamente caústica; deve-se ainda fazer proteger os olhos, sendo prudente ter pronta uma solução ácida fraca de ácido acético, por exemplo, para ser utilizada em caso de queimaduras pela solução desinfetante;
 5. Pode-se empregar, também uma solução recente de hipoclorito de sódio, em diluição a 1% (um por cento);
 6. A aplicação de qualquer desinfetante exige a seguir abundante lavagem com água corrente e largo emprego de vapor;
 7. O pessoal que manipulou material carbunculoso, depois de acurada lavagem de mãos e braços, usará como desinfetante uma solução de bicloreto de mercúrio a 1 : 100 (um por mil), por contato mínimo durante um minuto;
 8. A Inspeção Municipal terá sempre sob sua guarda quantidade suficiente de hidróxido de sódio e de bicloreto de mercúrio;
 9. Como medida de precaução, todas as pessoas que tiverem contato com material infeccioso, serão mandadas ao serviço de Saúde Pública mais próximo;
 10. Todas as carcaças ou partes de carcaças, inclusive couro, cascos, vísceras e seu conteúdo, que entrarem em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenados;
 11. A água do tanque de escaldagem de suínos, por onde tenha passado animal carbunculoso, também receberá o desinfetante, e será imediatamente removida para o esgoto; o tanque será por fim convenientemente lavado e desinfetado.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 29 -

- Art. 128 - Carnes cansadas (febre de fadiga) - Em todos os casos em que se comprovem alterações por fadiga, faz-se a rejeição total.
Parágrafo Único - No caso de alterações localizadas e bem circunscritas a um só grupo muscular e depois de negativo o exame microscópico direto, a carcaça será destinada a esterilização pelo calor após remoção e condenação das partes atingidas.
- Art. 129 - Carnes caquéticas - São condenadas as carcaças em estado de caqueixa.
- Art. 130 - Carnes magras - Animais, livres de qualquer processo patológico, podem ser destinados a aproveitamento condicional (conserva ou salsicharia).
- Art. 131 - Carnes hidroêmicas - São condenadas as carcaças de animais que apresentem infiltração edematosas dos parênquimas ou do tecido conjuntivo.
- Art. 132 - Carnes fermentadas (carnes febris) - Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentarem alterações musculares acentuadas e difusas bem como quando exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.
§ 1º - Também são condenadas as carcaças em início de processo putrefativo, ainda que em área muito limitada.
§ 2º - A rejeição será também total, quando o processo coexistir com lesão inflamatória de origem gástrica ou intestinal e, principalmente quando se tratar de vitelos, suínos e equídeos.
§ 3º - Faz-se rejeição parcial se a alteração é limitada a um grupo muscular e as modificações musculares são pouco acentuadas, com negatividade do exame microscópico direto, destinando-se a carcaça a esterilização pelo calor, após remoção das partes atingidas.
- Art. 133 - Carnes repugnantes - São assim consideradas e condenadas, as carcaças que apresentarem, por aspecto, coloração anormal ou que exalem odores medicamentosos excrementiciais, sexuais e outros considerados anormais.
- Art. 134 - Carnes sanguinolentas - serão condenadas as carcaças, desde que a alteração seja consequência de doenças do aparelho digestivo.
Parágrafo Único - Quando as lesões hemorrágicas ou congestivas decorrerem de contusão, traumatismo ou fratura, a rejeição deve ser limitada às regiões atingidas.



.....



Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 30 -

Art. 135 - Carnes responsáveis por toxiinfecções - Todas as carcaças de animais doentes, cujo consumo possa ser causa de toxiinfecção alimentar, devem ser condenadas. Consideram-se como tais as que procedem de animais que apresentarem:

1. Inflamação aguda dos pulmões, pleura, peritônio, pericárdio e meninges;
2. Gangrena, gastrite, enterite hemorrágica ou crônica;
3. Septicemia ou pioemia de origem puerperal traumática ou sem causa evidenciada;
4. Metrite ou mamite aguda difusa;
5. Poliartrite;
6. Flebite umbelical;
7. Pericardite traumática ou purulenta;
8. Qualquer inflamação aguda ou lesão supurada associada a nefrite aguda, degenerescência, gordurosa do fígado, hipertrofia do baço, hiperemia pulmonar, hipertrofia generalizada dos gânglios linfáticos e rubefação difusa do couro.

Art. 136 - Cirrose Hepática - Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados, exigindo-se neste caso rigoroso exame do animal, no intuito de se eliminar a hipótese de doenças infecto-contagiosas.

Parágrafo Único - São também condenados os fígados com cirrose decorrente de localização parasitária.

Art. 137 - Cisticercoses ("Cysticercus bovinus") - Serão condenadas as carcaças com infestação intensa pelo "Cysticercus bovinus"! a carne é aquosa ou descorada.

§ 1º - Entende-se por infestação intensa a comprovação de um ou mais cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura e numa área correspondente e aproximadamente à palma da mão.

§ 2º - Faz-se rejeição parcial nos seguintes casos:

1. Quando se verifique infestação discreta ou moderada, após cuidadoso exame sobre o coração, músculos de mastigação, língua, diafragma e seus pilares, bem como sobre músculos facilmente acessíveis. Nestes casos devem ser removidas e condenadas todas as partes com cistos, inclusive os tecidos circunvizinhos; as carcaças são recolhidas às câmaras frigoríficas ou desossadas e a carne tratada por salmora, pelo prazo mínimo de 21 (vinte e um) dias em condições que permitam, a qualquer momento, sua identificação e reconhecimento. Esse período pode ser reduzido para 10(dez) dias, desde que a temperatura nas câmaras frigoríficas seja mantida sem oscilação e no máximo a 1°C (um grau centígrado);

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 31 -

2. Quando o número de cistos for maior do que o mencionado no item anterior, mas a infestação não alcance generalização, a carcaça será destinada à esterilização pelo calor;
 3. Podem ser aproveitadas para consumo, as carcaças, que apresentem um único cisto já calcificado, após remoção e condenação dessa parte.
- § 3º - As vísceras, com exceção dos pulmões, coração e porção carnosa do esôfago e a gordura das carcaças destinadas ao consumo ou à refrigeração, não sofrendo qualquer restrição, desde que consideradas isentas de infestação. Os intestinos podem ser aproveitados para envoltório, depois de trabalhados como normalmente.
- § 4º - Quando se tratar bovinos com menos de 6(seis) meses de idade, a pesquisa do "Cysticercus bovinus" pode ficar limitada a um cuidadoso exame da superfície do coração e de outras superfícies musculares normalmente visíveis.
- § 5º - Na rotina de inspeção obedecem-se às seguintes normas:
1. CABEÇA-Observando-se e incisam-se os masseteres e pterigóideos internos e externos;
 2. LÍNGUA-O órgão deve ser observado externamente, palpado e praticados cortes quando surgir suspeita quanto à existência de cistos ou quando encontrados cistos nos músculos da cabeça;
 3. CORAÇÃO-Examina-se a superfície externa do coração e faz-se uma incisão longitudinal, da base à ponta, através da parede do ventrículo esquerdo e do septo interventricular, examinando-se as superfícies mais internas dos ventrículos. A seguir praticam-se largas incisões em toda a musculatura do órgão, tão numerosas quanto possível, desde que já tenha sido verificada a presença de "Cysticercus bovis", na cabeça ou língua.
 4. INSPEÇÃO FINAL-Na inspeção final identifica-se a lesão parasitária inicialmente observada e examina-se sistematicamente os músculos mastigadores, coração, porção muscular do diafragma, inclusive seus pilares, bem como os músculos do pescoço, estendendo-se o exame aos intercostais e a outros músculos sempre que necessário, devendo-se evitar tanto quanto possível cortes desnecessários que possam acarretar maior depreciação à carcaça.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 32 -

- Art. 138 - Contusão - Os animais que apresentem contusão generalizada devem ser condenados.
Parágrafo Único - Nos casos de contusão localizada, o aproveitamento deve ser condicional (salga, salsicharia ou conserva) a juízo da Inspeção Municipal, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.
- Art. 139 - Cisticercose ("C. tenuicollis"), estrongilose, teníase e ascariidíases. Estas parasitoses, bem como outras não transmissíveis ao homem, permitem o aproveitamento do animal desde que não seja secundada por alterações da carne; apenas órgãos e partes afetadas devem ser condenadas.
- Art. 140 - Distomatose - As carcaças de animais portadores de distomatose hepática devem ser condenadas quando houver caquexis consecutiva.
Parágrafo Único - Os fígados infestados com distoma serão sempre condenados.
- Art. 141 - Equinococose - Podem ser condenadas as carcaças de animais portadores de equinococose, desde que concomitantemente haja caquexia.
§ 1º - Os órgãos e as partes atingidas serão sempre condenadas.
§ 2º - Fígados portadores de uma outra lesão de equicoconose periférica, calcificada e bem circunscrita, podem ter aproveitamento condicional a juízo da Inspeção Municipal e após remoção e condenação das partes atingidas.
- Art. 142 - Esofagostomose - As carcaças de animais portadores de esofagostomose sempre que haja cequexia consecutiva, devem ser condenadas.
Parágrafo Único - Os intestinos ou partes de intestinos podem ser aproveitados sempre que os nódulos sejam em pequeno número e possam ser extirpados.
- Art. 143 - Gestaõ adiantada, parto recente e fetos - As carcaças de animais em gestaõ adiantada ou que apresentem sinais de parto recente, devem ser destinadas à esterilizaõ, desde que não haja evidência de infecção.
§ 1º - Os fetos são condenados;
§ 2º - A fim de atender hábitos regionais e Inspeção Municipal pode autorizar a venda de fetos bovinos, desde que demonstrem desenvolvimento superior a 7 (sete) meses, procedam de vacas e apresentem bom estado sanitário.
§ 3º - É proibida a estocagem de fetos, bem como o emprego de sua carne na elaboração de embutidos e enlatados.
§ 4º - Quando houver aproveitamento de couros de fetos, sua retirada deve ser feita na graxaria.



.....



Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 33 -

- Art. 144 - Glândulas mamárias - As glândulas mamárias devem ser removidas intactas.
- § 1º - A presença de pus nas mamas, entrando em contato com a carcaça ou partes da carcaça, determina a remoção e condenação das partes contaminadas.
- § 2º - O aproveitamento de glândulas mamárias para fins alimentícios pode ser permitido depois de rigoroso exame do órgão: sua retirada da carcaça deve ser feita com o cuidado de manter a identificação de sua procedência.
- § 3º - As glândulas mamárias portadoras de mactite, bem como as de animais reagentes à brucelose, são sempre condenadas.
- Art. 145 - Glossites - Condenam-se todas as línguas portadoras de glossite.
- § 1º - Nos casos de lesões já completamente cicatrizadas, as línguas podem ser destinadas à salsicharia, para aproveitamento após cozimento e retirada do epitélio.
- § 2º - É proibido o entalamento dessas línguas, mesmo quando apresentem lesões cicatrizadas.
- Art. 146 - Hepatite Nodular Necrosante - São condenados os fígados com necrose nodular.
- Parágrafo Único - Quando a lesão coexiste com outras alterações, a carcaça também deve ser condenada.
- Art. 147 - Icterícia - Devem ser condenadas as carcaças que apresentarem coloração amarela intensa ou amarelo-esverdeada, não só na gordura, mas também no tecido conjuntivo, aponevroses, ossos, túnica interna dos vasos, ao lado de caracteres de afecção do fígado ou quando o animal não tenha sido sangrado bem e mostre numerosas manchas sanguíneas, musculatura avermelhada e gelatinosa, ou ainda quando revele sinais de caqueica ou anemia, decorrente de intoxicação ou infecção.
- § 1º - Quando tais carcaças não revelem caracteres de infecção ou intoxicação e venham a perder a coloração anormal após a refrigeração, podem ser dadas ao consumo.
- § 2º - Quando, no caso do parágrafo anterior, as carcaças conservem sua coloração depois de resfriadas, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional, a juízo da Inspeção Municipal.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 34 -

- § 3º - Nos casos de coloração amarela somente na gordura de cobertura, quando a musculatura e vísceras são normais e o animal se encontra em bom estado de engorda com gordura muscular brilhante, firme e de odor agradável, a carcaça pode ser dada ao consumo.
- § 4º - O julgamento de carcaças com tonalidade amarela ou amarelo-esverdeada não será sempre realizado com luz natural.
- § 5º - Sempre que houver necessidade, a Inspeção Municipal lançará mão de provas laboratoriais, tais como a reação de diazzo para a gordura e sangue e a reação de grimbert para a urina.

Art. 148 - Ingestão de produtos tóxicos - As carcaças provenientes de animais sacrificados, após a ingestão de produtos tóxicos, acidentalmente ou em virtude de tratamento terapêutico, incidem em rejeição total.

Art. 149 - Lesões do coração (miocardite, endocardite, linfangiectasia) - Devem ser condenados os corações com lesões de miocardite e endocardite.

Parágrafo Único - Os corações com linfangiectasia podem ter aproveitamento condicional na salsicharia.

Art. 150 - Lesões renais - (nefrite, nefroses, piecnefrites ou outras) - A presença de lesões renais implica em estabelecer se estão ou não ligadas a doenças infecto-contagiosas.

Parágrafo Único - Em todos os casos os rins lesados devem ser condenados.

Art. 151 - Miiases - São condenadas as regiões ou órgãos invadidos por larvas.

Parágrafo Único - Quando a infestação já determinou alterações musculares, com mau cheiro nas regiões atingidas, a carcaça deve ser julgada de acordo com a extensão da alteração, removendo-se e condenando-se em todos os casos as partes atingidas.

Art. 152 - Órgãos de coloração anormal ou outras afecções. Devem ser condenados os órgãos com coloração anormal, os que apresentem aderências, congestão, bem como os casos hemorrágicos.

Art. 153 - Pâncreas com "Euritrema caelomaticum" - São condenados os "Pâncreas infestados pelo "Euritrema caelomaticum"."





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 35 -

Art. 154 - Rins císticos - Devem ser condenados os rins císticos.

Art. 155 - Sarnas - As carcaças de animais portadores de sarnas em estado avançado, acompanhadas de caquexia ou de reflexo sobre a musculatura, devem ser condenadas.

Parágrafo Único - Quando a sarna é discreta e ainda limitada a carcaça pode ser dada ao consumo, depois de remoção e condenação das partes afetadas.

Art. 156 - Teleangiectasia maculosa do fígado (angiomatose) - Nos casos desta afecção obedecem-se às seguintes normas:

1. Condenação total, quando a lesão atingir metade ou mais do órgão;
2. Aproveitamento condicional no caso de lesões discretas, após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 157 - Tuberculose - A condenação total deve ser feita nos seguintes casos:

1. Quando no exame "Ante-Mortem" o animal estava febril;
2. Quando a tuberculose é acompanhada de anemia ou caquexia;
3. Quando se constatarem alterações tuberculosas nos músculos, nos tecidos intramusculares, nos ossos (vértebras) ou nas articulações ou ainda nos gânglios linfáticos, que drenam a linfa dessas partes.
4. Quando ocorrem lesões caseosas concomitantemente em órgãos torácicos e abdominais, com alteração de suas serosas;
5. Quando houver lesões miliares de parênquimas ou serosas;
6. Quando as lesões forem múltiplas agudas e ativamente progressivas considerando-se o processo nestas condições, quando há inflamação aguda nas proximidades das lesões, ne crose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;
7. Quando existir tuberculose generalizada.

§ 1º - A tuberculose é considerada generalizada, quando além das lesões dos aparelhos respiratórios, digestivos e seus gânglios linfáticos são encontradas lesões em um dos seguintes órgãos: baço, Rins, Útero, Ovário, Testículos, Cápsulas Supra-Renais, Cérebro e Medula espinhal ou suas membranas. Tubérculos numerosos uniformemente distribuídos em ambos os pulmões, também evidenciam generalização.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 36 -

§ 2º - A rejeição parcial nos seguintes casos:

1. Quando partes da carcaça ou órgãos apresentem lesões de tuberculose;
2. Quando se trate de tuberculose localizada em tecidos imediatamente sob a musculatura, como a tuberculose da pleura e peritônio parietais: neste caso a condenação incidirá não apenas sobre a membrana ou parte atingida, mas também sobre a parede torácica ou abdominal correspondente;
3. Quando partes da carcaça ou órgãos se contaminem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza;
4. As cabeças com lesões tuberculosas devem ser condenadas, exceto quando correspondem a carcaças julgadas em condições de consumo e desde que na cabeça as lesões sejam discretas, calcificadas ou encapsuladas, limitadas no máximo a dois gânglios, caso em que serão consideradas em condições de esterilização pelo calor após remoção e condenação dos tecidos lesados.
5. Devem ser condenados os órgãos cujos gânglios linfáticos correspondentes apresentem lesões tuberculosas;
6. Intestino e mesentério com lesões de tuberculose são também condenados a menos que as lesões sejam discretas, confinadas a gânglios linfáticos e a respectiva carcaça não tenha sofrido qualquer restrição; nestes casos os intestinos podem ser aproveitados como envoltório e a gordura para fusão, depois de remoção e condenação dos gânglios atingidos.

§ 3º - Após esterilização pelo calor podem ser aproveitadas as carcaças com alterações de origem tuberculosa, desde que as lesões sejam discretas, localizadas, calcificadas ou encapsuladas e estejam limitadas a gânglios e órgãos, não havendo evidência de uma invasão recente do bacilo tuberculoso, através do sistema circulatório e feita sempre remoção e condenação das partes atingidas. Enquadram-se neste parágrafo os seguintes casos:

1. Quando houver lesão de um gânglio linfático cervical e de dois grupos ganglionares viscerais de uma só cavidade orgânica, tais como: gânglios cervicais, brônquicos e mediastinais ou então gânglios hepáticos e mesentéricos;

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 37 -

2. Nos gânglios cervicais, um único grupo de gânglios viscerais e num órgão de uma só cavidade orgânica, tais como: gânglios cervicais e brônquicos e no pulmão ou então nos gânglios cervicais hepáticos e no fígado;
3. Em dois grupos de gânglios viscerais e um órgão de uma única cavidade orgânica, tais como: nos gânglios brônquicos e mediastinais e nos pulmões ou nos hepáticos e mesentéricos e no fígado;
4. Em dois grupos de gânglios viscerais da cavidade torácica e num único grupo da cavidade abdominal ou então num só grupo de gânglios linfáticos viscerais da cavidade torácica e em dois grupos da cavidade abdominal, tais como: gânglios brônquicos, mediastinais hepáticos ou então nos brônquicos hepáticos e mesentéricos.
5. Nos gânglios linfáticos cervicais, num grupo de gânglios viscerais em cada cavidade orgânica, tais como: cervicais, brônquicos e hepáticos;
6. Nos gânglios cervicais e num grupo de gânglios viscerais em cada cavidade orgânica, com focos discretos e perfeitamente limitados no fígado, especialmente quando se trata de suínos, pois as lesões tuberculosas do fígado são nesta espécie consideradas primárias e de origem alimentar.

§ 4º - Carcaças que apresentem lesões de caráter mais grave e em maior número do que as assinaladas no parágrafo anterior, não se enquadrando, porém nos casos enumerados para condenação total, a juízo da Inspeção Municipal poderão ser utilizadas para preparo de gorduras comestíveis, desde que seja possível remover as partes lesadas.

§ 5º - O aproveitamento condicional, por esterilização pelo calor, pode ser permitido, depois de removidas e condenadas as partes ou órgãos alternados, em todos os demais casos. Quando não houver no estabelecimento industrial instalações apropriadas para a esterilização pelo calor, tais casos são considerados de rejeição total.

Art. 158 - Tumores malignos - São condenadas as carcaças, partes de carcaças ou órgãos que apresentem tumores malignos, com ou sem metástase.

Parágrafo único - Quando o tumor de um órgão interno tenha repercussão, por qualquer modo, sobre o estado geral do animal, a carcaça deve ser condenada, mesmo que não se tenha verificada do metástase.

Art. 159 - Uronefrose - Condenam-se os rins com uronefrose.



.....



Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 38 -

SEÇÃO II

SUÍNOS

- Art. 160 - Na inspeção de suínos aplicam-se os dispositivos cabíveis es tabelecidos na SEÇÃO I - Generalidades.
Bovídeos - Além dos que se consignam nesta seção.
- Art. 161 - Afecções da Pele - Os suínos atingidos de urticária. "DEMO-
DEX FOLLICULORUM", Eritrema e Esclerodermia podem ser apro-
veitados para consumo depois de removidas e condenadas as
partes afetadas e desde que a musculatura se apresente nor-
mal.
- Art. 162 - Cisticercose - É permitido o aproveitamento de tecidos adipo-
sos procedentes de carcaças com infestações intensas por
"Cysticercus cellulosae" para o fabrico de banha, rejeitando
se as demais partes do animal.
- Art. 163 - Enfisema Cutâneo - Deve ser condenada a carcaça sempre que o
enfisema cutâneo resulte de doenças orgânicas ou infecciosas.
Parágrafo Único - Nos casos limitados, basta condenar as re-
giões atingidas, inclusive a musculatura
adjacente.
- Art. 164 - Estefanurose - As lesões de gordura Peri-renal provocadas pe-
lo "STEPHANURUS DENTATUS" implicam na eliminação das partes
alteradas, devendo-se entretanto, todas as vezes que for pos-
sível, conservar os rins aderentes à carcaça.
- Art. 165 - Hipotilicose Cística - A verificação de numerosas vesículas
na pele, implica na remoção e condenação da mesma.
- Art. 166 - Icterícia - Devem ser condenadas todas as carcaças que apre-
sentem coloração amarelo intenso ou amarelo-esverdeado.
- Art. 167 - Peste suína - serão condenadas as carcaças de suínos atingi-
dos de peste suína.
- § 1º - Quando rins e gânglios linfáticos revelem lesões duvi-
dosas, mas se comprove lesão característica de peste
em qualquer outro órgão ou tecido, a condenação tam-
bém é total.
- § 2º - Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de
qualquer outro foco de supuração, implicarão igualmen-
te em condenação total.



.....



Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 39 -

- § 3º - Quando as lesões são de modo geral discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e glânglios linfáticos, a carcaça será destinada a esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes atingidas. No estabelecimento onde não for possível esta providência, as carcaças devem ser condenadas.
- Art. 168 - Porcos asfixiados ou escaldados vivos - Todos os porcos que morrerem asfixiados seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem, são condenados.
- Art. 169 - Sarcosporidiose - É condenada toda a carcaça com infestação intensa, quando existem alterações aparentes da carne, em virtude de degenerescência ou calcárea.
- Art. 170 - Triquinose - A inspeção fará retirar fragmentos dos seguintes músculos: pilar do diafragma, base da língua e laringeos para pesquisa microscópica da "Trichinella spirallis".
- § 1º - A Inspeção Municipal pode também lançar mão do processo biológico para essa verificação.
- § 2º - Será condenada a carcaça que acuse presença de triquina, cabendo à Inspeção Municipal tomar as medidas previstas no Art. 116.
- Art. 171 - Quando a infestação por parasitas não transmissíveis ao homem é discreta e é possível a retirada das partes atingidas, os órgãos ou carcaças poderão ser aproveitados para consumo.
- Art. 172 - Lesões tais como: congestão, infartos, degenerescência gordurosa, angiectasia e outras, quando não ligadas ao processo patológico geral, só determinam rejeição do órgão, quando não possam ser retiradas as partes lesadas.
- Art. 173 - É permitido o aproveitamento para fabrico de banha, a juízo da Inspeção Municipal, além das carcaças infestadas por "Cysticercus cellulose", também das que apresentem tuberculose localizada, abscessos e lesões interessando porções musculares que possam ser isoladas, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.
- Art. 174 - A Inspeção Municipal deve examinar cuidadosamente as válvulas cardíacas e intestinos (delgado e grosso) com o objetivo de pesquisar lesões imputáveis à raiva.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 40 -

SEÇÃO III

OVINOS E CAPRINOS

- Art. 175 - Na inspeção de ovinos e caprinos aplicam-se também os dispositivos cabíveis estabelecidos nas seções anteriores.
- Art. 176 - Brucelose - no caso dos caprinos, a Inspeção Municipal procederá como se segue:
1. Condenação das carcaças que mostrem lesões imputáveis à brucelose;
 2. Coleta à seção de tecnologia;
 3. Coleta, na medida do possível, de sangue nos vasos internos, para imediata prova de aglutinação (aglutinação rápida) no laboratório mais próximo;
 4. Imediata interdição do lote para outras verificações;
 5. Aplicação de medidas de polícia sanitária animal cabíveis.
- Art. 177 - Genurose - São condenados unicamente os órgãos atingidos (cérebro ou medula espinhal).
- Art. 178 - "Cysticercose" - Devem ser condenadas as carcaças com infestações intensas pelo "Cysticercus ovis".
- § 1º - Entende-se por infestação intensa a presença de cinco ou mais cistos na superfície muscular de cortes ou nos tecidos circunvizinhos, inclusive o coração.
- § 2º - Quando o número de cistos for menor, após a inspeção final, a carcaça será destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes infestadas.
- Art. 179 - Icterícia - Devem ser condenadas as carcaças que apresentem coloração amarelo intenso ou amarelo-esverdeado.
- Art. 180 - Linfadenite caseosa - Nos casos de linfadenite caseosa obedecer-se aos seguintes critérios:
1. Condena-se as carcaças de animais magros, mostrando lesões extensas de qualquer região;
 2. São condenadas também carcaças de animais gordos quando as lesões são numerosas e extensas;
 3. Podem ser aproveitadas, para consumo, mesmo as carcaças de animais magros com lesões discretas dos gânglios e das vísceras, após remoção e condenação das partes atingidas;





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 41 -

4. Podem igualmente ser aproveitadas para consumo as carcaças de animais mais gordos, revelando lesões pronunciadas das vísceras desde que só existam lesões discretas noutras partes, como também aquelas com lesões pronunciadas, confinadas aos gânglios, associadas a lesões discretas de outra localização;
5. Carcaças de animais magros, mostrando lesões bem pronunciadas das vísceras, acompanhadas de lesões discretas de outras partes, como também as que mostrem lesões pronunciadas dos gânglios ao lado de outras lesões discretas, podem ser esterilizadas pelo calor após remoção e condenação das partes atingidas;
6. Carcaças de animais gordos com lesões pronunciadas das vísceras e dos gânglios são também esterilizadas pelo calor, após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 181 - Sacosporidiose - Observa-se o mesmo critério adotado para os suínos.

SEÇÃO IV

AVES E PEQUENOS ANIMAIS

- Art. 182 - Todas as aves que no exame "ANTE" ou "POST-MORTEM" apresentem sintomas ou forem suspeitas de Tuberculose, Pseudo-tuberculose, Difteria, Cólera, Tifose, Diarréia Branca, Paratifo-se, Leucoses, Peste, Septicemia em geral, psitacose e infecções estafilocócicas em geral, devem ser condenadas.
- Art. 183 - As enfermidades tais como Coccidiose, Êntero-hepatite, Espi-roquetose, Coriza infectuosa, Epitelisma contagiosa, Neuro-linfomatose, laringotraqueíte, Aspargilose, determinam rejeição total quando em período agudo ou quando os animais estejam em estado de magreza pronunciada.
- Art. 184 - As endo e ecto parasitoses, quando não acompanhadas de magreza, determinam a condenação das vísceras ou das partes alteradas.
- Art. 185 - Os animais caquéticos devem ser rejeitados, sejam quais forem as causas a que esteja ligado o processo de desnutrição.
- Art. 186 - Os abscessos e lesões supuradas, quando não influírem sobre o estado geral, ocasionam rejeição da parte alterada.





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 42 -

- Art. 187 - A presença de neoplasias acarretará rejeição total, exceto ' no caso de angioma cutâneo circunscrito, que determina a retirada da parte lesada.
- Art. 188 - As lesões traumáticas, quando limitadas, implicam apenas na rejeição da parte atingida.
- Art. 189 - Devem ser condenadas as aves, inclusive de caça, que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniaco, revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação ' da musculatura.
- Art. 190 - Quando as aves forem submetidas à ação de frio industrial, a Inspeção Municipal controlará cuidadosamente o estado, tempo de permanência e funcionamento das câmaras a fim de prevenir dessecação excessiva e de desenvolvimento da rancificação.
- Art. 191 - Na inspeção de coelhos, o exame de visar especialmente a Sepsicemia hemorrágica, Tuberculose, Pseudo-tuberculose, Píosemia, Piosepticemia e Mixomatose, rejeitando-se os animais ' portadores dessas doenças.
- Art. 192 - Incidem em rejeição parcial os coelhos portadores de Necrobaciloses, Aspergiloses e Herpes Tonsurans, desde que apresentem bom estado de nutrição e tenham sido sacrificados no início da doença.
- Art. 193 - Nos casos de tinha favosa, os coelhos podem ser aproveitados desde que apresentem bom estado de nutrição, removendo-se e condenando-se as partes lesadas.
- Parágrafo Único - Os operários encarregados da manipulação ' desses animais devem tomar a devida cautela à vista da possibilidade de transmissão da doença ao Homem.
- Art. 194 - Devem ser condenados os coelhos portadores de cisticercose ' (Cysticercus pisiformis), cenurose e de coccidiose, tendo-se em vista a profilaxia dessas parasitoses.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 43 -

Art. 195 - Fica a critério da Inspeção Municipal resolver sobre os casos não previstos para a Inspeção "POST-MORTEM", levando-se ao conhecimento da autoridade superior.

SEÇÃO V

DISPOSIÇÕES DIVERSAS

Art. 196 - Nos casos de aproveitamento condicional, a que se refere este regulamento, os produtos deverão ser submetidos, a critério da Inspeção Municipal a uma das seguintes operações de beneficiamento:

1. Esterilização ou fusão pelo calor;
2. Tratamento pelo frio;
3. Salgamento;
4. Rebeneficiamento.

Art. 197 - Todas as carnes, inclusive as de aves, bem como órgãos e vísceras, antes de serem recolhidas às câmaras frias onde já se encontrem outras matérias-primas armazenadas, devem permanecer por espaço de tempo suficiente na Ante-câmara.

Art. 198 - A Inspeção Municipal exigirá que as carcaças ou partes de carcaças sejam penduradas nas câmaras com espaço suficiente entre cada peça e entre elas e as paredes.

Art. 199 - É proibido recolher novamente às câmaras produto de origem animal que delas tenham sido retirados e que passaram algum tempo em temperatura ambiente, a juízo da Inspeção Municipal.

Art. 200 - As dependências donde as matérias-primas são manipuladas por qualquer forma devem estar providas de recipientes para recolhimento de restos ou recortes que venham a ter contato com piso, material esse que será condenado e destinado ao preparo de subprodutos não comestíveis.

Art. 201 - A Inspeção Municipal deve providenciar, sempre que necessário a desinfecção de salas e equipamentos bem como determinar os cuidados a serem dispensados aos operários que tenham manipulado animais atingidos de doenças infecciosas transmissíveis ao Homem.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 44 -

CAPÍTULO IV

TRIPARIA

- Art. 202 - A triparia é o departamento destinado à manipulação, limpeza e preparo para melhor apresentação ou subsequente tratamento dos órgãos e vísceras retiradas dos animais abatidos.
- § 1º - A Inspeção Municipal providenciará para que a abertura dos órgãos abdominais se faça tão distante quanto possível do local das demais manipulações, preferentemente em compartimentos separados.
- § 2º - É proibida qualquer manipulação de couros e peles na triparia.
- Art. 203 - São considerados produtos de triparia as cabeças, miolos, línguas, mocotós, esôfagos, e todas as vísceras e órgãos, torácicos e abdominais, não rejeitados pela Inspeção Municipal.
- Art. 204 - Os intestinos não podem ser empregados na composição de produtos alimentícios; os de bovinos, suínos, ovinos e caprinos podem ser utilizados como envoltório para embutidos.
- § 1º - Para seu aproveitamento é necessário que sejam convenientemente raspados e lavados, considerando-se como processos usuais de conservação a dessecação, a salga ou outros aprovados pelo DISPOA;
- § 2º - Permite-se o tratamento dos intestinos de suínos e ovinos com soluções de papaína ou por extrato pancreático para que a ação enzimática desses produtos torne as tripas mais maleáveis. Depois do tratamento, as tripas devem ser lavadas com água para remoção total do produto empregado.
- Art. 205 - As manipulações realizadas sobre tripas, que exijam prévio preparo (fermentação, tratamento por soda ou bicarbonatos alcalinos) só podem ser realizados em locais apropriados, completamente isolados a essa finalidade.
- Art. 206 - As tripas destinadas a embutidos serão cuidadosamente inspecionadas, principalmente quanto à sua integridade e limpeza.
- § 1º - Tripas, porções de tripas e esôfagos infestados por parasitas que, produzem nódulos devem ser condenados exceto nos casos de infestação discreta e quando os nódulos possam ser facilmente removidos.
- § 2º - Devem ser também condenados quando a limpeza deixar a desejar ou seu estado de conservação não seja perfeito.
-





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 45 -

- Art. 207 - Podem servir ainda como continentes para produtos cárneos as bexigas, o epíplon, estômago de porco, desprovido de sua mucosa e a pele de porco devidamente depilada.
- Art. 208 - Os estômagos de bovinos destinados à alimentação humana devem ser rigorosamente lavados imediatamente após o esvaziamento, permitindo-se quando do escaldamento, o emprego da solução de soda no máximo até 2% (dois por cento) ou de outras substâncias aprovadas pelo DISPOA, que facilitem a remoção da mucosa.
- § 1º - Permite-se o branqueamento de estômagos de bovinos pelo emprego de fosfato trissódico, metasilicato de sódio ou uma combinação desses produtos, pelo emprego da cal ou de sua combinação com carbonato de sódio, além de outras substâncias aprovadas pelo DISPOA.
- § 2º - Os estômagos assim tratados serão a seguir lavados com água fria, até remoção total da substância empregada.
- Art. 209 - As cabeças destinadas ao preparo de produtos para consumo devem ser previamente abertas, retirados os olhos, cartuchos, etimóides e as partes cartilaginosas internas do conduto auditivo externo.
- § 1º - Essas operações devem ser realizadas tão longe quanto possível do local onde são abertos e lavados os estômagos e intestinos.
- § 2º - A Inspeção Municipal deve determinar medidas especiais quanto as condições de retirada e subseqüentes cuidados para aproveitamento dos miolos.
- Art. 210 - A medula espinhal pode ser dessecada ou congelada e destinada à elaboração de conservas enlatadas, em percentagens estabelecidas pelo DISPOA.
- Art. 211 - Os miúdos (coração, pulmão, fígado, rins, miolos, mocotós, língua) são submetidos a manipulação e limpeza adequadas, antes de serem entregues ao consumo ou de entrarem para as câmaras frias.
- § 1º - Os rins destinados ao preparo de produtos cárneos devem ser previamente retalhados e a seguir abundantemente lavados.
- § 2º - No caso coração dos suínos deve-se verificar a existência de coágulos sanguíneos, os quais serão sempre retirados.
- § 3º - As línguas mutiladas, portadoras de cicatrizes ou lesões superficiais, podem ser destinadas à salsicharia, depois de removida e condenada a parte lesada.





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 46 -

Art. 212 - É proibido o emprego de testículos no preparo de produtos comestíveis.

Parágrafo Único - Quando destinados ao consumo em estado fresco ou após tratamento pelo frio, os testículos só podem sair do estabelecimento em peças inteiras devidamente embaladas.

Art. 213 - As amígdalas, glândulas salivares, ovários, baço, outras glândulas, gânglios linfáticos e hemolinfáticos, não se prestam, sob qualquer forma, ao preparo de produtos alimentícios.

Art. 214 - A Inspeção Municipal, indicará melhor maneira de retirar e conservar glândulas de secreção interna ou órgãos destinados à elaboração de produtos opoterápicos.

CAPÍTULO V

GRAXARIA

SEÇÃO I

GENERALIDADES

Art. 215 - Graxaria é a seção destinada ao aproveitamento de matérias-primas gordurosas e de subprodutos não comestíveis.

Parágrafo Único - A graxaria compreende:

1. Seção de produtos gordurosos comestíveis;
2. Seção de produtos gordurosos não comestíveis;
3. Seção de subprodutos não comestíveis.

Art. 216 - As dependências e equipamentos destinados a produtos gordurosos comestíveis são privativos para esses produtos, sendo proibida sua utilização para manipulação de produtos ou subprodutos não comestíveis.

Art. 217 - Ficam em poder da Inspeção Municipal plantas e diagramas com a descrição e percurso dos condutos, torneiras, válvulas, uniões e outros detalhes referentes à instalação.

Parágrafo Único - Nenhuma modificação nessas instalações pode ser feita sem prévia autorização da Inspeção Municipal.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 47 -

Art. 218 - Entende-se por produtos gordurosos os que resultam do aproveitamento de tecidos animais, por fusão ou por outros processos que venham a ser aprovados pelo DISPOA.

§ 1º - Os produtos gordurosos, segundo a espécie animal de que procedem se distinguem em produtos gordurosos de bovino, de ovino, de caprino, de suíno e de aves.

§ 2º - Os produtos gordurosos segundo o emprego a que se destinam suas características compreendem:

1. Comestíveis;
2. Não comestíveis.

SEÇÃO II

PRODUTOS GORDUROSOS COMESTÍVEIS

Art. 219 - Os produtos gordurosos comestíveis são genericamente denominados "Gorduras" com exceção da "Banha".

Art. 220 - Quando os produtos gordurosos são apresentados em estado líquido serão denominados "Óleos".

Art. 221 - É proibido o emprego de corantes ou conservantes nas gorduras comestíveis.

Parágrafo Único - O DISPOA poderá tolerar o uso de corantes vegetais na gordura especial de bovinos.

Art. 222 - É permitido o emprego de antioxidantes nos produtos gordurosos comestíveis desde que aprovados pelo DISPOA e mediante de claração nos respectivos rótulos.

A) Gorduras de Bovinos

Art. 223 - Entende-se por "Gordura Bovina" o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos de bovinos, tanto cavitários (visceral, mesentérico, mediastinal, peri-renal e pélvico), como de cobertura (external, inguinal e subcutâneo), previamente lavados e triturados. Deve enquadrar-se nas seguintes especificações:

1. Ponto de fusão final entre 49°C (quarenta e nove graus centígrados) e 51°C (cinquenta e um graus centígrados);
2. Acidez na fábrica até 2 ml (dois mililitros) de soluto alcal no normal em 100g (cem gramas) de gorduras;
3. Ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor;
4. Unidade e resíduos até 1% (um por cento) no máximo.



...1.....



Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 48 -

Parágrafo Único - Somente pela extração da estearina, o produto definido neste artigo pode ser destinado a fins comestíveis (oleína).

Art. 224 - Entende-se por "Oleína" o produto gorduroso comestível resultante da separação da estearina existente na gordura bovina, por prensagem ou por outro processo aprovado pelo DISPOA, deve se enquadrar nas seguintes especificações:

- § 1º - 1. Ponto de fusão final não superior a 42°C (quarenta e dois graus centígrados);
2. Acidez no estabelecimento produtor 2 ml (dois mililitros) de soluto normal alcalino em 100 g (cem gramas) do produto;
3. Ausência de ranço (Kreis) ao sair do estabelecimento produtor;
4. Isento de substâncias estranhas;
5. Umidade: no máximo 0,5% (meio por cento);
6. Odor e sabor agradável;
7. Presença de revelador.

§ 2º - Considera-se fraude a adição de óleos ou gorduras estranhas.

Art. 225 - Entende-se por "Estearina" o resíduo que resulta da extração da oleína; deve enquadrar-se nas seguintes especificações:

1. Acidez no estabelecimento produtor 2 ml (dois mililitros) em soluto alcalino normal em 100 g (cem gramas) do produto;
2. Ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor;
3. Ponto de fusão final não superior a 45°C (quarenta e cinco graus centígrados);
4. Umidade e resíduos até 1% (um por cento) no máximo;
5. Presença de revelador.

Art. 226 - Entende-se por "Gordura Caracu" o produto obtido pela fusão da gordura contida na medula dos ossos longos. Deve enquadrar-se nas seguintes especificações:

1. Ponto de fusão final superior a 45°C (quarenta e cinco graus centígrados);
2. Acidez na fábrica até 2 ml (dois mililitros) de soluto alcalino normal em 100 g (cem gramas) de gordura.
3. Ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor.
4. Umidade e resíduos até 1% (um por cento) no máximo.
5. Presença de revelador.

Parágrafo Único - É considerada fraude a adição de gorduras estranhas à matéria-prima própria ao produto.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo
Estado do Rio Grande do Sul

- 49 -

Art. 227 - São reveladores permitidos o óleo de caroço de algodão cru e o de gergelim, na proporção de 5% (cinco por cento) ou outros aprovados pelo DISPOA.

B) Gorduras de Suínos.

Art. 228 - Entende-se por banha, genericamente, o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos ou de matéria-prima outra como definido neste regulamento.

Parágrafo Único - É proibido no fabrico da banha o emprego da cabeça, órgãos das cavidades torácicas e abdominal, de gorduras rançosas ou com outros defeitos, de restos de produtos tratados por via úmida, de amígdalas, de pálpebras, de gorduras de raspagem, de retenção nas "Piletas" ou semelhantes, sendo proibido também, o aproveitamento de carcaças e partes de carcaças condenadas pela Inspeção Municipal. Os tecidos adiposos devem estar realmente isentos de tecidos musculares e de sangue.

Art. 229 - A banha se classifica em:

- a) Banha;
- b) Banha refinada;
- c) Banha comum;
- d) Banha comum refinada.

Art. 230 - Entende-se por "Banha" o produto obtido pela fusão exclusiva de tecido adiposo fresco de suínos inclusive quando procedentes de animais destinados a aproveitamento condicional pela Inspeção Municipal, em autoclaves sob pressão, em tachos abertos de dupla parede, em digestores a seco, ou por outro processo aprovado pelo DISPOA, e tão somente submetido à sedimentação, filtração e eliminação da umidade.

Parágrafo Único - Permite-se para o produto referido neste artigo a cristalização da gordura em batedores abertos de dupla parede com circulação de água fria ou outro processo adequado.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 50 -

Art. 231 - A "Banha" deve satisfazer às seguintes especificações:

1. Cor branca ou branco-creme;
2. Inodora ou com odor a torresmo;
3. Textura homogênea ou ligeiramente granulada;
4. Umidade e resíduos 1% (um por cento) no máximo;
5. Acidez no estabelecimento produtor 1 ml (um mililitro) em soluto alcalino normal por cento, no máximo;
6. Ausência de ranço (Kreis).

Art. 232 - Entende-se por "Banha Refinada" o produto obtido exclusivamente pela fusão dos tecidos adiposos frescos de suínos, inclusive quando procedentes de animal destinado a aproveitamento condicional pela inspeção, em autoclaves; sob pressão em tachos abertos de dupla parede, em digestores a seco, ou por outro processo aprovado pelo DISPOA, submetido a beneficiamento subsequente: clarificação, desodorização parcial, filtração e eliminação da umidade, além da cristalização em batedores abertos de dupla parede com circulação de água fria, sob ação de rolo frigorífico, pelo processo "Votador" ou por outro aprovado pelo DISPOA.

Parágrafo Único - A banha refinada deve satisfazer as seguintes especificações:

1. Cor branca;
2. Odor levemente a torresmo;
3. Textura - Pasta homogênea ou ligeiramente granulada;
4. Umidade e resíduos 0,5% (meio por cento) no máximo;
5. Acidez no estabelecimento produtor 2 ml (dois mililitros) em soluto alcalino normal por cento, no máximo;
6. Ausência de ranço (Kreis).

Art. 233 - Entende-se por "Banha Refinada" o produto obtido exclusivamente pela fusão dos tecidos adiposos frescos de suínos, inclusive quando procedentes de animal destinado a aproveitamento condicional pela inspeção, em autoclaves sob pressão, em tachos abertos de dupla parede, em digestores a seco, ou por outro processo aprovado pelo DISPOA, submetido a beneficiamento subsequente: Clarificação, desodorização parcial, filtração e eliminação da umidade, além da cristalização em batedores de dupla parede com circulação de água fria, sob ação de rolo frigorífico, pelo processo "Votador" ou por outro aprovado pelo DISPOA.





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 51 -

Parágrafo Único - A banha refinada deve satisfazer às seguintes especificações:

1. Cor branca;
2. Odor levemente a torresmo;
3. Textura - pasta homogênea ou ligeiramente granulada;
4. Umidade e resíduos 0,5% (meio por cento) no máximo;
5. Acidez no estabelecimento produtor 2 ml (dois mililitros) em soluto alcalino normal por cento, no máximo;
6. Ausência de ranço (Kreis).

Art. 234 - Entende-se por "Banha COMum" o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos, de mistura com ossos, pés, recortes de bochechas, aparas de carne e línguas, lábios, fôcinhos, rabos, traquéia, recortes de produtos curados de suínos, esôfagos, torresmos, gordura de decantação de tecidos adiposos de suínos, gordura de cozinhamento e inclusive essas mesmas matérias-primas quando procedentes de animais destinados a esse aproveitamento pela inspeção.

§ 1º - Permite-se o beneficiamento da banha comum, de acordo com as técnicas previstas neste regulamento, quando o produto será designado "Banha Comum Refinada".

§ 2º - A banha comum ou banha comum refinada, devem obedecer às seguintes especificações.

1. Cor branca ou branco-mate;
2. Odor a torresmo;
3. Textura - Pasta homogênea ou ligeiramente granulado;
4. Umidade e resíduos 1% (um por cento) no máximo;
5. Acidez no estabelecimento produtor 3 ml (três mililitros) em soluto alcalino normal por cento, no máximo;
6. Ausência de ranço.

Art. 235 - É permitido o beneficiamento da "Banha" em estabelecimento sob Inspeção Municipal, desde que procedente de outras fábricas registradas no DISPOA.

§ 1º - Nestes casos a Inspeção Municipal submeterá o produto a um exame preliminar e só autorizará o beneficiamento quando considerado em boas condições.

§ 2º - Sempre que o produto à beneficiar se encontre em más condições, a Inspetoria Municipal providenciará sua inutilização como produto comestível.

§ 3º - A juízo do DISPOA o produto poderá retornar ao estabelecimento de origem, para fins de rebeneficiamento.

§ 4º - No caso do parágrafo anterior, a Inspeção Municipal submeterá o produto a novos exames, antes de autorizar o rebeneficiamento.



.....



Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 52 -

Art. 236 - É proibido o fabrico de banha em tachos simples, a fogo direto.

Art. 237 - A banha que não se enquadrar nas especificações deste regulamento será considerada imprópria para o consumo e tratada como nele se dispõe para os produtos gordurosos não comestíveis.

Art. 238 - É permitida a adição de estearina de banha, obtida por prensa gem, em quantidade estritamente necessária para homogeneização e dar ao produto consistência e empastamento que permitam a embalagem em papel apergaminhado e sua exposição a venda nas condições ambientais.

Art. 239 - Para clarificação da "Banha Refinada", permite-se o emprego da terra crê (terra fuller), tenha de diatomáceas, carvão ativado ou ainda de misturas dessas substâncias empregadas em condições tecnológicas de tempo, temperatura e quantidade estritamente necessárias.

Parágrafo Único - Esses produtos devem ser completamente eliminados no decorrer do beneficiamento.

Art. 240 - É permitido o uso de substâncias químicas para neutralizar ou branquear a banha refinada e a banha comum, mediante prévia aprovação do DISPOA.

Parágrafo Único - Esses produtos devem ser completamente eliminados no decorrer do beneficiamento.

Art. 241 - A matéria-prima destinada ao preparo da banha quando não trabalhada no mesmo dia do abate dos animais, deve ser mantida em câmaras frias até sua fusão.

Parágrafo Único - Em todos os casos, a matéria-prima será previamente lavada.

Art. 242 - É permitido o emprego de antioxidantes na banha desde que aprovado pelo DISPOA, e mediante declaração nos respectivos rótulos.

Art. 243 - A banha que ainda se encontre no estabelecimento produtor e que por qualquer circunstância não mais se enquadra nas especificações fixadas neste regulamento, a juízo da Inspeção Municipal, pode ser rebeneficiada pelas técnicas aqui previstas.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 53 -

Art. 244 - Entende-se por "Unto fresco ou gordura de porco em rama", a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras, devidamente prensadas.

Art. 245 - O "Unto" ou "Gordura de porco em rama" deve satisfazer às seguintes especificações:

1. Ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor;
2. Isento de manchas e coágulos sanguíneos e de tecido muscular;
3. Não apresentar defeitos de manipulação ou de higiene;
4. Boa apresentação comercial, em embalagem que proteja o produto do contato com substâncias estranhas e de contaminações.

Art. 246 - Entende-se por "Toucinho Fresco" o panículo adiposo dos suínos ainda com a pele.

§ 1º - Quando submetido à frigorificação, será designado "Toucinho Frigorificado".

§ 2º - Quando tratado pelo sal (cloreto de sódio) apresentando incisões mais ou menos profundas na sua camada gordurosa, será designado "Toucinho Salgado".

§ 3º - Esses produtos devem satisfazer às seguintes especificações:

1. Ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor;
2. Isentos de manchas amareladas ou coágulos sanguíneos;
3. Apresentação comercial em embalagem que os proteja do contato com substâncias estranhas e de contaminações;
4. É proibido o emprego de antioxidantes diretamente no produto ou no sal usado no seu preparo.

C) Compostos

Art. 247 - Entende-se por "Compostos", o produto obtido pela mistura de gorduras e óleos comestíveis, de origem animal.

parágrafo Único - As gorduras de origem animal a empregar na elaboração de compostos não poderão ter ponto de fusão superior a 47°C (quarenta e sete graus centígrados).

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 54 -

Art. 248 - Os estabelecimentos registrados no DISPOA, que se dediquem à fabricação de compostos e não produzam a matéria-prima de origem animal necessária à fabricação, só poderão recebê-la quando do procedente de outros estabelecimentos também sob Inspeção Municipal.

§ 1º - Neste caso a Inspeção Municipal submeterá a matéria-prima a um exame preliminar e autorizará seu emprego, se considerada em boas condições.

§ 2º - Quando julgada em más condições, providenciará sua inutilização como produto comestível podendo, entretanto, autorizar seu retorno ao estabelecimento de origem.

Art. 249 - Distinguem os seguintes compostos:

a) Compostos de Gordura Bovina - Quando óleos vegetais forem associados à oleína, na proporção mínima de 25% (vinte e cinco por cento).

b) Compostos de Gordura de Porco - Quando a banha entra em quantidade não inferior a 30% (trinta por cento).

Art. 250 - É proibido o emprego de corantes nos compostos, ainda mesmo que para uniformizar a tonalidade da coloração.

Art. 251 - Permite-se o emprego de matérias-primas hidrogenadas no preparo de compostos, bem como de antioxidantes, de emulsificantes e de outros aditivos autorizados pelo DISPOA, mediante declaração no rótulo.

§ 1º - Tolera-se a adição, ao composto para confeitaria, de gordura hidrogenada de bovino na proporção máxima de 20% (vinte por cento).

§ 2º - A gordura bovina e a gordura vegetal só poderão ser submetidas à hidrogenação depois de previamente misturadas.

§ 3º - Nos casos deste artigo, o composto pronto para consumo não pode conter catalizador (níquel) em proporção superior a que se permite para as matérias-primas isoladamente, isto é, 1 : 250.000 (um para duzentos e cinquenta mil); a quantidade do catalizador no produto pronto para consumo será proporcional à quantidade de matéria-prima hidrogenada empregada.

Art. 252 - Nos compostos é obrigatório o emprego de reveladores como, o óleo de gergelim na proporção de 5% (cinco por cento) ou outros aprovados pelo DISPOA.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 55 -

Art. 253 - Os compostos devem satisfazer às seguintes especificações:

1. Pasta homogênea;
2. Acidez máxima no estabelecimento produtor de 1 ml (um mililitro) em 100 g (cem gramas) de matéria gorda;
3. Umidade e resíduos, no máximo 1% (um por cento);
4. Ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor bem como de odor ou sabor indicando decomposição hidrolítica dos ácidos gordos de baixo peso molecular.

Parágrafo Único - Os compostos que não se enquadrarem nas especificações deste regulamento devem ser considerados impróprios para o consumo e tratados como o previsto para os produtos gordurosos não comestíveis.

Art. 254 - Os compostos devem sair das fábricas em embalagem original in violável indicando nos rótulos sua composição qualitativa e quantitativa.

Art. 255 - Só é permitida a embalagem de compostos em envases de 20 kg (vinte quilogramas) no máximo, para comércio atacadista e varejista, permitindo-se para fins industriais embalagem até 200 kg (duzentos quilogramas).

Art. 256 - Podem ser toleradas variações nos componentes vegetais dos compostos e, conseqüentemente, na proporção das gorduras.

Parágrafo Único - Em tais casos a firma interessada solicitará prévia autorização ao DISPOA, esclarecendo as modificações que pretende adotar e a quantidade total modificada a fabricar.

Art. 257 - As gorduras comestíveis só serão embaladas depois de autorização concedida pela Inspeção Municipal.

SEÇÃO III

PRODUTOS GORDUROSOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 258 - Entende-se por "Produtos Gordurosos não Comestíveis", todos aqueles obtidos pela fusão de partes e tecidos não empregados na Alimentação Humana, bem como de carcaças, órgãos e vísceras, que forem rejeitadas pela Inspeção Municipal.

Parágrafo Único - São também considerados produtos gordurosos não comestíveis, os obtidos em estabelecimentos que não dispõem de instalações e equipamentos para elaboração de gorduras comestíveis.



.....



Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 56 -

Art. 259 - Os produtos gordurosos não comestíveis são genericamente denominados "SEBO", seguindo-se a especificação da espécie animal de que procedem. Quando procedentes de suínos serão designados "Graxa Branca".

Art. 260 - O Sebo Bovino terá dois tipos:

- a) Sebo Bovino nº 1;
- b) Sebo Bovino nº 2.

§ 1º - São características do Sebo Bovino nº 1:

- 1. Acidez inferior a 10 ml (dez mililitros) em s.n.%;
- 2. Textura homogênea;
- 3. Tonalidade creme, quando fundido;
- 4. No máximo 1% (um por cento) de umidade;
- 5. Odor característico.

§ 2º - São características do Sebo Bovino nº 2:

- 1. Acidez superior a 10 ml (dez mililitros) em s.n.%;
- 2. Aspecto granuloso e com partes ainda fluídas;
- 3. Tonalidade amarelo-escura ou alaranjada, com áreas de intensidade variável: Coloração avermelhada quando fundido.
- 4. Máximo de 1% (um por cento) de umidade;
- 5. Odor característico e bastante pronunciado.

Art. 261 - Os produtos gordurosos não comestíveis, serão destinados pelo emprego de fluoresceína, brucina e óleos minerais, de acordo com instruções do DISPOA.

Art. 262 - Todos os produtos condenados devem ser conduzidos à seção dos digestores, evitando-se sua passagem por salas onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.

Art. 263 - As carnes e produtos condenados serão inutilizados sob vigilância de funcionário da Inspeção Municipal.

Art. 264 - É proibido o aproveitamento de carcaças, partes de carcaças e órgãos de animais condenados, varredura em geral, restos e recortes de todas as seções do estabelecimento, para o preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 1º - Quando o estabelecimento não dispõe de aparelhagem, para a conveniente secagem da tancage ela será pelo método nos prensada antes de deixar a fábrica.



.....



Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 57 -

§ 2º - É permitida a cessão de peças condenadas, a juízo da Inspeção Municipal, à escolas e institutos científicos, mediante pedido expresso da autoridade interessada, que declarará na solicitação a finalidade do material, assumindo ainda inteira responsabilidade sobre outro destino que possa ser dado a ele.

Art. 265 - O envasamento das gorduras comestíveis só pode ser feito em presença de funcionário da Inspeção Municipal, que coletará, quando necessário amostra de cada partida, para controle laboratorial.

Art. 266 - Só podem ser usados, para acondicionamento e transporte de gorduras, recipientes aprovados pelo DISPOA.

§ 1º - Para as gorduras comestíveis os recipientes devem ser preferentemente novos, quando já usados devem estar em perfeito estado de conservação e não ter sido utilizado anteriormente para acondicionamento de substâncias repugnantes ou que, impregnando a madeira, possam transmitir às gorduras propriedades nocivas, cores, cheiro ou sabor estranhos.

§ 2º - A limpeza dos recipientes já usados deve ser feita a fundo, lavando-se com escova e água quente por dentro e por fora.

§ 3º - Para produtos gordurosos não comestíveis, os recipientes devem igualmente ser perfeitamente limpos, em bom estado de conservação e não estar impregnados por substâncias capazes de transmitir às gorduras cor ou odor estranhos.

§ 4º - É proibido o uso de recipientes que tenham contido anteriormente alcatrão ou seus derivados, azeite de peixe ou tinta, bem como aqueles que não se fecham hermeticamente.

SEÇÃO IV

SUBPRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 267 - Entende-se por "SUBPRODUTO NÃO COMESTÍVEL", todo e qualquer resíduo devidamente elaborado, que não se enquadre nas denominações e especificações deste regulamento.

Parágrafo Único - Permitem-se denominações de fantasia mediante declaração nos rótulos dos componentes do produto, qualitativa e quantitativamente.





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 58 -

Art. 268 - Entende-se por "ALIMENTO PARA ANIMAIS", todo e qualquer sub-produto industrial usado na alimentação de animais, tais como:

1. Farinha de carne;
2. Farinha de sangue;
3. Sangue em pó;
4. Farinha de ossos crus;
5. Farinha de ossos autoclavados;
6. Farinha de ossos degelatinizados;
7. Farinha de fígado;
8. Farinha de pulmão;
9. Farinha de carne e ossos;
10. Rações preparadas.

Art. 269 - Entende-se por "FARINHA DE CARNE, o subproduto obtido pelo cozimento em digestores a seco de restos de carne de todas as seções, de recortes e aparas diversas que não se prestam a outro aproveitamento, bem como de carcaças, partes de carcaças e órgãos rejeitados pela Inspeção Municipal, a seguir desengordurado por prensagem ou centrifugação e finalmente triturado.

§ 1º - O Subproduto de que trata este artigo deve conter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteína; no máximo 10% (dez por cento) de umidade e no máximo 10% (dez por cento) de gordura.

§ 2º - É proibida a mistura de pêlos, cerdas, cascos, chifres, sangue, fezes e conteúdo estomacal à matéria-prima destinada ao preparo de farinha de carne.

Art. 270 - Entende-se por "FARINHA DE SANGUE", o subproduto industrial obtido pelo cozimento a seco do sangue dos animais de açougue, submetido ou não a uma prévia prensagem ou centrifugação e posteriormente triturado.

Parágrafo Único - A Farinha de Sangue deve conter, no mínimo, 80% (oitenta por cento) de proteína e no máximo 10% (dez por cento) de umidade.

Art. 271 - Entende-se por "SANGUE EM PÓ", o subproduto industrial obtido pela desidratação do sangue por processos especiais.

§ 1º - Permite-se, quando necessário, a adição de anticoagulantes mediante aprovação prévia pelo DISPOA.

§ 2º - O Subproduto referido no presente artigo deve conter no mínimo 85% (oitenta e cinco por cento) de proteína e no máximo 8% (oito por cento) de umidade.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 59 -

Art. 272 - Entende-se por "FARINHA DE OSSOS CRUS", o subproduto seco e triturado, resultante do cozimento na água, em tanques abertos, de ossos inteiros após a remoção da gordura e do excesso de outros tecidos.

Parágrafo Único - A "FARINHA DE OSSOS CRUS", deve conter no mínimo 20% (vinte por cento) de proteínas e 40% (quarenta por cento) de fosfatos.

Art. 273 - Entende-se por "FARINHA DE OSSOS AUTOCLAVADOS", o subproduto obtido pelo cozimento de ossos em vapor sob pressão, secado e triturado.

Parágrafo Único - O Subproduto de que trata este artigo, deve conter no máximo 25% (vinte e cinco por cento) de proteínas e no mínimo 55% (cincoenta e cinco por cento), de cinzas.

Art. 274 - Entende-se por "FARINHA DE OSSOS DEGELATINIZADO", o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento de ossos, após a remoção de gordura e outros tecidos, em vapor sob pressão, resultante do processamento para obtenção de cola ou gelatina.

Parágrafo Único - A Farinha de ossos degelatinizados deve conter no máximo 10% (dez por cento) de proteína e 5% (cinco por cento) de gordura e no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de fosfato de cálcio.

Art. 275 - Entende-se por "FARINHA DE FÍGADO", o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento a seco de fígados, rins, pulmões, baço e corações, previamente desengordurados.

Parágrafo Único - O Subproduto de que trata este artigo deve conter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de umidade.

Art. 276 - Entende-se por "FARINHA DE PULMÃO", o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento a seco de pulmões.

Parágrafo Único - O Subproduto de que trata este artigo deve conter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteínas, no máximo 10% (dez por cento) de gordura.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 60 -

Art. 277 - Entende-se por "FARINHA DE CARNE DE OSSOS", o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento a seco de recortes em geral, aparas, resíduos e limpeza de correntes das operações nas diversas seções: Ligamentos, Muçosas, Fetos e Placentas, Orelhas e pontas de cauda; órgãos não comestíveis ou órgãos e carnes rejeitadas pela Inspeção Municipal, além de ossos diversos.

§ 1º - A Farinha de carne e ossos deve conter no mínimo 40% (quarenta por cento) de proteínas, no máximo 10% (dez por cento) de umidade, no máximo 10% (dez por cento) de gordura.

§ 2º - É proibida a mistura de pêlos, cerdas, cascos, chifres, sangue, fezes e conteúdo estomacal a matéria-prima destinada ao preparo da farinha de carne e ossos.

Art. 278 - Considera-se "RAÇÃO PREPARADA", toda e qualquer mistura em proporção adequada de produtos diversos destinados à alimentação de animais que tenham também em sua composição subprodutos designados neste regulamento como "Alimento Para Animais".

Parágrafo Único - A juízo do DISPOA, poderá ser permitido o aproveitamento de outras matérias-primas (vísceras, cerdas, penas, conteúdo estomacal) na elaboração de subprodutos destinados a rações preparadas.

Art. 279 - Quando a composição do "Alimento para animais", não se enquadrar nas especificações ou fórmulas aprovadas, permite-se sua correção pela mistura com outras partidas e após homogeneização perfeita.

Art. 280 - Entende-se por "ADUBO", todo e qualquer subproduto que se apresenta como fertilizante depois de cozido, secado e triturado.

Parágrafo Único - Estes subprodutos devem ser sempre submetidos a uma temperatura mínima de 115°C a 125°C (cento e quinze à cento e vinte e cinco graus centígrados), pelo menos por uma hora, quando elaborados por aquecimento a vapor e a uma temperatura mínima de 105°C (cento e cinco graus centígrados), pelo menos por quatro horas, quando pelo tratamento a seco.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 61 -

Art. 281 - Entende-se por "ADUBO DE SANGUE COM SUPERFOSFATO", o subproduto resultante do aproveitamento do sangue, integral ou não, por adição de superfosfato em quantidade conveniente.

Parágrafo Único - Este subproduto deve ter declarada no rótulo sua composição qualitativa e quantitativa.

Art. 282 - Entende-se por "CINZA DE OSSOS", o subproduto resultante da queima de ossos em recipientes abertos, devidamente triturados, devendo conter no mínimo 15% (quinze por cento) de fósforo.

Art. 283 - Permite-se o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transporte, desde que o estabelecimento disponha de instalações adequadas para esse aproveitamento.

Parágrafo Único - Em tal caso o conteúdo do aparelho digestivo dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento.

Art. 284 - Entende-se por "TANCAGE", o resíduo de cozimento de matérias-primas em autoclaves sob pressão, seco e triturado.

Art. 285 - Entende-se por "CRACKLING", o resíduo das matérias-primas trabalhadas em digestores, a seco antes de sua passagem pelo moinho.

Art. 286 - Entende-se por "ÁGUA RESÍDUAL DO COZIMENTO", a parte líquida obtida pelo tratamento de matérias-primas em autoclaves sob pressão.

§ 1º - Permite-se seu aproveitamento depois de escoimado da gordura, evaporado e concentrado, secado ou não como matéria-prima a ser incorporada a alimento para animais ou para fins industriais.

§ 2º - Este produto, quando seco deve conter no máximo 3% (três por cento) de gordura, no máximo 10% (dez por cento) de umidade e no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) de proteína.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 62 -

Art. 287 - Permite-se a adição de conservadores à bile depois de filtrada quando o estabelecimento não tenha interesse de concentrá-la.

§ 1º - Entende-se por "BILE CONCENTRADA", o subproduto resultante de aprovação parcial da bile fresca.

§ 2º - A Bile concentrada deve conter no máximo 25% (vinte e cinco por cento) de umidade e no mínimo 40% (quarenta por cento) de ácidos biliares totais.

Art. 288 - Entende-se por "ÓLEO DE MOCOTÓ", o subproduto extraído das extremidades ósseas dos membros de bovinos, depois de retirados os cascos, após cozimento em tanques abertos ou em autoclaves sob pressão, separado por decantação e posteriormente filtrado ou centrifugado em condições adequadas.

Parágrafo Único - O óleo de mocotó deve satisfazer às seguintes características:

1. Cor amarelo-claro ou amarelo-âmbar;
2. Menos de 1% (um por cento) entre impurezas e umidade;
3. Acidez em s.n.% de 5 ml (cinco mililitros) no máximo;
4. Ausência de ranço;
5. Ligeira turvação;
6. Não conter substâncias estranhas, outros óleos animais ou óleos vegetais.

Art. 289 - Entende-se por "CHIFRES" a camada córnea dos bovinos.

§ 1º - Os chifres devem ser deslocados de sua base de inserção depois de previamente mergulhados em água quente pelo tempo necessário (em média trinta minutos a setenta graus centígrados), para melhor facilidade de sua retirada.

§ 2º - Os chifres devem ser mantidos em depósitos não muito quente, secos e bem ventilados.

§ 3º - A Base de inserção da camada córnea, será designada "Sabugo de Chifre".

§ 4º - Entende-se por "Casco", a camada córnea que recobre a extremidade dos membros.

Parágrafo Único - Os chifres depois de dessecados pelo calor e triturados constituem a "Farinha de Chifres" ou a "Farinha de Cascos" ou ainda "Farinha de Chifres e Cascos", quando misturados.

Art. 290 - Os "Tendões e Vergas", tão prontamente quanto possível, devem ser submetidos à congelação, dessecados ou convenientemente tratados por água de cal ou ainda por processo aprovado pelo DISPOA.



.....



Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 63 -

CAPÍTULO V

CONSERVAS

Art. 291 - É proibido o emprego de substâncias que possam diminuir o valor nutritivo das conservas, ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

Parágrafo Único - É proibido o emprego de antissépticos, corantes, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas, a menos que constem neste regulamento ou que venham a ser aprovados pelo DISPOA.

Art. 292 - Só podem ser adicionados aos produtos cárneos, sal (cloreto de sódio), açúcar (sacarose), dextrose (açúcar de milho), vinagre de vinho, condimentos puros de origem vegetal, nitratos e nitrito de sódio, nitrato de potássio (salitre) e nitrito de potássio.

Parágrafo Único - Tolera-se nos produtos prontos a presença de nitritos na proporção máxima de 200 (duzentas) partes por milhão e de nitratos até 1 (uma) parte por mil, separadamente.

Art. 293 - É permitido o emprego de substâncias farináceas alimentícias com as restrições previstas neste regulamento.

Art. 294 - Entende-se por "Condimento", substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregadas com a finalidade de temperar as conservas.

Parágrafo Único - São condimentos que podem ser utilizados:

1. Aipo (*Celeri graveolens* e *apium graveolens*);
2. Alho (*Alium satium*);
3. Aneto (*Anethum graveolens*);
4. Aniz (*Pimpinella anizum*);
5. Baunicha (*Vanilla planifolia andrews*);
6. Canela (*Cinamomum ceylanicum breyre*);
7. Cardomomo (*Elleteria cardamomum*);
8. Cebola (*Alium cepa*);
9. Cominho (*Cuminum cyminum, L.*);

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 64 -

10. Coentro (*Coriandrum sativum*, L.);
11. Cravo (*Caryophyllus aromaticus*, L.);
12. Gengibre (*Zinziber officinalis roscoe*);
13. Louro (*laurus nobilis*, L.);
14. Macis (O envoltório da noz moscada);
15. Maiorana (*Majorana hortensis*);
16. Manjerona (*Origanum majorana*, L.);
17. Menta (*Menta viridis*, *Menta rotundifolia* e *Menta piperi-*
ta);
18. Mostarda (*Brassiva nigrai koeni brassiva*, junca, hooker e
sinapis Alb, L.);
19. Noz moscada (*Myristica fragans mane*);
20. Pimentas:
 - Branca (É o mesmo fruto, porém descortinado);
 - Preta (*Piper nigrum*, L.);
 - Vermelha ou P. de caiena (*Capsium baccatum* L.);
 - Malagueta (*Capsicum pendulim velloso*).
21. Pimento (*Pimenta officinalis lind* L.)
 - Sinon: Alespice, pimenta da jamaica, pimenta inglesa ou
condimento de quatro espécies.
22. Pimentão (*Paprika*) - (*Capsicum annum*, I.);
23. Salva (*Salva*) - (*Salvia officinalis*, L.);
24. Tomilho (*Thymus vulgaris*, L.).

Art. 295 - Entede-se por "Corantes", as substâncias que dêem um melhor e mais sugestivo aspecto às conservas, ao mesmo tempo que se prestar à uniformidade de sua coloração.

§ 1º - São corantes permitidos os de origem vegetal como o açafrão (*Crocussativus* L.), a curcuma (*Curcuma longa* L. e *Curcuma tinctoria*), a cenoura (*Daucs carota* L.), o Urucum (*bixa orelana*).

§ 2º - É proibido o emprego de qualquer corante derivado da hulha, em qualquer produto de origem animal, mesmo que colorir externamente produtos cárneos.

Art. 296 - O emprego de corantes e condimentos não especificados neste regulamento depende de prévia autorização do DISPOA, bem como o emprego de mistura ou de produtos prontos, contendo condimentos e corantes.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 65 -

- Art. 297 - Aos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é proibida a entrada de produtos que não constem deste regulamento ou que não tenham sido aprovados pelo DISPOA.
- Art. 298 - É permitido o emprego de produtos que realcem o sabor das conservas, desde que aprovadas pelo DISPOA, e mediante declarações nos rótulos.
- Art. 299 - O emprego de nitratos e nitritos, de sódio ou de potássio ou de qualquer combinação entre eles, só pode ser feito em quantidades tais que, no produto pronto para o consumo, o teor em nitrito não ultrapasse duzentas partes por milhão.
- Art. 300 - Os nitritos de sódio ou de potássio só podem ser empregado isoladamente ou combinadamente, nas seguintes proporções:
1. 240 g (duzentas e quarenta gramas) para cada 100 l (cem litros) de salmoura;
 2. 60 g (sessenta gramas), para cada 100 kg (cem quilogramas) de carne na cura a seco, de mistura com o sal (cloreto de sódio);
 3. 15 g (quinze gramas), para cada 100 kg (cem quilogramas) de carne picada ou triturada, de mistura com o sal (cloreto de sódio).
- § 1º - Os estoques de nitritos, bem como de misturas prontas que os contenham, ficarão sob guarda e responsabilidade da administração do estabelecimento.
- § 2º - A Inspeção Municipal fará verificar, sempre que julgar necessário o teor em nitrito de produtos ou misturas prontas, bem como das produzidas no próprio estabelecimento.
- § 3º - É permitido o emprego de produtos ou misturas prontas para cura desde que aprovados pelo DISPOA.
- Art. 301 - O sal (cloreto de sódio) empregado no preparo de produtos cárneos comestíveis deve se enquadrar nas especificações previstas neste regulamento.
- Art. 302 - Não é permitido o emprego de salmoura turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.
- Parágrafo Único - Permite-se, todavia, a recuperação de salmouras por fervura e filtração, para subsequente aproveitamento, a juízo da Inspeção Municipal.



.....



Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 66 -

Art. 303 - No preparo de embutidos não submetidos a cozimento, é permitida a adição de água ou gelo na proporção máxima de 3% (três por cento), calculados sobre o total dos componentes e com a finalidade de facilitar a trituração e homogeneização da mesma.

§ 1º - No caso de embutidos cozidos (salsichas tipo viena, francfort e outras) a percentagem da água ou gelo não de ultrapassar 10% (dez por cento).

§ 2º - No caso de embutidos cozidos e enlatados (salsichas tipo viena, francfort e outras) não só levará em conta a percentagem de água ou gelo adicionados, devendo no entanto, o produto final, antes do enlatamento, se enquadrar na relação água-proteína prevista neste artigo.

§ 3º - O cálculo será feito sobre o produto pronto pela relação três e meio de água para um de proteína (fator 6,25).

§ 4º - Só é permitido o emprego de gelo quando produzido com água potável.

Art. 304 - Entende-se por "Conserva Enlatada" todo produto em que a matéria-prima foi ou não curada, codimentada, embalada em recipiente metálico hermeticamente fechado, submetido a vácuo direto ou indireto e afinal convenientemente esterilizado pelo calor úmido e imediatamente esfriado, respeitada a peculiaridade do produto.

Parágrafo Único - A esterilização dos enlatados obedecerá a diferentes graduações de temperatura, segundo a capacidade da lata e a natureza do produto.

Art. 305 - O recipiente metálico destinado ao preparo de conservas deve ser de chapa estranhada (folha de flandres), novo e isento de falhas.

§ 1º - Não pode conter mais de 0,5% (meio por cento) de chumbo, nem mais de 1 : 10.000 (um para dez mil) de arsênico e nem menos de 97% (noventa e sete por cento) de estanho, dosado em ácido metastânico.

§ 2º - As soldas podem ser de estanho e chumbo, desde que não entrem em contato com o interior do recipiente.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 67 -

Art. 306 - É permitido o emprego de continentes devidamente revestidos por verniz ou outro material que venha a ser aprovado pelo DISPOA, bem como de continentes de vidro.

Art. 307 - Os recipientes de qualquer natureza, devem ser lavadas externa e internamente com água em temperatura não inferior a 80°C (oitenta graus centígrados) e sempre submetidos a um jato de vapor antes de sua utilização.

Parágrafo Único - O equipamento será provido de termômetro para controle da temperatura da água.

Art. 308 - Todas as conservas que exijam esterilização devem ser submetidas a essa operação imediatamente após o envase.

§ 1º - As latas verificadas mal fechadas ou defeituosas depois da esterilização não podem ser reparadas nem seu conteúdo aproveitado, a não ser nas seguintes condições:

1. Quando a reparação for efetuada dentro das primeiras 6(seis) horas que se seguirem à verificação do defeito, submetendo-se então a nova esterilização;
2. Quando o defeito for verificado no fim dos trabalhos e forem as latas conservadas em câmaras frias, em temperatura não superior a 1°C (um grau centígrado) devendo-se no dia imediato fazer novo envase ou reparação seguido da esterilização.

§ 2º - O conteúdo das latas não reparadas, de acordo com os itens 1 e 2 do parágrafo anterior, será considerado impróprio para o consumo.

Art. 309 - A esterilização só se considera completa, quando as latas já estejam frias e possam ser manipuladas para efeito de inspeção.

Art. 310 - O equipamento destinado à esterilização deve ser provido de manômetro para controle de pressão e termômetro para registro da operação.

Parágrafo Único - A curva gráfica das operações de esterilização será entregue à Inspeção Municipal todas as vezes que esta solicitar, com a devida identificação da partida.

Art. 311 - Amostras representativas de todas as partidas de produtos enlatados, no mínimo na proporção de 1% (um por cento) serão submetidas a testes de esterilização de 10 (dez) dias em sala estufa a 37°C (trinta e sete graus centígrados), antes de sua liberação.

Parágrafo Único - Esse período pode ser ampliado, sempre que a Inspeção Municipal julgar necessário.



.....



Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 68 -

Art. 312 - A Inspeção Municipal levará em conta no exame dos enlatados:

1. O estado e condições do recipiente, que não deve apresentar falha de estanhagem, estar isento de ferrugem ou outros defeitos, não estar amassado, nem apresentar orifícios;
2. Não se mostrar bombeado;
3. Submetido à prova de percussão, deve revelar som correspondente à natureza do enlatado;
4. À perfuração, não deve ocorrer desprendimento de gases, nem projeção de líquido, ao mesmo tempo que a entrada do ar nos continentes submetidos a vácuo produzirá um ruído característico, diminuindo consideravelmente a concavidade da tampa oposta;
5. Nas conservas que tomam a forma da lata, é recomendável retirá-las num só bloco, para exame das superfícies.
6. A conserva deve revelar cheiro, sabor e coloração próprias ao tipo;
7. À fragmentação, não deve demonstrar a presença de tecidos inferiores ou de outros que não constem da fórmula aprovada;
8. No exame microbiológico e químico serão realizadas as provas que couberem em cada caso e de acordo com as técnicas de laboratório aprovadas pelo DISPOA.
9. As conservas enlatadas não devem apresentar reação de amônia e apenas ligeiros vestígios de hidrogênio sulfurado ao saírem do estabelecimento produtor.

Art. 313 - As conservas enlatadas se classificam:

- a) TIPO "A"
- b) TIPO "B"

§ 1º - São consideradas conservas enlatadas TIPO "A", as elaboradas com carnes de primeira qualidade.

§ 2º - São consideradas conservas enlatadas do TIPO "B", as elaboradas com carnes chamadas de segunda qualidade de mistura com vísceras.

Art. 314 - É permitida a adição, nas conservas enlatadas, de gelatina comestível ou de Ágar - Ágar em proporções definidas e de acordo com a fórmula aprovada.

Art. 315 - É permitida a elaboração de conservas enlatadas, contendo carne e produtos vegetais.

Parágrafo Único - Os produtos previstos neste artigo trarão nos rótulos sua percentagem em carne e em vegetais.

Art. 316 - As conservas enlatadas são consideradas fraudadas:



.....



Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 69 -

1. Quando contenham carnes de espécies diferentes das declaradas nos rótulos;
2. Quando contenham substâncias estranhas à sua composição normal;
3. Quando apresentem proporção de determinadas substâncias, acima do que permite este regulamento;
4. Quando forem adicionadas, com intuito doloso, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões e outros tecidos inferiores.

Art. 317 - Entende-se por "Carne Bovina em Conserva" (Corned Beef), o produto obtido da carne desossada de bovino, curada, fragmentada parcialmente cozida, entalada em vácuo, esterilizada e esfriada imediatamente.

§ 1º - A "Carne bovina em conserva", pode também ser elaborada pelo cozimento parcial após a fragmentação, adicionada a seguir dos agentes de cura necessário enlatada, submetida a vácuo, esterilizada e rapidamente resfriada.

§ 2º - Entende-se por "Carne bovina picada em conserva" (Corned Beef Hash), o produto obtido como previsto neste artigo, no qual porém, a carne é finamente picada e adicionada de batatas cortadas e de condimentos.

Art. 318 - O produto elaborado nas condições do artigo anterior com de suíno ou ovino será respectivamente designado "Carne de porco em conserva", (Corned Pork) e "Carne de ovino em conserva" (Corned Mutton).

Art. 319 - Entende-se por "Peito Bovino", (Brisket Beef), o produto elaborado como previsto para a carne bovina em conserva, tendo como matérias-primas a carne da região do peito dos bovinos, curada e cortada em blocos das dimensões da lata a usar.

Art. 320 - Entende-se por "Carne Prensada" (Pressed Beef), carne bovina em conserva, tendo como matéria-prima carnes curadas num só bloco, cortado nas dimensões da lata a usar.

Art. 321 - Entende-se por "Língua Enlatada", seguido de denominação da espécie animal de procedência, o produto obtido exclusivamente com línguas, adicionado de gelatina ou de Ágar-Ágar.



.....



Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 70 -

- § 1º - As línguas a enlatar serão previamente lavadas, raspadas a quente, removida a camada epitelial, bem como tecidos vizinhos de sua inserção (ossos, cartilagens, glândulas).
- § 2º - As línguas serão previamente curadas e a seguir cozidas em água.
- § 3º - As línguas a enlatar não devem apresentar qualquer lesão.
- § 4º - Permite-se completar a embalagem das latas com pedaços de língua.
- Art. 322 - Como "Rabada Enlatada", entende-se a conserva elaborada com as vértebras coccigeanas maiores dos bovinos, curadas, condimentadas, adicionadas ou não de gelatina ou de Ágar-Ágar, cozidas, enlatadas e esterilizadas.
- Art. 323 - É permitido o preparo de outras conservas enlatadas, desde que sua composição e tecnologia tenham sido aprovadas pelo D.I.S.P.O.A.
- Art. 324 - Entende-se por "Presunto", seguido das especificações que couberem, exclusivamente o produto obtido com o pernil dos suínos.
- § 1º - Nenhum produto, elaborado com matéria-prima de suínos que não o pernil, pode ser designado presunto.
- § 2º - Os presuntos podem ser designados: cru, defumado, tipo westfália, tipo bayone ou outros, enlatados, com ossos ou de qualquer forma que caracterize sua peculiaridade.
- Art. 325 - Entende-se por "Paleta", seguido das especificações que couberem, o produto obtido com o membro dianteiro dos suínos.
- Art. 326 - A designação "Apresuntado", só pode ser dada a produtos elaborados com recortes de presunto ou paleta de suínos, transformados em massa condimentados, enlatados ou não e esterilizados.
- Art. 327 - Tolerase a adição de fosfato disódico, hexameta-fosfato de sódio, pirofosfato de sódio e pirofosfato ácido de sódio as salmouras de cura destinadas a presuntos e paletas, no preparo de produtos enlatados apresuntados de massa triturada, desde que, de tal uso não resulte mais de 0,5% (meio por cento) de fosfato adicionado a produto final.





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 71 -

Parágrafo Único - Em instruções especiais o D.I.S.P.O.A., fixará as técnicas de emprego de tais fosfatos, bem como suas quantidades máximas.

Art. 328 - O lombo, as costelas ou outras partes do porco, podem servir para o preparo de conservas que serão designadas pelas respectivas regiões empregadas, seguidas de peculiaridades de caracterização.

Art. 329 - Entende-se por "Caldo de Carne", o produto líquido que resulta do cozimento de carnes, isento de gordura, tendões, cartilagens e ossos, filtrados, envasados e esterilizados.

Parágrafo Único - O "Caldo de Carne", adicionado de vegetais ou de massa será designado "Sopa", produto este que trará nos rótulos seus componentes

Art. 330 - O Caldo de carne concentrado, mas ainda fluído será designado "Extrato Fluído de Carne".

Parágrafo Único - O Extrato Fluído de Carne", deve satisfazer aos requisitos exigidos para o extrato de carne, exceto quanto à menor concentração devendo ter mais de 50% (cinquenta por cento) e menos de 75% (setenta e cinco por cento) de sólidos totais a ser esterilizados depois de evasado.

Art. 331 - O Caldo de carne, concentrado até consistência pastosa, será designado "Extrato de Carne"; quando condimentado, será designado "Extrato de Carne com temperos".

Art. 332 - O "Extrato de Carne", deve apresentar as seguintes características:

1. Perfeita solubilidade em água fria, executando o depósito normal de albumina coagulada;
2. Ausência de substâncias estranhas, embora inócuas, tais como caseína, dextrina e outras, exceção feita para o "Extrato de carne com temperos", no qual é permitido o emprego de condimentos;
3. Ter no mínimo 75% (setenta e cinco por cento), de sólidos totais;
4. Ter no máximo 40% (quarenta por cento) de resíduo mineral, calculado sobre os sólidos totais;
5. Ter no máximo 12% (doze por cento) de sal, calculado sobre os sólidos totais;
6. Ter no mínimo 0,6% (seis decigramas por cento) de gorduras;
7. Ter no mínimo 8% (oito por cento) de nitrogênio;
8. Ter no mínimo 7% (sete por cento) de creatininas calculadas sobre os sólidos totais.



.....



Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 72 -

- Art. 333 - Entende-se por "Pasta" o produto elaborado com carne ou órgão reduzido a massa, condimentado, adicionado ou não de farinha - ceos e gordura, enlatado e esterilizado.
- Art. 334 - As pastas de fígado de língua, de presunto, de galinha ou outras, devem contar no mínimo 30% (trinta por cento) da matéria-prima que lhes dá denominação.
- Parágrafo Único - As pastas não podem conter mais de 10% (dez por cento) de amido ou fécula, nem mais de 55% (cinquenta e cinco por cento) de umidade.
- Art. 335 - É permitido o preparo de produtos devidamente esterilizados e destinados a alimentação de animais (caães).
- § 1º - A elaboração desses produtos não interferirá de modo algum com a manipulação e preparo de produtos alimentícios de uso humano.
- § 2º - A elaboração de tais produtos será feita em equipamentos exclusivamente destinados a essa finalidade.
- § 3º - Esses produtos e equipamentos estão sujeitos aos mesmos cuidados fixados neste regulamento.
- Art. 336 - Entende-se por "Embutido", todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis curado ou não, condimentado, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa bexiga ou outra membrana animal.
- Parágrafo Único - É permitido o emprego de películas artificiais no preparo de embutidos, desde que aprovadas pelo D.I.S.P.O.A.
- Art. 337 - As tripas e membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.
- Art. 338 - Os embutidos não podem conter mais de 5% (cinco por cento) de amido ou fécula, adicionados para dar melhor liga a massa.
- Parágrafo Único - As salsichas só poderão conter amido ou fécula na proporção máxima de 2% (dois por cento).
- Art. 339 - Segundo o tipo de embutido e suas peculiaridades, podem entrar em sua composição tendões e cartilagens.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 73 -

Art. 340 - Entende-se por "Morcela", o embutido contendo principalmente sangue, adicionado de toucinho moído ou não, condimentado e convenientemente cozido.

Art. 341 - A Inspeção Municipal só permitirá o preparo de embutidos de sangue quando a matéria-prima seja colhida isoladamente de ca da animal e em recipiente separado, rejeitando o sangue proce dente dos que venham a ser considerados impróprios para o con sumo.

Parágrafo Único - É proibido desfibrinar o sangue a mão, quan do destinado a Alimentação Humana.

Art. 342 - Permite-se o aproveitamento do plasma sanguíneo no preparo de embutidos, desde que obtidos em condições adequadas.

Art. 343 - Os embutidos preparados em óleos devem ser cozidos em temperatura não inferior a 72°C (setenta e dois graus centígrados) ^T no mínimo por 30 (trinta) minutos.

Art. 344 - É permitido dar um banho de parafina purificada e isenta de odores na membrana que envolve os embutidos; permite-se, com a mesma finalidade, o emprego de cera ou de mistura desde que não prejudiquem o produto, a juízo da Inspeção Municipal.

Parágrafo Único - O emprego de vernizes na proteção de embuti dos depende de aprovação prévia do DISPOA.

Art. 345 - Os embutidos são considerados fraudados:

1. Quando forem empregadas carnes e matérias-primas de qualidade ou em proporção diferente das constantes da fórmula aprovada;
2. Quando forem empregados conservadores e corantes não permitidos neste regulamento;
3. Quando houver adição de água ou de gelo com intuito de aumentar o volume e o peso do produto e em proporção superior à permitida neste regulamento;
4. Quando forem adicionados tecidos inferiores.

Art. 346 - Devem ser considerados alterados e impróprios para consumo:

1. Quando a superfície é úmida, pegajosa, excluindo líquido;
2. Quando a palpação se verifiquem partes ou áreas flácidas ou consistência anormal;
3. Quando há indícios de fermentação pútrida;

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 74 -

4. Quando a massa apresenta manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade;
5. Quando a gordura está rançosa;
6. Quando o envoltório está perfurado por parasitas que atinjam também a massa;
7. Nos casos de odor e sabor estranhos, anormais;
8. Quando se constatarem germes patogênicos;
9. Quando manipulados em más condições de higiene, trazidas pela presença de E. coli típica.

Art. 347 - Entendem-se por presença por "Salgados", produtos preparados com carne ou órgãos comestíveis, tratados por sal (cloreto de sódio) ou misturas de sal, açúcar, nitratos, nitritos e condimentos, como agentes de conservação e caracterização organolépticas.

Art. 348 - Entendem-se por "Defumados", os produtos que após o processo de cura são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característico, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.

§ 1º - Permite-se a defumação a frio.

§ 2º - A defumação deve ser feita em estufas construídas para essa finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

Art. 349 - Entende-se por "Bacon" e por "Barriga-Defumada", o corte da parede torácico-abdominal do porco que vai do externo ao púbis, com ou sem costelas, com músculos, tecido adiposo e pele, convenientemente curado e defumado.

Parágrafo Único - O "Bacon" e a "Barriga Defumada", podem ser preparados em fatias, acondicionados em latas ou papel impermeável.

Art. 350 - Entende-se por "Língua defumada", a língua de bovino curada, cozida ou não e defumada.

Art. 351 - Entende-se por "Lombo", seguido de designação da técnica de preparo (salgado, curado, defumado), o produto obtido com o corte da região lombar dos suínos.

Art. 352 - Cortes de variadas regiões, salgados, curados ou defumados são considerados especialidades industriais.

Parágrafo Único - Nesses casos o DISPOA, exige perfeita identificação da região adotada, para efeito de designação do produto.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 75 -

Art. 353 - Os órgãos comestíveis conservados pela salga, serão genericamente designados "Miudos Salgados", seguindo-se a denominação de espécie animal de procedência.

Art. 354 - Entendem-se por "Dessecados", os produtos preparados com carnes ou órgãos comestíveis, curados ou não e submetidos à desidratação mais ou menos profunda.

Art. 355 - Entende-se por "Charque", sem qualquer outra especificação, a carne bovina salgada e dessecada.

§ 1º - Quando a carne empregada não for de bovino, depois da designação "Charque", deve esclarecer a espécie de procedência.

§ 2º - Permite-se na elaboração do charque a pulverização do sal com solução contendo substâncias aprovadas pelo DISPOA, que se destinam a evitar alterações de origem microbiana, segundo técnica e proporção indicadas.

Art. 356 - O charque não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade na porção muscular, nem mais de 15% (quinze por cento) de resíduo mineral fixo total, tolerando-se até 5% (cinco por cento) de variação.

Parágrafo Único - O charque deve ser considerado alterado:

1. Quando tem odor e sabor desagradáveis, anormais;
2. Quando a gordura está rançosa;
3. Quando amolecido, úmido e pegajoso;
4. Quando com áreas de coloração anormal;
5. Quando é "seboso";
6. Quando apresenta larvas ou parasitas;
7. Por alteração outra, a juízo da Inspeção Municipal.

Art. 357 - Entende-se por "Gelatina Comestível", o produto da hidrólise em água fervente de tecidos ricos em substâncias colagênicas (cartilagens, tendões, ossos, aparas de couro), concentrado e secado.

§ 1º - No preparo deste produto a Inspeção Municipal só permitirá o emprego de matérias-primas procedentes de animais que não tenham sofrido qualquer restrição.

§ 2º - A gelatina em folhas pode ser colorida pelo emprego de corante previamente aprovado pelo DISPOA.

§ 3º - A gelatina comestível deve ser purificada e dessecada, ser inodora e transparente quando em folhas, coloridas ou não.

§ 4º - A gelatina comestível deve obedecer as seguintes especificações:

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 76 -

1. Não conter mais de 2% (dois por cento) de cinzas;
2. Não conter menos de 15% (quinze por cento) de ní-trogênio;
3. pH 4,7 a 6,5 (quatro e sete décimos a seis e cinco décimos) numa solução de 12,5 (doze e meio por cen-to);
4. Em solução de 1% (um por cento) em água quente, deixada esfriar, deve formar a geléia sem cheiro e praticamente sem sabor;
5. Arsênio: máximo, uma parte em um milhão;
6. Em solução de água quente (1 para 40) deve ser isen-ta de qualquer cheiro desagradável e quando vista em camada de 2 cm (dois centímetros) só deve mos-trar ligeira opalescência;
7. Anidrido sulfuroso: máximo 40 ppm (quarenta partes por milhão).

Art. 358 - Entende-se por "Carne desidratada de bovino", o produto ob-tido pela desidratação da carne bovina fragmentada, conveni-entemente cozida, adicionada ou não de caldo concentrado ou de gordura fundida, dessecada em aparelhagem e sob temperatu-ra adequada.

Art. 359 - Permite-se nomes de fantasia nas conservas de carne, desde que se trate de produto com fórmula previamente aprovada.

TÍTULO VIII

COAGULANTES, CONSERVADORES, AGENTES DE CURA E OUTROS

Art. 360 - Entende-se por coagulantes, conservadores, agentes de cura e outros, substâncias empregadas na indústria de produtos de origem animal, tendo em vista sua tecnologia e valor bromató-lógico, conservação e apresentação.

CAPÍTULO I

COAGULANTES

Art. 361 - Entende-se por "Coalho", o extrato aquoso, concentrado a bai-xa temperatura, dessecado ou não preparado com estômago de bezerro; distinguem-se os coalhos: líquidos, em pó, em pastilhas e natural seco.





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 77 -

Art. 362 - São características do coalho:

a) Coalho Líquido:

1. Limpidez ou ligeira opalescência;
2. Ausência de depósito;
3. Cheiro característico que não denuncie fermentação;
4. Poder coagulante mínimo de 1:10.000 (um por dez mil) à temperatura de 35°C (trinta e cinco graus centígrados) e em tempo inferior a 40 (quarenta) minutos.

b) Coalho em Pó:

1. Aspecto homogêneo;
2. Cor branca, ligeiramente amarelada;
3. Odor característico que não denuncie fermentação;
4. Poder coagulante mínimo de 1:80.000 (um por oitenta mil) à temperatura de 35°C (trinta e cinco graus centígrados) e em tempo inferior a 40 (quarenta) minutos.

c) Coalho em Pastilhas:

1. Aspecto homogêneo;
2. Desagregação fácil na água;
3. Cor branca, ligeiramente amarelada;
4. Ausência de conservadores;
5. Poder coagulante nunca inferior a 1:50.000 (um por cinquenta mil) à temperatura de 35°C (trinta e cinco graus centígrados) em tempo inferior a 40 (quarenta) minutos.

Art. 363 - Entende-se por "Coalho natural seco", o produto obtido por desidratação do coagulador de nonato, de bezerro, de cabrito ou de cordeiro alimentados exclusivamente com leite.

Parágrafo Único - O "Coalho natural seco", só pode ser usado após maturação em soro lácteo ou por culturas puras de fermentos lácticos 12 e 24 ^T (doze e vinte e quatro) horas antes de seu emprego como coagulante, coando-se previamente para separar os sólidos não utilizáveis.

Art. 364 - É permitido adicionar aos coalhos líquidos sal (cloreto de sódio), álcool etílico e glicerina e aos coalhos em pó ou em pastilhas, sal (cloreto de sódio) e lactose.

Parágrafo Único - É permitido, a adição de ácido bórico em quantidade tal que não seja revelável nos queijos.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 78 -

Art. 365 - Só é permitido o uso de coalhos aprovados pelo DISPOA, e os laboratórios que os fabricam ficam sujeitos à sua fiscalização, abrangendo a instalação, o equipamento, a elaboração, o acondicionamento e a rotulagem dos coalhos.

CAPÍTULO II

CONSERVADORES, CORANTES, CONDIMENTOS E OUTROS.

Art. 366 - Entende-se por "Sal", para uso na indústria animal, o cloreto de sódio obtido de jazidas, fontes naturais ou de água do mar.

Art. 367 - Para emprego geral em produtos de origem animal, o sal deve preencher as seguintes especificações:

1. Teor em cloreto de sódio: no mínimo de 96,5% (noventa e seis e meio por cento).
2. Ausência de substâncias orgânicas e minerais estranhas à composição normal do sal.
3. Insolúveis totais na água: no máximo 0,3% (três décimos por cento).
4. Graus de turbidez: máximo de 50 (cincoenta).

Art. 368 - Para o emprego na indústria de laticínios e nas algas finas, o sal deve ser refinado e esterilizado, devendo preencher as seguintes especificações:

1. Teor mínimo em cloreto de sódio 98,5% (noventa e oito e meio por cento);
2. Ausência de substâncias orgânicas e minerais estranhas à composição normal do sal;
3. Insolúveis totais na água: no máximo 0,2% (dois décimos por cento);
4. Grau de turbidez: no máximo de 25 (vinte e cinco).

Art. 369 - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal deve existir depósitos apropriados para guarda e conservação do sal.

Art. 370 - É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo Único - É permitida a recuperação dessas salmouras após fervura e filtração, a juízo da Inspeção Municipal.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 79 -

Art. 371 - A Inspeção Municipal deve verificar a espaços regulares, a qualidade do sal (cloreto de sódio), emprego na fabricação dos produtos.

Art. 372 - Entende-se por "Condimento", o produto contendo substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregado com o fim de temperar o alimento, dando-lhe aroma e sabor.

Art. 373 - Entende-se por "Corante", substância que confere um melhor e mais sugestivo aspecto aos produtos alimetícios, dando-lhes tonalidade de cor mais atraente.

Art. 374 - É permitido o emprego dos seguintes corantes e condimentos:

1. Açafrão (*crocus sativas*, L);
2. Aipo (*Apium graveolens* e *Celeri graveolens*);
3. Alho (*Allium sativum*);
4. Aneto (*Anethum graveolens*);
5. Aniz (*Pimpinella anizum*, L);
6. Baunilha (*Vanilla planifolia*, andrews);
7. Canela (*Cinnamomum ceylanicum*, brevre);
8. Cardamomo (*Elleteria cardamomum*);
9. Cebola (*Allium cepa*);
10. Cenoura (*Dancus carota*);
11. Coentro (*Coriandrum sativum*, L);
12. Cominho (*Cuminum cyminum*);
13. Cravo da Índia (*Caryophylus aromaticus*, L);
14. Curcuma (*Curcuma longa*, L);
15. Gengibre (*Zinziber offinalis*, Roscoe);
16. Louro (*Laurus nobilis*, L);
17. Macis (Envoltório da *Myristica fragans*, Maute);
18. Maiorana (*Anethum graveolens*);
19. Manjerona (*Origanum majorana*, L);
20. Mento (*M. viridis*, *M. rotundifolia* e *M. piperita*, L);
21. Mostarda:
 - Negra (*Brassiva nigra*, Koen);
 - Parda (*Brassiva juncea*, Hocker);
 - Branca (*Sinapis alba*, L.) e Misturas;
22. Noz Moscada (*Myristica fragans*, Maute) desprovida completamente de envoltório;
23. Pimenta:
 - Negra (*Piper nigrum*, L);
 - Branca (Mesmo fruto, porém descorticado);
 - Vermelha ou Pimenta de caiena (*Capsicum baccatum*, L);
 - Malagueta (*Capsicum pendulum*, Velloso);

.....





Prefeitura Municipal de Agudo
Estado do Rio Grande do Sul

- 80 -

- 24. Pimentão (Paprika) (*Capsicum annum*, L);
- 25. Pimento ou Pimenta da Jamaica ou Pimenta Inglesa (*Pimenta Officinalis*, Linds);
- 26. Saliva (*Saliva officinalis*, L);
- 27. Tomilho (*Thymis vulgaris*, L);
- 28. Urucum (*Bixa crellana*).

Parágrafo Único - Além desses corantes e condimentos pode ser permitido o emprego de outros, desde que a provados pelo DISPOA.

Art. 375 - É proibido o uso ou emprego de substâncias químicas conservadoras, nocivas à saúde do Homem, nos produtos de origem animal.

Art. 376 - Os nitratos e nitritos de sódio e de potássio, usados na elaboração dos produtos de origem animal não devem conter metais pesados, nem substâncias tóxicas ou não permitidas neste regulamento.

TÍTULO IX

EMBALAGEM E ROTULAGEM

CAPÍTULO I

EMBALAGEM

Art. 377 - Os produtos de origem animal, destinados à Alimentação Humana, só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos neste regulamento ou que venham a ser aprovados pelo DISPOA.

Parágrafo Único - Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, poderá ser exigida embalagem ou acondicionamento estandarizado em formato, dimensão e peso.

Art. 378 - 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.

Parágrafo único - Em hipótese alguma podem ser utilizados, se anteriormente tenham sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.



.....



Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 81 -

Art. 379 - São permitidos como acondicionamento, envoltório e embalagem de matérias-primas e produtos de origem animal, de acordo com a sua natureza:

1. Estoquinate internamente e sacos de aniagem ou juta externamente como envoltório de carnes frigorificadas, destinadas ao consumo em natureza, bem como órgãos e vísceras;
2. Sacaria própria para carnes dessecadas;
3. Sacaria de aniagem, juta ou outros para produtos destinados à layoura, a indústria e à alimentação de animais;
4. Panos próprios devidamente higienizados, conforme a natureza do produto;
5. Tripas, bexigas e outras membranas animais para produtos embutidos;
6. Películas artificiais aprovadas pelo DISPOA;
7. Latas de folhas de flandres para produtos em geral, de acordo com as especificações previstas neste regulamento;
8. Vasilhame de aço inoxidável, permitindo-se, conforme o caso, os de ferro galvanizado ou estanhado;
9. Recipientes de madeira ou de papelão;
10. Papel metálico, papel impermeável ou similar, papel apergaminhado e outros aprovados;
11. Recipientes de vidro;
12. Caixas de madeira ou engradados de madeira, conforme o caso;
13. Barrigas, quertelas, bordalezas e similares;
14. Outros recipientes, vasilhames, continentes ou embalagens autorizadas pelo DISPOA.

CAPÍTULO II

ROTULAGEM

SEÇÃO I

ROTULAGEM EM GERAL

Art. 380 - Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

Parágrafo Único - Os produtos de origem animal que devem ser fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter identificação do estabelecimento de origem.





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 82 -

Art. 381 - Considera-se rótulo para efeito do artigo anterior, qualquer identificação impressa ou litografada, além de dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre matérias-primas, produtos ou continentes.

§ 1º - Fica a critério do DISPOA, permitido para certos produtos o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo de inspeção.

§ 2º - Os embutidos não enlatados para a venda a granel serão identificados por meio de uma etiqueta apenas a cada amarrado.

§ 3º - A juízo do D.I.S.P.O.A., no caso de produtos que por suas dimensões não comportem no rótulo todos os dizeres fixados neste regulamento, tais dizeres deverão constar da embalagem coletiva (caixas, latas, vidros, etc.).

Art. 382 - Além de outras exigências previstas neste regulamento e em legislação ordinária, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

1. Nome verdadeiro do produto em caracteres destacados uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas neste regulamento, ou nome aceito por ocasião da aprovação das fórmulas;
2. Nome da firma responsável;
3. Nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;
4. Carimbo oficial da Inspeção Municipal;
5. Natureza do estabelecimento de acordo com a classificação oficial prevista neste regulamento;
6. Localização do estabelecimento, bairro, rua e número;
7. Marca comercial do produto;
8. Algarismos correspondentes à data da fabricação dispostos em sentido horizontal ou vertical;
9. Pesos: líquido e bruto;
10. Fórmulas de composição ou outros dizeres, quando previstos neste regulamento;

Art. 383 - A data de fabricação, conforme a natureza do continente ou envoltório, será impressa, gravada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do DISPOA, detalhado dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos últimos algarismos.

Parágrafo Único - Faculta-se o emprego do dígito, em que o ano será representado por seus dois últimos algarismos, tendo a direita aquele que corresponder o mês e à esquerda o referente ao dia da fabricação.





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 83 -

Art. 384 - Quando os produtos acondicionados em recipientes metálicos, madeira ou vidro serão designados nos rótulos ou continentes os pesos bruto e líquido e nos demais casos, a juízo do DISPOA, constará apenas o peso líquido, médio ou base.

Parágrafo Único - De acordo com a natureza da rotulagem, os pesos devem ser impressos nos rótulos, litografados ou colados por meio de carimbo.

Art. 385 - Nos rótulos podem figurar referências a prêmios obtidos em exposições oficiais, desde que devidamente confirmada sua concessão, bem como prêmios de estímulos e menções honrosas conferidas pelo DISPOA.

Art. 386 - Na composição de marcas é permitido o emprego de desenhos a elas alusivos.

§ 1º - No caso de marcas com nomes de pessoas vivas ou mortas de relevo no País, será exigida a autorização do homenageado ou herdeiro que tenha autoridade legal para conceder a permissão, caso o interessado não faça prova de anterior registro no Departamento Nacional de propriedade industrial.

§ 2º - É proibido o uso de marcas, dizeres ou desenhos alusivos à Bandeira Nacional, símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, fatos, estabelecimentos, etc., da União dos Estados, Territórios, dos Municípios e do Distrito Federal, a menos que haja autorização expressa da autoridade competente.

Art. 387 - É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se, a juízo do DISPOA, às denominações próprias.

Parágrafo único - As marcas que infringirem o presente artigo, embora registradas no Departamento Nacional de propriedade industrial, não poderão, a juízo do DISPOA, ser usadas.

Art. 388 - Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados respeitando obrigatoriamente a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Art. 389 - No caso de cassação de registro ou relacionamento ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal, a qual entregará todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 87 -

E) MODELO 5:

1. Dimensões: 0,02m x 0,01m (dois por um centímetro).
2. Forma: Retangular no sentido horizontal.
3. Dizeres: As iniciais "S.I.M.", logo abaixo o número de registro do estabelecimento.
4. Uso: Para rótulos e outras pequenas peças para o consumo humano de origem animal, como linguiça.

SEÇÃO IV

REGISTRO DE RÓTULO

Art. 404 - Os estabelecimentos só podem utilizar rótulos em matérias - primas e produtos de origem animal, quando devidamente aprovados e registrados pelo D.I.S.P.O.A.

Parágrafo Único - Para efeito do registro o D.I.S.P.O.A., manterá livro próprio, especialmente destinado a este fim.

Art. 405 - A aprovação e registro de rótulos devem ser requeridos pelo interessado que instruirá a petição com os seguintes documentos:

1. Exemplares, em 4 vias, dos rótulos a registrar ou usar, em seus diferentes tamanhos;
2. Memorial descritivo do processo de fabricação do produto, em 4 vias, detalhando sua composição e respectivas percentagens.

Parágrafo Único - Quando o peso e a data de fabricação só possam ser colocados após adição e rotulagem do produto, a petição deve consignar essa ocorrência.

Art. 406 - Para efeito de registro os rótulos devem ser sempre apresentados em papel; mesmo nos que devam ser litografados, pintados ou gravados, será exata reprodução em papel.

Art. 407 - É aconselhável, para evitar despesas e simplificar o registro, que os interessados, antes de solicitarem o registro, peçam exame e verificação de croquis dos rótulos que pretendem utilizar, fazendo-os acompanhar de clara indicação das cores a empregar.

Art. 408 - Os rótulos registrados trarão impressa a declaração de seu registro no D.I.S.P.O.A., seguida do número respectivo.

Art. 409 - Os rótulos só podem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos pode ser feita sem prévia aprovação do D.I.S.P.O.A.



.....



Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 88 -

- Art. 410 - Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem ou o carimbo da Inspeção Municipal.
- Art. 411 - Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ter ultimado o seu registro, sem que os rótulos dos principais produtos e subprodutos a serem fabricados estejam previamente aprovados e registrados no D.I.S.P.O.A.
- Art. 412 - Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo Art. 403, sob pena de responsabilidade do médico veterinário credenciado sob jurisdição das quais esteja o estabelecimento faltoso

TÍTULO X

REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS

- Art. 413 - Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos pela fábrica para consumo.
- § 1º - Os produtos que nessa reinspeção forem julgados impróprios para consumo devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais, depois de retiradas marcas oficiais.
- § 2º - Quando ainda permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.
- Art. 414 - Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em fábrica sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento também registrado no D.I.S.P.O.A.
- Parágrafo Único - É proibido o retorno ao estabelecimento de origem de produtos que, na inspeção, sejam considerados impróprios para o consumo, devendo-se promover sua transformação ou aproveitamento condicional.
- Art. 415 - Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação.





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 89 -

- § 1º - Sempre que necessário a Inspeção Municipal verificará o PH sobre o extrato aquoso da carne.
- § 2º - Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a inspeção adotará o PH entre 6,0 e 6,4 (seis e seis e quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

TÍTULO XI

TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

- Art. 416 - Os produtos de matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, satisfeitas as exigências do presente regulamento, têm livre curso no Município, podendo ser exposto ao consumo.
- Parágrafo Único - No que diz respeito ao Abatedouro Distrital Classe I, este tem seu comércio restrito ao local de abate.
- Art. 417 - Autoridades de Saúde Pública, em sua função de policiamento da alimentação nos estabelecimentos atacadistas e varejistas devem comunicar ao D.I.S.P.O.A., os resultados das análises fiscais que realizarem, se das mesmas resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos e matérias-primas.
- Art. 418 - Os produtos não destinados à Alimentação Humana, como couros, lãs, chifres, subprodutos industriais e outros, procedentes de estabelecimentos que não inspecionados pelo D.I.S.P.O.A., só podem ter livre trânsito se procedentes de zonas onde não grassem doenças contagiosas, atendidas também outras medidas determinadas pelas Autoridades Oficiais da Defesa Sanitária Animal.
- Art. 419 - O D.I.S.P.O.A., sempre que necessário, poderá solicitar colaboração das Autoridades Federais, Estaduais ou Municipais, inclusive policiais, que desempenharem funções de fiscalização, para auxílio na formação de barreiras nos principais acessos do Município, assim como para apreensão de produtos de origem animal, procedentes de estabelecimentos sem fiscalização e outros comprovadamente de Abate Clandestino.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 90 -

TÍTULO XII

EXAME DE LABORATÓRIO

Art. 420 - Os produtos de Origem Animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

Art. 421 - Os exames de caráter tecnológico visarão a técnica de elaboração dos Produtos de Origem Animal, em qualquer de suas fases.

Parágrafo Único - Sempre que houver necessidades, o laboratório pedirá informações à Inspeção Municipal junto ao estabelecimento produtor.

Art. 422 - O exame químico compreende:

1. Os caracteres organolépticos;
2. Princípios básicos ou composição centesimal;
3. Índices físicos e químicos;
4. Corantes, conservadores ou outros aditivos;
5. Exame químico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal.

§ 1º - Os caracteres organolépticos, a composição centesimal e os índices físico-químicos serão enquadrados nos padrões normais, aprovados ou que venham a ser aprovados pelo D.I.S.P.O.A.

§ 2º - A orientação analítica obedecerá à seguinte seriação:

1. Caracteres organolépticos;
2. Pesquisa de corantes e conservadores;
3. Determinação de fraudes, falsificações e alterações;
4. Verificação dos mínimos e máximos constantes deste regulamento, havendo-se no conjunto de provas e nos elementos que constam das técnicas analíticas que acompanham o regulamento.

§ 3º - A variação anormal de qualquer índice, será convenientemente pesquisada, para apuração das causas.

Art. 423 - O exame microbiológico deve verificar:

1. Presença de germes, quando se trata de conservas submetidas à esterilização;
2. Presença de produtos do metabolismo bacteriano, quando necessário;
3. Contagem global de germes sobre produtos de origem animal;
4. Pesquisa da flora patogênica;
5. Pesquisa e contagem da flora de contaminação;



.....



Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 91 -

6. Exame bacteriológico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal;
7. Exame bacteriológico de matérias-primas e produtos afins empregados na elaboração de produtos de origem animal.

Art. 424 - Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pelo D.I.S.P.O.A., mencionando-as obrigatoriamente nos respectivos laudos.

TÍTULO XIII

INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 425 - As infrações ao presente regulamento serão punidas administrativamente e quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

Parágrafo Único - Incluem-se entre as infrações previstas neste regulamento, atos que procurem embaraçar a atuação dos servidores do D.I.S.P.O.A., e veterinários credenciados para o serviço de inspeção, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização; desato, suborno, ou simples tentativa; informações inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade e procedência dos produtos e, de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse a Inspeção Municipal.

Art. 426 - As penas administrativas a serem aplicadas por servidores do D.I.S.P.O.A., constarão de apreensão ou condenação das matérias-primas e produtos, multas, suspensão temporária de Inspeção Municipal e cassação do registro ou relacionamento do estabelecimento.

Art. 427 - Para efeito de apresentação ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, consideram-se impróprios para o consumo no todo ou em parte, os produtos de origem animal.

1. Que se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 92 -

2. Que forem adulterados, fraudados ou falsificados;
3. Que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
4. Que forem prejudiciais ou impréstáveis à alimentação por qualquer motivo;
5. Que não estiverem de acordo com o previsto no presente regulamento.

Parágrafo Único - Nos casos do presente artigo, independentemente de quaisquer outras penalidades que couberem, tais como multas, suspensão da Inspeção Municipal ou cassação de registro ou relacionamento, será adotado o seguinte critério:

1. Nos casos de apreensão, após reinspeção completa será autorizado o aproveitamento condicional que couber para Alimentação Humana, após o rebeneficiamento determinado pela Inspeção Municipal;
2. Nos casos de condenação, permite-se sempre o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante assistência da Inspeção Municipal.

Art. 428 - Além dos casos específicos previstos neste regulamento, são considerados adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

A) ADULTERAÇÕES:

1. Quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;
2. Quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;
3. Quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécies diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização do D.I.S.P.O.A.
4. Quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos.
5. Intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

B) FRAUDES:

1. Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo D.I.S.P.O.A.;
2. Quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
3. Supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;



.....



Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 93 -

4. Conservação com substâncias proibidas;
5. Especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem.

C) FALSIFICAÇÕES:

1. Quando os produtos forem elaborados, preparados, e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham da autorização;
2. Quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 429 - Todos os produtos e subprodutos de origem animal, oriundos de estabelecimentos sem inspeção e de abates clandestinos, serão sumariamente apreendidos, e posteriormente inspecionados por técnicos do D.I.S.P.O.A. ou veterinário credenciado, para que se em condições de consumo sejam doados a instituições comprovadamente de fins assistenciais.

Art. 430 - Aos infratores de dispositivos do presente regulamento e de atos complementares e instruções que forem expedidas, podem ser aplicadas às seguintes penalidades:

A) MULTA DE 5 A 10 VRM:

1. Aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento, e a higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos.
2. Aos responsáveis pela permanência em trabalho, de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de Saúde Pública;
3. Aos que acondicionarem ou embalsamarem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;
4. Aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque que o carimbo da Inspeção Municipal nas testei - ras dos continentes, nos rótulos ou em produtos;
5. Aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação;
6. Aos que infringirem quaisquer outras exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificadas outras penalidades.

B) MULTAS DE 10 A 25 UP's:

1. Às pessoas que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal para consumo privado, nos casos previstos neste regulamento, e os destinarem a fins comerciais;



.....



Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 94 -

2. Aos que lançarem mão de rótulos e carimbos da Inspeção Municipal, para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados ou relacionados no D.I.S.P.O.A.;
3. Aos que receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrados ou relacionados, ingredientes ou matérias primas proibidas que possam ser utilizados na fabricação de produtos;
4. Aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas neste regulamento;
5. Aos que adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuição produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos não registrados ou relacionados no D.I.S.P.O.A.;
6. As pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel, que de acordo com o presente regulamento devem ser entregues ao consumo em embalagens originais;
7. As pessoas físicas e jurídicas que embaraçarem ou burlarem a ação dos servidores do D.I.S.P.O.A. no exercício das suas funções.
8. Aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem a limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados à Alimentação Humana;
9. Aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;
10. Aos responsáveis por estabelecimentos registrados ou relacionados que não promoveram no D.I.S.P.O.A., as transferências de responsabilidades, previstas neste regulamento ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essa exigência legal, por ocasião do processamento da venda ou locação;
11. Aos que lançarem no mercado produtos cujo rótulos não tenham sido aprovados pelo D.I.S.P.O.A.;
12. Aos responsáveis pela confecção, impressão, litografia ou gravação de carimbos de Inspeção Municipal a serem usados isoladamente ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados ou em processo de registro no D.I.S.P.O.A.;
13. As firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo D.I.S.P.O.A.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo
Estado do Rio Grande do Sul

- 95 -

C) MULTAS DE 25 A 50 VRM's:

1. Aos que lançarem mão de rotulagens e carimbos de inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo D.I.S.P.O.A., ou veterinários credenciados;
2. Aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções ou ampliações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo D.I.S.P.O.A.;
3. Aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento como se fosse de outro;
4. Aos que usarem indevidamente os carimbos de Inspeção Municipal;
5. Aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com as determinações da Inspeção Municipal;
6. aos responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal que enviarem para o consumo produtos sem rotulagem;

D) MULTAS DE 50 A 75 VRM's:

1. Aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;
2. Aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados no preparo de produtos usados na Alimentação Humana;
3. Às pessoas físicas ou jurídicas que mantiverem, para fins especulativos, produtos que, a critério do D.I.S.P.O.A., possam ficar prejudicados em suas condições de consumo;
4. Aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do D.I.S.P.O.A. ou veterinários credenciados no exercício de suas atribuições;
5. Aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;
6. Aos que derem aproveitamento condicional diferente do que determinado pela Inspeção Municipal;
7. Aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal, em desacordo com padrões fixados neste regulamento ou nas formulas aprovadas ou ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
8. Às pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados ou relacionados no D.I.S.P.O.A., em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob Inspeção Municipal;

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 96 -

9. Aos responsáveis por estabelecimentos que abaterem animais em desacordo com a Legislação vigente, principalmente vacas, tendo-se em mira a defesa da produção animal do País;
10. Aos que venderem ou tentarem vender gorduras para pastelaria como margarina.

E) MULTAS DE 5 a 75 VRM's, fixada de acordo com a gravidade da falta, a critério do D.I.S.P.O.A. aos que cometerem outras infrações ao presente regulamento.

Art. 431 - Quando as infrações forem constatadas nos mercados consumidos em produtos procedentes de estabelecimentos que devem estar sujeitos à Inspeção Municipal, nos termos do presente regulamento, as multas a que se refere o artigo anterior poderão ser aplicadas por servidores do D.I.S.P.O.A., aos proprietários e responsáveis por tais estabelecimentos fornecedores, desde que previamente fiscalizados pelas autoridades incumbidas dos Estabelecimentos Atacadista ou Varejistas, e de terminada a culpa do fornecedor das matérias-primas.

Art. 432 - As penalidades a que se refere o presente regulamento serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por Autoridades de Saúde Pública, Fiscais ou policiais.

Art. 433 - As multas a que se refere o presente regulamento serão dobradas na reincidência e em caso algum, isentará o infrator da inutilização do produto ou doação deste a entidades comprovadamente de fins de assistenciais, quando essa medida couber, nem tão pouco de ação criminal.

§1º - A ação criminal cabe, não só pela natureza da infração mas em todos os casos que se seguirem à reincidência.

§2º - A ação criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do D.I.S.P.O.A., que poderá determinar a suspensão da Inspeção Municipal, cassação do registro ou relacionamento, ficando o estabelecimento impedido de realizar Comércio Municipal.

§3º - A suspensão da Inspeção Municipal e a cassação do relacionamento e registro são aplicadas pelo Diretor do D.I.S.P.O.A.

Art. 434 - Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o Auto de Infração, detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a firma responsável.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 97 -

Art. 435 - O Auto de Infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representantes da firma ou por duas testemunhas.

Parágrafo Único - Sempre que o infrator ou as testemunhas se neguem a assinar o auto, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias do Auto de Infração ao proprietário da firma responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada e mediante recibo.

Art. 436 - A autoridade que lavrar o Auto de Infração deve extraí-lo em três (3) vias: a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida ao Setor Tributário da Sec. Municipal de Finanças e a terceira constituirá o próprio talão de infrações.

Art. 437 - O Auto da multa será lavrado pelo Diretor do DISPOA e conterá os elementos que derem lugar à infração.

Parágrafo Único - O Auto da multa deverá ser composto por quatro (4) vias: a primeira será entregue ao infrator, a segunda e a terceira a Secretaria da Fazenda Municipal e a quarta constituirá o próprio talão de multas.

Art. 438 - Nos casos em que fique evidenciado não haver ou não ter havido dolo ou má-fé, e tratando-se de primeira infração, o Diretor do DISPOA, deixará de aplicar a multa, cabendo ao servidor que lavrou o Auto de Infração advertir o infrator e orientá-lo convenientemente.

Art. 439 - O infrator uma vez multado terá setenta e duas (72) horas para efetuar o pagamento da multa e exhibir ao servidor do DISPOA o competente comprovante de recolhimento à repartição arrecadadora Municipal.

§ 1º - Quando a repartição Municipal arrecadadora estiver, afastada da localidade onde se verificou a infração, de maneira a não ser possível o recolhimento da multa dentro do prazo previsto neste artigo, deverá ser concedido novo prazo, a juízo do servidor que lavrou o Auto de Infração.

§ 2º - O prazo de setenta e duas (72) horas, a que se refere o presente artigo é contado a partir do dia em que o infrator tenha sido notificado da lavratura do auto de multa.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 98 -

Art. 440 - O não recolhimento da multa no prazo legal implica na cobrança executiva, promovida pelo setor competente, mediante a documentação existente.

Parágrafo Único - Neste caso pode ser suspensa a Inspeção Municipal junto ao estabelecimento.

Art. 441 - Depois de aplicada a multa, somente o responsável do DISPOA, pode relevá-la, mediante pedido fundamentado da firma responsável.

Parágrafo Único - O pedido de reconsideração da multa deve ser sempre acompanhado do comprovante de seu recolhimento a Repartição Arrecadadora Municipal competente.

Art. 442 - O DISPOA, pode divulgar pela imprensa as penalidades aplicadas declarando nome do infrator, natureza e sede do Estabelecimento.

Art. 443 - São responsáveis pela infração às disposições do presente regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

1. Produtores de matéria-prima de qualquer natureza, aplicável à Indústria Animal desde a fonte de origem, até o recebimento nos Estabelecimentos registrados ou relacionados no DISPOA.
2. Proprietários ou Arrendatários de Estabelecimentos registrados ou relacionados onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, conservados, acondicionados, distribuídos ou despachados Produtos de Origem Animal;
3. Que expuserem à venda em qualquer parte, Produtos de Origem Animal;
4. Que despacharem ou transportarem Produtos de Origem Animal

Parágrafo Único - A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que explorem a Indústria dos Produtos de Origem Animal.

Art. 444 - A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências a que tenham motivado, marcando-lhe, quando for o caso, no prazo para o cumprimento, findo o qual poderá de acordo com a gravidade da falta e a juízo do DISPOA, ser novamente multado no dobro da multa anterior, suspensa a Inspeção Municipal ou cassado o registro ou relacionamento do Estabelecimento.





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 99 -

- Art. 445 - Os servidores do DISPOA, ou os veterinários credenciados, com delegação de competência, quando em serviço de fiscalização ou de Inspeção Industrial e Sanitário, tem livre entrada em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento que manipule, armazene ou transacione por qualquer forma com Produtos de Origem Animal.

TÍTULO XIV

DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

- Art. 446 - É proibido conceder Inspeção Municipal, mesmo a título precário, a qualquer estabelecimento que não tenha sido previamente registrado ou relacionado no DISPOA.

Parágrafo Único - Excetua-se desta proibição os estabelecimentos que estejam com obras concluídas, que podem funcionar enquanto se processa a ultimação do registro, desde que autorizados pela Direção do DISPOA.

- Art. 447 - Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a fórmula pelo DISPOA.

§ 1º - A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer Produtos de Origem Animal, inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente regulamento.

§ 2º - Entende-se por padrão ou fórmula, para fins deste regulamento:

1. Matérias-primas, condimentos, corantes e quaisquer outras substâncias que entrem na fabricação;
2. Princípios básicos ou composição centesimal;
3. Tecnologia do Produto;

- Art. 448 - A Inspeção Municipal permanente organizará, a distribuição dos servidores (Médicos veterinários Credenciados), a fim de atender ao exame dos animais, das matérias-primas e dos produtos entrados.

- Art. 449 - O transporte de Produtos de Origem Animal deve ser feito por veículo apropriado, expressamente para esse fim e dotados de instalações frigoríficas.

- Art. 450 - Sempre que possível o DISPOA, deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios e estabelecimentos.





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

- 100 -

Art. 451 - O DISPOA, promoverá a mais estreita cooperação com os Órgãos Congêneres Estaduais e Federais, comunicando-se com os respectivos Diretores e Chefes de Serviços no sentido de conseguir o máximo de eficiência de Inspeção Municipal e Sanitária dos Produtos de Origem Animal.

Art. 452 - O Executivo Municipal regulamentará a presente Lei, no que for necessário.

Art. 453 - Esta Lei entrará em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL, em 12 de abril de 1991.

PEDRO ÁLVARO MULLER
Prefeito Municipal

ALAOR ANTONIO SIMON
Sec. da Agricultura

Registre-se e Publique-se

PAULO AUGUSTO WILHELM
Sec. de Administração.





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul



MENSAGEM 06/91-E

Senhor Presidente;
Dignos Vereadores:

Passa a tramitar o Projeto de Lei 06/91-E, que regulamenta os serviços de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal no Município de Agudo.

Ao manusear o material Vossas Excelências constatarão estarem diante de legislação moderna, abrangente e disciplinadora por excelência.

Por prerrogativa estendida aos Municípios, entendeu por salutar a Prefeitura Municipal de Agudo avançar no empreendimento.

Nesta contingência em final de 89 foi aprovada a Lei 718/89, que instituiu a Taxa de Fiscalização do Abate de animais e de Derivados. Era o início da implementação do que ora propomos complementar. Na sequência cronológica já em março de 1990 foi iniciado o trabalho de Inspeção, realizado pela Médica Veterinária vinculada à Secretaria da Agricultura. Esta inspeção sempre funcionou de forma insipiente - inobstante o esforço da profissional - pela falta de normas claras que ditassem a forma correta de agir no manuseio de carnes e derivados, no território do Município.

Embora a Administração Municipal soubesse desta lacuna na legislação, não estava ao alcance desta, legislação que contemplasse o tema da forma julgada ideal para a situação fática do abate em nosso município. Tal legislação - que veio a originar o presente Projeto de Lei só foi obtida após exaustivas buscas.

Por quê legislar sobre este ramo de atividade, poder-se-ia perguntar.

A resposta nos é oferecida pela simples constatação dos produtos / que este ramo de atividade manufatura - carne e seus derivados.

A carne é um produto que concentra alta suscetibilidade de contaminação, além de ser importante vetor de moléstias, transmitindo-as, com muita facilidade, ao homem.

.....





Prefeitura Municipal de Agudo

Estado do Rio Grande do Sul

.....

Consumindo carne sem lhe conhecer a procedência e a sanidade é que a população acumula grande parte das patologias que compõem o rosário / de doença que desfilam nos consultórios médicos. Vidas já podem ter sido ceifa das pela injeção de carnes e derivados, sem que suspeitamos.

Não se concebe que o Poder Público - à quem se atribui a realização do Bem-Comum - se mantenha inerte ante esta situação.

Outra peculiaridade - e esta de caráter econômico - leva o Município a legislar sobre esta questão. A facilidade de se controlar o abate clandestino. Feito ao largo da legalidade fiscal, o abate clandestino representa sonegação de tributo - prática nefasta de negar recursos para que o Município possa efetivamente dispor de recursos para executar as obras reclamadas.

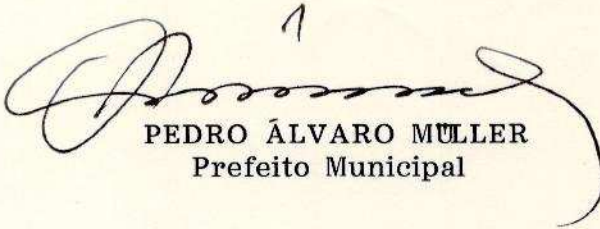
Considerando o fato de que a partir da instituição da fiscalização sanitária não mais poderá haver comercialização de carne e derivados sem que sejam submetidos ao crivo sanitário, fácil será detectar o trânsito e a comercialização de carnes de origem ignorada - sabidamente livre do recolhimento dos tributos.

Premiar os que primam pela saúde da população e instrumentar os que políciam a prática de qualquer ato envolvendo carne. Este é o objetivo da Administração Municipal com a presente Lei.

Cientes da dificuldade de entendimento da linguagem do presente / Projeto de Lei, colocamos a Médica Veterinária e o Secretário da Agricultura ao dispor do Legislativo. Certamente poderão ser úteis no esclarecimento de dúvidas que possam advir.

Agudo, 15 de abril de 1991.



1

PEDRO ÁLVARO MÜLLER
Prefeito Municipal