# Decreto Municipal N° 415/2005 de 21 de março de 2005.

"Regulamenta o Serviço de Inspeção Municipal, Instituído pela Lei Municipal N° 421/2004 de 30 de Novembro de 2004, e dá outras providencias."

ANTÔNIO EDUARDO DE LIMA RICARDO, Prefeito do Município de Anaurilândia, do Estado do Mato Grosso do Sul, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pelo Artigo 90, inciso II da Lei Orgânica do Município de Anaurilândia, Estado do Mato Grosso do Sul.

**DECRETA:**

## TÍTULO I

## DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

**Art. 1°** - O Serviço de Inspeção Municipal instituído pela Lei Municipal N° 421/2004, de 30 de Novembro de 2004, nos amparos da Lei N° 7.889, de 23 de Novembro de 1989, será vinculado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico.

**Art. 2°** - É de competência do Serviço de Inspeção Municipal a prévia fiscalização, sob o ponto de vista higiênico sanitário e tecnológico dos matadouros, frigoríficos, fábricas de produtos gordurosos, usinas e fábricas de laticínios, entrepostos de carnes, peixes, ovos, mel, cera e demais derivados de produtos e subprodutos de origem animal que sejam produzidos, manipulados, elaborados, armazenados, transformados e preparados no Município de Anaurilândia, excetuando-se aquelas fontes produtoras ou propriedades rurais, transito e comercio destinados a estabelecimentos, cuja inspeção seja de competência dos órgãos estaduais ou federais, devidamente registrados ou relacionados nos respectivos órgãos de fiscalização.

**§ 1°** - O Serviço de Vigilância Sanitária do Município fará a fiscalização sistemática em estabelecimentos atacadistas e varejistas de produtos e subprodutos de origem animal, considerando a técnica de análises de riscos de pontos críticos de controle (APPCC), segundo a Lei Estadual 1.232 de 10 de Dezembro de 1991 (Código sanitário Estadual).

§ 2° - Os estabelecimentos que venham sofrer fiscalização do Serviço de Inspeção Estadual – SIE ou Serviço de Inspeção Federal – SIF estarão isentos de inspeção municipal, porém a fiscalização permanece conforma a legislação vigente.

**Art. 3°** - O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) será exercido em todo o território do Município de Anaurilândia, em relação as condições higiênico sanitárias e tecnológicas a serem preenchidas pelos matadouros, indústrias e entrepostos que se dediquem ao abate , industrialização e preparo de produtos de origem animal no comércio municipal.

**Art. 4°** - A inspeção industrial higiênico sanitária de produtos e subprodutos de origem animal, a cargo do Serviço de Inspeção Municipal, abrange:

**I** - higiene dos estabelecimentos, registrados ou relacionados;

**II** – captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de águas para abastecimento e de águas servidas respectivamente;

**III** – o funcionamento dos estabelecimentos;

**IV** – o exame "ante" e "post-morten" dos animais de abate;

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

**VI** – a embalagem o rotulagem de produtos e subprodutos, bem como a identificação e os demais dizeres a serem impressos nas embalagens de produtos de origem animal;

**VII** – a classificação de produtos e subprodutos de acordo com a Legislação vigente;

**VIII** – os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos e químicos das matérias primas e produtos quando for o caso;

**IX** – os meios de transportes de animais vivos e produtos derivados e suas matérias primas, destinadas a alimentação humana;

**X** – a carimbagem das carcaças e cortes de carnes;

**XI** – padronização de produtos industrializados de origem animal;

**XII** – quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para a maior eficiência da inspeção industrial higiênica sanitária e tecnológica dos produtos de origem animal.

**Parágrafo Único** – Para que seja efetuado o transporte de produtos e subprodutos de origem animal, o veículo deverá sofrer prévia inspeção junto à Divisão de Vigilância Sanitária do Município, o qual expedirá a licença sanitária especial para o transporte.

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

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

**Art. 7°** - Os produtos de origem animal "in natura" ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade prevista pela Legislação em vigor, bem como o Código de Defesa do Consumidor (Lei 8078/90).

**Parágrafo Único** – Os estabelecimentos registrados no SIM ficam sujeitos as obrigações contidas no artigo 102, itens 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16 e 17 do Decreto Federal N° 30.691, de 29 de Março de 1952, alterado pelo Decreto N° 1.225, de 25 de Junho de 1962.

## TÍTULO II

## REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

**Art. 8°** - O registro e relacionamento é providência exclusiva do Serviço de Inspeção Municipal, que outorga ao estabelecimento suas funções, depois de cumpridas as exigências constantes neste regulamento.

**Art. 9°** - Estão sujeitos ao registro os seguintes estabelecimentos:

**I** – matadouros de bovinos, matadouros de suínos, abatedouros de aves e coelhos, matadouros de caprinos e ovinos, e demais espécies devidamente aprovadas para o abate, fábrica de conservas, fábricas de embutidos, charqueadas, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados, fábricas de produtos e subprodutos de origem animal não comestíveis, enfim nos estabelecimentos industriais e nas propriedades rurais e com instalações adequadas para matança de animais e seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma de consumo;

**II** – usinas de beneficiamento de leite, fábricas de laticínios, entrepostos de usinas, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração, postos de recebimento, postos de coagulação, desnatagem do leite, manipulação de seus derivados e respectivos entrepostos,

**III** – entrepostos de recebimento e distribuição de pescados e nas fábricas que o industrializem;

**IV** – entrepostos de ovos, fábricas de conserva de ovos e fábricas de produtos derivados;

**V** – entrepostos de cera e mel de abelhas;

**VI** – matadouros de estabelecimentos regionalizados e estâncias leiteiras;

**VII** – demais estabelecimentos não descritos, que manufaturem ou manipulem produtos e subprodutos de origem animal comestíveis ou não comestíveis, conforme análise prévia do Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 10** – O processo de obtenção de registro, junto ao SIM, deverá ser encaminhado, através dos seguintes documentos:

**I** – requerimento ao Senhor Prefeito Municipal,

**II** – requerimento dirigido a Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Agricultura/Serviço de Inspeção Municipal, solicitando o registro e a inspeção dos produtos e/ou subprodutos de origem animal,

**III** – planta baixa dos cortes e fachadas da construção, acompanhamento do memorial descritivo e ART,

**IV** – relação descriminada do maquinário e fluxograma com especificações volumétricas e capacidade em energia elétrica,

**V** – registro na junta Comercial do Estado (fotocópias da constituição e demais atos de alteração),

**VI** – documento que comprove posse ou permissão de uso do terreno,

**VII** – registro no cadastro geral dos contribuintes – CNPJ (cópia autenticada),

**VIII** – inscrição no departamento de Tributação, Arrecadação e Fiscalização,

**IX** – liberação concedida pelo setor de obras (Alvará de construção)

**X** – cronograma de execução da obra,

**XI** – projeto prevendo o tratamento de efluentes,

**XII** – plantas hidrostáticas, com detalhes sobre a rede de esgoto e abastecimento de água.

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

**Art. 11** – Desde que se trate de pequenos estabelecimentos, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, podem ser aceitos, para estudo preliminar, simples "croquis" ou desenhos.

**Art. 12** – Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro ou relacionamento.

**Art. 13** – Aprovados os projetos e cronogramas de execução, o requerente poderá dar início as obras.

**Art. 14** – A aprovação prévia do local para construção do estabelecimento protocolada, não impede que as autoridades municipais competentes embarguem a obra por interesse maior da saúde pública e preservação do meio ambiente.

**Art. 15** – Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinado a alimentação humana é considerado básico, para efeito de registro, a apresentação prévia de boletim oficial de exame de água de consumo do estabelecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e físicos químicos da portaria em vigor.

**Art. 16** – Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências como de suas instalações, só poderão ser feitas após aprovação prévia de projetos, realizada por técnicos do Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 17** – Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza possa prejudicá-lo.

**Art. 18** – Concluídas as obras e instalados os equipamentos, de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM à vistoria prévia e autorização ou não do início dos trabalhos.

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

**Art. 19** – Será conferida a inspeção de caráter experimental, até a data da conclusão das demais obras e instalações, de acordo com o cronograma aprovado, atendendo as seguintes etapas:

**I** – nenhuma etapa do cronograma poderá ter duração superior a 01 (um) ano,

**II** – não será aprovada proposta de cronograma em que a conclusão final da implantação do projeto ultrapasse 02 (dois) anos,

**III** – as exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria prévia, realizadas pelo SIM.

**Art. 20** – O registro definitivo da Inspeção Industrial e Sanitária somente será concedido aos estabelecimentos que estiverem devidamente registrados no órgão fiscalizador do exercício legal da atividade.

**Art. 21** – O estabelecimento que interromper seu funcionamento por espaço superior a 12 (doze) meses, só poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

**Parágrafo Único** – Quando a interrupção do funcionamento ultrapassar 18 (dezoito) meses poderá ser cancelada o respectivo registro.

**Art. 22** – Satisfeitas as exigências deste TITULO, o Serviço de Inspeção Municipal expedirá o "CERTIFICADO DE REGISTRO" ou "CERTIFICADO DE REGISTRO PROVISÓRIO", para posterior liberação do ALVARÁ SANITÁRIO.

**Parágrafo Único** – Na hipótese de expedição de "CERTIFICADO DE REGISTRO PROVISÓRIO", deverá o documento conter a data limite de sua validade.

**Art. 23** – Autorizado o registro, a 1° via dos documentos exigidos ficarão arquivados no órgão central do Serviço de Inspeção Municipal e a 2° via ficará em poder do requerente, devidamente protocolada.

**Art. 24** – O Serviço de Inspeção Municipal – SIM efetuará a inspeção periódica dos diversos tipos de estabelecimentos de produtos e subprodutos de origem animal, bem como projetos, orçamentos e outros.

**Art. 25** – O relacionamento é requerido ao SIM e o processo respectivo deve obedecer aos mesmos critérios estabelecidos para registro dos estabelecimentos no que lhes forem aplicáveis.

**Art. 26** – Serão relacionados às fazendas leiteiras, os apiários e as casas atacadistas, fixando-se conforme o caso, as mesmas exigências para os demais estabelecimentos descritos neste regulamento.

**Parágrafo Único** – Aos estabelecimentos já existentes fica concedido o prazo de 180 (cento e oitenta) dias para que se adaptem as normas estabelecidas pelo serviço de Inspeção Municipal, desde que comercializem seus produtos somente no Município de Anaurilândia.

## TÍTULO III

## FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

**Art. 27** – Para funcionamento dos estabelecimentos de produtos e subprodutos de origem animal devem ser satisfeitas as seguintes condições básicas e comuns:

**I** – dispor de luz natural e artificial suficiente, em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis;

**II** – possuir pisos e paredes lisos, de cor clara, impermeabilizadas de maneira a facilitar a limpeza e a higienização;

**III** – possuir, nas dependências de elaboração de comestíveis, forro de material resistente a umidade e vapores construídos de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, de fácil limpeza e higienização, podendo o mesmo ser dispensado nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma perfeita higienização,

**IV** – dispor de dependências e instalações mínimas, respeitadas as finalidades a que se destinam para recebimento, industrialização, embalagem, depósito e expedição de produtos comestíveis, sempre separados por meio de paredes totais, das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis,

**V** – dispor de mesas com revestimentos impermeáveis para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis, construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização,

**VI** – dispor quando necessário, de dependências para administração, oficinas e depósitos diversos, separados, preferentemente, do corpo industrial,

**VII** – dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e de fácil lavagem e higienização,

**VIII** – dispor de rede de abastecimento de água para atender, suficientemente, as necessidades do trabalho,

**IX** – dispor de água fria abundante e, quando necessário, de vapor e água quente em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis,

**X** – dispor de rede de esgotos em todas as dependências, como dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores, vetores e outros animais ligados a tubos coletores, e estes ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e de instalação para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatíveis com a solução escolhida para destinação final,

**XI** – dispor, conforme legislação específica, de vestiários, instalações sanitárias, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo,

**XII** – possuir quando necessárias instalações de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento,

**XIII** – dispor de equipamento gerador de vapor com capacidade para as necessidades do estabelecimento, instalado em dependência externa,

**XIV** – dispor de equipamento necessário aos trabalhos, obedecidos aos princípios da técnica industrial e facilidade de higienização, inclusive para o aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis,

**XV** – dispor de dispositivos adequados para ingredientes, embalagens, containers, materiais ou produtos de limpeza.

## TÍTULO IV

## DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE

**Art. 28** – Permitir o sacrifício dos animais somente após prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria. O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 3 (três) minutos e esta deve ser sempre realizada por animais suspensos por um dos membros posteriores. A esfola só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

**Art. 29** – Em suínos, depilar e raspar logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperatura e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração. Quando usado outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

**Art. 30** – No caso de aves, a escaldagem será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênicos sanitárias.

**Art. 31** – Eviscerar às vistas de um funcionário do SIM, em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e a carcaça do animal. Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e, para tanto, os animais não devem ficar dependurados nos trilhos, nos intervalos de trabalho.

**Art. 32** – Executar os trabalhos de evisceração com todo o cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operações imperfeitas, devendo os Serviços de Inspeção Municipal, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

**Art. 33** - Marcar a cabeça do animal, quando esta for destacada, para permitir fácil identificação com a carcaça correspondente. O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras.

## TÍTULO V

## DA INSPEÇÃO "ANTE – MORTEN" E "POST – MORTEN", DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA E DA INSPEÇÃO DE LEITE E DERIVADOS

**Art. 34** – Com relação a inspeção "ante – morten", cumprir o disposto nos artigos 106 a 109 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo decreto n° 30.691/52, de 23.03.52, alterado pelo Decreto n° 1.225, de 25.06.62.

**Art. 35** – Cumprir ao que se refere à inspeção "post – morten", o disposto nos artigos 147 a 198 e 204 a 226, bem como nos artigos 227 a 242 do RIISPOA.

**Art. 36** – Cumprir no que se refere à matança de emergência, o disposto nos artigos 130 a 134 do RIISPOA.

**Art. 37** – No que couber cumprir referente à inspeção de leite e derivados, o disposto nos artigos 475 a 705 do RIISPOA.

**Art. 38** - Considerar, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras, o previsto no artigo 35, 36 e 37, as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras, apenas nos casos em que houver condições para tal.

**Art. 39** – Os materiais condenados, oriundos da sala de matança e de outros locais, deverão ser destinados em equipamentos apropriados destinados a este fim. Igualmente, o sangue deverá sofrer, no mínimo, cozimento, independente da sua utilização.

§ 1° – Admite-se o tratamento desses materiais por cocção em água fervente pelo tempo mínimo de 2 (duas) horas, quando estes materiais primas forem destinadas para alimentação animal direta.

§ 2°– A critério do SIM, permitir-se-á a retirada de materiais condenados para a industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), desde que devidamente desnaturados com substâncias apropriadas para esta finalidade, e que seu transporte seja efetuado em recipientes e/ou veículos fechados específicos para este fim.

§ 3°– Caberá ao SIM adotar critérios para o funcionamento das graxarias industriais.

## TÍTULO VI

## DA HIGIÊNE

**Art. 40** – Todas as dependências dos matadouros ou das indústrias devem ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

**Art. 41** – Será exigido dos operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário durante a manipulação e à saída dos sanitários.

**Art. 42** – Marcar equipamentos, carrinhos, tanques, caixas, de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados à produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou carnes utilizadas na alimentação de animais. Para tal utilizar-se-á as denominações "comestíveis", "não comestíveis" e "condenados".

**Art. 43** – Lavar e desinfetar diária e convenientemente os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios usados no matadouro e demais indústrias. No caso de desinfecção, os desinfetantes empregados têm que ser previamente aprovados pelos órgãos competentes.

**Art. 44** – Os matadouros e indústrias controlados pelo SIM devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis, mediante expressa autorização do SIM e aplicado por pessoal capacitado e treinado.

**Art. 45** – Exigir do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a expedição, o uso de uniforme de cor branca, mantidos convenientemente limpo. Será exigido inclusive protetores de cabeça (gorro ou capacete) e botas.

**Art. 46** – Exigir do pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados. Exigir-se-á, também, nestes casos, uniformes diferenciados.

**Art. 47** – Será proibido que o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como deposite produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza. Também é proibido fumar, cuspir, ou escarrar em quaisquer dependências de trabalho do matadouro ou da indústria.

**Art. 48** – Far-se-á todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, raspagem, pintura e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

**Art. 49** – Lavar e desinfetar tantas vezes quanto necessário os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM.

**Art. 50** – Deverão as indústrias inspecionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

**Art. 51** – Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

**Art. 52** – É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, ferro estanho, madeira ou qualquer outro utensílio que, por sua forma e composição, possa causar prejuízo à manipulação, estocagem e transporte de matérias primas e de produtos usados na alimentação humana.

**Art. 53** – Exigir que os operários sejam portadores de atestado médico renovado anualmente. A inspeção de saúde é exigida sempre que a autoridade sanitária do matadouro achar necessário, para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências do matadouro ou indústria. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infecto-contagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade no matadouro ou indústria, devendo ser imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao Serviço de Inspeção Municipal comunicar o fato a autoridade de saúde pública.

**Art. 54** – Inspecionar, previamente, os containers quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana em carinhos, recipientes ou demais continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

**Art. 55** – Não será permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

**Art. 56** – Não será permitida a utilização de qualquer dependência do matadouro/indústria como residência, mesmo que provisoriamente.

**Art. 57** – Higienizar diariamente e sempre que necessário os instrumentos de trabalho.

**Art. 58** – Vedar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, bem como encarregado do SIM.

## TÍTULO VII

## DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

**Art. 59** – O SIM deve dispor de pessoal técnico de nível superior e médio, em número adequado à realização da inspeção sanitária "ante – morten" e "post – morten" e tecnológica, obedecendo à legislação vigente.

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

**Art. 60** – Devem dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários.

## TÍTULO VIII

## DA EMBALAGEM, ROTULAGEM E CARIMBAGEM

**Art. 61** – Aprovado o projeto de construção, reforma ou ampliação e estando o estabelecimento apto a funcionar, deverá ser providenciada a aprovação da embalagem, rotulagem, plano de marcação, etiquetas ou carimbos a serem utilizados nos produtos e ou matérias primas.

**Art. 62** – Entende-se por "embalagens" o invólucro ou recipiente, aqueles destinados a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem de produtos e subprodutos de origem animal e vegetal.

**Art. 63** – Todos os produtos e subprodutos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias primas, produtos, vasilhames ou *containers*, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando destinados a outros estabelecimentos para beneficiamento.

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

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

**Art. 64** – Os rótulos devem conter obrigatoriamente as seguintes indicações:

**I** – nome verdadeiro do produto ou nome aceito por ocasião da aprovação da rotulagem, em caracteres destacados e uniformes em corpo e cores contrastantes, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo as discriminações estabelecidas neste Regulamento;

**II** – nome e endereço da firma responsável pela produção;

**III** – nome e endereço completo da firma que tenha realizado operações de acondicionamento quando for o caso;

**IV** – carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal;

**V** – natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;

**VI** – CNPJ e Inscrição Estadual da firma responsável pelo acondicionamento;

**VII** – marca comercial do produto;

**VIII** – algarismos correspondentes a data de fabricação e data de validade em caracteres ostensivos na ordem de dia, mês e ano;

**IX** – pesos líquido e de embalagem, quando for possível, constar os dizeres "DEVE SER PESADO NA PRESENÇA DO CONSUMIDOR";

**X** – componentes do produto e outros dizeres quando previsto neste Regulamento e devidamente aprovado pelo órgão competente;

**XI** – constar no rótulo da embalagem, o número da inscrição no Serviço de Inspeção Municipal;

**XII** – instruções básicas de conservação e uso em se tratando de constar os dizeres: "UMA VEZ DEGELADO ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER NOVAMENTE CONGELADO";

**XIII** – a especificação: "Indústria Brasileira – feita em Anaurilândia –MS";

**XIV** – outras informações que as autoridades sanitárias competentes julgarem necessárias para perfeita apresentação do produto e esclarecimento ao consumidor.

**Art. 65** – "O número do registro do estabelecimento, com as iniciais "SIM" e, conforme o caso, as palavras" Inspecionado" e "Reinspecionado", representam os elementos básicos do carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal, cujos formatos, dimensões e empregos serão oportunamente definidos pelo SIM.

**§ 1º-** As iniciais "SIM" traduzem "Serviço de Inspeção Municipal",

**§ 2º-** O carimbo de inspeção municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos a fiscalização do SIM e constituindo o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

**Art. 66** – Para o registro de rotulagem, etiquetas, planos e marcação ou carimbos, são necessários:

**I** – requerimento encaminhado ao SIM, devidamente assinado pelo responsável técnico.

**II** – croqui de rotulagem mencionando as cores dos letreiros e desenhos contendo o numero do processo de aprovação do funcionamento, em 2 (duas) vias.

**III** – memorial descritivo do processo de fabricação do produto, em 2 (duas) vias , detalhando sua composição e respectiva porcentagem.

**Art. 67** – Para registro dos estabelecimentos, além das exigências constante no TITULO II deste Decreto, será necessário cumprir as disposições contidas na Lei de Uso do Solo Urbano, Código de Postura Municipal – Lei 200/91, Código Sanitário Estadual – Lei 1293/92 e sempre que a o SIM julgar necessário o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitário de Produtos de Origem Animal – Decreto nº 30.691/52, alterado pelo Decreto nº 1.255/62.

**Art. 68** – Dentro do prazo estabelecido no Parágrafo Único do Art. 26 não será cobrada taxa de Registro/Relacionamento exceto as taxas municipais para requerimento e aprovação do projeto.

**Art. 69** – O "Serviço de Inspeção Municipal de Anaurilândia - SIM" fica declarado como serviço de saúde pública de natureza essencial.

**Art. 70** – Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

**Art. 71** – Revogam-se as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO, 20 de Abril de 2005.

ANTONIO EDUARDO DE LIMA RICARDO
Prefeito Municipal de Anaurilândia – MS