



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

**DECRETO Nº 095 / 2019**

DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DO  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM DO  
MUNICÍPIO DE NOVA TRENTO.

**O PREFEITO MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**, Estado de Santa Catarina, no uso de suas atribuições legais, conferidas pelo art. 94, V e VIII, da Lei Orgânica do Município de Nova Trento, e com fundamento na Lei Municipal nº 2.666, de 22 de fevereiro de 2018, DECRETA:

Art. 1º Fica regulamentado o Serviço de Inspeção Municipal - SIM no Município de Nova Trento, na forma deste Decreto e de seus anexos.

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

Art. 2º O presente Decreto tem por fundamento as Leis Federais nº 1.283/1950 e nº 7.889/1989, o Decreto Federal nº 9.013/2017, a Lei Estadual nº 8.534/92 e Decreto Estadual nº 3.748/93, e a Lei Municipal nº 2.666/2018, que regulam a obrigatoriedade da prévia inspeção e fiscalização de todos os produtos de origem animal destinados a consumo, nos limites de sua área geográfica.

Art. 3º O Serviço de Inspeção Municipal - SIM dos produtos de origem animal, produzidos no âmbito do Município de Nova Trento, reger-se-á pela Lei Municipal nº 2.666/2018 e por este Decreto, bem como atuará na fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal, em toda ou qualquer etapa da produção, manipulação ou processamento, sejam industriais ou artesanais.

**CAPÍTULO II**  
**DO REGISTRO**

Art. 4º Compete a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente a realização das inspeções e a emissão do Selo do Serviço de Inspeção dos



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

estabelecimentos do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, que será expedido após o atendimento das normas constantes na Lei Municipal nº 2.666/2018 e neste Decreto.

Art. 5º O Selo do Serviço de Inspeção dos estabelecimentos de produtos de origem animal pelo SIM, isenta-os da obrigatoriedade do registro na esfera estadual e/ou federal, quando comercializados no âmbito do Município de Nova Trento.

Art. 6º Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal para efeitos deste Decreto, toda e qualquer instalação onde são abatidos ou industrializados animais, produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados e rotulados com a finalidade comercial ou industrial, a carne e seus derivados, o leite e seus derivados, mel, pescado, ovos e outros produtos de origem animal.

Art. 7º A simples designação “produto”, “subproduto”, “mercadoria” ou “gênero” significa para efeito do presente Decreto, que se trata de produto de origem animal e suas matérias-primas.

Art. 8º Além do Selo do Serviço de Inspeção, todo o estabelecimento deverá atender as exigências técnico-sanitárias fixadas pelo SIM.

Art. 9º O Selo do Serviço de Inspeção será requerido à coordenação do SIM, instruindo o processo com os seguintes documentos:

- I - fotocópia do CPF e RG ou CNPJ;
- II - cadastro de produtor rural na Secretaria de Estado da Fazenda, quando produtor rural e, quando pessoa jurídica, apresentar CNPJ e Inscrição Estadual, bem como alvará de localização e funcionamento e alvará sanitário;
- III - carteira sanitária de manipulador de alimento;
- IV - certificado de participação e manual de boas práticas de fabricação;
- V - laudo de inspeção do terreno e/ou das instalações existentes (fornecido pelo SIM);
- VI - certificado de dedetização;
- VII - contrato de prestação de serviços do responsável técnico e Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) emitida pelo Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV);



## PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO GABINETE DO PREFEITO

---

VIII - plantas, croquis ou projetos do estabelecimento com layout dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos, contendo informes de acordo com o modelo elaborado pelo SIM.

IX - licença ambiental ou parecer favorável pelo órgão ambiental competente, observados os casos de dispensa estabelecidos na Resolução CONAMA nº 385/2006 na forma da legislação de regência;

X - laudo do exame físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento, salvo naqueles casos em que for fornecida por rede pública de abastecimento de água e/ou a critério do SIM, conforme disposto no art. 48 do Decreto Estadual nº [3.748](#)/1993 e cronograma de execução;

XI - cadastro do estabelecimento detalhando atividades, formulações, origem da matéria-prima, processamento, conservação, validade e meio de transporte;

XII - fluxograma de processamento.

Art. 10. Eventuais ampliações, reformas ou construções que interfira na área industrial dos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só poderão ser feitas após prévia liberação do SIM, com parecer da vigilância sanitária, além da observância as demais normas pertinentes.

Art. 11. Autorizados os registros, afora os documentos que instruíram o processo, ficarão retidas nos autos cópias reprográficas dos rótulos e embalagens que originaram o Selo do Serviço de Inspeção.

Art. 12. Satisfeitas as exigências constantes neste Decreto, será emitido o Selo do Serviço de Inspeção, devendo conter o seu número, denominação social, classificação do estabelecimento e outras especificações que se fizerem necessárias.

Art. 13. O Selo terá validade pelo período de 12 (doze) meses, devendo ser renovado a cada novo período, ocasião em que o SIM fará uma vistoria no estabelecimento.

Art. 14. O estabelecimento que vier a interromper as suas atividades somente poderá reiniciá-las após a realização de vistoria prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos pelo SIM.

Parágrafo único. Quando o estabelecimento parar suas atividades definitivamente ou por período indeterminado/determinado o SIM deverá ser informado em forma de documento.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO GABINETE DO PREFEITO

---

Art. 15. O estabelecimento registrado só poderá ser vendido ou arrendado após a competente transferência de responsabilidade do registro junto ao SIM.

Art. 16. 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.

### CAPÍTULO III DA CLASSIFICAÇÃO

Art. 17. Os estabelecimentos sujeitos a aplicação da Lei Municipal nº 2.666/2018 e deste Decreto, classificam-se em:

I - estabelecimentos de carnes e derivados:

a) matadouros frigoríficos: são aqueles estabelecimentos destinados ao abate de animais de açougue, dotados de equipamentos para refrigeração de produtos, com ou sem dependências industriais;

b) estabelecimentos industriais: são aqueles estabelecimentos destinados a transformação de matéria-prima para a elaboração de produtos cárneos destinados ao consumo humano ou animal, sendo que aqui se inclui também as charqueadas, fábricas de produtos gordurosos, fábrica de produtos não comestíveis, etc.;

c) entrepostos de carne e derivados: são aqueles estabelecimentos destinados ao recebimento, guarda, e conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou refrigeradas das diversas espécies de açougues e outros animais.

II - estabelecimentos de leite e derivados:

a) propriedades rurais: são aqueles estabelecimentos localizados geralmente em zona rural, destinados a produção de leite obedecendo as normas especificadas para cada tipo;

b) entrepostos de leite e derivados: são aqueles estabelecimentos destinados ao recebimento, resfriamento, transvase, concentração, acidificado, desnatado ou coagulação do leite, do creme, e outras matérias primas para depósito por curto tempo e posterior transporte para a indústria;

c) estabelecimentos industriais: são aqueles estabelecimentos destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação,



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, incluídas as usinas de beneficiamento e/ou fábricas de laticínios.

III - estabelecimentos de pescado, derivados e afins que podem ser:

a) propriedade piscicultura: são aqueles estabelecimentos dotados de dependências e instalações adequadas ao abate, escamação, evisceração do pescado em geral, fresco ou resfriado;

b) entrepostos de pescados e derivados: são aqueles estabelecimentos dotados de dependências, instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio de pescado;

c) fábrica de conserva de pescado: são aqueles estabelecimentos dotados de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização de pescado por qualquer forma.

IV - estabelecimentos de ovos e derivados, que podem ser:

a) granjas avícolas: são aqueles estabelecimentos destinados à produção de ovos que fazem a comercialização direta ou indireta de seus produtos;

b) estabelecimentos industriais: são aqueles estabelecimentos destinados ao recebimento e industrialização de ovos;

c) entrepostos de ovos: são aqueles estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos in natura, dispendo ou não de instalação para sua industrialização.

V - estabelecimentos de mel e cera de abelhas, que podem ser:

a) apiário: é o conjunto de colmeias, materiais e equipamentos, destinados ao manejo das abelhas e à sua produção (mel, cera, própolis, pólen, geleia real etc.);

b) casas do mel: são aqueles estabelecimentos onde se recebe a produção dos apiários, destinada aos procedimentos de extração, centrifugação, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem;

c) entreposto de mel e cera de abelhas: são aqueles estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação e industrialização do mel e da cera de abelhas.

**CAPÍTULO IV**  
**DAS OBRIGAÇÕES**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

Art. 18. Os estabelecimentos deverão possuir registros diários em livros e mapas próprios, com base em modelos fornecidos pelo SIM, no qual constará as entradas e saídas de matérias-primas e produtos, com a especificação da quantidade, qualidade e sua destinação.

§ 1º Em se tratando de matéria-prima procedente de outros estabelecimentos sob inspeção, deverá ser feito o registro nos livros e mapas indicados da data de entrada, número do certificado sanitário e o registro do estabelecimento fornecedor.

§ 2º Na hipótese de cancelamento do Selo do Serviço de Inspeção, o estabelecimento deverá devolver ao SIM o material pertencente ao Município, incluídos aqueles de natureza científica, arquivos, carimbos oficiais do SIM, bem como as embalagens com o carimbo do SIM.

Art. 19. Cabe ao estabelecimento:

I - fornecer aos funcionários da inspeção, sempre que necessário, uniformes completos e adequado aos diversos serviços, em conformidade com as recomendações do SIM;

II - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para guarda, conservação e transporte de materiais e produtos normais e/ou peças fitopatológicas, a serem remetidos ao laboratório, bem como para os trabalhos de limpeza, desinfecção, esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

III - possuir local apropriado, a juízo da inspeção municipal, para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados, bem como para sequestro de matérias-primas e produtos suspeitos.

IV - possuir substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não houver instalações para sua imediata transformação;

V - manter atualizado o registro do recebimento de matérias-primas, especificando procedência e qualidade dos produtos fabricados, bem como saída e destino dos mesmos.

Parágrafo único. Quando os produtos forem condenados, estes devem ter destino específico e próprio, imediatamente após sua condenação.

Art. 20. Compete aos proprietários de estabelecimentos com inspeção permanente:



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

I - dar aviso antecipado de, no mínimo, 24h (vinte e quatro horas), sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob inspeção permanente, mencionando sua nobreza, hora de início e de provável conclusão;

II - avisar com antecedência a chegada de animais a serem abatidos e fornecer todos os dados solicitados pela inspeção municipal;

III - quando o estabelecimento funcionar em regime de inspeção permanente e estiver afastado do perímetro urbano, deverá fornecer condução gratuitamente, no caso de não haver meio de transporte público fácil e acessível, condições estas que serão avaliadas pelo SIM;

IV - fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da inspeção, quando os horários para refeições não permitir que os servidores as façam em suas residências, a juízo da inspeção junto ao estabelecimento.

Art. 21. São, ainda, obrigações dos estabelecimentos de que trata a Lei Municipal nº 2.666/2018 e este Decreto:

I - realizar o tratamento adequado das águas servidas;

II - dar o destino adequado ao lixo proveniente do estabelecimento;

III - apresentar a documentação sanitária necessária dos animais para o abate;

IV - apresentar a documentação sanitária atualizada de seus funcionários, quando solicitado;

V - acondicionar e/ou depositar de forma adequada os produtos e/ou matérias primas, em câmaras-frias e outras dependências, conforme o caso;

VI - transportar os produtos e/ou matérias-primas em condições de higiene e/ou temperaturas adequadas;

VII - remover da área suja ou recepção às impurezas e detritos, após o recebimento, pesagem, seleção e pré-lavagem, de modo a evitar a formação de focos de contaminação e/ou fermentação;

VIII - marcar o maquinário, carros, tanques, vagonetes, caixas, mesas, equipamentos e demais utensílios com o uso das terminologias “comestíveis” e “não comestíveis”, a fim de evitar equívocos entre os destinos de produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou os utilizados na alimentação de animais;



## PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO GABINETE DO PREFEITO

---

IX - lavar antes e após o processamento dos produtos com o emprego substâncias registradas nos órgãos competentes, os pisos, paredes, equipamentos e utensílios utilizados na agroindústria, deixando-os devidamente desinfetados;

X - descartar e repor utensílios e/ou equipamentos que não cumpram suas funções com a mínima eficácia e segurança;

XI - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

XII - recolher as taxas de expediente previstas na legislação vigente;

XIII - dar aviso, com antecedência mínima de 12h (doze horas), sobre a chegada ou o recebimento de pescado.

### CAPÍTULO VI DA INSPEÇÃO

Art. 22. Todo estabelecimento detentor do Selo do Serviço de Inspeção, possuirá inspeção municipal, que abrange a inspeção industrial e sanitária, realizada por profissional habilitado na área de medicina veterinária.

Art. 23. A inspeção industrial e sanitária poderá ser permanente ou periódica:

I - será permanente em estabelecimentos que abatam animais de açougue;

II - nos demais estabelecimentos, poderá ser permanente ou periódica, a critério do SIM.

Parágrafo único. Entende-se por animais de açougue os bovinos, suínos, bubalinos, caprinos, ovinos, equinos, aves e coelhos.

Art. 24. A inspeção municipal de produtos de origem animal será exercida pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente em conjunto com a Vigilância Sanitária e abrange:

I - higiene geral dos estabelecimentos registrados;

II - captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição da água para consumo e o escoamento das águas residuais;





**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

III - funcionamento dos estabelecimentos referidos no artigo 3º deste Decreto;

IV - as fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos de origem animal e suas matérias-primas.

V - exame *ante-mortem* e *post mortem* dos animais de açougue;

VI - embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos de padrões previstos no regulamento e normas federais ou fórmulas aprovadas;

VII - classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas federais ou fórmulas aprovadas;

VIII - exames microbiológicos, histológicos e físico-químicos das matérias-primas ou produtos;

IX - matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias;

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

Art. 25. Os responsáveis pelas atividades de inspeção portarão carteira de identidade funcional, sempre que estiverem desempenhando suas atividades profissionais.

Art. 26. Por ocasião do registro inicial ou da renovação do registro dos estabelecimentos, será exigido, sempre que necessário, de acordo com o volume de produção, que o requerente apresente um responsável técnico de nível superior e legalmente habilitado.

**CAPÍTULO VII**  
**DO FUNCIONAMENTO DOS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO E REINSPEÇÃO**

Art. 27. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM para os produtos de origem animal serão compostos respectivamente por médico veterinário, agente de inspeção e fiscal sanitário, com a coordenação daqueles primeiros.

Parágrafo único. A coordenação e a inspeção serão realizadas pelo médico veterinário oficial legalmente habilitado.

Art. 28. Os processos de registro dos estabelecimentos de que trata a Lei Municipal nº 2.666/2018 e este Decreto serão encaminhados à Coordenação do SIM, a



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**

### **GABINETE DO PREFEITO**

---

qual emitirá pareceres sobre todos os processos de estabelecimentos de produtos de origem animal, localizados no âmbito do Município de Nova Trento.

Art. 29. A liberação para funcionamento dos estabelecimentos com inspeção dar-se-á após a realização de vistoria final, com a ratificação do responsável pelo SIM.

Art. 30. A inspeção sanitária será realizada nos estabelecimentos de produtos de origem animal, somente após o registro do mesmo no SIM.

Art. 31. Serão inspecionados todos os produtos de origem animal nos estabelecimentos com registro no SIM.

Parágrafo único. Naqueles casos em que se tratarem de produtos condenados, na forma do disposto na Lei Municipal nº 2.666/2018 e neste Decreto, os estabelecimentos deverão atender as determinações da inspeção sanitária na destinação dos mesmos.

Art. 32. A Inspeção Sanitária Municipal de produtos de origem animal será fiscalizada pela Coordenação do SIM, que poderá ter apoio na estrutura da Secretaria Municipal de Saúde e Desenvolvimento Comunitário, junto à Vigilância Sanitária, para efetuar as análises de rotina dos produtos inspecionados, realizadas periodicamente nos estabelecimentos, antes do produto ir para o comércio.

Art. 33. Os produtos e matérias-primas serão reinspecionados tantas vezes quantas forem necessárias, antes de serem expedidos para consumo.

§ 1º Naqueles casos em que a reinspeção verificar que os produtos e/ou matérias-primas forem julgados impróprios para o consumo, poderão ser destinados para aproveitamento como subprodutos industriais, derivados não comestíveis e alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e forem submetidos à desnaturação, quando for o caso e a critério do SIM.

§ 2º Quando permitirem o aproveitamento condicional ou beneficiamento, poderão ser autorizados (liberados) pelo SIM, desde que submetidos aos processos apropriados.

Art. 34. Nenhum produto de origem animal, já processado, poderá dar entrada em estabelecimento sob inspeção municipal sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento com inspeção municipal, estadual ou federal.

Parágrafo único. É vedado o retorno ao estabelecimento de origem do produto processado que na reinspeção tenha sido considerado impróprio para o consumo, sendo obrigatória a sua transformação ou inutilização.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**

### **GABINETE DO PREFEITO**

---

Art. 35. Nos estabelecimentos em que se encontrarem depositados produtos processados, procedentes de estabelecimento sob inspeção municipal, estadual ou federal, bem como nos demais locais, a reinspeção terá por objeto principal:

I - identificar os rótulos com a composição e as marcas oficiais do produto, bem como a data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;

II - verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;

III - verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras conforme o caso;

IV - coletar amostras para exame físico-químico, organoléptico e microbiológico.

Art. 36. Compete ao SIM à fiscalização das condições higiênicas e instalações dos veículos e de todos os meios de transporte utilizados.

Art. 37. Os estabelecimentos de origem das matérias-primas e/ou produtos apreendidos, a critério do SIM, poderão ser autorizados para aproveitá-los, a título de rebeneficiamento ou utilização para fins não comestíveis.

Art. 38. No caso de suspeita de contaminação dos produtos e matérias-primas, será coletada amostra para exame laboratorial dos mesmos com a imediata suspensão da sua comercialização, ficando o responsável legal do estabelecimento ou seu preposto como fiel depositário até o resultado dos exames.

Art. 39. A mercadoria contaminada ou alterada, que não for passível de aproveitamento para consumo humano, na forma do estabelecido na Lei Municipal nº 2.666/2018 e neste Decreto, será destruída por processo de incineração ou agente físico-químico.

## **CAPÍTULO VIII**

### **DOS ESTABELECIMENTOS**

Art. 40. Os estabelecimentos que processarem produtos de origem animal deverão atender, além daquelas já definidas na Lei Municipal nº 2.666/2018, as seguintes condições:

I - estar localizado distante o suficiente de fontes produtoras de odores desagradáveis ou de poluição de qualquer natureza, que possam vir a comprometer as características do produto;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

II - dispor de área suficiente para a construção de todas as instalações necessárias ao seu funcionamento;

III - dispor de luz natural e/ou artificial abundante e com ventilação suficiente em todas as dependências do estabelecimento;

IV - possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado para esse fim;

V - ter paredes e/ou separações revestidas e impermeabilizados, na altura compatível com a atividade exercida, com azulejos de cor clara.

VI - possuir forro que permita sua higienização em todas as suas dependências;

VII - dispor de dependências e instalações mínimas, que sejam adequadas para a industrialização, conservação, embalagem e depósitos de produtos comestíveis;

VIII - dispor de mesas de aço inoxidável, que facilitem a higienização e a execução dos trabalhos;

IX - dispor de recipientes adequados para o acondicionamento de matéria-prima e/ou produtos de origem animal;

X - dispor de recipientes identificados pela cor vermelha para a colocação dos produtos não comestíveis;

XI - dispor de redes de abastecimento de água que atenda às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações de tratamento de água;

XII - manter sistemas de cloração de água de abastecimento, sempre que necessário;

XIII - dispor de água fria e quente suficiente para manter higienizado o estabelecimento e, quando for o caso, de instalações de vapor em todas as dependências de manipulação e preparo de produtos e subprodutos, comestíveis e não comestíveis;

XIV - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, bem como de sistema de tratamento de água servida, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

XV - possuir janelas e portas de fácil abertura, dotadas de tela à prova de insetos;

XVI - possuir instalações de frio, quando necessário, de tamanho e capacidade adequadas;

XVII - possuir “jiraus”, quando permitidos, com pé direito mínimo a juízo do SIM;

XVIII - dispor de equipamentos adequados e necessários à execução da atividade do estabelecimento e quando for o caso, inclusive para aproveitamento de subprodutos;

XIX - só possuir telhados de meia água quando mantido o pé direito à altura mínima exigida da dependência correspondente;

XX - dispor de local e tratamento com água em abundância para higienização dos veículos utilizados no transporte dos produtos;

XXI - os estabelecimentos deverão ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais, agindo cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso somente é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante autorização da inspeção municipal, não sendo permitido o emprego de produtos biológicos;

XXII - não possuir e/ou manter no local cães, gatos, entre outros de qualquer espécie no recinto do estabelecimento, locais de coleta da matéria-prima e adjacências;

XXIII - possuir, em conformidade com a legislação aplicável a matéria, vestiários e instalações sanitárias adequadamente funcionais, cujas dimensões sejam em número proporcional ao pessoal, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas no mesmo espaço físico.

XXIV - observar as demais condições previstas no Anexo I deste Decreto.

**CAPÍTULO IX**  
**DO PESSOAL**

Art. 41. Os funcionários do estabelecimento ficam obrigados a fazer, anualmente, pelo menos um exame de saúde, que deverá ser remetido ao Serviço de Inspeção Municipal.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO GABINETE DO PREFEITO

---

Parágrafo único. Mencionado exame médico poderá ser exigido sempre que necessário para qualquer funcionário, inclusive os seus proprietários, que também exerçam atividades no estabelecimento.

Art. 42. Os funcionários deverão utilizar uniforme completo, trocados diariamente, na cor clara e limpos, sendo composto de calça, botas, avental e gorro.

§ 1º Os funcionários que exercem funções nas oficinas, setores de manutenção e outros, deverão utilizar uniformes com cores diferenciadas, ficando vedado o acesso ao interior do estabelecimento onde se processa a matança ou se manipulam produtos comestíveis.

§ 2º Os visitantes somente poderão ter acesso ao interior do estabelecimento quando devidamente uniformizados e autorizados pelo responsável do Serviço de Inspeção.

Art. 43. A existência de dermatoses, doenças infectocontagiosas ou repugnantes e de portadores de salmonela, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, implicará no seu afastamento do local de trabalho.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal deverá ser comunicado da ocorrência do exposto no *caput* deste artigo, que por sua vez cientificará as autoridades de saúde pública do fato.

Art. 44. Fica vedado aos funcionários:

I - ter adornos nas mãos, pulsos ou pescoço;

II - apresentar sintomas ou afecções de doenças infecciosas, abscessos ou supurações cutâneas;

III - cuspir, fumar ou realizar qualquer ato físico que de alguma maneira possa contaminar o alimento.

### CAPÍTULO X DA ROTULAGEM

Art. 45. As matérias-primas ou produtos finais de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio municipal deverão proceder de estabelecimentos sob inspeção industrial e sanitária de órgão federal, estadual ou do SIM, devidamente identificados por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO GABINETE DO PREFEITO

---

Parágrafo único. Tratando-se de carnes *in natura*, estas deverão ser submetidas a tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem.

Art. 46. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura.

Art. 47. Todos os produtos de origem animal, embalados na ausência do cliente e encaminhado para comercialização, deverão estar identificados por meio de rótulo, aprovados previamente pelo SIM.

Parágrafo único. A utilização de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo da inspeção em determinados produtos fica a critério do SIM.

Art. 48. Considera-se rótulo, para efeito do artigo anterior, qualquer identificação impressa, litografada ou gravada a fogo sobre a matéria-prima e/ou na embalagem.

Art. 49. Para fins de identificação na rotulagem da classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal, fica determinada a seguinte nomenclatura:

- I - A - matadouros ou matadouros frigoríficos de aves;
- II - C - matadouros ou matadouros frigoríficos de coelhos;
- III - E - estabelecimentos industriais de produtos cárneos e seus derivados;
- IV - L - estabelecimentos de leite ou derivados;
- V - M - estabelecimentos de mel e cera de abelha;
- VI - O - estabelecimentos de ovos e derivados;
- VII - P - estabelecimentos de pescados, derivados e afins.

Art. 50. O rótulo dos produtos de origem animal deverá conter as seguintes informações:

- I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados;
- II - nome da firma responsável (razão social) e CNPJ;
- III - natureza do estabelecimento, conforme classificação prevista neste regulamento;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

- IV - carimbo oficial da Inspeção Sanitária Municipal;
- V - endereço e telefone do estabelecimento;
- VI - marca comercial do produto;
- VII - data de fabricação do produto;
- VIII - “Prazo de validade” do produto ou “consumido até (data)”;
- IX - peso líquido;
- X - composição (lista de ingredientes) e forma(s) de conservação do produto;
- XI - indústria brasileira;
- XII - informações nutricionais, se for o caso;
- XIII - identificação do lote;
- XIV - demais disposições legais aplicáveis à matéria.

Parágrafo único. No caso da utilização de carne equídea ou produtos com ela elaborados parcial ou totalmente, exigir-se-á, ainda, a declaração do rótulo “Carne de Equídeo” ou “Preparada com Carne de Equídeo” ou “Contém Carne de Equídeo”.

Art. 51. Os produtos destinados à alimentação animal deverão conter em seu rótulo a inscrição “ALIMENTAÇÃO ANIMAL”.

Art. 52. Os produtos que não forem destinados à alimentação humana ou animal deverão conter em seu rótulo a inscrição “NÃO COMESTÍVEL”.

Art. 53. As embalagens e películas destinadas aos produtos de origem animal deverão ser regularmente aprovadas pelo órgão competente do Ministério da Saúde.

Art. 54. Quando se tratar de produto que, por sua dimensão, não comporte no rótulo todos os dizeres determinados pela legislação vigente, as informações poderão estar inscritas em embalagens coletivas, devidamente higienizadas e adequadas ao produto, como caixas, latas, etiquetas, etc.

Art. 55. É vedado à reutilização de embalagens, salvo aquelas que permitam completa higienização e desinfecção, com prévia autorização do SIM.





**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

**CAPÍTULO XI**  
**DO TRANSPORTE E TRÂNSITO**

Art. 56. Os produtos e matérias-primas de origem animal, oriundos de estabelecimentos com inspeção municipal que atendam a Lei Municipal nº 2.666/2018 e neste Decreto, poderão ser expostos ao consumo e constituir objeto de comercialização no território do Município de Nova Trento.

Art. 57. As autoridades públicas responsáveis pela vigilância sanitária de alimentos no centro de consumo deverão comunicar ao SIM os resultados das ações fiscais e análises de rotina por elas realizadas, se dos mesmos resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos ou matérias-primas de origem animal.

Parágrafo único. Na hipótese de se apresentar 03 (três) análises fiscais (análise físico, química e microbiológica) consecutivas, em desacordo com a legislação vigente, à critério do SIM, o estabelecimento será punido com a suspensão das atividades por tempo determinado.

Art. 58. Todos os produtos de origem animal em trânsito no Município de Nova Trento, deverão estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados em conformidade com o disposto na Lei Municipal nº 2.666/2018 e neste Decreto, ficando sujeitos a reinspeção pelos técnicos do SIM, nos postos fiscais fixos ou volantes, bem como nos estabelecimentos de destino.

Art. 59. Os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos com inspeção permanente, que estiverem em trânsito, deverão se fazer acompanhar, obrigatoriamente, do “CERTIFICADO SANITÁRIO”, com o visto do médico veterinário responsável pela sua inspeção, excluído o leite a granel.

Art. 60. Os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos com inspeção periódica, que estiverem em trânsito, deverão se fazer acompanhar da “GUIA DE TRÂNSITO” com o visto do responsável técnico pela empresa nos estabelecimentos em que for exigido.

Art. 61. O transporte de produtos de origem animal deverá ser feito em veículo apropriado para este fim e que o mantenha em perfeito estado de conservação.

§ 1º Não poderão ser transportados produtos ou mercadorias de outra natureza com os produtos de origem animal destinados ao consumo humano.

§ 2º Para que as mercadorias e produtos possam ser transportados, deverão estar acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independente de sua embalagem (individual ou coletiva).



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

**CAPÍTULO XII**  
**INFRAÇÕES E PENALIDADES**

Art. 62. As infrações do presente Decreto serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

Parágrafo único. Incluem-se entre as infrações previstas neste Decreto, atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do SIM ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando:

I - impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalizações;

II - desacato;

III - suborno ou simples tentativa de suborno;

IV - informações inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos à inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 63. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Decreto, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal:

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

II - que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV - que não estiverem de acordo com o previsto neste regulamento, incluindo os produtos de origem animal não inspecionados por órgão competente.

Art. 64. Além dos casos específicos previstos neste Decreto, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral, conforme segue:

I - adulteração:

a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

b) quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferente da composição normal do produto, sem prévia autorização do SIM;

d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;

e) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II - fraude:

a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo SIM;

b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;

c) 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;

d) conservação com substâncias proibidas;

e) especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.

III - falsificação:

a) quando os produtos forem elaborados preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégios ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 65. Aos infratores dos dispositivos do presente Decreto e de atos complementares e instruções normativas que forem expedidas, poderão ser aplicadas as penalidades previstas na Lei Municipal nº 2.666/2018.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**

### **GABINETE DO PREFEITO**

---

Art. 66. A penalidade de multa prevista na Lei Municipal nº 2.666/2018 terá o valor dobrado em caso de reincidência e, em hipótese alguma, isenta o infrator da inutilização do produto, quando esta medida for cabível.

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

§ 2º A ação não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do SIM, que poderá determinar a suspensão da inspeção municipal, cassação do Selo do Serviço de Inspeção, ficando o estabelecimento impedido de realizar o seu comércio.

Art. 67. 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 empresa responsável.

Art. 68. O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da empresa ou, ainda, por 02 (duas) testemunhas.

Parágrafo único. Sempre que o infrator ou as testemunhas se negarem a assinar o auto de infração, será realizada declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias, por correspondência registrada e mediante recibo ao proprietário da empresa responsável pelo estabelecimento.

Art. 69. O pagamento da multa deverá ser efetuado e apresentado junto ao SIM, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, contado a partir do dia e hora em que o infrator tenha sido notificado da lavratura do auto de multa.

Parágrafo único. O não recolhimento da multa no prazo legal implica cobrança executiva, mediante a documentação existente. Neste caso pode ser suspensa a Inspeção Municipal junto ao estabelecimento.

### **CAPÍTULO XIII**

#### **DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 70. Compete aos servidores do SIM a aplicação das penalidades previstas na Lei Municipal nº 2.666/2018 e neste Decreto.

Art. 71. O Serviço de Inspeção Municipal divulgará todas as normas que forem expedidas, para conhecimento das autoridades e, conforme o caso, fará um comunicado direto aos órgãos envolvidos.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO GABINETE DO PREFEITO

---

Art. 72. O SIM promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres, no sentido de obter o máximo de eficiência e praticidade na inspeção industrial e sanitária.

Art. 73. O SIM deverá dispor de pessoal técnico em número adequado à realização da inspeção sanitária *ante-mortem*, *post mortem* e tecnológica, obedecendo à legislação vigente.

Art. 74. O SIM manterá atualizado dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de produtos de origem animal, condenação de animais e outros dados julgados importantes.

Art. 75. Os estabelecimentos inspecionados ficam sujeitos as obrigações e penalidades prescritas neste Decreto, bem como as advindas da legislação municipal vigente.

Art. 76. Os rótulos e carimbos que estejam em desacordo com este Decreto poderão ser utilizados mediante autorização expressa do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 77. Os anexos integrantes deste Decreto, que têm por objeto a regulamentação de cada ramo de inspeção e as respectivas normas gerais para manipuladores, matérias primas, equipamentos e instalações para todos os tipos de produtos de origem animal, bem como as normas burocráticas para registro e procedimento do Serviço de Inspeção Municipal ficarão padronizadas de acordo com os modelos aprovados e usados pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 78. Nos pequenos abatedouros e fábricas de conserva ou de pescado, cujo volume de resíduos industrializáveis não justifique a instalação de aparelhagem para a sua transformação, fica a critério do SIM permitir o encaminhamento dessa matéria-prima aos estabelecimentos dotados de maquinários próprios à finalidade.

Art. 79. É proibida a entrada de pessoas estranhas aos trabalhos no interior do estabelecimento.

Art. 80. Os servidores do SIM, em serviço de inspeção, têm livre trânsito, em qualquer dia ou hora, a qualquer estabelecimento relacionado no art. 3º deste Decreto.

Art. 81. Nos casos de cancelamento de registro a pedido dos interessados, bem como nos casos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues à inspeção municipal, mediante recibo.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

Art. 82. As autoridades civis e militares com encargos policiais darão todo apoio aos servidores da inspeção municipal ou seus representantes, mediante identificação, quando no exercício do seu cargo, desde que sejam solicitadas.

Art. 83. Estabelecimentos clandestinos, ou seja, aqueles que se encaixam dentro das especificações do art. 3º deste Decreto, mas que por qualquer motivo não estão sob inspeção federal, estadual ou do SIM, também estão sujeitos às penalidades aqui previstas.

Art. 84. É de competência exclusiva do responsável pelo SIM a coordenação, a execução e a supervisão das normas contidas neste Decreto.

Art. 85. Os estabelecimentos abrangidos pela Lei Municipal nº 2.666/2018 e por este Decreto, terão o prazo de 180 (cento e oitenta) dias para obtenção do Selo do Serviço de Inspeção.

Art. 87. Os casos omissos serão resolvidos pela coordenação do SIM.

Art. 88. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial o Decreto nº 032 de 15 de outubro de 1999.

Nova Trento/SC, 20 de maio de 2019.

**GIAN FRANCESCO VOLTOLINI**  
Prefeito Municipal

**JUCELINO MARINO CHINI**  
Secretário Municipal Administração e Finanças

Registrado o presente Decreto nesta Prefeitura e publicado no Diário Oficial dos Municípios DOM/SC.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

**ANEXO I**

**REGULAMENTO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL POR RAMO E  
PROCEDIMENTOS BUROCRÁTICOS PARA REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO  
MUNICIPAL**

**CAPÍTULO I**

**DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE ESTABELECIMENTOS DE LEITE E  
SEUS DERIVADOS**

**LEITE *IN NATURA***

**Da Sanidade dos Animais**

**1.1** Denomina-se gado leiteiro todo rebanho explorado com finalidade de produzir leite, segundo sua espécie.

**1.2** O gado leiteiro será mantido sob controle sanitário nos estabelecimentos produtores de leite.

**1.3** O controle referido no item 1.2 deste Capítulo será exercido por médico veterinário credenciado pelo SIM.

**1.4** Só se permite o aproveitamento do leite de vaca, de cabra, de ovelha e de outras espécies, quando:

I - as fêmeas se apresentarem clinicamente sãs em bom estado de nutrição;

II - não estiverem no período final de gestação, nem na fase colostrar;

III - não apresentarem resultado positivo para brucelose e tuberculose.

**1.5** Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade do leite, justifica a condenação do produto para fins alimentícios e toda a qualidade a que tenha sido misturado. As fêmeas em tais condições devem ser afastadas do rebanho, em caráter provisório ou definitivo.

**1.6** Os animais suspeitos ou atacados de tuberculose ou brucelose serão sumariamente afastados da produção leiteira, incorrendo nas penas de lei, as pessoas físicas ou jurídicas e servidores ou não, que deixarem de dar cumprimento, ou embaraçarem os trabalhos.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO GABINETE DO PREFEITO

---

**1.7** É proibido ministrar alimentos que possam prejudicar a fêmea lactante ou a qualidade do leite, incluindo-se nesta proibição, substâncias estimulantes de qualquer natureza, capazes de provocar aumento na produção láctea com prejuízo da saúde do animal e humana.

**1.8** É obrigatório o afastamento da produção leiteira, as fêmeas que:

I - se apresentem em estado de magreza extrema ou caquéticas;

II - sejam suspeitas ou atacadas de doenças infecto-contagiosas;

III - se apresentem febris, com mamite, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo da autoridade sanitária;

IV - estejam recebendo tratamento quimioterápico, com drogas cuja excreção seja possível pelo leite e que possam provocar danos a saúde ou prejuízos tecnológicos.

**1.9** O animal afastado da produção só pode voltar à ordenha após exame procedido por veterinário credenciado.

**1.10** São obrigatórias as provas biológicas para diagnósticos de tuberculose e brucelose, praticadas, tantas vezes quantas forem necessárias, nos estabelecimentos de produção de leite tipo A e B e a juízo da inspeção naquelas que produzem outros tipos de leite.

**1.11** Será interditada a propriedade rural a que se refere, para efeito de aproveitamento do leite destinado à alimentação humana, quando se verificar surto de doenças infecto-contagiosas que justifique a medida.

**1.12** Durante a interdição da propriedade, poderá o leite ser empregado na alimentação de animais, depois de submetido à fervura.

**1.13** A suspensão da interdição será determinada pelo SIM ou por órgão estadual de Defesa Sanitária Animal, depois do restabelecimento completo do gado.

### **Da Ordenha**

**1.14** A ordenha deverá ser feita com regularidade e diariamente, conforme o registro de 02 (duas) ou 03 (três) ordenhas por dia.

**1.15** A ordenha deve ser realizada, observando-se o que segue:

I - horário que permita a entrada de leite no estabelecimento de destino, dentro dos prazos previstos neste regulamento;

II - vacas limpas, descansadas, com úberes lavados e enxugados e a cauda presa;

III - ordenhador asseado, com mãos e braços lavados e unhas cortadas, de roupas/macacão e gorro limpos e de uso exclusivo para esta finalidade;

IV - rejeição dos primeiros jatos de leite, fazendo a ordenha total e ininterrupta com esgotamento das 04 (quatro) tetas.





## PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO GABINETE DO PREFEITO

---

**1.16** É permitido ordenha mecânica, e em tal caso, torna-se obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização de todas as peças da ordenhadeira, as quais serão mantidas em condições adequadas.

**1.17** Na ordenha manual é obrigatório o uso de baldes previamente higienizados.

**1.18** Para o leite tipo A, B e INTEGRAL a ordenha deve ser feita em salas ou dependências apropriadas.

**1.19** No caso de leite B e INTEGRAL, permite-se a ordenha no estábulo, desde que esta seja mecânica.

**1.20** Para o leite tipo A, é obrigatória a ordenha mecânica, a pré-filtragem e o beneficiamento até o tanque de depósito em circuito fechado.

**1.21** Para os demais tipos de leite a ordenha pode ser realizada no próprio estábulo ou em instalações simples, porém, devem ser higiênicas, de acordo com que estabelece o presente regulamento.

### **Dos Vasilhames**

**1.22** Logo após a ordenha o leite deve ser passado para vasilhame próprio, previamente higienizado por meio de tela apropriada, convenientemente limpa momento antes do uso, no próprio estabelecimento.

**1.23** O vasilhame com leite deve ser mantido em tanque com água fria corrente ou, preferentemente, quando houver condições, a menos de 10°C (dez graus centígrados).

**1.24** Todo vasilhame empregado no condicionamento de leite, na ordenha, na coleta ou para mantê-lo em depósito deve atender o seguinte:

I - ser de material com perfeito acabamento e sem falhas, com formato que facilite a sua lavagem e esterilização, não podendo conter, na parte interna, ranhuras ou soldas que não permitam a boa higienização ou acumulem resíduos;

II - estar convenientemente limpo no momento da ordenha e ser devidamente lavado após utilizado;

III - possuir tampa de modo a evitar vazamento ou contaminação;

IV - ser destinado exclusivamente ao transporte ou ao depósito de leite, não podendo ser utilizado no acondicionamento de soro ou de leite impróprio para o consumo;

V - trazer identificação de procedência por meio de marca, numeração, etiqueta, ou outro sistema devidamente aprovado;

VI - no caso do leite tipo B, deverá ainda possuir na altura das alças dos latões, uma faixa pintada na cor verde.

**1.25** O vasilhame contendo leite deve ser resguardado da poeira, dos raios solares e das chuvas.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

**Da Classificação**

**1.26** São leites de consumo *in-natura*: o integral, o padronizado, o magro e o desnatado, os quais devem estar corretamente identificados.

**1.27** Nas propriedades rurais é vedada a padronização, o desnate parcial ou o desnate total do leite destinado ao consumo.

**1.28** É permitida a produção e a venda dos seguintes tipos de leite de consumo em espécie:

- I - leite tipo A ou granja;
- II - leite tipo B ou estábulo;
- III - leite tipo C padronizado;
- IV - leite tipo C integral;
- V - leite magro;
- VI - leite desnatado;
- VII - leite esterilizado;
- VIII - leite reconstituído.

**Do Beneficiamento**

**1.29** Entende-se por beneficiamento de leite, seu tratamento desde a seleção, por ocasião da entrada em qualquer estabelecimento até o acondicionamento final, compreendendo as seguintes operações obrigatórias:

- I - filtração;
- II - pasteurização;
- III - refrigeração;
- IV - acondicionamento;
- V - outras práticas tecnicamente aceitáveis.

**1.30** É proibido misturar o leite sem a retirada de amostra de cada produtor, devidamente identificada, para fins de análise.

**1.31** É vedado o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

**1.32** Entende-se por filtração a retirada por processo mecânico das impurezas do leite mediante centrifugação ou passagem em material filtrante próprio.

**1.33** Entende-se por pasteurização o emprego conveniente do calor seguido de resfriamento, com o fim de destruir totalmente a flora microbiana patogênica sem



## PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO GABINETE DO PREFEITO

---

alteração sensível da constituição física e do equilíbrio químico do leite, sem prejuízo dos seus elementos bioquímicos, assim como de suas propriedades organolépticas normais.

**1.34** Permite-se os seguintes processos de pasteurização:

I - pasteurização lenta, a qual consiste no aquecimento indireto do leite entre 63°C (sessenta e três graus centígrados) e 65°C (sessenta e cinco graus centígrados), por 30min (trinta minutos), mantendo-o sob agitação lenta, em aparelhagem apropriada, seguido de rápido resfriamento a uma temperatura entre 2°C (dois graus centígrados) a 5°C (cinco graus centígrados);

II - pasteurização rápida ou de curta duração, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar a uma temperatura entre 72°C (setenta e dois graus centígrados) a 75°C (setenta e cinco graus centígrados) por 15 (quinze) a 20 (vinte) segundos, seguido de um rápido resfriamento a uma temperatura entre 2°C (dois graus centígrados) e 5°C (cinco graus centígrados). Este processo será realizado em aparelhagem própria que atenda às especificações técnicas exigidas.

**1.35** Logo após a pasteurização o leite deve ser distribuído envasado ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica a 5°C (cinco graus centígrados) no máximo.

**1.36** Para leite de consumo (leite pasteurizado e envasado), os pasteurizadores deverão apresentar-se convenientemente instalados, em perfeito funcionamento, possuir controle de temperatura e apresentar eficiência comprovada por órgão competente aceito pelo SIM.

**1.37** Entende-se por refrigeração, a aplicação do frio industrial ao leite cru ou pasteurizado, baixando-se a temperatura a 4°C (quatro graus centígrados) ou menos, temperatura esta que inibe o crescimento microbiano.

**1.38** Para diversos tipos de leite são fixados os limites superiores de temperatura a seguir:

I - refrigeração no posto, para ser transportado à usina ou entreposto-usina a 4°C (quatro graus centígrados);

II - conservação no entreposto-usina antes da pasteurização, em tanques com agitador mecânico 4°C (quatro graus centígrados);

III - refrigeração após a pasteurização a 5° C (cinco graus centígrados);

IV - conservação envasado, em câmara frigorífica, que deve ser mantida a 5° C (cinco graus centígrados);

V - entrega ao consumo, leite envasado a no máximo 10° C (dez graus centígrados);

VI - entrega ao consumo, leite esterilizado a temperatura ambiente.

**1.39** Entende-se por congelação a aplicação intensa do frio ao leite, de modo a solidificá-lo periférica e parcialmente.

**1.40** A congelação só pode ser realizada mediante as seguintes condições:



## PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO GABINETE DO PREFEITO

---

I - ser reconhecida pelo SIM a necessidade de sua aplicação;

II - ser aplicadas apenas ao leite que se destina aos tipos C, magro e desnatado ou de outras espécies animais com comprovação científica de não se alterar o valor alimentício e suas propriedades ou por fins industriais;

III - estar o leite devidamente filtrado, pré-aquecido ou não e refrigerado a 5°C (cinco graus centígrados);

IV - a temperatura de congelação deve ser de -8°C (oito graus centígrados negativos);

V - demais situações a critério do SIM.

**1.41** Entende-se por envasamento a operação pela qual o leite é embalado higienicamente, de modo a evitar a contaminação, facilitar sua distribuição e excluir a possibilidade de fraude.

**1.42** O envasamento só pode ser realizado em propriedades leiteiras, estábulos, usinas de beneficiamento de leite, entrepostos-usinas e, ainda, nos casos previstos neste regulamento.

**1.43** O envase do leite deverá ser realizado mecanicamente em embalagens invioláveis, de material estéril e eficiente, obedecidos os critérios para cada tipo de leite, de acordo com as normas deste regulamento.

**1.44** Para estabelecimentos que beneficiem o leite *in natura* e que não comportem a instalação de equipamentos automáticos e/ou semi-automáticos poderá ser permitido, a juízo do SIM, o seu envase manual.

**1.45** Quando o envase do leite for manual, os fechos, tampos ou lacres e/ou a impressão dos rótulos seguirão a mesma padronização determinada para o leite envasado mecanicamente.

### Da Rotulagem

**1.46** A impressão dos rótulos nas embalagens do leite *in natura* deve seguir a seguinte padronização:

I - ter a inscrição do “tipo” de fácil visualização;

II - ser impresso na cor:

a) “azul” para o leite tipo A;

b) “verde” para o leite tipo B;

c) “cinza” para o leite tipo C;

d) “vermelho” para o leite magro;

e) “amarelo” para leite desnatado;

f) “marrom” para o reconstituído;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

g) “laranja” (tijolo) para o leite tipo C integral.

### **Do Transporte ao Consumo**

**1.47** O transporte do leite envasado deve ser feito em veículos higiênicos e adequados, que permitam sua entrega ao consumo, com temperatura máxima de 10°C (dez graus centígrados).

### **QUEIJOS**

**1.48** Entende-se por queijo, o produto obtido do leite integral padronizado, magro ou desnatado, pasteurizado, coagulado, natural ou artificialmente, adicionado ou não de substâncias permitidas na legislação vigente e submetido às manipulações necessárias para a formação de características próprias.

**1.49** Para fins de padronização os queijos devem ser classificados em 03(três) categorias, tendo por base:

- a) a consistência;
- b) a porcentagem de gordura no extrato seco total;
- c) a qualidade e processo de fabricação.

**1.50** Quanto à consistência, os queijos podem ser classificados em moles, semi-duros e duros.

**1.51** Os queijos moles e semi-duros podem ser:

- I - frescos quando não sofrem processo de cura, inclusive os de massa filada;
- II - maturados quando forem submetidos a processos de cura, segundo a técnica própria do tipo.

**1.52** Somente será permitida a fabricação de queijos frescos a partir do leite pasteurizado.

**1.53** Quanto ao percentual de gordura no extrato seco total, os queijos se classificam em:

- I - gordo: quando a porcentagem de gordura alcança no mínimo 40% (quarenta por cento);
- II - meio gordo: quando a porcentagem de gordura é superior a 25% (vinte cinco por cento);
- III - magro: quando a porcentagem de gordura é igual ou superior a 15% (quinze por cento);
- IV - desnatado: quando a porcentagem de gordura não atinge 15% (quinze por cento).



## PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO GABINETE DO PREFEITO

---

**1.54** A classificação quanto a qualidade, processo de fabricação, e a nomenclatura de acordo com a consistência, para efeito de padronização dos queijos obedecerão aos critérios estabelecidos em normas oficiais.

**1.55** A classificação dos queijos será realizada pelas indústrias, nos próprios estabelecimentos, conferida posteriormente pelo SIM.

**1.56** É permitido o emprego de nitrato de sódio até o limite de 0,05 g (cinco centésimo de gramas) por cento de leite, de cloreto de sódio, de cloreto de cálcio, fermentos ou culturas de mofo próprios, bem como de especiarias e de substâncias vegetais inócuas, que tenham sido aprovadas pela legislação vigente.

**1.57** Os sais e suas soluções devem estar devidamente esterilizados ao serem aplicados ao leite.

**1.58** Todos os preparados químicos expostos à venda para fabricação de queijo, de procedência nacional ou estrangeira, só podem ser aplicados na indústria queijeira depois de aprovados pela legislação vigente.

**1.59** São corantes permitidos, além de outros aprovados pela legislação vigente:

I - urucum (*bixa orellana*) e cúrcuma (*cúrcuma longa L.*) para massa;

II - carmin (*coccus cacti L.*) em solução amoniacal, tornassol, nova coccina e outras para crosta.

**1.60** As águas utilizadas na fabricação nos diversos tipos de queijos devem atender os padrões de potabilidade.

**1.61** As instalações, equipamentos e utensílios utilizados nas diversas etapas ou elaboração dos queijos devem ser de materiais higiênicos e apropriados para tal finalidade.

**1.62** Os queijos frescos devem ser mantidos e estocados à uma temperatura máxima de 5° C (cinco graus centígrados).

**1.63** Os queijos duros, já maturados, devem ser estocados e mantidos a uma temperatura não superior à 15°C (quinze graus centígrados).

**1.64** Os queijos devem ser embalados em materiais apropriados, higiênicos e impermeáveis.

**1.65** Os queijos que apresentem a crosta plenamente revestida podem ser comercializados sem embalagens, desde que devidamente rotulados.

**1.66** Todos os queijos, independentemente do tipo, devem ser identificados por meio de rótulo, com todas as informações exigidas na legislação vigente.

**1.67** Para os queijos que utilizam embalagem, a rotulagem pode ser impressa na própria embalagem.

**1.68** Para os queijos que possuam crosta, a identificação pode ser feita por meio do rótulo fixado diretamente no produto.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO GABINETE DO PREFEITO

---

**1.69** Considera-se data de fabricação dos queijos frescos, fundidos e requeijões o dia de sua elaboração e para queijos maturados o dia do término da maturação.

**1.70** Os queijos, de um modo geral, serão transportados em veículos isotérmicos e/ou frigoríficos, quando for o caso, acondicionados em recipiente que ofereçam proteção contra deformação e contaminação do produto.

**1.71** É considerado impróprio para o consumo o queijo que:

I - contenha substâncias conservadoras não permitidas ou nocivas à saúde;

II - apresente, disseminados na massa e na crosta, parasitas, detritos ou sujeidade;

III - esteja contaminado por germes patogênicos;

IV - apresente caracteres organolépticos anormais, de qualquer natureza que torne desagradável;

V - contenha substâncias não aprovadas pela legislação vigente.

**1.72** Considera-se fraudado o queijo quando nos rótulos constarem marcas, dizeres, desenhos, ou outras informações que possam induzir o consumidor a falsa indicação de origem e qualidade.

**1.73** O queijo será considerado falsificado quando:

I - apresentar substâncias estranhas a sua composição normal, mesmo de valor alimentício;

II - as características próprias do tipo constantes do rótulo e sua composição química não corresponderem aos exigidos para o padrão respectivo.

**1.74** Os queijos defeituosos são considerados impróprios para o consumo, podendo ser aproveitados condicionalmente a juízo do SIM.

**1.75** Considera-se aproveitamento condicional a filagem da massa de queijo fresco, obtendo-se queijo de massa filada e a fusão de queijos maturados para o preparo de queijo fundido.

**1.76** Os queijos impróprios para o consumo podem ser aproveitados no preparo de alimentos para animais, depois de convenientemente tratados, de acordo com instrução da Inspeção Municipal.

### CAPÍTULO II

### INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE ESTABELECIMENTOS DE AVES E COELHOS

#### MATANÇA NORMAL



## PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO GABINETE DO PREFEITO

---

**2.1** O processo de matança deve ser precedido de insensibilização, seguido de imediata sangria, a critério do SIM.

**2.2** A insensibilização não deve promover, em nenhuma hipótese, a morte dos animais e, deve ser seguida de sangria, no prazo máximo de 12 (doze) segundos, a critério do SIM.

**2.3** A sangria será realizada em instalação própria e exclusiva voltada para a plataforma de recepção, totalmente impermeabilizada em suas paredes e teto.

**2.4** A sangria poderá ser feita por qualquer dos seguintes processos:

I - incisão das jugulares, por meio da boca, seguida de destruição da medula alongada, quando se pretende realizar a depenagem a seco;

II - incisão das jugulares, externamente;

III - provocando-se uma ferida de sangria de cada lado do pescoço, pela inserção de instrumento perfurocortante nessa região.

**2.5** O emprego de qualquer outro processo de matança dependerá da autorização do SIM.

**2.6** A sangria deve ser completa e realizada com o animal suspenso, com o tempo de sangria mínimo de 03 (três) minutos.

**2.7** Nenhuma operação pode ser iniciada antes que o sangue se tenha escoado ao máximo possível.

**2.8** O sangue deverá ser recolhido em calha própria, de material inoxidável ou alvenaria, totalmente impermeabilizada, denominada calha de sangria.

**2.9** O fundo ou piso da calha deverá apresentar declividade acentuada em direção aos pontos coletores, onde serão instalados 02 (ralos) de drenagem, sendo que um será destinado ao sangue ou recipiente para coleta (balde) e o outro destinado à água de lavagem.

**2.10** A partir da sangria, todas as operações deverão ser realizadas continuamente, não sendo permitido o retardamento ou acúmulo de animais em nenhuma de suas fases até as entradas das carcaças nas câmaras frigoríficas.

**2.11** A escaldagem deverá, obrigatoriamente, ser executada logo após o término da sangria, sob condições definidas de temperatura e tempo ajustados às características das aves em processamento (frango, pato, peru, etc.), não sendo permitido a introdução de aves ainda vivas no sistema.

**2.12** As aves poderão ser escaldadas pelos seguintes processos:

I - pulverização de água quente e vapor de uma temperatura entre 50°C (cinquenta graus centígrados) a 60°C (sessenta graus centígrados);

II - imerso em tanque com água aquecida a uma temperatura entre 50°C (cinquenta graus centígrados) a 60°C (sessenta graus centígrados);





**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

III - outro processo previamente aprovado pelo SIM.

**2.13** Deverá ser previsto equipamento adequado e/ou área destinada a escaldagem de pés e cabeças e retirada da cutícula dos pés, quando se destinarem a fins comestíveis.

**2.14** A depenagem deverá ser executada em tempo adequado a velocidade de matança sendo proibido o seu retardamento.

**2.15** As aves podem ser depenadas a seco ou logo após escaldagem, ou por outros processos que possam vir a ser autorizados pelo SIM.

**2.16** Não será permitido o acúmulo de penas no piso, devendo para tanto haver uma canaleta para o transporte contínuo das mesmas, ou serem recolhidas em caixas apropriadas e retiradas periodicamente para fora das dependências.

**2.17** A esfola dos coelhos deve ser realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores.

**2.18** Permite-se a insuflação de coelhos a fim de facilitar a esfola, devendo-se utilizar o ar convenientemente filtrado, após ser autorizado pelo SIM.

**2.19** A evisceração deverá ser realizado sob as vistas do(s) funcionário(s) da inspeção oficial e compreende desde a operação de corte da pele do pescoço até a toaleta final das carcaças.

**2.20** Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração.

**2.21** Antes da evisceração, as carcaças deverão ser lavadas em chuveiros de aspersão dotados de água sob adequada pressão, clorada ou hiperclorada, com jatos orientados no sentido de que toda carcaça seja lavada, inclusive os pés.

**2.22** Os chuveiros de aspersão poderão ser localizados no início da calha de evisceração.

**2.23** A evisceração poderá ser realizada nas mesas de material inoxidável, com chuveiro para lavagem interna da carcaça, próximo ao inspetor ou realizada com os animais suspensos pelos pés, em ganchos de material apropriados, presos a trilhagem aérea mecanizada ou não, sob a qual deverá ser instalada uma calha, de material impermeável, não corrosível, de superfície lisa e de fácil higienização, de modo que as vísceras não comestíveis sejam captadas e carregadas para os coletores, ou conduzidas diretamente para seção de não comestíveis (graxaria).

**2.24** Todas as operações que compõem a evisceração e, ainda, inspeção de linha, deverão ser executadas ao longo desta calha, cujo complemento deverá atender a normal execução do trabalho que nela se desenvolvem, a saber:

I - corte da pele do pescoço e traquéia;

II - extração de cloaca;

III - abertura do abdômen;

IV - eventração (exposição das vísceras);



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

V - inspeção;

VI - retirada das vísceras;

VII - extração dos pulmões;

VIII - toilete (retirada do papo, esôfago, traquéia, etc.);

IX - lavagem final (externa e internamente).

**2.25** Não será permitida a retirada dos órgãos e/ou partes da carcaça antes que seja realizada a inspeção *post-mortem*.

**2.26** As vísceras não comestíveis serão lançadas diretamente na calha de evisceração e conduzidas aos depósitos coletores ou diretamente para a seção de sub-produtos não comestíveis (graxaria).

**2.27** As vísceras comestíveis serão depositadas em recipientes de aço-inoxidável, de material plástico ou similar, contendo água gelada ou, preferencialmente, gelo após previamente preparadas e lavadas.

**2.28** Os pés e pescoço, com ou sem cabeça, quando retirados da linha de evisceração ou à entrada de tanques de pré-resfriados, deverão ser recolhidos em recipientes apropriados, contendo água gelada ou gelo, para pré-resfriamento.

**2.29** Em matadouros de coelhos, as cabeças depois de tiradas são destinadas a dependências apropriadas para extração do cérebro, quando houver aproveitamento deste.

**2.30** As moelas deverão ser obrigatoriamente abertas, a fim de permitir perfeita lavagem interna e remoção da membrana visceral, sendo que essas operações serão realizadas fora da calha de evisceração ou quando muito, num apêndice da mesma.

**2.31** A gordura cavitária e de cobertura da moela, poderá ser utilizada para fins cosméticos, quando retirada durante o processo de evisceração, antes da retirada e abertura da moela e, ainda, sob o mesmo tratamento dos miúdos comestíveis.

### **INSPEÇÃO *POST-MORTEM***

**2.32** É efetuada rotineiramente nos animais abatidos, por meio de exame visual macroscópico de carcaças e vísceras e, conforme o caso, palpação e cortes.

**2.33** Os locais ou pontos da seção de matança onde se realizam esses exames são denominados “Linhas de Inspeção” e devem se localizar ao longo da calha de evisceração e dispor de condições de iluminação adequada.

**2.34** Somente após o término da inspeção *post-mortem* haverá retirada e/ou processamento da cabeça e/ou partes e miúdos.

**2.35** Permite-se a instalação de outros pontos da inspeção das carcaças fora da calha de evisceração.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO GABINETE DO PREFEITO

---

**2.36** No caso previsto no item 2.35 deste Capítulo, deverá existir sistema de identificação dos animais que apresentarem problema de ordem sanitária e que necessitem de exames complementares a serem realizados na seção de inspeção final ou que, conforme o caso, poderá ser realizado imediatamente na linha de abate.

**2.37** A inspeção de linha é realizada por pessoal auxiliar treinado especialmente para tal função, mas o juízo final sobre a comestibilidade das carnes e vísceras caberá, única e exclusivamente, ao Médico Veterinário Oficial.

**2.38** Os exames realizados na linha de inspeção, procedidos por uma fase dita preparatória, a qual tem por finalidade apresentar à inspeção carcaças e vísceras em condições de serem eficientemente examinadas, facilitando a visualização interna e externa e, ainda, de preservar sob o ponto de vista higiênico as porções comestíveis.

**2.39** A inspeção *post-mortem* dos animais será realizada em 03 (três) etapas, a saber:

I - exame interno:

a) realizado por intermédio da visualização da cavidade torácica e abdominal (pulmões, sacos aéreos, rins, órgãos sexuais).

II - exame de vísceras:

a) visa o exame do coração, fígado, moela, baço, intestinos, ovários e ovidutos nas poedeiras;

b) realizado por meio da visualização, palpação, conforme o caso, verificação de odores e ainda incisão;

c) nos exames dos órgãos, verifica-se se o aspecto (cor, forma, tamanho), a consistência e, em certas ocasiões, o odor.

III - exame externo:

a) realizado por meio da visualização das superfícies externas (pele, articulações, etc.), de modo que se efetua a remoção de contusões, membros fraturados, abscessos superficiais e localizados, calosidades, etc.

**2.40** Todas as aves que no exame *post-mortem* apresentem lesões de tifo aviário, cólera, varíola, pulorose, paratifose, leucoses, pestes e infecções estafilocócicas em geral, devem ser condenados.

**2.41** Todos os coelhos que no exame *post-mortem* apresentem lesões de pasteurelose, pioemia, pseudo-tuberculose, caquexia, mixomatose, pneumonia, tuberculose, salmonelose, necrobacilose, linfadenite, hepatite, má sangria, aspecto repugnante, contaminação (fezes), devem ser condenados.

**2.42** Enfermidades tais como, coccidiose, entero-hepatite, esperiquetose, coriza infecciosa, epiteloma contagioso, laringotraqueite, aspergilose, doença crônica respiratória, determinam rejeição total quando em período agudo ou quando os animais estejam em estado de magreza profunda.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO GABINETE DO PREFEITO

---

**2.43** Os animais caquéticos devem ser rejeitados, sejam quais forem as causas que estejam ligadas ao processo de desnutrição.

**2.44** Em coelhos, a contaminação, abscessos, fraturas, contusões, nefrite, nefrose e cirrose, provocam condenação das vísceras ou das partes alteradas.

**2.45** As endo e ecto-parasitoses, quando não acompanhadas de magreza, determinam a condenação das vísceras ou das partes alteradas.

**2.46** Os abscessos e lesões supuradas ou de caráter septicêmico ocasionarão rejeição total.

**2.47** A presença de neoplasias acarretará rejeição total, exceto, no caso de melanomas, que determinará a retirada da parte lesada.

**2.48** Quando os animais forem submetidos à ação de frio industrial o Serviço de Inspeção Municipal controlará cuidadosamente o estado, tempo de permanência e funcionamento das câmaras, a fim de prevenir dessecação excessiva e desenvolvimento da rancificação.

**2.49** Após serem submetidas ao frio industrial, as carcaças deverão ter atingido no máximo 7°C (sete graus centígrados) nas massas musculares mais espessas.

### CAPÍTULO III

#### DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA PARA ESTABELECIMENTOS DE DERIVADOS CÁRNEOS

##### DERIVADOS CÁRNEOS

**3.1** Entende-se por indústria de carnes e derivados os estabelecimentos destinados à transformação da carne e derivados para a elaboração de produtos de origem animal, destinados ao consumo humano ou animal, adicionados ou não com substâncias aprovadas para tal fim pelo órgão competente.

##### REGISTRO DE INSPEÇÃO

**3.2** Todas as indústrias de carnes e derivados somente poderão funcionar se estiverem devidamente registradas no SIM, bem como os rótulos e embalagens utilizadas nos produtos.

**3.3** Todos os estabelecimentos a que se refere este regulamento, deverão receber inspeção sanitária de forma rotineira e em caráter emergencial, sempre que se fizer necessário.

**3.4** Todos os produtos das indústrias de carnes e derivados deverão ser registrados no SIM e as formulações dos produtos devem obedecer às legislações vigentes.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO GABINETE DO PREFEITO

---

**3.5** Serão registrados somente produtos de origem animal, oriundos de estabelecimentos que sejam previamente registrados no órgão competente para fiscalização de sua atividade.

### **MATÉRIA-PRIMA**

**3.6.** As matérias-primas a serem utilizadas pelas indústrias de carnes e derivados deverão ser oriundas de estabelecimentos com inspeção sanitária oficial.

**3.7** Só poderão ser adicionados aos produtos cárneos, os aditivos, coadjuvantes ou outras substâncias permitidas na legislação vigente.

**3.8** Os aditivos coadjuvantes utilizados na tecnologia de produção deverão possuir registro no órgão competente e formulados até as proporções máximas permitidas pela legislação vigente.

**3.9** No preparo de embutidos não submetidos ao cozimento é permitida a adição de água ou gelo, na proporção máxima de 3% (três por cento), calculado sobre o total dos componentes, com a finalidade de facilitar a trituração e a homogeneização da massa.

**3.10** No caso de embutidos cozidos (salsichas tipo Viena e outros) a porcentagem da água ou gelo não deve ultrapassar 10% (dez por cento).

**3.11** Só é permitido o emprego de gelo quando produzido com água potável.

**3.12** É permitida a adição de fécula ou amido na fabricação de embutidos, a fim de dar melhor liga a massa, nas proporções máximas, conforme segue:

I - em salsichas até 2% (dois por cento);

II - em pasta até 10% (dez por cento);

III - em outros embutidos até 5% (cinco por cento), com exceção dos embutidos frescos.

**3.13** As tripas e membranas de animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas, conservadas salgadas se não forem imediatamente utilizadas e sofrer outra lavagem imediatamente antes do uso, com água clorada ou contendo ácido acético a 1% (um por cento).

**3.14** É permitido o emprego de películas artificiais no preparo de embutido, desde que aprovados pelo órgão competente.

**3.15** O preparo de embutidos de sangue será permitido quando a matéria-prima for colhida isoladamente de cada animal com equipamentos apropriados e recipientes separados, rejeitando-se o sangue procedente dos que venham a ser considerados impróprios para consumo.

### **DEPENDÊNCIAS**



## PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO GABINETE DO PREFEITO

---

### Recepção de Carne

**3.16** As dependências para recepção de carne deve ser destinada exclusivamente ao recebimento da matéria-prima a ser industrializada e estar localizada em posições de fácil acesso.

**3.17** Quando existir trilhagem aérea nesta dependência, bem como na câmara fria, a altura da mesma deverá ser compatível com a matéria-prima recebida (meias carcaças ou quarto de carcaças), de modo que os cortes fiquem a uma altura mínima de 30cm (trinta centímetros) do piso.

### Sala de Desossa e Fabricação

**3.18** A área de desossa deverá dispor de:

I - gancheira, mantendo os cortes a 30cm (trinta centímetros) do chão e a 60cm (sessenta centímetros) das paredes;

II - água quente e fria em abundância para higienização dos equipamentos e dependências, bem como esterilização para os utensílios usados na desossa;

III - pia para lavagem de utensílios e higiene de manipuladores, com toalhas descartáveis;

IV - recipiente ou dependência apropriados para coleta de ossos.

**3.19** A área de fabricação deve dispor de superfície mínima, que abrigue os equipamentos e materiais necessários, além dos equipamentos e utensílios adequados às operações e a sala de manipulação deve possuir lavatório e água corrente, escovas para as unhas e toalha de papel.

### Sala de Defumação

**3.20** A sala de defumação pode ter as paredes de alvenaria rebocada ou de outro material impermeável e de fácil limpeza.

### Seção de Varejo

**3.21** Quando o estabelecimento possuir dependência para o varejo, esta deve estar localizada de modo a facilitar o atendimento ao público e que não possibilite o livre acesso ao interior da seção industrial.

### Transporte de Produtos

**3.22** O transporte de produtos acabados deve ser realizado de forma adequada e em veículos apropriados para tal fim.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

**Controle de Qualidade**

**3.23** É recomendável que cada estabelecimento ou empresa mantenha o controle de qualidade de suas operações e produtos, mediante realização da análise de perigos e pontos críticos de controle, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos, além dos exames de rotina efetuados pelos órgãos de fiscalização.

**CAPÍTULO IV**

**DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA PARA ESTABELECIMENTOS DE ABATE DE BOVÍDEOS, SUÍDEOS, EQUÍDEOS, OVINOS E CAPRINOS**

**4.1** O sacrifício dos animais somente será permitido após a insensibilização, seguida de imediata sangria.

**4.2** O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 03 (três) minutos e esta sempre será realizada com os animais suspensos por, no mínimo, um dos membros posteriores.

**4.3** A esfolação só poderá ser iniciada após o término da operação de sangria.

**4.4** Após o abate é obrigatória a maturação das carcaças em resfriamento.

**4.5** Em suínos, logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperatura e métodos adequados, realizar a depilação e raspagem dos suínos, providenciando também a lavagem da carcaça antes da evisceração.

**4.6** Quando usados outros métodos de abate, desde que autorizados pelo SIM, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

**4.7** Eviscerar a carcaça e proceder a colocação das vísceras passíveis de inspeção sobre uma mesa impermeável, preferencialmente inoxidável, à disposição do inspetor sanitário, que realizará a inspeção *post-mortem*, com identificação destas com a carcaça e cabeça respectivas.

**4.8** Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e, para tanto, não devem ficar animais suspensos nos intervalos de trabalho, sendo que o tempo máximo de intervalo, entre a sangria e a evisceração, deve ser de 30 (trinta) minutos para animais de grande porte e 20 (vinte) minutos para animais de porte menor.

**4.9.** Executar os trabalhos de evisceração com todo o cuidado, a fim de evitar que haja contaminação das carcaças, provocada por operações imperfeitas, devendo o Serviço de Inspeção Sanitária, em casos de contaminação por fezes, conteúdo ruminal, abscessos e/ou quaisquer outros resíduos contaminantes, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

**4.10** Com relação as inspeções *ante-mortem*, *post-mortem* e matança de emergência, cumprir deve ser cumprido o disposto na legislação vigente.

**4.11** Quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras, considerar as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras, apenas nos casos em que houver condições para tal.

**CAPÍTULO V**

**DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE PEIXES E AFINS**

**5.1** A denominação genérica “peixe”, compreende todos os peixes de água doce e salgada.

**5.2** A denominação genérica “afins”, compreende todos os animais aquáticos de sangue frio como, rãs, *escargot*, camarão, mexilhão, siri, ostra, etc.

**5.3** Em natureza o peixe pode ser:

I - fresco;

II - resfriado;

III - congelado.

**5.4** Entende-se por fresco, o peixe dado ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a ação do gelo.

**5.5** Entende-se por resfriado, o peixe devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre  $-0,5^{\circ}\text{C}$  (cinco décimos de grau centígrado negativo) a  $-2^{\circ}\text{C}$  (dois graus centígrados negativos).

**5.6** Entende-se por congelado, o peixe tratado por processo adequado de congelamento, em temperatura compatível a este processo, a critério do SIM.

**5.7** O peixe fresco e resfriado deverá ser transportado de permeio a gelo em quantidade suficiente, a critério do SIM.

**5.8** Depois de submetido à congelação, o peixe deve ser mantido sob frio a  $-15^{\circ}\text{C}$  (quinze graus centígrados negativo).

**5.9** O peixe, uma vez descongelado, não pode ser novamente recolhido a câmaras frigoríficas.

**5.10** A juízo do SIM, poderá ser obrigatória a evisceração do peixe e afins, qualquer que seja a forma de sua apresentação no consumo.

**5.11** O peixe fresco, próprio para consumo, deverá apresentar as seguintes características organolépticas:

I - superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;

II - olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;





**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

III - guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes, com odor natural, próprio e suave;

IV - ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;

V - escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;

VI - carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie;

VII - vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas,

VIII - ânus fechado.

**5.12** Os peixes de água doce, também poderão ser comercializados filetados, desde que conservados e acondicionados em embalagens apropriadas, trazendo a identificação completa.

**5.13** Os estabelecimentos de pescados, derivados e afins, que recebam, manipulem e comercializem pescado e afins, resfriado e congelado e/ou se dediquem à industrialização para consumo humano, sob qualquer forma devem:

I - dispor de dependências, instalações e equipamentos para recepção, seleção, inspeção, industrialização, armazenagem e expedição do pescado e afins, compatíveis com suas finalidades;

II - dispor de mesas e cubas, pias de aço inoxidável ou mármore, assim como utensílios de fácil higienização, como superfícies de corte em PVC, facas e bacias de materiais aprovados pelo SIM;

III - dispor de tanque de armazenagem, provido de água para depósito de peixes e afins vivos, enquanto não é realizado o seu abate;

IV - dispor de equipamento adequado à lavagem e à higienização de caixas, recipientes, bandejas e outros utensílios usados para o acondicionamento, depósito de pescado e afins, bem como seus subprodutos;

V - dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;

VI - dispor de abastecimento de água potável e clorada para atender suficientemente às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias e, quando for o caso, dispor de instalações para tratamento de água;

VII - dispor de equipamentos de fabricação de gelo ou adquirir o mesmo de empresas passíveis de fiscalização por parte dos órgãos públicos.

## CAPÍTULO VI

### DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS



## PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO GABINETE DO PREFEITO

---

**6.1** Pela simples designação “ovos”, entendem-se os ovos de galinha, já os demais serão acompanhados de designação da espécie de que procedem.

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

### DO REGISTRO

**6.3** Estão obrigados a registro junto ao SIM os estabelecimentos produtores e as empresas (cooperativas, associações e entrepostos), que se enquadrem em um dos seguintes casos:

I - estabelecimentos produtores que possuem os processos de classificação e embalagem próprios e façam a entrega do produto diretamente ao comércio e a indústria;

II - estabelecimentos produtores que fazem a entrega do produto diretamente ao comércio ou à indústria em embalagens próprias ou não, mas não possuem o processo de classificação;

III - estabelecimentos que apenas prestam serviços de classificação aos produtores;

IV - estabelecimentos que recebem o produto das granjas e realizam a classificação, embalagem e comercialização.

### DA INSPEÇÃO E CLASSIFICAÇÃO

**6.4** Os ovos para consumo devem ser inspecionados e classificados em estabelecimentos oficiais ou particulares, denominados de entrepostos.

**6.5** A produção de ovos destinada ao entreposto deverá ser oriunda apenas de granjas avícolas situadas no Município de Nova Trento.

**6.6** Tratando-se de granjas comprovadamente sob controle sanitário, o SIM poderá permitir a inspeção e classificação de ovos na própria granja, desde que exista local apropriado para esse fim.

**6.7** O local de que trata o item 6.6 deste Capítulo deve ser coberto com paredes lisas e impermeáveis, com equipamentos necessários para a limpeza e manipulação dos ovos, com boa ventilação e protegidos contra insetos e roedores.

**6.8** A Inspeção Municipal adotará identificação das partidas, agrupando-as em lotes convenientemente numerados, de modo a ser possível o reconhecimento da procedência, logo após a conclusão dos trabalhos de classificação.

**6.9** Os ovos destinados ao comércio municipal serão classificados obedecendo a critérios de normatização oficial.

**6.10** Os ovos classificados somente poderão sair dos entrepostos ou granjas, identificados com rótulos com carimbo de inspeção, mencionando sua quantidade,



## PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO GABINETE DO PREFEITO

---

classificação, origem e prazo de validade, além de outros dizeres de rotulagem obrigatórios, sendo aplicados por embalagem comercializada (bandejas, caixas, etc.), sendo que estas não podem ser fracionadas.

**6.11** Os ovos comercializados serão providos apenas de granjas livres de salmonelose.

**6.12** A Administração dos entrepostos comunicará obrigatoriamente aos fornecedores ou proprietários dos ovos a classificação obtida pelas partidas que remeterem ou fizerem examinar no estabelecimento.

**6.13** Os ovos enquadrados em uma classificação não podem ser vendidos em mistura com os de outra classificação.

**6.14** A inspeção de ovos indicará sobre as seguintes características:

I - a embalagem utilizada para ovos deverá ser de primeiro uso;

II - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca, da partida em conjunto.

**6.15** Os ovos serão reinspecionados tantas vezes quanto o SIM julgar necessário.

**6.16** É permitido conservar ovos pelo frio industrial ou por processos aprovados pelo SIM.

**6.17** As câmaras, depósitos ou quaisquer veículos que recebem ovos para comercialização, devem estar completamente limpos, livres de quaisquer produtos que, por sua natureza, possam transmitir-lhes odor ou sabor estranhos.

**6.18** O ovo conservado pelo frio recebe em sua embalagem um carimbo com a palavra "FRIGORIFICADO".

**6.19** Quando for adotado processo de conservação diverso do especificado no item 6.18 deste Capítulo, o SIM determinará o sistema de sua identificação.

**6.20** Os aviários, granjas e outras propriedades onde se faça avicultura e nas quais estejam grassando zoonoses que possam ser veiculadas pelos ovos e sejam prejudiciais a saúde humana, não poderão destinar ao consumo sua produção.

**6.21** Na hipótese descrita no item 6.20 deste Capítulo, os estabelecimentos ficam interditados até que provem, com documentação fornecida por autoridades de defesa sanitária animal, que cessou a condição que ensejou sua interdição.

**6.22** Se forem muitos os estabelecimentos que se encontrem nessas condições, toda a região ficará interditada, cabendo às autoridades sanitárias dar conhecimento aos entrepostos e fábricas de conservas de ovos da interdição determinada.

**6.23** Enquanto não houver liberação definitiva, os entrepostos e as fábricas ficam proibidos de receber ovos dessa região.

**6.24** As conservas ou outros derivados de ovos terão a sua inspeção, classificação, normas de construção de estabelecimentos e tecnologia de produção, regulamentadas segundo legislação específica em vigor.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

**CAPÍTULO VII**

**DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE MEL E CERA DE ABELHAS**

**7.1** Entende-se por mel o produto natural elaborado pelas abelhas domésticas com o néctar das flores e por elas acumulados em favos, extraído por meio de centrifugação.

**7.2** O mel deverá ser comercializado em embalagens de primeiro uso, devidamente rotulado, ou em favos, desde que acondicionado em papel impermeável, de preferência celofane ou outro similar, atóxico e devidamente identificado com rotulagem.

**7.3** O mel somente poderá ser comercializado se atender as especificações vigentes quanto a sua qualidade.

**7.4** A cera de abelha e derivados do mel poderão ser comercializados, desde que atendam as exigências quanto a sua qualidade e que obedeçam a rigorosa higiene, bem como que sejam elaborados, manipulados e embalados em local adequado com materiais próprios.

**CAPÍTULO VIII**

**DO REGISTRO E PROCEDIMENTOS DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

**DO REGISTRO**

**8.1** Os interessados na adesão ao SIM deverão iniciar o registro com o encaminhamento de ofício ao Secretário Municipal de Agricultura, requerendo a sua inscrição, conforme consta no modelo sugerido no Anexo II, bem como deve juntar o memorial econômico e sanitário, devidamente assinado pelo engenheiro do estabelecimento.

**8.2** No ato da entrega o interessado receberá a lista de documentos necessários para registro, conforme disposto no Anexo III, bem como o modelo descritivo das instalações, consoante disposto no Anexo IV. Paralelamente, o fiscal responsável e o médico veterinário do SIM irão preparando o Laudo de Inspeção Prévia do terreno, conforme disposto no Anexo V, de modo que ao final da análise dos documentos, as partes assinam o Termo de Compromisso, nos moldes do Anexo VI.

**8.3** No termo de compromisso de que trata o item 8.2 deste Capítulo, fica acordado que qualquer alteração na planta da empresa tem que ser previamente aprovada pelo SIM, finalizando assim o registro da empresa no Serviço de Inspeção Municipal.

**8.4** Após finalizado o procedimento de registro da empresa, esta receberá o Selo de Inspeção que deverá ser fixado em local visível, nos moldes do Anexo VII.

**8.5** O proprietário ou o responsável técnico da empresa, quando finalizado o registro, deve apresentar o memorial descritivo de processo de fabricação, composição e de rotulagem dos seus produtos, nos moldes do Anexo VIII.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

**DO PROCESSO DE FISCALIZAÇÃO**

**8.6** O processo de fiscalização do SIM compreende os seguintes instrumentos:

- I - termo de advertência (Anexo IX);
- II - auto de infração (Anexo X);
- III - auto de multa (Anexo XI);
- IV - auto de apreensão (Anexo XII).

**CAPÍTULO IX**

**NORMAS GERAIS PARA MANIPULADORES, MATÉRIAS-PRIMAS, EQUIPAMENTOS  
E INSTALAÇÕES PARA TODOS OS TIPOS DE ALIMENTO DE ORIGEM ANIMAL.**

**MANIPULADORES**

**9.1** Os manipuladores deverão observar o que segue:

- I - asseio corporal;
- II - mão limpas, unhas curtas, sem esmalte;
- III - sem adornos nos dedos, pulsos ou outras partes (*piercing* no nariz, testa etc.);
- IV - uniforme de trabalho completo;
- V - uniforme de tonalidade branca ou de cor clara;
- VI - uniforme em bom estado e limpo;
- VII - lavagem cuidadosa das mãos antes de manejar alimentos;
- VIII - lavagem cuidadosa das mãos depois de usar sanitário;
- IX - não espirrar sobre alimentos;
- X - não falar ou tossir sobre os alimentos;
- XI - não cuspir;
- XII - não fumar;
- XIII - não manipular dinheiro;
- XIV - não executar durante o trabalho qualquer outro ato físico que possa contaminar os alimentos;
- XV - ausência de afecções cutâneas, feridas, supurações;
- XVI - ausência de sintomas de afecções respiratórias (tosse).



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

**ALIMENTOS E MATÉRIAS-PRIMAS**

**9.2** Os alimentos e matérias-primas devem obedecer ao que segue:

- I - possuir características organolépticas normais;
- II - devem ser provenientes de estabelecimentos autorizados;
- III - devem conter embalagens, rótulos e explicação regulamentados do produto;
- IV - devem estar protegidos contra o pó, saliva, insetos, roedores, etc.;
- V - quando perecíveis, devem ser mantidos a temperatura de congelamento, refrigeração ou acima de 70°C (setenta graus centígrados), de acordo com o tipo de produto;
- VI - quanto ao armazenamento, deve ser realizado de forma higiênica;
- VII - a exposição deve ser realizada de forma higiênica;
- VIII - a conservação deve ser realizada de forma higiênica;
- IX - a operação manual deve ser realizada de forma mínima e higiênica;
- X - quando do uso de utensílios estes devem estar limpos;
- XI - os utensílios de uso devem estar em bom estado de conservação;
- XII - eliminação imediata de sobras de alimentos;
- XIII - estar em embalagens intactas, sem amassados, furos ou ferrugem.

**MAQUINÁRIOS**

**9.3** Os maquinários devem obedecer ao que segue:

- I - o modelo e número devem ser adequados ao ramo;
- II - o material deve ser liso, lavável e impermeável;
- III - a superfície de contato com os alimentos deve ser lisa, lavável e impermeável;
- IV - devem estar limpas e em bom estado de conservação e funcionamento.

**MÓVEIS**

**9.4** Os móveis (estantes, mesas e vitrines) devem obedecer ao que segue:

- I - conter desenhos que permitam a fácil limpeza;
- II - as superfícies de contato com os alimentos devem ser lisas, laváveis e impermeáveis;
- III - devem estar em bom estado de conservação e limpos.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

## **UTENSÍLIOS**

**9.5** Os utensílios devem observar o que segue:

- I - devem ser lisos, de materiais não contaminantes;
- II - a superfície deve ser lisa, lavável e impermeável;
- III - o tamanho e a forma devem permitir a fácil limpeza;
- IV - os refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas, entre outros, devem ser adequados:
  - a) ao ramo;
  - b) ao tipo de alimento;
  - c) a capacidade de produção;
  - d) a capacidade de expedição.
- V - devem estar em bom estado de funcionamento, conservação e limpeza.

## **INSTALAÇÕES PARA LIMPEZA DOS EQUIPAMENTOS**

**9.6** As instalações para limpeza dos equipamentos devem obedecer o que segue:

- I - devem ser dotadas de água quente e fria;
- II - devem conter detergentes e desinfetantes e panos limpos.

## **LOCAL**

**9.7** O local deve obedecer ao que segue:

- I - ausência de focos de insalubridade;
- II - ausência de objetos em desuso;
- III - ausência de animais domésticos;
- IV - ausência de moscas e/ou outros insetos ou roedores;
- V - acesso direto e independente;
- VI - sem comunicação direta com a habitação;
- VII - quanto às dependências, estas devem:
  - a) ser em número adequado ao ramo;
  - b) ter capacidade adequada ao ramo;
  - c) distribuída de acordo com o ramo.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

VIII - quanto ao piso, este deve:

- a) ter declive de 2% (dois por cento) para facilitar a limpeza;
- b) ser em material liso, lavável e impermeável;
- c) ser de fácil limpeza;
- d) conter ralos protegidos da entrada de insetos e roedores;
- e) estar em bom estado de conservação;
- f) ser limpo.

IX - quanto às paredes e revestimentos, estes devem:

- a) ser de tonalidade clara;
- b) ser lisos e laváveis;
- c) estar limpos.

X - quanto aos forros, estes devem:

- a) ser lisos;
- b) de tonalidade clara;
- c) estar em bom estado;
- d) estar limpos.

XI - as portas e janelas devem estar perfeitamente ajustadas em seus batentes;

XII - as portas devem ser providas de molas para seu fechamento automático;

XIII - as janelas com vidros;

XIV - quanto as portas e janelas, estas devem:

- a) estar em bom estado;
- b) estar limpas e teladas;
- c) ter iluminação que permita boa visualização, sem zonas de sombras ou contrastes excessivos.

XV - possuir caixa de água;

XVI - possuir fontes luminosas limpas;

XVII - possuir ventilados naturais e artificiais;

XVIII - ser isento de fungos, bolores, gases, fumaça e condensação de vapores;

XIX - observar que a eliminação de fumaças e vapores não pode causar danos ou moléstias aos vizinhos;

XX - possuir equipamentos de ventilação em bom estado de funcionamento;





**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

- XXI - dispor de água potável, ligada à rede pública ou poço profundo suficiente em volume e pressão;
- XXII - possuir encanamento satisfatório;
- XXIII - deve ser ausente de infiltrações e interconexões;
- XXIV - conter fossa ou ligação com rede de esgoto;
- XXV - possuir caixa gordura em bom estado de conservação e funcionamento.

**ACONDICIONAMENTO DO LIXO**

**9.8** O acondicionamento do lixo deve obedecer ao que segue:

- I - deve ser em recipiente lavável, com tampa e devidamente identificado como recipiente para lixo;
- II - deve ser realizado em recipiente de fácil transporte;
- III - deve ser realizado em local adequado;
- IV - em número suficiente de acordo com a necessidade;
- V - destino adequado.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

**ANEXO II**

**OFÍCIO N.º \_\_\_\_\_/2\_\_\_\_\_.**

Nova Trento/SC, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2\_\_\_\_\_.

**Assunto: Requerimento de Inscrição no Serviço de Inspeção Municipal - SIM.**

Senhor Secretário,

“.....”, inscrito(a)  
no CPF ou CNPJ ou Inscrição de Produtor Rural sob n.º.....,  
situado(a) na Rua....., n.º....., Bairro.....,  
CEP:....., na cidade de Nova Trento/SC, telefone:  
(xx)....., representado(o) neste ato por seu proprietário(a) ou  
representante legal ....., inscrito(a) no CPF  
sob n.º....., desejando estabelecer-se no ramo  
de ....., vem, por meio deste,  
requerer a inscrição no Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Termos em que,  
Pede deferimento.

\_\_\_\_\_  
Ass. do Requerente

*Ilmo. Senhor*  
***Fulano de tal***  
*Secretário Municipal de Agricultura*



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

**ANEXO III**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E**  
**MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

**DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA OBTENÇÃO DO SELO DE REGISTRO JUNTO AO SIM:**

- 1) ofício requerendo a inscrição no Serviço de Inspeção Municipal;
- 2) fotocópia do CPF/CNPJ e RG do proprietário;
- 3) cadastro de produtor rural na Secretaria de Estado da Fazenda, quando produtor rural e, quando pessoa jurídica, apresentar CNPJ e Inscrição Estadual, bem como alvará de localização e funcionamento e alvará sanitário;
- 4) carteira sanitária de manipulador de alimento;
- 5) certificado de participação e manual de boas práticas de fabricação
- 6) certificado de dedetização;
- 7) contrato de prestação de serviços do responsável técnico e Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) emitida pelo Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV)
- 8) plantas do estabelecimento e anexos compreendendo:
  - 8.1) as plantas devem ser de fácil visualização e interpretação, declarando qual a escala utilizada;
  - 8.2) memorial descritivo das instalações;
  - 8.3) memorial econômico-sanitário.
- 9) licença ambiental ou parecer favorável pelo órgão ambiental competente;
- 10) laudo do exame físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento ou boletim da empresa ou órgão municipal responsável pelo abastecimento de água, naqueles casos em que for fornecida por rede pública de abastecimento de água;
- 11) fluxograma de processamento;
- 12) laudo de inspeção do terreno e/ou das instalações existentes (fornecido pelo SIM após a vistoria).

**AS PLANTAS OU PROJETOS DEVERÃO CONTER:**

- 1) posicionamento da construção em relação as vias públicas e alinhamento do



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

terreno;

- 2) orientação quanto aos pontos cardeais;
- 3) localização da captação e armazenamento de água do abastecimento;
- 4) localização dos equipamentos e utensílios a serem usados no estabelecimento;
- 5) localização dos pontos de escoamento da água;
- 6) localização das demais instalações como currais, pocilgas, casas e outros;
- 7) localização das lagoas de tratamento de águas residuais, quando exigidas;
- 8) localização do(s) curso(s) de água, quando for o caso.

**Observação:** Os projetos deverão ser apresentados devidamente datados e assinados por profissional habilitado com a respectiva Anotação de Responsabilidade Técnica ART/CREA.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

**ANEXO IV**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E**  
**MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

**MEMORIAL DESCRITIVO DAS INSTALAÇÕES**

Segue abaixo a lista de itens a serem relatados no memorial descritivo das instalações:

1. Nome da firma interessada no projeto;
2. Localização do futuro estabelecimento;
3. Natureza do estabelecimento;
4. Responsável pelo projeto;
5. Área do terreno;
6. Área a ser construída;
7. Área útil;
8. Recuo do alinhamento da rua;
9. Duração provável da obra;
10. Argamassa;
11. Fundações;
12. Pé direito;
13. Madeiramento e coberturas;
14. Forros;
15. Portas (dimensões e material - especialmente das câmaras frias);
16. Revestimento geral;
17. Pavimentação;
18. Esquadrias;
19. Impermeabilização (discriminar o material a ser empregado no piso e nas



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

paredes das diferentes dependências);

**20.** Instalações de água;

**21.** Sistema de esgoto (detalhes sobre o modo e processo de depuração antes de ser lançado na corrente d'água);

**22.** Pintura geral;

**23.** Custo provável da obra.

Nova Trento/SC, \_\_\_ / \_\_\_ / 2\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Engenheiro responsável

CREA n.º .....



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

**ANEXO V**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO**  
**AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

**LAUDO DE INSPEÇÃO**

**01. Identificação do estabelecimento:**

- a) Nome do estabelecimento: \_\_\_\_\_  
b) Classificação do estabelecimento: \_\_\_\_\_  
c) Nome do proprietário: \_\_\_\_\_  
d) \_\_\_\_\_  
Endereço: \_\_\_\_\_  
e) CEP: \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_  
f) Fone: ( ) \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_  
g) Fax: ( ) \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_  
h) e-mail: \_\_\_\_\_.

**02. Avaliação do terreno:**

- a) Área total disponível: \_\_\_\_\_;  
b) Área do terreno a ser utilizada na construção: \_\_\_\_\_;  
Prédio industrial, de apoio compreendendo ventilação interna, circulação de veículos, almoxarifado, caldeira, etc.  
c) Perfil do terreno:  
( ) acidentado ( ) natureza do terreno  
d) Exposto a inundação:  
( ) Sim ( ) Não  
e) Detalhes sobre facilidade de escoamento de águas pluviais: \_\_\_\_\_;  
f) Distância de prédios limítrofes especificando sua natureza: \_\_\_\_\_;  
g) Localização:  
( ) Urbana ( ) Rural  
h) Existência nas proximidades de estabelecimentos industriais ou fontes que, por sua natureza, produzam odores indejáveis, fumaça, poeira e outros contaminantes poluidores:  
( ) Sim ( ) Não  
Tipo: \_\_\_\_\_;  
i) Distância aproximada entre o futuro estabelecimento e rios perenes ou lagoas para escoamento das águas residuais: \_\_\_\_\_;  
j) Água de abastecimento: \_\_\_\_\_;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

- ( ) Rede Pública                      ( ) Poço Artesiano  
( ) Poço Raso                          ( ) Água de Superfície (Fonte)  
k) Vias de acessos ao estabelecimento: \_\_\_\_\_;  
l) Região, distância da matéria prima: \_\_\_\_\_.

**03. Avaliação das instalações existentes:**

- a) Área construída (m<sup>2</sup>): \_\_\_\_\_;  
b) Área disponível para ampliação (m<sup>2</sup>): \_\_\_\_\_;  
c) Construção: Ótima ( ) Boa ( ) Regular ( ) Precária ( )  
d) Equipamento: Ótimo ( ) Bom ( ) Regular ( ) Precário ( )  
e) Modificações recomendadas: \_\_\_\_\_;  
f) Detalhes de importância que forem observados: \_\_\_\_\_;  
g) Conclusões finais:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

Nova Trento/SC, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2\_\_\_\_.

Carimbo e Assinatura Responsável pelo SIM	Carimbo e Assinatura Médico Veterinário do SIM
--	---





**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

**ANEXO VI**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO**  
**AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

**TERMO DE COMPROMISSO**

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o n.º \_\_\_\_\_, estabelecida no endereço \_\_\_\_\_, no Município de Nova Trento/SC, por intermédio de seu proprietário \_\_\_\_\_, portador do RG n.º \_\_\_\_\_, inscrito no CPF sob n.º \_\_\_\_\_, concorda em acatar todas as exigências contidas na Lei Municipal n.º 2.666/2018 e regulamento vigente, sem prejuízo de outros que venham a ser determinados.

Ficando ainda ciente que quaisquer obras a serem construídas só poderão se concretizar após aprovação prévia do projeto pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Nova Trento/SC, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do proprietário

Carimbo e Assinatura Responsável pelo SIM	Carimbo e Assinatura Médico Veterinário do SIM
--	---



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO  
GABINETE DO PREFEITO

ANEXO VII

MUNICÍPIO DE NOVA TRENTO/SC  
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

**Selo de Inspeção Municipal**

Certificamos que a empresa \_\_\_\_\_, inscrita  
no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, sob o número de registro  
\_\_\_\_\_, de propriedade do Sr.  
(a) \_\_\_\_\_, está de acordo com os  
parâmetros da Lei Municipal nº 2.666/2018 e pelo Decreto nº \_\_\_\_\_.





**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

**ANEXO VIII**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO**  
**AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

**MEMORIAL DESCRITIVO DE PROCESSO DE FABRICAÇÃO,  
COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM**

A empresa abaixo qualificada, por meio de seu representante legal e de seu responsável técnico, REQUER seja providenciado pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, o atendimento da solicitação especificada neste documento, comprometendo-se a cumprir a legislação em vigor que trata do assunto, atestando a veracidade de todas as informações prestadas e a compatibilidade entre as instalações e equipamentos do seu estabelecimento industrial abaixo discriminado e a proposta aqui apresentada.

Registro de memoriais descritivos de processos de fabricação, decomposição e de rotulagem de produtos de origem animal do estabelecimento.

N.º SEQUENCIAL DO RÓTULO  
DATA DE ENTRADA

...../...../.....  
APROVAÇÃO



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

**1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

RAZÃO SOCIAL:			
CNPJ:	INSCRIÇÃO PRODUTOR RURAL:	INSCRIÇÃO ESTADUAL:	CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:
ENDEREÇO:			
BAIRRO:	CEP:	MUNICÍPIO:	UF: SC
FONE:	FAX:	E-MAIL	

**2. NATUREZA DA SOLICITAÇÃO**

<input type="checkbox"/> REGISTRO <input type="checkbox"/> ALTERAÇÃO DE PROCESSO DE FABRICAÇÃO E/OU COMPOSIÇÃO DO PRODUTO <input type="checkbox"/> ALTERAÇÃO DE CROQUIS DO RÓTULO
---

**3. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO**

NOME:	MARCA:
-------	--------

**4. CARACTERÍSTICA DO RÓTULO\* / DA EMBALAGEM\*\***

<input type="checkbox"/> IMPRESSO*	<input type="checkbox"/> GRAVADO EM RELEVO*	<input type="checkbox"/> LITOGRAFADO*	<input type="checkbox"/> VIDRO**
<input type="checkbox"/> ETIQUETA*	<input type="checkbox"/> GRAVADO A QUENTE*	<input type="checkbox"/> NATURAL**	
<input type="checkbox"/> LATA**	<input type="checkbox"/> PAPEL**	<input type="checkbox"/> PLÁSTICO**	

**5. QUANTIDADE**

QUANTIDADE DE PRODUTO ACONDICIONADO:	UNIDADE DE MEDIDA:
DATA DE FABRICAÇÃO OU EMBALAGEM:	LOCAL E FORMA DE INDICAÇÃO:



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

**6. COMPOSIÇÃO**

INGREDIENTES / ADITIVOS	KG OU L	%
SUB-TOTAL:		

MATÉRIA PRIMA	KG OU L	%
SUB-TOTAL:		
TOTAL:		

**7. PROCESSO DE FABRICAÇÃO/SISTEMA DE ABATE /DE CORTES ESPECIAIS /BENEFICIAMENTO**

DESCRIÇÃO:

**8. MÉTODO DE CONTROLE DE QUALIDADE E CONSERVAÇÃO, REALIZADO PELO ESTABELECIMENTO**

DESCRIÇÃO:



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

**9. SISTEMA DE EMBALAGEM/ENVASAMENTO**

DESCRIÇÃO:

--

**10. ARMAZENAMENTO/ESTOCAGEM**

--

**11. MEIO DE TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR**

--

**12. AUTENTICAÇÃO**

DATA:	CARIMBO/ASS. DO REP. LEGAL DO ESTABELECIMENTO:	CARIMBO/ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO:
-------	--	--------------------------------------

DATA:	ASSINATURA E CARIMBO DO RESPONSÁVEL PELO SIM
-------	--

**13. PARECER TÉCNICO FINAL**

--

ANEXO: MODELO DO RÓTULO DO PRODUTO COM INDICAÇÃO DE CORES.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

**ANEXO IX**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO**  
**AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

**TERMO DE ADVERTÊNCIA**

O responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal -SIM, da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de Nova Trento/SC, no uso das prerrogativas que lhe confere o Decreto n.º \_\_\_\_\_ (Regulamento do Serviço de Inspeção Municipal), **ADVERTE** à \_\_\_\_\_, inscrito no CNPJ/CPF sob o nº \_\_\_\_\_, estabelecido(a) no endereço \_\_\_\_\_, em virtude da infração ao(s) artigo(s) \_\_\_\_\_ do citado Regulamento, ocorrida em \_\_\_\_\_, quando \_\_\_\_\_, conforme Auto de Infração (anexo).

Fica o(a) infrator(a) ciente de que a reincidência implicará nas penalidades previstas em Lei.

Carimbo e Assinatura Responsável pelo SIM	Carimbo e Assinatura Médico Veterinário do SIM
--	---

Ciente em: \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_.

\_\_\_\_\_  
(Autuado)

Nova Trento/SC, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2\_\_\_.





**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

**ANEXO X**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO**  
**AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

**AUTO DE INFRAÇÃO**

No dia \_\_\_\_\_ do mês de \_\_\_\_\_ do ano de dois mil e \_\_\_\_\_, na cidade de Nova Trento/SC, eu \_\_\_\_\_, médico(a) veterinário(a) do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, presentes as testemunhas abaixo assinadas, constatei a infração, pelo(a) \_\_\_\_\_, inscrito no CNPJ/CPF sob o nº \_\_\_\_\_, do(s) artigo(s) \_\_\_\_\_ do Decreto n.º \_\_\_\_\_ (Regulamento do Serviço de Inspeção Municipal - SIM), como abaixo se descreve:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

Do que, para constar, lavrei o presente AUTO DE INFRAÇÃO, em 03 (três) vias, dando cópia ao infrator(a), que fica sujeito(a) às penas da lei.

\_\_\_\_\_  
(Autuante)

\_\_\_\_\_  
(Testemunha)

\_\_\_\_\_  
(Testemunha)

Ciente: \_\_\_\_\_  
(Autuado)

Nova Trento/SC, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2\_\_\_\_, às \_\_\_\_\_ horas.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

**ANEXO XI**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO**  
**AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

**AUTO DE MULTA**

No dia \_\_\_\_\_ do mês de \_\_\_\_\_ do ano de dois mil e \_\_\_\_\_, na cidade de Nova Trento/SC, eu \_\_\_\_\_ médico(a) veterinário(a) do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, em face da infração ao(s) artigo(s) \_\_\_\_\_ do Decreto nº \_\_\_\_\_ (Regulamento do Serviço de Inspeção Municipal - SIM), em que incorreu \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/CPF sob o n.º \_\_\_\_\_ como se vê do Auto de Infração, lavrado em \_\_\_\_\_ (anexo), que comprova a mencionada infração.

Assim, baseado no artigo \_\_\_\_\_ do Decreto nº \_\_\_\_\_, faço lavrar contra o(a) mencionado(a) infrator(a), o presente AUTO DE MULTA, em 03 (três) vias, das quais se entrega uma via para seu conhecimento, ficando o infrator(a) citado(a) a recolher, no prazo legal, junto ao Banco \_\_\_\_\_, Agência \_\_\_\_\_, na conta corrente nº \_\_\_\_\_, a partir da data do respectivo "ciente" do(a) interessado(a) ou, na falta deste, da data do recibo da correspondência registrada, mediante guia de recolhimento, na quantia de R\$ \_\_\_\_\_ (valor por extenso), referente à multa estabelecida no dispositivo regulamentar citado, sob pena de inscrição em dívida ativa e cobrança judicial.

\_\_\_\_\_  
(Assinatura do médico veterinário do SIM)

Ciente: \_\_\_\_\_  
(Autuado)

Nova Trento/SC, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2\_\_\_\_, às \_\_\_\_\_ horas.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

**ANEXO XII**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO**  
**AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

**AUTO DE APREENSÃO**

No dia \_\_\_\_ do mês de \_\_\_\_\_ do ano de dois mil e \_\_\_\_\_, na cidade de Nova Trento/SC, eu \_\_\_\_\_, médico(a) veterinário(a) do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, presentes as testemunhas abaixo assinadas, APREENDI da empresa \_\_\_\_\_, inscrito(a) no CNPJ/CPF sob o nº \_\_\_\_\_ estabelecida no endereço \_\_\_\_\_, o(s) produto(s) \_\_\_\_\_, num total de \_\_\_\_\_, com base no(s) artigo(s) \_\_\_\_\_, do Decreto n.º \_\_\_\_\_ (Regulamento do Serviço de Inspeção Municipal - SIM).

O(s) produto(s) fica(m) sob custódia da Inspeção Municipal não podendo ser comercializado(s), transferido(s) ou devolvido(s), até posterior deliberação.

Do que, para constar, lavrei o presente AUTO DE APREENSÃO, em 03 (três) vias, dando cópia ao infrator, que fica sujeito às penas da Lei.

\_\_\_\_\_  
(Autuante)

\_\_\_\_\_  
(Testemunha)

\_\_\_\_\_  
(Testemunha)

Ciente:

\_\_\_\_\_  
(Autuado)

Nova Trento/SC, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2\_\_\_\_, às \_\_\_\_\_ horas.