Decreto Municipal N° 752/2011

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

EDSON STEFANO TAKAZONO, 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:

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1° - O Serviço de Inspeção Municipal de Anaurilândia 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 executado pela Divisão de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, vinculado à SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA, MEIO AMBIENTE E ASSUNTOS FUNDIÁRIOS (SEMAF).

Art. 2° - A inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, será exercida em todo o território do Município de Anaurilândia; sendo de sua competência a prévia fiscalização, sob o ponto de vista higiênico sanitário e tecnológico dos matadouros, frigoríficos, fábricas de produtos gordurosos, usinas de beneficiamento, 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.

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

Art. 4.º-Ficará a cargo do Diretor do "SIM", fazer cumprir estas normas, também outras podem ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, que digam respeito a Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o Art. 2º deste Regulamento.

Parágrafo 1º - O cargo de Diretor do Serviço de Inspeção Municipal será exercido por médico veterinário.

Parágrafo 2º – Este decreto abrange as seguintes áreas:

a) classificação do estabelecimento;

b) as condições e exigências para registro;

c) a higiene dos estabelecimentos;

d) a inspeção "ante" e post-mortem" dos animais destinados ao abate;

e) a inspeção e reinspeção de todos os produtos, sub-produtos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;

f) padronização dos produtos industrializados de origem animal;

g) o registro de rótulos;

h) as análises de laboratório;

i) o trânsito de produtos, sub-produtos e matérias-primas;

j) a carimbagem de carcaças e cortes de carnes;

k) quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária 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 possuir registro no "SIM".

Art. 6° - A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM, deverá ser instalada de forma permanente nos estabelecimentos que abatem animais e de forma periódica nos demais estabelecimentos.

Art. 7º - os servidores incumbidos da execução do presente Decreto, terão carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pelo S.I.M., da qual constarão, além da denominação do órgão, nome, fotografia, cargo e data de expedição.

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

Art. 8º - Os animais abatidos, formados das massas musculares e ossos, desprovidos da cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais tecnicamente preparado, constitui a "carcaça".

Parágrafo 1º - Nos suínos a "carcaça" pode ou não incluir o couro, cabeça e pés.

Parágrafo 2º - A "carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral dá as "meias carcaças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, dão os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

Art. 9° - Todos os produtos de origem animal 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 ou legislação federal equivalente em vigor.

CAPÍTULO II

REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 10 - Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei no. 7.889, de 23.11.89, obrigam-se obter registro junto ao SIM:

a) Os estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma para consumo;

b) As usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem de leite ou do recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos.

c) as propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao preparo de produtos de origem animal;

d) os estabelecimentos que recebem, abatam, manipulam ou industrializam as diferentes espécies de açougue, entendidas como tais as fixadas nesta Lei;

e) os estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

f) os estabelecimentos que recebem o pescado para abate, distribuição ou industrialização;

g) os estabelecimentos que produzem ou recebem mel ou cera de abelha, para beneficiamento ou distribuição;

h) os estabelecimentos que produzem ou recebem ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;

i) nos estabelecimentos nos centros de consumo que recebem, beneficiam, industrializam, manipulam e distribuem, no todo ou em parte, matérias-primas e produtos de origem animal, procedentes de outros Estados, diretamente de estabelecimentos registrados ou relacionados ou de propriedades rurais;

Parágrafo Único - 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. 11 - Também estão sujeitos ao registro os seguintes estabelecimentos:

I – matadouros/frigoríficos de bovinos, matadouros/frigoríficos 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/usina, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração, manipulação de seus derivados e respectivos entrepostos,

III – entrepostos de pescados;

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

V – unidade apícola;

VI – demais estabelecimentos não descritos, que manufaturem, manipulem, recebam, armazenem, conservem, distribuam ou acondicionem produtos e subprodutos de origem animal comestíveis ou não comestíveis; e as casas atacadistas e os depósitos que armazenem e/ou comercializem produtos de origem animal, conforme análise prévia do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 12 - Os estabelecimentos a que se refere o Art. 10. e 11. receberão número de registro.

Parágrafo 1.º Estes números obedecerão seriação própria e independente para o registro, e serão fornecidos pelo "SIM".

Parágrafo 2.º O número de registro, constará obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

Parágrafo 3.º Por ocasião da concessão do número de registro, será fornecido o respectivo Título de Registro, no qual constará o nome da firma, localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários.

Art. 13 – 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 ao Diretor do 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, acompanhado do memorial descritivo de construção e ART do engenheiro responsável pela obra,

IV – Planta hidrossanitária, com detalhes da rede de esgoto e abastecimento de água;

V - Relação descriminada do maquinário e fluxograma com especificações volumétricas;

VI – Plantas de situação;

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

VIII – registro no cadastro geral dos contribuintes – CNPJ ou CPF (cópia autenticada),

IX – cronograma de execução da obra,

X – Licenciamento Ambiental,

XI - Alvará de Funcionamento – expedido pelo setor de tributação;

XII - Memorial Econômico Sanitário – conforme modelo estabelecido pelo S.I.M.;

Parágrafo 1 – 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.

Parágrafo 2 – As plantas descritas acima devem seguir a seguintes escalas:

- situação - escala 1/500
- baixa - escala 1/100
- fachada - escala 1/50
- cortes - escala - 1/50
- detalhes de equipamentos - escala 1/10 ou 1/100;
- hidro-sanitária - escala 1/100 ou 1/500

Parágrafo 3 - Nas plantas devem ser observadas as seguintes cores:

-Estabelecimentos novos - cor preta

- Estabelecimentos a reconstruir, reformar ou ampliar:

cor preta - para partes a serem conservadas;

cor vermelha - para partes a serem construídas;

cor amarela - para partes a serem demolidas;

cor azul - para elementos construídos em ferro;

cor cinza - pontuado de nanquim, para partes de concreto;

cor " marrom claro" - para partes em madeira.

Parágrafo 4 - As plantas ou projetos devem conter ademais informações:

- Orientação;
- Posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;
- Localização das partes dos prédios vizinhos, construídos sobre as divisas dos terrenos;
- Perfil longitudinal e perfil transversal do terreno em posição média, sempre de nível.

Art. 14 – 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. 15 – Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro ou relacionamento.

Art. 16 – Aprovados os projetos e cronogramas de execução, o requerente poderá dar início as obras.

Art. 17 – 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. 18 – 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 abastecimento do estabelecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e físicos químicos da legislação federal em vigor pertinente.

Art. 19 – 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 do projeto, realizada por técnicos do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 20 – 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. 21 – Concluídas as obras e instalados os equipamentos, de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM à vistoria final da obra para autorização do início dos trabalhos.

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

Art. 22 – 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 e após cumprir todos os requisitos que o Serviço de Inspeção Municipal julgar necessário.

Art. 23 – O estabelecimento que interromper seu funcionamento por período 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. 24 – Após 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. 25 – 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, deste decreto.

CAPÍTULO III
CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 26 - A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:
1 - os de carnes e derivados;
2 - os de leite e derivados;
3 - os de pescado e derivados;
4 - os de ovos e derivados;
5 - os de mel e cera de abelhas e seus derivados;
6 - as casas atacadistas ou exportadoras de produtos de origem animal.
Parágrafo único - A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

CAPÍTULO IV
ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 27 - os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:
1 - matadouros-frigoríficos;
2 - matadouros;
3 - matadouros de pequenos e médios animais;
4 - charqueadas;
5 - fábricas de conservas;
6 - fábricas de produtos suínos;
7 - fábricas de produtos gordurosos;
8 - entrepostos de carnes e derivados;
9 - fábricas de produtos não comestíveis;
10 - matadouros de aves e coelhos;
11 - entrepostos-frigoríficos.

§ 1º - Entende-se por "matadouro-frigorífico" o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito, de subprodutos não comestíveis; possuirá instalações de frio industrial.

§ 2º - Entende-se por "matadouro" o estabelecimento dotado de instalações adequadas para a matança de quaisquer das espécies de açougue, visando o fornecimento de carne em natureza ao comércio interno, com ou sem dependências para industrialização; disporá obrigatoriamente, de instalações e aparelhagem para o aproveitamento completo e perfeito de todas as matérias-primas e preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 3º - Entende-se por "matadouro" de pequenos e médios animais o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de:
a) suínos;
b) ovinos;

c) caprinos;
d) aves e coelhos;
e) caça de pêlo, dispondo de frio industrial e, a juízo do S.I.M., de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

§ 4º - Entende-se por "charqueada" o estabelecimento que realiza matança com o objetivo principal de produzir charque, dispondo obrigatoriamente de instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias-primas e preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 5º - Entende-se por "fábrica de conservas" o estabelecimento que industrialize a carne de variadas espécies de açougue, com ou sem sala de matança anexa, e em qualquer dos casos seja dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 6º - Entende-se por "fábrica de produtos suínos", o estabelecimento que dispõe de sala de matança e demais dependências, industrialize animais da espécie suína e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animais de outras espécies; disponha de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada ao aproveitamento completo de subprodutos não comestíveis.

§ 7º - Entende-se por "fábrica de produtos gordurosos" os estabelecimentos destinados exclusivamente ao preparo de gorduras, excluída a manteiga, adicionadas ou não de matérias-primas de origem vegetal.

§ 8º - Entende-se por "entreposto de carnes e derivados" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do S.I.M.;

§ 9º - Entende-se por "fábrica de produtos não comestíveis" o estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

§ 10 - Entende-se por "matadouro de aves e coelhos" o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de:

a) aves e caça de penas e b) coelhos,dispondo de frio industrial e, a juízo do S.I.M.; de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

§ 11 - Entende-se por "entreposto-frigorifico" o estabelecimento destinado, principalmente, à estocagem de produtos de origem animal pelo emprego de frio industrial.

Art. 28 - As fábricas de conservas, as charqueadas e as fábricas de produtos suínos, registradas no S.I.M., poderão fornecer carnes frescas ou frigorificadas aos mercados de consumo da localidade onde estiverem localizadas, desde que a medida atenda aos interesses da Municipalidade.

Art. 29 - Na constituição de razões sociais ou denominação de estabelecimentos que industrializem produtos de origem animal, a designação "frigorífico", só pode ser incluída quando plenamente justificada pela exploração do frio industrial.

CAPÍTULO V
ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 30 - Os estabelecimentos do leite e derivados são classificados em:
1 - Propriedades rurais, compreendendo:
a) fazendas leiteiras;
b) estábulos leiteiros;
c) granjas leiteiras;

2 - Postos de leite e derivados, compreendendo:
a) postos de recebimento;
b) postos de refrigeração;
d) queijarias.

3 - Estabelecimentos industriais, compreendendo:
a) usinas de beneficiamento;
b) fábrica de laticínios;
c) entrepostos -usinas;
d) entrepostos de laticínios.

Art. 31 - Entende-se por "propriedades rurais" os estabelecimentos produtores de leite para qualquer finalidade comercial, a saber:
1 - "fazenda leiteira", assim denominada o estabelecimento localizado, via de regra, em zona rural, destinado à produção do leite para consumo em natureza do tipo "C" e para fins industriais;
2 - "estábulo leiteiro", assim denominado o estabelecimento localizado em zona rural ou suburbana, de preferência destinado à produção e refrigeração de leite para consumo em natureza, do tipo "B";
3 - "granja leiteira", assim denominada o estabelecimento destinado à produção, refrigeração, pasteurização e engarrafamento para consumo em natureza, de leite tipo "A".
Parágrafo único - As fazendas leiteiras, conforme sua localização em relação aos mercados consumidores e de acordo com os meios de transporte podem fornecer para o consumo em natureza leite tipo "B", desde que satisfaçam as exigências previstas para os estábulos leiteiros.

Art. 32 - Entende-se por "postos de leite e derivados" os estabelecimentos intermediários entre as fazendas leiteiras e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios, destinados ao recebimento de leite, de creme e outras matérias-primas, para depósito por curto tempo, transvase, refrigeração, desnatação ou coagulação e transporte imediato aos estabelecimentos registrados, a saber:
1- "posto de recebimento", assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento do creme ou de leite de consumo ou industrial, onde podem ser realizadas operações de medida, pesagem ou transvase para acondicionamento ou atesto;
2- "posto de refrigeração", assim denominado o estabelecimento destinado ao tratamento pelo frio de leite reservado ao consumo ou à industrialização;

3- "queijaria", assim denominado o simples estabelecimento situado em fazenda leiteira e destinado à fabricação de queijo Minas.

Art. 33 - Entende-se por "estabelecimentos industriais" os destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, a saber:
1 - "usina de beneficiamento", assim denominado o estabelecimento que tem por fim principal receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público ou a entrepostos usina;
2 - "fábrica de laticínios", assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e de creme, para o preparo de quaisquer produtos de laticínios;
3. - "entreposto-usina", assim denominado o estabelecimento localizado em centros de consumo, dotado de aparelhagem moderna e mantido em nível técnico elevado para recebimento de leite e creme, e dotado de dependências para industrialização que satisfaçam às exigências deste Regulamento, previstas para a fábrica de laticínios.
4 - "entreposto de laticínios", assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação e acondicionamento de produtos lácteos, excluído o leite em natureza.

CAPÍTULO VI
ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 34 - Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:
1. - entrepostos de pescados;
Parágrafo Único - Entende-se por "entreposto de pescado" o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, abate, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, podendo ter anexas as dependências para industrialização do pescado, dispondo de equipamento para aproveitamento integral, de subprodutos não comestíveis.

CAPÍTULO VII
ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 35 - Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:
1. - entrepostos de ovos;
2. - fábricas de conservas de ovos.
§ 1º - Entende-se por "entreposto de ovos", o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização.
§ 2º - Entende-se por "fábrica de conservas de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

CAPÍTULO VIII
ESTABELECIMENTOS DE MEL E CERA DE ABELHAS.

Art. 36 - Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:
- Unidade Apícola.

Parágrafo Único - Entende-se por Unidade Apícola o estabelecimento destinado à produção, recebimento, industrialização e classificação de mel e seus derivados.

CAPÍTULO IX

FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 37 – 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, bem como de ventilação adequada em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis;

II – Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, de cor clara, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção e mantido em perfeito estado.

III - Ter paredes lisas de material impermeável, resistente a abrasão a á corrosão, de cor clara, permitir uma fácil lavagem e desinfecção e mantido em perfeito estado.

IV – possuir, nas dependências de elaboração de comestíveis, forro de material resistente e impermeável a umidade e vapores construídos de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, de fácil limpeza e higienização. O mesmo pode ser dispensado nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma perfeita higienização, em áreas específicas com autorização do Serviço de Inspeção Municipal

V – 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,

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

VII – dispor quando necessário, de dependências para administração, oficinas e depósitos diversos, separados, preferentemente, do corpo industrial, inclusive, dependências para o Serviço de Inspeção Municipal,

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

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

X – Quando necessário, dispor de vapor e água quente abundante em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis.

XI – dispor de rede de esgotos em todas as dependências, com 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,

XII – dispor, conforme legislação específica, de vestiários e instalações sanitárias na proporção de no mínimo 1 sanitário para 20 homens e 1 sanitário para 15 mulheres, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo,

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

XIV – Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de modo higiênico e sanitário,

XV – 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,

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

XVII - Dispor de telas em todas as janelas, e nas demais aberturas para evitar a entrada de insetos, pássaros e roedores.

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

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

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

Parágrafo único. A juízo do "SIM", será aceita a esfola em cama, desde que sejam atendidas as exigências higiênico-sanitárias mínimas.

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

XXII - Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfola, evisceração, inspeção, acabamento das carcaças e da manipulação dos miúdos, com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final além de não permitir que haja contato das carcaças, já esfoladas, entre si, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo "SIM".

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

XXIV – Dispor de programas de Auto Controles como: Manuais de Instrução de Trabalhos, Boas Práticas de Fabricação, Procedimento Padrão de Higiene Operacional

CAPÍTULO X

DAS CARNES E LEITE EM NATUREZA

Art. 38 – O abate de animais para consumo público, ou para matéria-prima na fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de leite no município de Anaurilândia - MS, estarão sujeitos às seguintes condições:

Parágrafo 1º – O abate, a industrialização de carnes e do leite só poderão ser realizados no município, em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito.

Parágrafo 2º - Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação da procedência, como Guia de Transito Animal – GTA. e nota fiscal.

Parágrafo 3º – Os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post-mortem" e abatidos mediante processo humanitário. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos da boa higiene.

Parágrafo 4º – Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito da Secretaria da Saúde.

CAPÍTULO XI

DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE

Art. 39 – 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. 40 – 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. 41 – 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 higiênica sanitárias.

Art. 42 – 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. 43 – 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. 44 - 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.

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

Art. 45 – Com relação a inspeção "ante – morten", cumprir no que couber 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 ou legislação equivalente em vigor.

Art. 46 – 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 ou legislação equivalente em vigor.

Art. 47 – Cumprir no que se refere à matança de emergência, o disposto nos artigos 130 a 134 do RIISPOA ou legislação equivalente em vigor.

Art. 48 – No que couber cumprir referente à inspeção de leite e derivados, o disposto nos artigos 475 a 705 do RIISPOA ou legislação equivalente em vigor.

Art. 49 - Considerar, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras, o previsto no artigo 43, 44 e 45 do RIISPOA ou legislação equivalente em vigor, as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras, apenas nos casos em que houver condições para tal.

Art. 50 – 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 estas 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.

Art. 51 – Após o abate a carcaça deverá permanecer nas dependências industriais até atingir a temperatura máxima de 7ºC, onde esta deverá ser entregue ao comercio em temperatura máxima de 7ºC e transportada de modo adequado.

CAPÍTULO XIII

DA HIGIENE

Art. 52 – Todas as dependências dos matadouros ou das indústrias devem ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

Art. 53 – 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. 54 – Marcar equipamentos, carrinhos, tanques, caixas, de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a 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. 55 – 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. 56 – 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. 57 – 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 limpos. Será exigido inclusive protetores de cabeça (gorro ou capacete) e botas.

Art. 58 – 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. 58 – 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. 59 – Far-se-á todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, raspagem, pintura e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 60 – 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. 61 – Deverão as indústrias inspecionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 62 – Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 63 – 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. 64 – 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. 65 – 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. 66 – Não será permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Art. 67 – Não será permitida a utilização de qualquer dependência do matadouro/indústria como residência, mesmo que provisoriamente.

Art. 68 – Higienizar diariamente e sempre que necessário os instrumentos de trabalho.

Art.69 – Vedar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, bem como encarregado do SIM.

CAPÍTULO XIV
DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 70 – 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), podendo para isso realizar convênios com órgãos da administração pública ou privada.

Art. 71 – O SIM deverá ter veículo, espaço físico e equipamentos disponíveis para a execução das atribuições e tarefas a serem exercidas por este órgão.

CAPÍULO XVI
DOS DERIVADOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL,
DA EMBALAGEM, ROTULAGEM E CARIMBAGEM

Art. 72 - As matérias-primas, de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio de Anaurilândia-MS, deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária, de órgão federal, estadual ou Municipal devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Parágrafo único - Tratando-se de carnes in natura, deverão ser submetidos ao tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem.

Art. 73 – 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.

Parágra único - Qualquer produto derivado de produtos de origem animal, deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo "SIM", observando o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ quando couber. Quando não houver deverá ser observado os critérios técnicos científicos a juízo do S.I.M.

Art. 74 – 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. 75 – 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. 76 - Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e carimbados conforme as determinações do "SIM"

Art. 77 – 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 ou CPF quando couber;

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 não for possível, constar os dizeres "DEVE SER PESADO NA PRESENÇA DO CONSUMIDOR";

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

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

XII – instruções básicas de conservação e uso para correta utilização do produto;

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

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

Art. 78 – "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. 79 – 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 , conforme modelo.

Art. 80 – O Registro de Rotulagem deverá ser renovado a cada 2 (dois) anos.

CAPÍTULO IX

CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 81 - O número de registro do estabelecimento as iniciais "S.I.M." e, conforme o caso, as palavras "Inspecionado" ou "Reinspecionado", tendo na parte inferior a palavra "ANAURILÂNDIA-MS", representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados neste Regulamento.

§ 1º - As iniciais "S.I.M." traduzem "Serviço de Inspeção Municipal".

§ 2º - O carimbo de Inspeção Municipal representa a marca oficial usado unicamente em estabelecimento sujeitos à fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal de Anaurilândia - MS, e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Art. 82 - Os carimbos de Inspeção Municipal devem obedecer exatamente á descrição e os modelos anexos, respeitadas as dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra; devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferentemente preto, quando impressos, gravados ou litografados.

Art. 83 - Os diferentes modelos de carimbos de Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo S.I.M., obedecerão às seguintes especificações:

a) Modelo 1:

1 - dimensões: 0.07m (sete centímetros);

2 - forma: quadrado;

3 - dizeres: número de registro do estabelecimento e as iniciais S.I.M. centralizado dentro do quadrado, isolado e encimado da palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente, e "ANAURILÂNDIA - MS" que acompanha logo abaixo da linha do quadrado na parte inferior;

4 - uso: para carcaça ou quartos de bovino em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto;

b) Modelo 2 :

1 - dimensões: 0,05m (cinco centímetros) para suínos, ovinos, caprinos e aves;

2 - forma e dizeres: idênticos ao modelo 1;

3 - uso: para carcaças de suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente em cada quarto; de cada lado da carcaça de aves; sobre cortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de açougue;

c) Modelo 3:

1 - dimensões: 0,04 m (quatro centímetros) quando aplicado em recipiente de peso superior a um quilograma; 0,02 m ou 0,03m (dois ou três centímetros), nos recipientes de peso até um quilograma, em geral, nos rótulos impressos em papel;

2 - forma e dizeres: idênticos ao modelo 1

4 - uso: para rótulos de produtos acondicionados em recipientes metálicos, de madeira ou vidro e encapados ou produtos envolvidos em papel, facultando-se neste caso, sua reprodução no corpo do rótulo;

d) Modelo 4:

1 - Dimensões: 0,06m (seis centímetros) quando em recipientes madeira; e 0,03m (vinte e cinco centímetros) em recipientes metálicos ou em rótulos de papel;

2 - forma e dizeres: idênticos ao modelo 1

4 - Uso: para produtos não comestíveis ou destinados à alimentação de animais.

CAPÍTULO XV
DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 84 - As infrações à presente Lei serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

Parágrafo Único- Incluem-se entre as infrações previstas nessa Lei, atos que procurem obstar ou dificultar a ação dos servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização, desacato,

suborno ou simples tentativa, informações inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse à Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

Art. 85 - Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos nesta Lei, consideram-se impróprios para o consumo no todo ou em parte, os produtos de origem animal:

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

II - que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

III - que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

IV - que forem prejudiciais ou impróprios à alimentação por qualquer motivo;

V - que não estiverem de acordo com o previsto na presente Lei.

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

a) nos casos de apreensão, após reinspeção completa será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, após beneficiamento determinado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, mediante prévia análise laboratorial que aprove o produto.

b) Nos casos de condenação, permite-se o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais "in natura", para fabricação de farinhas, em ambos os casos mediante autorização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 86 - Além dos casos específicos previstos nesta Lei, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I- Adulteração:

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

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 previa autorização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

D) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste na declaração dos rótulos;

E) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II- Fraudes:

A) alterações ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecido ou fórmulas aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – 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 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- Falsificações:

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 nesta Lei ou em fórmulas aprovadas.

Art. 87 - Os infratores dos dispositivos da presente Lei e de atos complementares e instruções normativas que forem expedidas, podem ser aplicadas as seguintes penalidades:

I - multa de 100 a 500 UFERMs :

A) aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento, à higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;

B) aos responsáveis pela permanência em trabalho, de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente;

C) aos que condicionarem ou embalarem produtos em embalagens ou recipientes não permitidos;

D) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo do SIM nas testeiras das embalagens, nos rótulos ou em produtos;

E) aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação;

F) aos que infringirem quaisquer outras exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificadas outras penalidades.

II - multas de 501 a 1000 UFERMs:

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

B) aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção Municipal, para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

C) aos que receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;

D) aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagem diferentes das previstas nesta Lei;

E) aos que adquirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal oriundos de outros Estados, procedentes de estabelecimentos não registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

F) às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel, que de acordo com a presente Lei devem ser entregues ao consumo em embalagens originais;

G) às pessoas físicas ou jurídicas que embargarem ou burlarem a ação dos servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no exercício das suas funções;

H) aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizarem lavagem e desinfecção de vasilhame, frascos, carros-tanque e veículos em geral;

I) aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem a limpeza e desinfecção rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados à alimentação humana;

J) aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;

K) aos que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, junto às empresas de transportes, para classificação de ovos nos entrepostos;

L) aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;

M) aos que infringirem os dispositivos desta Lei, quanto a documentos de classificação de ovos nos entrepostos, referentes ao aproveitamento condicional;

N) aos responsáveis por estabelecimentos registrados que não promoverem no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, as transferências de responsabilidades previstas na Lei, ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essas exigências legais, por ocasião do processamento da venda ou locação;

O) aos que lançarem no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal;

P) aos responsáveis pela confecção, impressão, litografia ou gravação de carimbos de Inspeção Municipal a serem usados, isoladamente ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados ou em processo de registro no SIM;

Q) as firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas formas não tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

III - multa de 1001 a 1500 UFERMs:

A) aos que lançarem mão de certificados sanitários, rotulagem e carimbos de Inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sidos inspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

B) aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

C) aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento como se fossem de outro;

D) aos que usarem indevidamente os carimbos de inspeção municipal;

E) os responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal que enviarem para o consumo, produtos sem rotulagem;

F) os que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com determinações da inspeção Municipal.

IV- multa de 1501 a 2000 UFERMs:

A) aos responsáveis por qualquer alterações fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;

B) aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados, no preparo de produtos usados na alimentação humana;

C) as pessoas físicas e jurídicas que mantiverem, para fins especulativos, produtos que , ao critério do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, possam ficar prejudicadas em suas condições de consumo;

D) aos que subornarem, tentarem subornar ou usar de violência contra servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

E) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela inspeção municipal,

F) aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal, em desacordo com os padrões fixados nesta Lei ou nas formulas aprovadas, ou ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

G) às pessoas físicas e jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, em produtos que não estejam sob Inspeção Municipal;

H) aos responsáveis por estabelecimentos que abaterem animais em desacordo com a legislação em vigor, tendo-se em mira a defesa da produção animal do País.

Parágrafo Único- Serão aplicadas ainda, a quaisquer firmas proprietárias ou responsáveis por casas comerciais que receberem, armazenarem ou expuserem à venda produtos que não procedam de estabelecimentos sujeitos a Inspeção Federal, Estadual ou Municipal cabendo aos servidores do Serviço de Vigilância Sanitária, que constatarem as infrações, levar ao conhecimento da Diretoria da Inspeção Municipal de Anaurilândia - MS para que assim seja lavrado os competentes autos.

Art. 88 - Todo produto de origem animal exposto a venda , sem qualquer identificação que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização ou firma responsável, será considerado clandestino e como tal, sujeito as penalidades previstas nesta Lei.

Art. 89 - As penalidades as quais se referem na presente Lei serão aplicadas sem prejuízo de outras, que por Lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Art. 90 - As multas as quais se referem a presente Lei serão dobradas na reincidência e, em caso algum isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco de ação criminal.

Parágrafo 1º- Ação criminal cabe, não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem a reincidência.

Parágrafo 2º- A ação não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, que poderá terminar a suspensão da Inspeção Municipal, cassação do registro, ficando estabelecimento impedido de realizar atividades industriais e comercio de seus produtos.

Art. 91 - 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 firma responsável .

Art. 92 - O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, ou ainda, por duas testemunhas.

Parágrafo Único- Sempre que o infrator ou as testemunhas se negarem a assinar o auto, isto constara no próprio auto, remetendo-se uma das vias do auto de infração ao proprietário da firma responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada.

CAPÍTULO XVI

DO PROCESSO

Art. 93 - As infrações sanitárias serão apuradas em processo administrativo próprio, iniciado com a lavratura do auto de infração, observados o rito e os prazos estabelecidos neste decreto.

Art. 94 - O auto de infração será lavrado na sede da repartição competente ou no local em que for verificada a infração, pela autoridade sanitária do Serviço de Inspeção Municipal de Anaurilândia – MS.

Art. 95 - O auto de infração será lavrado em três vias, no mínimo, destinando-se a primeira ao autuado e conterá:

I – O nome da pessoa física e sua identificação e, quando se tratar de pessoa jurídica, denominação da entidade autuada, e sua identificação, especificação de seu ramo de atividade e endereço;

II – O ato ou fato constitutivo da infração e o local, a hora e a data respectivos;

III – A disposição legal ou regulamentar transgredida e quais as penalidades a que está sujeito o infrator;

IV – O prazo de quinze dias, para defesa ou impugnação do auto de infração, a contar da data de ciência do infrator;

V – Nome e cargo legíveis da autoridade sanitária autuante e sua assinatura;

VI – A assinatura do autuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto

Parágrafo Único – Havendo recusa do infrator em assinar o auto será feita, neste, a menção do fato.

Art. 96 - As autoridades sanitárias de fiscalização ficam responsáveis pelas declarações que fizerem nos autos de infração, sendo passíveis de punição por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

Art. 97 - O infrator será notificado para ciência do auto de infração e de outras medidas cabíveis ao processo administrativo:

I – Pessoalmente;

II – pelo correio, por carta registrada, com aviso de recebimento – A.R;

III – Por edital, se estiver em lugar incerto e não sabido.

1º Se o infrator for notificado pessoalmente e recusar-se a dar ciência, deverá essa circunstância ser mencionada expressamente pela autoridade sanitária que efetuou a notificação.

2º O edital referido no inciso III deste artigo, será publicado uma única vez na imprensa oficial, considerando se efetivada a ciência cinco dias após a publicação.

Art. 98 - Quando, apesar da lavratura do auto de infração subsistir ainda para o infrator obrigação a cumprir, será ele notificado a fazê-lo no prazo de trinta dias, observado o disposto no artigo 88.

1º O prazo para cumprimento da obrigação subsistente poderá ser reduzido ou aumentado, em casos excepcionais, mediante despacho fundamentado.

2º O não cumprimento da obrigação subsistente, no prazo fixado, além de sua execução forçada acarretará a imposição de multa diária, arbitrada de acordo com os valores correspondentes á classificação da infração, até o exato cumprimento da obrigação, sem prejuízo de outras penalidades previstas na legislação vigente, podendo ainda ser caçado o registro no S.I.M.

Art. 99 - As multas impostas pela autoridade sanitária do S.I.M., poderão sofrer redução de vinte por cento (20%), caso o infrator desista expressamente de apresentar defesa ou recurso, caso em que será imediatamente notificado a efetuar o pagamento no prazo previsto.

Art. 100 - O infrator poderá oferecer defesa ou impugnação do auto de infração, para a Direção do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., por escrito, no prazo de quinze dias, contados da sua ciência:

1º Antes do julgamento da defesa ou da impugnação a que se refere este artigo, deverá a autoridade sanitária dirigente julgadora solicitar parecer da autoridade sanitária de fiscalização autuante, que será o prazo de dez dias para se pronunciar a respeito.

2º Apresentada ou não a defesa ou impugnação, o auto de infração será julgado, no prazo de 20 (vinte) dias, pela autoridade sanitária dirigente do Serviço de Inspeção Municipal competente, que aplicará as penalidades previstas neste Código.

Art. 101 - A autoridade sanitária dirigente do Serviço de Inspeção Municipal, referido no parágrafo 2º do artigo 352, poderá delegar competência para a apuração das infrações sanitárias contidas em processo administrativo, para a sua assessoria imediata.

Art. 102 – A critério da direção do S.I.M., a apuração do ilícito, far-se-á mediante apreensão de amostras para a realização de análise fiscal e de interdição, se for o caso.

1º A apreensão dos produtos referidos no **caput** deste artigo será imediata e obrigatória, nos casos em que sejam flagrantes os indícios de alteração ou adulteração do mesmo.

2º A interdição referida no **caput** deste artigo, será aplicada pela autoridade sanitária de fiscalização competente, nos casos em que sejam flagrantes os indícios de alteração ou adulteração do produto, ou

nos casos em que estejam em desacordo com as normas legais e regulamentares, hipótese em que a interdição terá caráter preventivo ou de medida cautelar.

3º A apreensão do produto será obrigatória quando resultarem provadas, em análises laboratoriais ou no exame de processos, ações fraudulentas que impliquem em falsificação ou adulteração.

4º A aqpreensão do produto e/ou a interdição do estabelecimento, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises ou outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de noventa dias, findo o qual o produto ou o estabelecimento será automaticamente liberado.

5º Os produtos apreendidos pelo S.I.M. e perdidos em favor da União, que, apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, poderão ser destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome e à entidades Assistenciais.

Art. 103 - Para a interdição de bens, produtos, empresas, estabelecimentos, seções, dependências, veículos, edificações, prédios, máquinas, equipamentos e locais, a autoridade sanitária lavrará o termo respectivo, cuja primeira via será entregue, juntamente com o auto de infração, ao infrator ou ao seu representante legal, obedecidos os mesmos requisitos do auto de infração, quando da oposição do ciente.

Art. 104 - Se a interdição for imposta como resultado de laudo laboratorial, a autoridade sanitária competente fará constar do processo o despacho respectivo e lavrará o termo de interdição, inclusive do estabelecimento, quando for o caso.

Art. 105 - O documento fiscal de apreensão e de interdição especificará a natureza, quantidade, nome e/ou marca, tipo, procedência, nome e endereço da empresa e do detentor do produto.

Art. 106 - A apreensão do produto ou substância para análise consistirá na colheita de amostra representativa do estoque existente, a qual, dividida em três partes, será tornada inviolável, para que se assegurem as características de conservação e autenticidade, sendo uma delas entregue ao detentor ou responsável, a fim de servir como contraprova, e as duas outras imediatamente encaminhadas ao laboratório oficial, para realização das análises necessárias.

1º Se a quantidade ou natureza não permitir a colheita de amostras, o produto ou substâncias será encaminhado ao laboratório oficial, para realização de análise fiscal, na presença do seu detentor ou do representante legal da empresa e do perito pela mesma indicado, se possível.

2º Na hipótese prevista no parágrafo 1º deste artigo, se ausente as pessoas mencionadas, serão convocadas duas testemunhas para presenciar a análise.

3º Será lavrado laudo minucioso e conclusivo da análise fiscal, o qual será arquivado no laboratório oficial e extraídas cópias, uma para integrar o processo e as demais para serem entregues ao detentor ou responsável pelo produto ou substância e à empresa fabricante.

4º O infrator, discordando do resultado condenatório da análise poderá, em separado ou juntamente com o pedido de revisão da decisão recorrida, requerer perícia de contraprova, apresentando a amostra em seu poder e indicando seu próprio perito.

5º Da perícia de contraprova será lavrada ata circunstanciada, datada e assinada por todos os participantes, cuja primeira via integrará o processo, e conterá todos os quesitos formulados pelos peritos.

6º A perícia de contraprova não será efetuada se houver indícios de violação da amostra em poder do infrator e, nessa hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.

7º Aplicar-se-á na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal condenatória, salvo se houver concordância dos peritos quanto à adoção de outro.

8º Caso o resultado da perícia de contraprova seja igual ao da análise fiscal, o produto condenado será inutilizado.

9º A discordância entre os resultados da análise fiscal condenatória e da perícia de contraprova, ensejará recurso à autoridade superior imediata no prazo de dez dias, o qual determinará novo exame pericial, a ser realizado na Segunda amostra em poder do laboratório oficial.

10º Quando o resultado da análise da Segunda amostra em poder do laboratório oficial for condenatória, o produto interditado será inutilizado.

Art. 107 - Não sendo comprovada, através da análise fiscal ou da perícia de contraprova a infração objeto da apuração e, sendo considerado o produto próprio para consumo, a autoridade sanitária julgadora do Serviço de Inspeção Municipal lavrará despacho liberando-o e determinando o arquivo do processo.

Art. 108 - Nas transgressões que independam da análise ou perícias, inclusive por desacato à autoridade sanitária competente, o processo obedecerá a rito sumaríssimo e será considerado concluso, caso o infrator não apresente defesa no prazo de quinze dias.

Parágrafo Único – Para atendimento do disposto no **caput** deste artigo, a autoridade sanitária de fiscalização competente, quando o caso indicar, além do auto de infração, lavrará:

A) Documento fiscal de apreensão de bens e produtos de interesse sanitário em desacordo com a legislação vigente;

B) Documento fiscal de interdição de bens, produtos, empresas, estabelecimentos, edificações, prédios, tendas, barracas, refeitórios, máquinas, equipamentos, setores de serviços, seções, dependências e veículos; e

C) Outros documentos que a ação fiscal requerer.

Art. 109 - Das decisões condenatórias poderá o infrator recorrer, no prazo de quinze dias, à autoridade sanitária superior imediata – O Secretário de Agricultura, Pecuária, Meio Ambiente e Assuntos Fundiários, inclusive quando se tratar de multa, que decidirá no prazo de vinte dias.

Art. 110 - Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do produto, em razão de laudo laboratorial confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de fraude, falsificação ou adulteração.

Art. 111 - Os recursos interpostos das decisões não definitivas somente terão efeito suspensivo, relativamente ao pagamento da penalidade pecuniária, não impedindo a imediata exigibilidade do cumprimento da obrigação subsistente na forma do disposto ao artigo 89.

Parágrafo Único – O recurso previsto no parágrafo 9º do artigo 96 será decidido no prazo de vinte dias.

Art. 112 - Quando aplicada a pena de multa, o infrator será notificado na forma do art. 88, para efetuar o pagamento no prazo de trinta dias, contados da sua ciência, recolhendo-a à conta do Fundo Municipal do Serviço de Inspeção Municipal, conforme legislação em vigor.

Art. 113 - Após o julgamento da defesa ou do recurso pela autoridade sanitária julgadora dirigente do S.I.M., e for definido o valor da multa, o infrator será notificado a recolhê-la, conforme o previsto no artigo anterior.

Parágrafo Único – A notificação a que se refere o **caput** deste artigo, será feita conforme o previsto no artigo 88.

Art. 114 - O não recolhimento da multa dentro do prazo fixado nos artigo 102 implicará no Registro em Dívida ativa e conseqüente cobrança através de Processo de Execução Fiscal.

Parágrafo Único- Neste caso, será suspensa a Inspeção Municipal junto ao estabelecimento sendo admitido o retorno dos serviços mediante regularização da situação, à juízo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 115 - Decorrido o prazo mencionado no parágrafo único do artigo 99, sem que seja recorrida a decisão condenatória ou requerida a perícia de contraprova, o laudo de análise condenatório será considerado definitivo, e determinada a apreensão e inutilização do produto, bem como outras medidas cabíveis.

Art. 116 - A inutilização dos produtos e o cancelamento da autorização para funcionamento da empresa e da licença dos estabelecimentos, somente correrão após a publicação, na Imprensa Oficial, de decisão irrecorrível.

Art. 117 - No caso de condenação definitiva do produto cuja alteração, adulteração ou falsificação não impliquem em torná-lo impróprio para o uso ou consumo, poderá a autoridade sanitária julgadora dirigente, ao proferir a decisão, destinar a sua distribuição a estabelecimentos assistenciais, cuja entrega será devidamente recebida em Termo de Doação próprio, cuja primeira via será enviada ao infrator, a segunda anexada ao processo e a terceira para controle de estoque.

Art. 118 - Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recurso sem apresentação de defesa, ou apreciados os recursos, a autoridade sanitária julgadora proferirá a decisão final, dando o referido processo por concluso, após a publicação desta última na imprensa oficial e a adoção das medidas impostas.

Art. 119 - São responsáveis pela infração frente às disposições da presente Lei, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I- produtores de matéria-prima de qualquer natureza, aplicável à indústria animal, desde a fonte de origem, até o recebimento nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

II- proprietários ou arrendatários de estabelecimentos, registrados onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, conservados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal;

III- proprietários, arrendatários ou responsáveis por casas atacadistas ou varejistas que receberem, armazenarem ou venderem produtos de origem animal;

IV- que expuserem à venda, em qualquer parte, produtos de origem animal;

V- que transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo Único- A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exploram a indústria dos produtos de origem animal.

Art. 120 - A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências a que tenham motivado, marcando-se-lhe quando for o caso, a juízo do SIM, novo prazo para cumprimento.

CAPÍTULO XII

DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 121 - A periodicidade das análises laboratoriais dos produtos fabricados deverá ser realizado conforme cronograma estabelecido pelo S.I.M., e as análises da água deverão ser feitas a cada 180 dias, que devem serem efetuados pelo estabelecimento. Quaisquer alteração nestes prazos deverão aprovados primeiramente pelo SIM, observando a legislação pertinente. O S.I.M. determinará quais análises se farão necessárias através de Instruções Normativas.

Art. 122 - O S.I.M. determinará quais análises se farão necessárias através de Instruções Normativas.

CAPÍTULO XVII

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 123 - O modelo oficial de certificado sanitário emitido pelo SIM, deverá obedecer ao estipulado no RIISPOA.

Art. 124 - Todos os documentos a serem usados pelo SIM em qualquer nível , deverão ser padronizados pela Inspeção Municipal.

Art. 125 - Todo o abate de animais para o consumo ou industrialização realizado em estabelecimento ou local não registrado, no SIF, SIE OU SIM, será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis a apreensão e condenação das carnes ou produtos, tanto as que estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetido as demais penas da Lei.

Art. 126 - A fiscalização dos produtos de origem animal no comercio local será executada pelo serviço de vigilância sanitária, podendo ser auxiliado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 127 - Serão fixadas através de Lei, a taxas para aprovação e registro do estabelecimento, taxas de abate ou sobre a produção dependendo da cadeia produtiva e outras taxas que se fizerem necessárias.

Parágrafo Único: Pela prestação de serviços pela Inspeção, serão cobrados valores, com base na UFERMS.

Art. 128- O pagamento dos valores previstos no artigo anterior será mensal e deverá ser realizado até o quinto dia útil do mês subseqüente da prestação dos serviços de inspeção

Art. 129- O não pagamento no prazo legal implicará em multa de 10% (dez por cento) sobre o valor devido e sua correção monetária, além de advertência por escrito.

Parágrafo Único- Após duas advertências, o infrator será penalizado com multa equivalente a 01 UFERMS por dia de atraso e, após a aplicação de três multas pelo mesmo motivo, a pena será a suspensão do Registro do S.I.M. por cinco dias úteis.

Art. 130 - Sempre que possível o Serviço de Inspeção Municipal deve facilitar a seus técnicos a realização de cursos e estágios em laboratórios estabelecimentos ou escolas, visando o melhor aprimoramento técnico dos mesmos.

Art. 131 - Nos pequenos estabelecimentos e fábricas de embutidos cujo volume de resíduos industrializados não justifiquem a instalação de aparelhagem para sua transformação, fica a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, permitido o encaminhamento ou não desta matéria-prima a estabelecimentos dotados de maquinário apropriados a finalidade.

Art. 132 – O município poderá legislar normas específicas relativas às condições gerais das instalações, equipamentos e práticas operacionais de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte, observando os princípios básicos de higiene dos alimentos, tendo como objetivo a inocuidade dos produtos de origem animal, bem como em relação ao art. 7º incisos I, II e II do Anexo do Decreto n º 5.741 de 30 de Março de 2006.

Art. 133 - Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo, Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 134 - As despesas decorrentes deste Decreto, correrão por conta das dotações orçamentárias próprias.

Art. 135 – O "Serviço de Inspeção Municipal de Anaurilândia - SIM" fica declarado como serviço de saúde pública de natureza essencial.

Art. 136 – Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário, em especial o Decreto 415/2005 de 21/03/2005.

Anaurilândia-MS., 29 de Abril de 2011.

EDSON STEFANO TAKAZONO
PREFEITO MUNICIPAL