



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

DECRETO Nº 1362, DE 24 DE MAIO DE 2024

Estabelece a obrigatoriedade do cumprimento do cronograma de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e produtos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de Pinheiro Machado - RS.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO**, no uso de suas atribuições legais e de conformidade com o que lhe faculta o Art. 58, inciso IV, da Lei Orgânica do Município,

CONSIDERANDO o que estabelece a Portaria de Consolidação nº 888, de 04 de maio de 2021, do Ministério da Saúde;

CONSIDERANDO a RDC/ANVISA nº 724, de 01 de julho de 2022, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação;

CONSIDERANDO a Instrução Normativa nº 161, de 01 de julho de 2022, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos;

CONSIDERANDO os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos de Origem Animal;

CONSIDERANDO a Instrução Normativa nº 34, de 28 de maio de 2008, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

CONSIDERANDO o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Decreto Federal nº 10.468, de 18 de Agosto de 2020;

CONSIDERANDO o previsto no Decreto Municipal nº 1287/2023;

CONSIDERANDO as exigências do regime de equivalência com o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte –SUSAF, Lei Estadual nº 13.825 de novembro de 2011.

DECRETA:

Art. 1º Fica estabelecida a obrigatoriedade de cumprimento, por partidos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) da Secretaria Municipal de Agropecuária e Meio Ambiente de Pinheiro Machado, do cronograma oficial de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal.

Parágrafo único. Para efeito deste Decreto, adota-se a seguinte definição para a expressão “Análise Oficial”: amostra ou item de ensaio lacrado, coletado pelo Médico Veterinário oficial ou sob supervisão do mesmo, encaminhado para análise acompanhado de termo de coleta do controle oficial.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

Art. 2º As análises laboratoriais possuem caráter oficial e devem ser realizadas de acordo com o cronograma neste Decreto instituído Obrigatoriamente em laboratórios indicados e credenciados junto ao SIM, ou acreditados pelo INMETRO, sendo as despesas decorrentes das análises de responsabilidade os estabelecimentos.

I - O cronograma poderá ser alterado a qualquer momento mediante legislação ou a critério do SIM.

II - A periodicidade dos exames laboratoriais exigidos deverá considerar o grau de risco oferecido pelo consumo do produto à população o qual será avaliado tendo como base os seguintes critérios:

- a) A quantidade de produto processado;
- b) O resultado das análises laboratoriais anteriores;
- c) As condições físicas higiênico-sanitárias do estabelecimento
- d) Os cuidados higiênico-sanitário rotineiro do estabelecimento.

Tipo de análise	Frequência
Análises físico-químicas da água de abastecimento interno	Anual
Análises microbiológicas da água de abastecimento interno	Trimestral
Análises físico-químicas dos produtos de origem animal	Anual
Análises microbiológicas dos produtos de origem animal	Trimestral

Art 3º Sendo que para a agroindústria e industria de pequeno porte fica estabelecido a realização de 01 (uma) análise físico-química anual e 02 (duas) análises microbiológicas anuais, tanto da água do estabelecimento como de protuto.

Art. 4º A análises de que versa o presente Decreto devem compreender, obrigatoriamente, as seguintes informações:

I- Análises da água de abastecimento interno:

Análises físico-químicas	pH Cloretos Dureza Sólidos Dissolvidos Totais Turbidez
Análises microbiológicas	Contagem de coliformes totais Presença ou ausência de <i>Escherichia coli</i> Contagem de bactérias heterotróficas

II- Análises de produtos de origem animal:

Categorias específicas	Parâmetros microbiológicos	Parâmetros físico-químicos
-------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO

SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

CARNE DE AVES		
a) Carnes ou miúdos crus, temperados ou não, refrigerados ou congelados	<i>Salmonella</i> Enteritidis/25g <i>Salmonella</i> <i>Typhimurium</i> /25g <i>Escherichia coli</i> /g Aeróbios mesófilos/g	De acordo com os RTIQs, RIISPOA e outras legislações Pertinentes
b) Produtos cárneos crus à base de carne moída ou picada de aves, temperados ou não, embutidos ou não, refrigerados ou congelados (hamburgueses, almôndegas, empanados crus de rotisseria, linguiças frescas)	<i>Salmonella</i> Enteritidis/25g <i>Salmonella</i> <i>Typhimurium</i> /25g <i>Escherichia coli</i> /g Aeróbios mesófilos/g	De acordo com os RTIQs, RIISPOA e outras legislações Pertinentes
Categorias específicas	Parâmetros microbiológicos	Parâmetros físico-químicos
c) Produtos cárneos semielaborados, temperados ou não, empanados refrigerados ou congelados (nuggets, steaks, fingers)	<i>Salmonella</i> /25g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Escherichia coli</i> /g Aeróbios mesófilos/g	De acordo com os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
d) Produtos cárneos cozidos inteiros ou em cortes, defumados ou não, embutidos ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, patês, galantines)	<i>Salmonella</i> /25g <i>Clostridium perfringens</i> /g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Escherichia coli</i> /g	De acordo com os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
CARNE BOVINA, SUÍNA E OUTRAS		
a) Carnes cruas, maturadas ou não, temperadas ou não, refrigeradas ou congeladas, embaladas a vácuo ou não, miúdos, toucinho e pele	<i>Salmonella</i> /25g <i>Escherichia coli</i> /g Aeróbios mesófilos/g	De acordo com os RTIQs, RIISPOA e outras legislações Pertinentes
b) Carne moída, produtos cárneos crus moldados, temperados ou não, refrigerados ou congelados (hamburgueses, almôndegas, quibes)	<i>Salmonella</i> /25g <i>Escherichia coli</i> /g Estafilococos coagulase positiva/g Aeróbios mesófilos/g	De acordo com os RTIQs, RIISPOA e outras legislações Pertinentes
c) Embutidos crus (linguiças frescas)	<i>Salmonella</i> /25g <i>Escherichia coli</i> /g Aeróbios mesófilos/g	De acordo com os RTIQs, RIISPOA e outras legislações Pertinentes
d) Produtos cárneos maturados, dessecados (presuntos crus, copas, salames, linguiças dessecadas, charque, "jerked beef")	<i>Salmonella</i> /25g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Escherichia coli</i> /g	De acordo com os RTIQs, RIISPOA e outras legislações Pertinentes



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO

SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

e) Carnes e produtos cárneos crus salgados miúdos internos, externos e pele	<i>Salmonella</i> /25g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Escherichia coli</i> /g	De acordo com os RTIQs, RIISPOA e outras legislações Pertinentes
f) Produtos cárneos cozidos, curados ou não, defumados ou não, dessecados ou não, embutidos ou não, refrigerados ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, morcelas, patês, galantines)	<i>Salmonella</i> /25g <i>Clostridium perfringens</i> /g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Escherichia coli</i> /g	De acordo com os RTIQs, RIISPOA e outras legislações Pertinentes
Categorias específicas	Parâmetros microbiológicos	Parâmetros físico-químicos
g) Gorduras e produtos gordurosos de origem animal (banha e bacon)	<i>Salmonella</i> /25g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Escherichia coli</i> /g	De acordo com os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
PESCADOS		
a) Pescados (peixes, crustáceos, moluscos) e miúdos (ovas, moela, bexiga natatória) crus, temperados ou não, frescos, resfriados ou congelados	Histamina (mg/Kg) <i>Salmonella</i> /25g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Escherichia coli</i> /g	De acordo com os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
b) Moluscos bivalves vivos e equinodermas, tunicados e gastrópodos vivos, consumidos crus	<i>Salmonella</i> /25g <i>Escherichia coli</i> /g	De acordo com os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
c) Produtos à base de carne moída ou picada de pescados, temperados ou não, refrigerados ou congelados (hamburgueses, almôndegas, empanados crus, linguiças cruas)	Histamina (mg/Kg) <i>Salmonella</i> /25g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Escherichia coli</i> /g	De acordo com os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
d) Pescados (peixes, crustáceos, moluscos) e miúdos (ovas, bexiga natatória) salgados ou salgado secos, anchovados ou em salmoura	Histamina (mg/Kg) <i>Salmonella</i> /25g <i>Escherichia coli</i> /g	De acordo com os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
e) Pescados semielaborados desidratados, defumados ou não, empanados ou não, refrigerados ou congelados (nuggets, steaks, fingers)	Histamina* (mg/Kg) <i>Salmonella</i> /25g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Escherichia coli</i> /g	De acordo com os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO

SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

OVOS		
a) Ovo íntegro cru (clara e gema)	<i>Salmonella</i> /25g	De acordo com os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
b) Gemas, claras, suas misturas ou derivados de ovos, pasteurizados, resfriados, congelados ou desidratados	<i>Salmonella</i> /25g Enterobacteriaceae/g	De acordo com os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
c) Ovos em conserva, acidificados, com líquido de cobertura, adicionados de conservadores, não comercialmente estéreis	<i>Salmonella</i> /25g Enterobacteriaceae/g Bolors e leveduras/g	De acordo com os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
Categorias específicas	Parâmetros microbiológicos	Parâmetros físico-químicos
d) Ovos em salmoura ou outros líquidos, mantidos sob refrigeração, não comercialmente estéreis	<i>Salmonella</i> /25g Enterobacteriaceae/g Bolors e leveduras/g	De acordo com os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
LEITE E DERIVADOS		
a) Leites pasteurizados	Enterobacteriaceae/mL	De acordo com os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
b) Queijos	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g) <i>Salmonella</i> /25g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Escherichia coli</i> /g Bolors e Leveduras/g (somente para queijos ralados ou em pó)	De acordo com os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
c) Produtos lácteos processados fundidos, incluindo requeijão e misturas lácteas pastosas	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g) Estafilococos coagulase positiva/g <i>Escherichia coli</i> /g	De acordo com os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
d) Manteigas, gorduras lácteas, cremes de leite pasteurizado, misturas de manteiga com margarina	<i>Salmonella</i> /25g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Escherichia coli</i> /g Bolors e Leveduras/g	De acordo com os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO

SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

e) Produtos lácteos em pó, incluindo leite, compostos lácteos, soro de leite e concentrados proteicos de leite ou de soro	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g) <i>Salmonella</i> /25g Enterobacteriaceae/g Estafilococos coagulase positiva/g Aeróbios mesófilos/g	De acordo com os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
f) Doce de leite, leite condensado e doce de base láctea, não comercialmente estéreis	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g) Estafilococos coagulase positiva/g Bolors leveduras/mL	De acordo com os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
g) Produtos lácteos fermentados	<i>Salmonella</i> /25mL <i>E. coli</i> /mL Bolors e Leveduras/mL	De acordo com os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
Categorias específicas	Parâmetros microbiológicos	Parâmetros físico-químicos
h) Pasta ou molho de base láctea pasteurizada, refrigerada, com ou sem adições, temperadas ou não, excluindo os queijos	<i>Salmonella</i> /25g <i>B. cereus</i> presuntivo/g Estafilococos coagulase positiva/g Enterobacteriaceae/g	De acordo com os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
i) Sobremesas lácteas e leite geleificado pasteurizados, refrigerados, com ou sem adições	<i>Salmonella</i> /25g <i>B. cereus</i> presuntivo/g Estafilococos coagulase positiva/g Enterobacteriaceae/g	De acordo com os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
j) Misturas em pó para o preparo de bebidas de base láctea	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g) <i>Salmonella</i> /25g Enterobacteriaceae/g Estafilococos coagulase positiva/g	De acordo com os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
MEL		
Mel	N.A.	Umidade Acidez Hidroximetilfurfural Açúcares redutores Sacarose aparente Sólidos insolúveis em água Cinzas pH Atividade diastásica



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

**Somente para peixes com elevado teor de histidina (Carangidae, Gempylidae, Istiophoridae, Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombrosidae)*

N.A. = Não aplicável

Art. 5º Realizada a coleta oficial, as empresas deverão encaminhar os produtos e/ou a água para um dos laboratórios credenciados pelo SIM ou acreditados pelo INMETRO para a realização das análises

§ 1º A amostra de água deverá ser analisada pelo laboratório em até 24 horas após a coleta.

§ 2º O serviço oficial pode, a qualquer momento, solicitar análises de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima fora do calendário previsto.

§ 3º O serviço oficial pode, a qualquer momento, solicitar outros tipos de análises, da matéria-prima e do produto final, a critério da inspeção.

Art. 6º O estabelecimento que deixar de realizar as análises microbiológicas ou físico-químicas de produtos, solicitadas dentro dos prazos estabelecidos pelo SIM, ou apresentá-las em desacordo com a legislação vigente, será penalizado, conforme Decreto Municipal nº 1287, de 05 de Dezembro de 2023.

§ 1º No caso de reincidência no descumprimento do cronograma de análises, o estabelecimento receberá nova punição, podendo ter suspensas as suas atividades pelo SIM.

§ 2º Os produtos que apresentarem análises laboratoriais (microbiológicas e/ou físico-químicas) em desacordo deverão ter a sua produção suspensa pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 3º A empresa deverá entregar ao SIM um documento apresentando as medidas corretivas e preventivas adotadas e solicitar autorização para a produção de um novo lote do produto.

§ 4º O documento entregue ao SIM deverá estar devidamente assinado pelo responsável legal da empresa e pelo responsável técnico.

§ 5º Uma amostra desse novo lote será coletada pelo SIM e deverá ser encaminhada ao laboratório credenciado.

§ 6º O lote ficará retido e a produção do produto ficará suspensa até o resultado da nova análise.

§ 7º Se o resultado da nova análise estiver de acordo com a legislação vigente, a fabricação do produto será liberada e o lote poderá ser comercializado.

§ 8º Se o resultado da nova análise permanecer em desacordo com a legislação vigente, a fabricação do produto continuará suspensa e o novo lote retido será condenado pelo SIM.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

Art.7º O estabelecimento que deixar de realizar as análises microbiológicas e/ou físico-químicas da água de abastecimento interno dentro dos prazos estabelecidos ou que apresentar resultado das análises em desacordo com os padrões legais vigentes será penalizado, conforme Decreto Municipal nº 1287, de 05 de Dezembro de 2023.

§ 1º O estabelecimento terá um prazo de 30 (trinta) dias para solucionar a causa da desconformidade, apresentando nova análise com resultados em acordo com os padrões legais vigentes.

§ 2º Caso não apresente nova análise neste período, ou os resultados continuem em desacordo com os padrões legais vigentes, receberá nova punição e terá suas atividades suspensas pelo SIM (se o mesmo julgar necessário) até adequação e apresentação de resultado de análise dentro dos padrões legais vigentes.

Art.8º Consideram-se como padrões legais vigentes aqueles estabelecidos através da Portaria de Consolidação nº 888, de 04 de maio de 2021, do Ministério da Saúde; RDC/ANVISA nº 724, de 01 de julho de 2022; Instrução Normativa nº 161, de 01 de julho de 2022, do Ministério da Saúde; Instrução Normativa nº 34, de 28 de maio de 2008, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Decreto Federal nº 10.468, de 18 de agosto de 2020; suas alterações, atualizações e anexos.

Art. 9º Fica revogado o Decreto nº 966 de 08 de outubro de 2021.

Art. 10. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Pinheiro Machado.

Ronaldo Costa Madruga
Prefeito Municipal

Registre-se e publique-se.

Morgana Ávila dos Santos Soares
Secretário da Administração