



056, de 06 de dezembro de 2010.

REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL Nº 2596, DE 03 DE SETEMBRO DE 2009, QUE DISPÕE SOBRE A CONSTITUIÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E OS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DE ESTABELECIMENTOS QUE PRODUZAM BEBIDAS E ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL NO MUNICÍPIO DE SERAFINA CORRÊA.

O PREFEITO MUNICIPAL DE SERAFINA CORRÊA – RS, no uso de suas atribuições legais, e nos termos do art. 16 da Lei Municipal nº 2596, de 03 de setembro de 2009, e art. 90, inciso I, alínea “a” da Lei Orgânica do Município;

DECRETA:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. Os procedimentos de inspeção sanitária de estabelecimentos que produzam bebidas e alimentos para consumo humano de origem animal e vegetal, de competência da Prefeitura Municipal de Serafina Corrêa, nos termos da Lei Federal nº 7.889/1989, Lei Federal nº 9.712/1998, Decreto Federal nº 5.741/2006 e da Lei Municipal nº 2596, de 03 de setembro de 2009, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 2º. A inspeção sanitária de produtos de origem animal e vegetal será exercida em todo o território do Município de Serafina Corrêa, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos estabelecimentos que recebam animais, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, para beneficiamento ou industrialização, excluídos os restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares.

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE
Serafina Corrêa, ___/___/_____



056, de 06 de dezembro de 2010.

Parágrafo Único. A inspeção sanitária se dará, também, nas propriedades rurais fornecedoras de matéria-prima de origem animal e vegetal, em caráter complementar e com a parceria da defesa sanitária animal e vegetal, para identificar as causas e problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.

Art. 3º. 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. 4º. Ficará a cargo do coordenador do Serviço de Inspeção Municipal, fazer cumprir estas normas; podendo implantar outras, desde que por meio de dispositivos legais, que digam respeito à inspeção sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º desde regulamento.

§ 1º O cargo de coordenador do Serviço de Inspeção Municipal será exercido por profissional técnico habilitado, vinculado ao Poder Executivo Municipal.

§ 2º A inspeção municipal de produtos de origem animal e vegetal abrangerá também as seguintes áreas:

- a) classificação do estabelecimento;
- b) as condições e exigências para registro;
- c) a higiene dos estabelecimentos;
- d) a inspeção *ante e pós mortem* dos animais destinados ao abate e das carcaças;
- e) a inspeção e reinspeção de todos os produtos, sub-produtos e matérias-primas de origem animal e vegetal, durante as diferentes fases da industrialização;
- f) padronização dos produtos industrializados de origem animal e vegetal;
- 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, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE
Serafina Corrêa, ___/___/____



056, de 06 de dezembro de 2010.

k) quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da inspeção sanitária dos produtos de origem animal e vegetal.

Art. 5º. Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata, industrialize, beneficie ou manipule produtos de origem animal e vegetal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação do projeto e registro junto ao SIM – Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 6º. Nos estabelecimento de abate de animais, o SIM deverá acompanhar a inspeção *ante e pós mortem*, na forma do parágrafo 1º do artigo 2º da Lei Municipal nº 2596, de 03 de setembro de 2009.

Art. 7º. Os produtos de origem animal ou vegetal *in natura* ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como pelo Código de Defesa do Consumidor.

Parágrafo Único. Os estabelecimentos registrados no SIM ficam sujeitos às obrigações contidas no art. 102, itens 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 do Decreto Federal nº 30.691, de 29.03.1952, alterado pelo Decreto nº 1.255, de 25.06.1962.

CAPÍTULO II

DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO

Art. 8º. Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal que devem estar sob inspeção sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal nº 7.889, de 23.11.89, obrigam-se a obter registro junto ao SIM.

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

b) os estabelecimentos que recebem animais, matérias-primas, produtos, sub-produtos e seus derivados, de origem animal e vegetal para beneficiamento ou industrialização, com objetivo de obtenção de bebidas e alimentos de consumo humano;

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

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE
Serafina Corrêa, ___/___/____



056, de 06 de dezembro de 2010.

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

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

f) os estabelecimentos que produzem ou recebem ovos para distribuição *in natura* ou para industrialização.

Art. 9º. Também estão sujeitos à inspeção municipal postos e/ou entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenem, manipulem, conservem, distribuam ou acondicionem produtos de origem animal e vegetal, como ovos e mel, bem como os depósitos que armazenem e/ou comercializem produtos de origem animal e vegetal.

Art. 10. Os estabelecimentos a que se referem os artigos 8º e 9º receberão número de registro junto ao SIM.

§ 1º Estes números obedecerão a série própria e independente, uma para registro e outra para relacionamento, fornecidos pelo SIM.

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

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

§ 4º A renovação do registro junto ao SIM deverá ser solicitada anualmente pelo estabelecimento.

Art. 11. O processo de aprovação do projeto e do registro junto ao SIM deverá ser encaminhado, acompanhado dos documentos elencados no artigo 9º da Lei Municipal nº 2596, de 03 de setembro de 2009.

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

Art. 12. Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente pode dar início às obras.

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE
Serafina Corrêa, ___/___/____



056, de 06 de dezembro de 2010.

Art. 13. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM a vistoria prévia e autorização ou não do início dos trabalhos.

Parágrafo Único. Após deferido, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção nos estabelecimento.

CAPÍTULO III DAS CARNES E LEITE *IN NATURA*

Art. 14. O abate de animais para consumo público, ou para matéria-prima na fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de leite no município de Serafina Corrêa, estarão sujeitos às seguintes condições:

§ 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.

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

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

§ 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 Municipal de Saúde.

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE
Serafina Corrêa, ___/___/____



056, de 06 de dezembro de 2010.

**CAPÍTULO IV
DA IMPLANTAÇÃO**

Art. 15. Deve localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Art. 16. 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.

Art. 17. Dispor de abastecimento de água potável clorada para atender suficientemente às necessidades de trabalho do abatedouro e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros:

- a) 800 (oitocentos) litros por bovino;
- b) 500 (quinhentos) litros por suíno;
- c) 200 (duzentos) litros por ovino ou caprino;
- d) 30 (trinta) litros por ave; e
- e) 06 (seis) litros por litro de leite industrializado.

Art. 18. Dispor de água quente para uso diverso e suficiente às necessidades do matadouro.

Art. 19. Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 20. Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 21. Ter paredes lisas de material impermeável, material de cor clara de fácil lavagem e desinfecção, possuir cantos e ângulos arredondados, para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE
Serafina Corrêa, ___/___/____



056, de 06 de dezembro de 2010.

Art. 22. Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção.

Parágrafo Único. Poderá ser dispensada as exigências do *caput* deste artigo nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação em áreas específicas, com autorização do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 23. Dispor de dependência de uso exclusivo de produtos comestíveis e não comestíveis e condenados, com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

Art. 24. Dispor de mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

Art. 25. Dispor de barreira sanitária em locais a serem indicados pelo serviço de inspeção municipal.

Art. 26. Dispor de caixas, tanques, bandejas e demais recipientes em material impermeável de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 27. Dispor de rede de esgotos em todas as dependências, com dispositivos que evitem o refluxo de odores e entrada de roedores e outros animais; bem como dispositivos para a depuração artificial das águas servidas, retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, conforme as exigências dos órgãos oficiais de controle.

Art. 28. Dispor de pé-direito em todas as dependências de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente na trilhagem aérea, a fim de que os bovinos, ovinos, suínos e demais espécies, pendurados após o atordoamento, permaneçam com a ponta do focinho distante no mínimo a 75 cm do piso no caso de esfolagem aérea.

Parágrafo Único. A juízo da inspeção municipal será aceita a esfolagem ou depilagem em cama para suínos desde que sejam atendidas todas as exigências higiênic-sanitárias.

Art. 29. De acordo com a legislação específica, dispor de dependências sanitárias e vestiários na proporção 1 (um) sanitário para 20 (vinte) homens e 1 (um)

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE
Serafina Corrêa, ___/___/_____



056, de 06 de dezembro de 2010.

sanitário para 15 (quinze) mulheres, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

Art. 30. Dispor de currais para bovinos, pocilgas e currais cobertos para suínos, ovinos e caprinos, com pisos pavimentados, com ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e dispor de ponto de água com pressão para lavagem e desinfecção dos mesmos e dos meios de transporte.

Art. 31. Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de insensibilização, sangria, esola, evisceração, inspeção, resfriamento, armazenagem, estocagem, acabamento de carcaças, e da manipulação dos miúdos com funcionalidade e higiene, não permitindo o contato das carcaças antes de serem inspecionadas pelo SIM.

Art. 32. Prover a secção de miúdos, quando prevista de separação entre si e as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

Art. 33. Dispor de telas em todas as janelas, além das demais aberturas para evitar a entrada de insetos, pássaros e roedores.

Art. 34. Dispor de almoxarifado para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais a serem usados na indústria.

Art. 35. Dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração e do pessoal do serviço de inspeção, podendo ser separada do matadouro ou indústria.

CAPÍTULO V DOS PROCEDIMENTOS DE ABATE

Art. 36. Permitir o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria, e a esola só pode ser iniciada após a término da operação de sangria.

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE
Serafina Corrêa, ___/___/____



056, de 06 de dezembro de 2010.

Art. 37. Em suínos, depilar e raspar logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se de temperatura e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração.

Parágrafo Único. No caso de aves, a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

Art. 38. Eviscerar sob vistas da inspeção municipal, 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, para tanto, os animais não devem ficar dependurados nos trilhos, nos intervalos de trabalho.

Art. 39. Identificar a cabeça do animal, quando esta for destacada, para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente. O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras.

CAPÍTULO VI

DA INSPEÇÃO ANTE E PÓS MORTEN, DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA E DA INSPEÇÃO DE LEITE E DERIVADOS

Art. 40. Com relação à inspeção *ante mortem*, deverá ser cumprido o disposto nos artigos 106 a 109 do RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 30.691/52, alterado pelo Decreto Federal nº 1.255/62.

Art. 41. No que se refere à inspeção *pós mortem*, deverá ser cumprido o disposto nos artigos 147 a 198 e 204 a 242 do RIISPOA.

Art. 42. No que se refere à matança de emergência, deverá ser cumprido o disposto nos artigos 130 a 134 do RIISPOA.

Art. 43. No que couber, a inspeção de leite e derivados, deverá cumprir o disposto nos artigos 475 a 705 do RIISPOA.

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE
Serafina Corrêa, ___/___/____



056, de 06 de dezembro de 2010.

Art. 44. Quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras, deverão ser observadas as limitações dos estabelecimentos, admitindo-se o aproveitamento condicional de carcaças e ou vísceras apenas nos casos que houver condições para tal.

Art. 45. Os materiais condenados, oriundos da sala de matança e de outros locais deverão ser desnaturados em equipamentos apropriados em locais destinados para este fim. Igualmente, o sangue deverá, no mínimo, sofrer cozimento independente de sua utilização.

Art. 46. A critério do SIM será permitida a retirada de materiais condenados para industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), desde que devidamente desnaturados e conservados com substâncias apropriadas para a finalidade, e o seu transporte seja efetuado em recipientes e/ou veículos fechados específicos e apropriados.

CAPÍTULO VII

DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E DO PESSOAL

Art. 47. Todas as dependências dos matadouros ou das indústrias devem ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização do trabalho, observando as boas práticas de fabricação (BPF).

Art. 48. Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho e quando necessário durante a manipulação e na saída dos sanitários, conforme BPF.

Art. 49. Todos os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas devem ser marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os produtos comestíveis e não comestíveis, ou carnes usadas na alimentação de animais.

Art. 50. Diariamente os pisos e paredes deverão ser lavados, assim como os equipamentos usados na indústria ou matadouro. Os produtos usados para desinfecção deverão estar aprovados pelos órgãos competentes.

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, ___/___/_____



056, de 06 de dezembro de 2010.

Art. 51. Os matadouros e indústrias com inspeção municipal deverão ter e aplicar os programas de combate a pragas e roedores, devendo os mesmos serem aplicados em áreas do estabelecimento previamente autorizadas pelo SIM.

Art. 52. Os estabelecimentos deverão exigir do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a área de expedição, o uso de uniformes de cor branca, mantidos conveniente limpos, bem como o uso de protetores de cabeça (gorro, capacetes), botas ou máscaras, conforme determinação do SIM.

Art. 53. Os estabelecimentos deverão exigir do pessoal que manipula os produtos condenados ou não comestíveis, a desinfecção dos equipamentos com instrumentos e produtos apropriados e aprovados. Será também exigido nestes casos uniformes diferenciados.

Art. 54. Será proibido que o pessoal faça as refeições nos locais de trabalho, tendo local específico para tal, bem como que depositem produtos, objetos e material estranho à finalidade nas dependências, ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 55. Será efetuada, a critério do SIM, a substituição, raspagem, pintura ou reparos de pisos, paredes e equipamentos. Em caso de reformas ou ampliações, as mesmas devem ser aprovadas pelo SIM.

Art. 56. Deverá ocorrer lavagem e desinfetação tantas vezes quanto for necessário os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas ou outras instalações próprias para a guarda, pouso ou contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como de qualquer outra instalação julgada necessária pelo SIM.

Art. 57. Deverão ser inspecionadas e mantidas limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas com a rede de esgoto.

Art. 58. Os produtos de origem animal e vegetal deverão ser processados em todas as fases observando as boas práticas de fabricação.

Art. 59. É vedado o uso de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que por sua forma e composição possa

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE
Serafina Corrêa, ___/___/____



056, de 06 de dezembro de 2010.

causar prejuízos a manipulação, estocagem, conservação e transporte de matéria-prima e de produtos a serem usados na alimentação humana.

Art. 60. Deverá ser exigido aos funcionários e aos que efetuam a inspeção, atestado médico renovado anualmente.

Parágrafo Único. A inspeção de saúde é exigida sempre que a autoridade sanitária do estabelecimento exigir, para qualquer empregado do estabelecimento, dirigentes e proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas suas dependências, inclusive fiscais sanitários, sempre que comprovada a existência de dermatoses ou de quaisquer doenças infecto-contagiosas ou repugnantes de qualquer pessoa que exerça atividade no estabelecimento, sendo esta afastada imediatamente, cabendo ao SIM comunicar o fato ao órgão de saúde pública competente.

Art. 61. A água de abastecimento deverá atender os padrões de potabilidade e cloração.

Art. 62. Deverá haver inspeção prévia dos materiais próprios ao acondicionamento de produtos destinados à alimentação humana, rejeitados os que forem julgados sem condições de uso.

Art. 63. Não será permitida a utilização de qualquer dependência do matadouro como residência.

Art. 64. Os instrumentos e utensílios de trabalho deverão ser higienizados diariamente.

Art. 65. Fica vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo SIM.

CAPÍTULO VIII

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 66. O SIM deverá dispor de pessoal técnico, como médico veterinário e auxiliares de inspeção, devidamente capacitados, para realização da inspeção *ante e pós mortem*, bem como a inspeção tecnológica obedecendo a legislação vigente.

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE
Serafina Corrêa, ___/___/____



056, de 06 de dezembro de 2010.

Art. 67. O SIM deverá dispor de meios de registro dos abates, dados nosográficos, mapas de produção, condenações e outras ferramentas de controle para o pleno acompanhamento da situação de cada estabelecimento.

Art. 68. O SIM deverá ter veículo, espaço físico e equipamentos disponíveis para a execução das atribuições e tarefas a serem exercidas pelo órgão.

CAPÍTULO IX
DOS DERIVADOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL,
DA ROTULAGEM E DA CARIMBAGEM

Art. 69. As matérias-primas de origem animal, que derem entrada em indústrias ou no comércio, deverão proceder de estabelecimentos sob inspeção industrial e sanitária de órgão Federal, Estadual ou Municipal, devidamente carimbados, rotulados e com documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Parágrafo Único. Tratando-se de carnes *in natura*, estas deverão ser submetidas ao tratamento de frio no estabelecimento de origem.

Art. 70. Os produtos elaborados, de origem animal e vegetal, serão devidamente rotulados e carimbados conforme determinações do SIM.

Art. 71. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação pelo órgão competente.

Art. 72. Qualquer produto derivado de carnes, leite ou outro, deverá ter a sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo SIM, observando o RTIQ (Regulamento Técnico de Identificação de Qualidade).

Art. 73. As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados, por meio de carimbos, etiquetas e embalados conforme modelos fornecidos pelo SIM.

Art. 74. Os carimbos serão de forma circular, contendo as palavras Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente, Inspeccionado, SIM nº, nome do Município e Estado.

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE
Serafina Corrêa, ___/___/____



056, de 06 de dezembro de 2010.

§ 1º O diâmetro do círculo do carimbo para as carcaças bovinas será de 7 cm; para ovinos, suínos e caprinos será de 5 cm.

§ 2º As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto, desde que acondicionadas por peças, em embalagens, individuais e invioláveis, onde conste o carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos no rótulo.

§ 3º Para produtos embalados com peso de até 1 (um) quilo o diâmetro do rótulo será de 3 cm.

Art. 75. Os modelos dos carimbos serão definidos pelo SIM.

CAPÍTULO X DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 76. As infrações ao presente regulamento serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

Parágrafo Único. Incluem-se entre as infrações previstas neste regulamento, atos que procurem 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, mediante ações de 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 ao SIM.

Art. 77. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos previstos no presente Decreto, consideram-se impróprios para o consumo no todo ou em parte, os produtos de origem animal ou vegetal:

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;

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE
Serafina Corrêa, ___/___/____



056, de 06 de dezembro de 2010.

II - que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

III - que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

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

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

Parágrafo Único. Nos casos elencados no presente artigo, independentemente de quaisquer outras penalidades cabíveis, tais como multas, suspensão da Inspeção Municipal ou cassação de registro, serão adotadas as seguintes medidas:

a) nos casos de apreensão, após re-inspeção 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 prove 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, mediante autorização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 78. Além dos casos específicos previstos neste Decreto, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I – Adulteração:

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

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

c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferente da composição normal do produto, sem prévia autorização do 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) quando houver intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II – Fraudes:

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, ___/___/_____



056, de 06 de dezembro de 2010.

a) quando houver alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos 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) quando houver supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume nutritivo intrínseco;

d) quando a conservação for realizada com substâncias proibidas;

e) quando a especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto não condiz com o conteúdo da 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 neste Decreto ou em fórmulas aprovadas.

Art. 79. Aos infratores dos dispositivos da legislação, de atos complementares e de instruções normativas que forem expedidas, podem ser aplicadas as seguintes penalidades:

I – Multa de 0,50 a 1,00 VRM (Valor de Referência do Município):

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 no trabalho, de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente;

c) aos que acondicionarem ou embalem produtos em embalagens ou recipientes não permitidos;

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE
Serafina Corrêa, ___/___/____



056, de 06 de dezembro de 2010.

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 por 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 – Multa de 1,01 a 2,00 VRM (Valor de Referência do Município):

a) às pessoas que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal e vegetal 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 sub-produtos 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 porcentagens diferentes das previstas neste Decreto;

e) aos que adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal ou vegetal 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 o presente regulamento 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 regular 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;

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, ___/___/_____



056, de 06 de dezembro de 2010.

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;

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 deste Decreto, quanto a documentos de classificação de ovos nos entrepostos, referentes ao aproveitamento condicional;

n) aos responsáveis por estabelecimentos registrados que não promoverem junto ao 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) às firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal ou vegetal, novos e não padronizados, cujas formas não tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

III – Multa de 2,01 a 3,00 VRM (Valor de Referência do Município):

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

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE
Serafina Corrêa, ___/___/____



056, de 06 de dezembro de 2010.

b) aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal ou vegetal 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) aos responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal que enviarem para o consumo, produtos sem rotulagem;

f) aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal ou vegetal em desacordo com as determinações da Inspeção Municipal.

IV – Multa de 3,01 a 5,00 VRM (Valor de Referência do Município):

a) aos responsáveis por quaisquer 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) às pessoas físicas e jurídicas que mantiverem, para fins especulativos, produtos que, a critério do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, possam ficar prejudicados em suas condições de consumo;

d) aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem 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 ou vegetal, em desacordo com os padrões fixados neste Decreto ou nas fórmulas aprovadas, ou ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, ___/___/_____



056, de 06 de dezembro de 2010.

g) às pessoas físicas e jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados para 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.

Parágrafo Único. Serão aplicadas ainda, a quaisquer empresas proprietárias ou responsáveis por casas comerciais que receberem, armazenarem ou expuserem à venda produtos oriundos de outros Estados que não procedam de estabelecimentos sujeitos a Inspeção Federal, cabendo aos servidores do SIM, que constatarem as infrações, levar ao conhecimento das autoridades do Órgão de Inspeção Municipal de Serafina Corrêa para que assim seja lavrado o competente auto.

Art. 80. Todo produto de origem animal ou vegetal exposto a venda, sem qualquer identificação que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização ou firma responsável, será considerado procedente de outro Estado e como tal, sujeito as penalidades previstas neste Decreto.

Art. 81. As penalidades previstas neste Decreto serão aplicadas sem prejuízo de outras, que por Lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Art. 82. As multas previstas neste regulamento serão dobradas em caso de reincidência e, em caso algum isentam o infrator da inutilização do produto, quando couber, tampouco de ação criminal cabível.

§ 1º A ação criminal caberá, não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que houver reincidência.

§ 2º A ação não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, que poderá determinar a cassação do registro, ficando o estabelecimento impedido de realizar suas atividades.

Art. 83. Não poderá ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a pessoa física ou jurídica responsável.

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE
Serafina Corrêa, ___/___/____



056, de 06 de dezembro de 2010.

Art. 84. O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante legalmente investido para tal, e ainda, por duas testemunhas.

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

Art. 85. O processo administrativo, após iniciado, se baseará nos artigos da Lei Municipal que dispõe sobre Normas de Saúde em Vigilância Sanitária.

Art. 86. O não recolhimento da multa no prazo legal implicará em cobrança judicial.

Parágrafo Único. Neste caso, será suspenso o registro de Inspeção Municipal do estabelecimento, sendo admitido o retorno dos serviços mediante regularização da situação, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 87. Para efeito de aplicação das penalidades previstas, são responsáveis pela infração as pessoas físicas ou jurídicas:

I - produtores de matéria-prima de qualquer natureza, aplicável à indústria animal e vegetal, 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 ou vegetal;

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

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

V - que transportarem produtos de origem animal ou vegetal.

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE
Serafina Corrêa, ___/___/____



056, de 06 de dezembro de 2010.

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 ou vegetal.

Art. 88. A aplicação de multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, concedendo-se, quando for o caso, novo prazo para cumprimento.

CAPÍTULO XI DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 89. A periodicidade e o tipo das análises laboratoriais dos produtos, água e outros, a serem efetuados pelo estabelecimento, serão definidos pelo SIM, observada a legislação vigente.

CAPÍTULO XII DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 90. O modelo oficial de certificado sanitário emitido pelo SIM deverá obedecer ao estipulado no RIISPOA.

Art. 91. Todos os documentos a serem usados pelo SIM, em qualquer nível, deverão ser padronizados pela Inspeção Municipal.

Art. 92. Todo abate de animais para consumo ou industrialização, realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF, CISPOA ou SIM, será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis à apreensão e condenação das carnes ou produtos, tanto das que estiverem em trânsito, quanto das que já estiverem no comércio, sem prejuízo das demais cominações legais.

Art. 93. A fiscalização dos produtos de origem animal e vegetal será executada pelo serviço de vigilância sanitária com o auxílio do Serviço de Inspeção Municipal.

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE
Serafina Corrêa, ___/___/____



056, de 06 de dezembro de 2010.

Art. 94. Serão fixados em Portaria, os valores das taxas para aprovação e registro do estabelecimento, taxas de abate ou sobre a produção, além de outras que se fizerem necessárias.

Art. 95. O pagamento das taxas previstas no artigo anterior será mensal e deverá ser realizado até o quinto dia útil do mês subsequente ao da prestação dos serviços de inspeção.

Art. 96. O não pagamento das taxas no prazo legal implicará em multa sobre o valor devido, bem como em correção monetária.

Art. 97. Sempre que possível, o Serviço de Inspeção Municipal possibilitará a seus técnicos a realização de cursos e estágios de capacitação em laboratórios de estabelecimentos ou escolas, visando o aprimoramento e qualificação das ações desenvolvidas.

Art. 98. Nos pequenos estabelecimentos e fábricas de embutidos cujo volume de resíduos industrializados não justifique a instalação de aparelhagem para sua transformação, a critério do SIM, poderá ser permitido o encaminhamento ou não desta matéria-prima a estabelecimentos dotados de maquinário apropriado a finalidade.

Art. 99. Os casos omissos ou as dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 100. As despesas decorrentes deste Decreto correrão por conta de dotações orçamentárias próprias.

Art. 101. Revogadas as disposições em contrário, este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Serafina Corrêa, 06 de dezembro de 2010.

Ademir Antônio Presotto,
Prefeito Municipal.

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE
Serafina Corrêa, ___/___/____