



NOTA DE PUBLICAÇÃO

CERTIFICO que a cópia do presente documento encontra-se afixado no Quadro Mural da Prefeitura Municipal de Coronel Barros pelo período de 30 (trinta dias).

23 de 04 de 12

Regulamenta a Lei nº 1.477, de 21 de dezembro de 2010, que dispõe sobre a inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no município de Coronel Barros e cria o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

Prefeito Municipal de Coronel Barros, no uso de atribuição que lhe confere o art.57, inciso IV, da Lei Orgânica do Município, e tendo em vista o disposto no artigo 6º da Lei nº 1.477, de 21 de dezembro de 2010.

DECRETA:

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O presente Regulamento estabelece as normas que regulam, em todo o território do município de Coronel Barros, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária para produtos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 2º As ações do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) contemplam as seguintes atribuições:

I - coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados ou relacionados, dos produtos de origem animal comestíveis ou não e seus derivados;

II - verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção *ante e post mortem* de animais de abate;

III - manter disponíveis registros nosográficos e estatísticas de produção de produtos de origem animal;





IV - elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro, relacionamento e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal;

V - verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados ou relacionados;

VI - coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;

VII - executar o programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em produtos de origem animal;

VIII - elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;

IX - verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva; e

X - elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

Art. 3º O Serviço de Inspeção Municipal deve dispor de pessoal técnico de nível superior e, quando se fizer necessário, de nível médio (agentes de inspeção), em número adequado à realização da inspeção sanitária *ante e post-mortem* e tecnológica obedecendo à legislação vigente.

Art. 4º O SIM deve dispor de meios de registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leites e derivados, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários.

Art. 5º A inspeção industrial e sanitária poderá ser:

- I - permanente, em estabelecimentos que abatem animais de açougue;
- II - periódica ou permanente, nos demais estabelecimentos, a critério do SIM.

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

Art. 6º O SIM poderá solicitar o auxílio policial, quando necessário para o desenvolvimento de suas funções.

Art. 7º Compete à Secretaria Municipal da Agricultura, Indústria, Comércio, Desenvolvimento e Meio Ambiente manter mecanismos de divulgação e esclarecimentos às redes públicas e privadas, bem como junto na população, no sentido de garantir a plena orientação e esclarecimento do consumidor, no tocante aos males e/ou benefícios advindos deste serviço.





TÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 8º Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito do presente Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados, rotulados com finalidade comercial ou industrial, a carne e seus derivados, os ovos, o mel e a cera de abelhas e seus derivados, o leite e seus derivados, o pescado e seus derivados, bem como os produtos utilizados para a sua industrialização.

Art. 9º A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gênero" significa, para efeito do presente Regulamento, que se trata de "produto de origem animal ou suas matérias-primas".

Art. 10. Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

- I- Os de carnes e derivados;
- II- Os de pescados e derivados;
- III- Os de leite e derivados;
- IV- Os de mel e cera de abelhas;
- V- Os de ovos e derivados.

CAPÍTULO I

ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 11. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I - Matadouros: são os estabelecimentos dotados de instalações com refrigeração, para matança de animais de qualquer espécie, visando ao fornecimento de carne *in natura* para açougues;

II - matadouros-frigoríficos: são os estabelecimentos especificados na alínea anterior, mas já dotados de equipamentos para frigidificação de produtos, com ou sem dependências industriais;

III - estabelecimentos industriais ou fábricas de produtos cárneos: são os estabelecimentos destinados à transformação de matéria-prima para elaboração de produtos cárneos destinados ao consumo humano ou animal, incluindo-se as charqueadas, fábricas de produtos suínos, fábricas de produtos gordurosos, fábricas de produtos não-comestíveis e outras;





IV - entrepostos de carnes e derivados: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros animais.

V - agroindústria de produtos cárneos: Pequeno estabelecimento destinado ao processamento de carnes com mão-de-obra predominantemente familiar.

CAPÍTULO II

ESTABELECEMENTOS DE PESCADOS E DERIVADOS

Art. 12. Os estabelecimentos de pescados e derivados são classificados em:

I - Entrepostos de pescados e derivados: são os estabelecimentos dotados de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio de pescado;

II - estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos dotados de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização de pescado por qualquer forma.

CAPÍTULO III

ESTABELECEMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 13. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - Propriedades leiteiras: são os estabelecimentos destinados à produção de leite e seus derivados, obedecendo às normas específicas para cada tipo;

II - postos de refrigeração: são os estabelecimentos intermediários entre as propriedades leiteiras e os estabelecimentos industriais, destinados ao recebimento de leite para depósito, por curto tempo, refrigeração e transporte imediato aos estabelecimentos industriais registrados.

III - estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, incluindo-se as usinas de beneficiamento e fábricas de laticínios.

IV - agroindústria de leite: pequena propriedade suburbana ou rural destinada ao processamento de gêneros alimentícios oriundos do leite, com mão-de-obra predominantemente familiar.





CAPÍTULO IV

ESTABELECEMENTOS DE MEL E CERA DE ABELHA

Art. 14. Os estabelecimentos de mel e cera de abelhas são classificados em:

I - apiário: conjunto de colméias, materiais e equipamentos, destinados ao manejo das abelhas e à produção de mel, cera, própolis, pólen, geléia real e outros;

II - casas do mel: são os estabelecimentos onde se recebe a produção dos apiários próprios, destinadas aos procedimentos de beneficiamento, industrialização e classificação de mel e seus derivados;

III - entrepostos de mel e cera de abelhas: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação e industrialização de mel e seus derivados, oriundos de vários estabelecimentos.

CAPÍTULO V

ESTABELECEMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 15. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - granjas avícolas: são os estabelecimentos destinados à produção de ovos, que fazem comercialização direta ou indireta de seus produtos;

II - estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento e à industrialização de ovos;

III - entrepostos de ovos: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos in natura.

TÍTULO III

DO REGISTRO

Art. 16. Ficam sujeitos ao registro no SIM todos os estabelecimentos que abatem animais, produzam matéria-prima, manipulem, beneficiem, preparem, embalem, transformem, envasem, acondicionem, depositem, industrializem a carne, o pescado, o leite, o mel, o ovo, a cera de abelhas e todos os respectivos subprodutos derivados, conforme classificação constante desta Lei, e que não possuem registro nos Serviços de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (CISPOA).

Art. 17. O registro dos estabelecimentos de que trata este artigo é privativo do SIM da Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria, Comércio, Desenvolvimento e Meio Ambiente e será expedido somente após cumpridas as exigências constantes do respectivo regulamento.





Art. 18. Nenhum estabelecimento poderá comercializar produtos de origem animal no Município de Coronel Barros, sem estar registrado no SIM, a não ser que possuam registro no SIF ou CISPOA.

Art. 19. Além do registro a que se refere o artigo anterior, todo estabelecimento deverá registrar seus produtos, atendendo as exigências técnico-sanitárias fixadas pelo SIM.

Art. 20. O registro será requerido à Secretaria de Agricultura, Indústria, Comércio, Desenvolvimento e Meio Ambiente – SIM, instituindo-se o processo com os seguintes documentos:

I - Requerimento dirigido ao (à) Secretário (a) de Agricultura, Indústria, Comércio, Desenvolvimento e Meio Ambiente do município de Coronel Barros, solicitando o registro e a inspeção pelo SIM;

II - Licença ambiental concedida pela FEPAM ou órgão municipal;

III - Memorial descritivo e cronograma de construção;

IV - Relação discriminada do maquinário e fluxograma de produção;

V - Registro no Cadastro Geral de Contribuintes, ou o CPF se for o caso;

VI - Inscrição na Secretaria de fazenda do estado do Rio Grande do Sul;

VII - Alvará de licença para construção, fornecido mediante aprovação de projeto pela Secretaria de Obras do município, composto de: memorial descritivo, plantas baixas, plantas de cortes e fachadas, projeto hidrossanitário;

VIII – Cronograma de execução da obra;

IX - Exame da qualidade da água de serviço;

X - Contrato de responsabilidade técnica se for o caso.

Art. 21. Nos estabelecimentos de origem animal destinados à alimentação humana é considerado básico, para efeito de registro, a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de consumo do estabelecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e físico-químicos.

Art. 22. A contratação referida no inciso X se dará mediante a celebração de contrato padrão entre a agroindústria e empresa de assistência técnica oficialmente reconhecida, ou profissional credenciado no órgão oficial de inspeção. Ao responsável técnico, contratado compete a execução do programa de controle de qualidade nas fases de manipulação do produto.

Art. 23. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feita após aprovação prévia dos projetos.





Art. 24. Será deferida a concessão de Registro em caráter experimental, até a data da conclusão das demais obras e instalações, de acordo com o cronograma aprovado atendendo aos seguintes requisitos:

- I – Nenhuma etapa do cronograma poderá ter a duração superior a 1 (um) ano;
- II - Não será aprovada proposta de cronograma em que a conclusão final de implantação do projeto ultrapasse 2 (dois) anos;
- III - As exigências mínimas para início da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria prévia, realizada pelo SIM.

Art. 25. Satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, depois de realizada vistoria, o coordenador do SIM autorizará a expedição do “Título de Registro”, constando do mesmo o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização, nome fantasia e outros detalhes necessários.

TÍTULO IV

FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 26. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração do comércio municipal sem que esteja previamente registrado no órgão competente, para fiscalização da sua atividade e sem que esteja completamente instalado e equipado para finalidade a que se destina.

§ 1º As instalações e os equipamentos compreendem as dependências mínimas, maquinaria e utensílios diversos, em face da classificação e capacidade de produção de cada estabelecimento.

§ 2º Os estabelecimentos serão normatizados de forma diferenciada em face da classificação e capacidade de funcionamento.

Art. 27. Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:

I - Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza;

II - Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, e de ventilação suficientes e adequadas em todas as dependências, respeitando as peculiaridades de ordem tecnológicas;

III - Possuir pisos lisos, resistentes e impermeáveis, bem como paredes lisas, de cor clara e de fácil higienização;

IV - Possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizam trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;





V - Dispor de dependências mínimas para a industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

VI - Dispor de mesas de aço inoxidável, ou de material impermeável de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares, para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

VII - Dispor de caixas, bandejas, e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e que permitam uma fácil lavagem e desinfecção;

VIII - Dispor de rede de abastecimento de água potável para atender, suficientemente as necessidades de trabalho;

IX - Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores, e estes ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e de instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para destinação final, aprovado pelo órgão competente.

X - Dispor, de vestiários e instalações sanitárias adequados, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso externo e independente as dependências industriais.

XI - Possuir pátios e ruas livres de poeira e barro;

XII - Possuir instalações de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;

XIII - Dispor de equipamentos necessários e adequados aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial, inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis;

XIV - Dispor de telas em todas as janelas e outras passagens para o interior, além das demais aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos;

XV - Dispor de outras dependências e equipamentos, conforme as necessidades e classificação dos estabelecimentos.

TÍTULO V

CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 28. Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.





Parágrafo único. O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento.

Art. 29. Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica e silos de reservatório de gelo, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

§1º Durante os procedimentos de higienização nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza;

§2º Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente;

Art. 30. Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

Art. 31. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

§1º O uso de substâncias para o controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais nos estabelecimentos.

Art. 32. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalham em setores em que se manipule material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 33. A embalagem produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Parágrafo único. Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no caput deste artigo.





Art. 34. É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

Parágrafo único. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 35. Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 36. Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado médico.

§ 1º Nos atestados de saúde de funcionários envolvidos na manipulação de produtos deve constar a declaração de que os mesmos estão "aptos a manipular alimentos".

§ 2º O funcionário envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que fique comprovada a existência de doenças ou ferimentos que possam contaminar os produtos, comprometendo sua inocuidade.

§ 3º Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.

Art. 37. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro, boné ou touca e botas.

§ 1º Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares.

§ 2º O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, serão guardados em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

Art. 38. Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitadas suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 39. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.

Art. 40. Nos estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matéria-prima em baldes ou tambores, é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.





TÍTULO VI

OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 41. Todos os estabelecimentos sujeitos ao SIM deverão observar as seguintes obrigações:

I - Fornecer pessoal necessário e habilitado, quando for o caso, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostra para exames de laboratório;

II - Dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;

III - Avisar com antecedência a chegada dos animais a serem abatidos e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela inspeção sanitária;

IV - Fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de limpeza, desinfecção, esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações.

V - Manter locais apropriados, a juízo da inspeção sanitária, para o recebimento e seqüestro de matérias-primas, carcaças e produtos suspeitos;

VI - Fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da Inspeção Sanitária, para análise de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;

VII - Todo estabelecimento deve registrar, além dos casos previstos, diariamente em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pelo SIM, a procedência de matérias-primas e produtos especificando quantidade, qualidade e destino;

Parágrafo único. Os estabelecimentos de leite e derivados deverão fornecer relação atualizada de fornecedores e nome da propriedade rural e atestados sanitários dos rebanhos;

VIII - Recolher as taxas de inspeção sanitária e/ou abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas, de acordo com a legislação vigente;

XI - Cancelado o registro ou interditado o estabelecimento, o material pertencente ao município retornará a origem, inclusive o de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais de Inspeção Municipal;

X - Qualquer produto de origem animal destinado à alimentação humana deverá obrigatoriamente, para trânsito no município, portar o rótulo ou carimbos de inspeção registrados no SIM para aplicação no produto e nota fiscal, ou estar em conformidade com o regulamento de inspeção estadual ou federal.

XI - Verificando o descumprimento do artigo anterior, a mercadoria será apreendida pelo SIM que lhe darão destino conveniente, devendo ser lavrado os respectivos termos de apreensão e auto de infração contra o infrator;





XII - Os produtos de origem animal para o consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua composição, estão sujeitos a exames laboratoriais efetuados em conformidade as normas vigentes no CISPOA e SIF ou de acordo com as normas específicas estabelecidas pelo SIM;

XIII - A Secretaria de Agricultura, Indústria, Comércio, Desenvolvimento e Meio Ambiente a seu critério poderá exigir exames laboratoriais periódicos a serem realizados em laboratórios particulares ou oficiais, com ônus para o estabelecimento que deu origem a amostra.

TÍTULO VII

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 42. A inspeção *ante e post-mortem* obedecerá, no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 30.091, de 29 de março de 1952, e alterações.

CAPÍTULO I

DOS CONCEITOS

Art. 43. Considera-se “carne de açougue” ou “produto cárneo” as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente e que procede dos animais abatidos sob inspeção sanitária.

Art. 44. Quando destinado à elaboração de conservas em geral, por “carne” (matéria-prima) deve-se entender as massas musculares despojadas de gordura, aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos;

Art. 45. Consideram-se “miúdos” os órgão e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana, além de pés, mãos e cauda;

Art. 46. Consideram-se “carcaça” o animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido de cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais;

Parágrafo único. A “carcaça” dividida ao longo da coluna vertebral dá as “meias-carcaças” que, subdivididas por um corte entre duas costelas, dão os “quartos” anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

CAPÍTULO II

EXIGÊNCIAS PARA MATADOUROS E MATADOUROS-FRIGORÍFICOS

Art. 47. Para implantação os estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer as seguintes condições:





- I - Ser instalado, de preferência, em centro de terreno, com área mínima de 1 (um) hectare devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 50 (cinquenta) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de asfaltamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.
- II - Dispor de abastecimento de água potável para atender suficientemente as necessidades de trabalho de abatedouro e das dependências sanitárias, tornando-se como referência os seguintes parâmetros: 800 (oitocentos) litros para bovinos; 500 (quinhentos) litros por suínos; 200 (duzentos) litros por ovino ou caprino; 30 (trinta) litros por ave e 06 (seis) litros por litro de leite industrializado.
- III - Ser localizado em área suburbana ou rural;
- IV - Dispor de suficiente "pé-direito" nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente na trilhagem aérea ou outro sistema adequado, aprovado pelo SIM, numa altura adequada à manipulação das carcaças higienicamente, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, e delas com as demais matérias-primas;
- V - Dispor de currais, bretes, chuveiros e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros;
- VI - Dispor, nos estabelecimentos de abate, de dependência para o esvaziamento e limpeza dos estômagos /intestinos e para manipulação de cabeças, línguas e das demais vísceras comestíveis;
- VII - Dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;
- VIII - Dispor de câmaras frias, e quando for o caso, de graxaria, de sala de desossa, de dependências tecnicamente necessárias à fabricação de salsicharia e conservas, de depósito e salga de couros; de salga, ressalga, e secagem de carne; de depósito de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, proporcionais à capacidade do estabelecimento.
- IX - Dispor de equipamento completo e adequado, tais como, plataforma, mesas, carros, caixas, estrados, pias, esterilizadores e outros utilizados em quaisquer das fábricas de recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número suficiente e construído como material que permita fáceis e adequada higienização;
- X - Dispor de sistema de água quente canalizada com capacidade suficiente para atender às necessidades do estabelecimento;
- Art. 48. Os procedimentos de abate de animais para o consumo público, ou para matéria-prima na fabricação de derivados estará sujeito as seguintes condições:



I - O abate e a industrialização de carnes só poderão ser realizados no município em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito;

II - Os animais deverão ser acompanhados de seus documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação da procedência;

III - Os animais deverão ser obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária *ante e post-mortem* e abatidos mediante processo humanitário devendo a manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, observar os requisitos de uma boa higiene.

IV - Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis, deverão ser providos de meio para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares;

V - Permitir o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria, devendo o espaço de tempo para sangria nunca deve ser inferior a 03 (três) minutos e esta deve ser sempre realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores, sendo que a esfolação só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

VI - A evisceração deverá ser realizada sob as vistas de funcionários do SIM em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, da cabeça e da carcaça do animal, não sendo permitido, por pretexto algum ser retardada a evisceração e para tanto não podem ficar animais dependurados nos trilhos nos intervalos de trabalho;

VII - A execução dos trabalhos de evisceração deverá ser realizada com todo o cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças, provocada por operações imperfeitas, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

VIII - A marcação da cabeça do animal é obrigatória quando esta for destacada, para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente, devendo o mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras.

CAPÍTULO IV

EXIGÊNCIAS PARA ESTABELECIMENTOS DESTINADOS AO ABATE DE AVES

Art. 49. Os estabelecimentos destinados ao abate de aves devem satisfazer as seguintes condições:

I - Dispor de plataforma coberta para a recepção dos animais, protegidos dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares;

II - Dispor de mecanismo que permita realizar as operações de sangria, esfolação, evisceração e preparo da carcaça (*toilette*) com as aves suspensas pelos pés e/ou cabeças;





- III - Dispor de dependências para operações de escaldagem e depenagem;
- IV - Dispor de dependência para operação de sangria;
- V - Dispor de dependência para a operação de evisceração, toilette, pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;
- VI - Dispor, quando for o caso, de dependência para a realização de cortes de carcaças.

CAPÍTULO V

EXIGÊNCIAS PARA ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 50. Os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer as seguintes condições:

I - Estar localizados em pontos defendidos de fontes produtoras de mau cheiro que possam causar contaminação;

II - As seções industriais deverão possuir pé-direito com altura adequada de modo a permitir a instalação dos equipamentos sem comprometer a qualidade dos produtos;

III - As dependências de industrialização dos produtos devem estar separadas por paredes inteiras das áreas destinadas à higienização dos vasilhames e/ou preparo de produtos não-comestíveis;

IV - Dispor de cobertura adequada nos locais de descarregamento de leite e seus derivados;

V - Ser construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga;

VI - Ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação e maturação dos produtos;

VII - Ter dependências para o recebimento da matéria-prima ou produtos, bem como possuir laboratório de análise;

VIII - Dispor de aparelhagem industrial completa para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando preferentemente maquinaria conjugada;

IX - Dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado, a juízo do SIM, para lavagem e esterilização de vasilhames, carros-tanques e frascos;

CAPÍTULO VI

ESTABELECIMENTOS DE PESCADOS E DERIVADOS

Art. 51. Os estabelecimentos de pescado e derivados devem satisfazer as seguintes condições:





I - Nos estabelecimentos que recebem, manipulam e comercializam pescado resfriado e congelado e/ou se dediquem à industrialização para consumo humano, sob qualquer forma:

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

b) possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo essa exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária;

c) dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação;

d) dispor de equipamento adequado à hipercloração da água de lavagem do pescado ou outro produto aprovado pelo SIM e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;

e) dispor de instalações e equipamentos adequados à colheita e ao transporte dos resíduos de pescado, resultante do processamento industrial, para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;

f) dispor de instalações e equipamentos adequados para o aproveitamento dos resíduos de pescado de acordo com as normas técnicas;

g) dispor, quando necessário, de câmara de espera para o armazenamento do pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;

h) dispor de equipamento adequado à lavagem e à higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas, e outros utensílios usados para o acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;

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

j) dispor, no caso de elaboração de produtos curados de pescado, de câmaras frias em número e dimensões necessários à sua estocagem e de depósito de sal;

Parágrafo único. Os estabelecimentos destinados à fabricação de subprodutos não comestíveis de pescado devem satisfazer as seguintes condições:

I - dispor de separação física adequada entre as áreas de pré e pós secagem, para aqueles que elaborem farinhas de pescados;

II - dispor, conforme o caso, de instalações e equipamentos para a desodorização de gases resultantes de suas atividades industriais.





CAPÍTULO VII

ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 52. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem satisfazer também às seguintes condições:

- I - dispor de dependência para recebimento e triagem dos ovos;
- II - dispor de sala ou área coberta para armazenagem dos ovos;
- III - dispor de dependências para ovoscopia e verificação do estado de conservação dos ovos;
- IV - dispor de dependência para classificação comercial;
- V - dispor de ambiente com temperatura controlada quando o produto não for comercializado imediatamente, a critério do SIM;
- VI - dispor de dependências para industrialização, quando for o caso.

Art. 53. As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento e manipulação, elaboração, preparo e embalagem dos produtos.

Art. 54. Todas as dependências e os equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos de rotina e industrialização, dando-se conveniente destino aos resíduos.

CAPÍTULO IX

ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHA E DERIVADOS

Art. 55. Os estabelecimentos de mel, cera de abelhas e derivados deverão satisfazer as seguintes exigências:

- I – Dispor de dependências de recebimento;
- II – Dispor de dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

TÍTULO VIII

EMBALAGEM E ROTULAGEM

CAPÍTULO I

DA EMBALAGEM

Art. 56. Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.





§ 1º Entende-se por "embalagem primária" o invólucro que está em contato com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pelo SIM.

§ 2º Entende-se por "embalagem secundária" o invólucro ou recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.

Art. 57. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

Parágrafo único. Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigido embalagem ou acondicionamento estandardizado em formato, dimensão e peso.

CAPÍTULO II

DA ROTULAGEM

Seção I

DA ROTULAGEM GERAL

Art. 58. Todos os produtos de origem animal, entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sob as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos para beneficiamento.

Art. 59. Entende-se por "rótulo" toda matéria descritiva ou gráfica que identifique o produto e o estabelecimento produtor, impressa, litografada, pintada ou gravada a fogo, por pressão ou decalque, aplicados sobre a embalagem plástica, o recipiente, o vasilhame, o envoltório, o cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente.

§ 1º Fica a critério do SIM permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo de inspeção.

§ 2º Os embutidos não enlatados, para a venda a granel, serão identificados por meio de uma etiqueta apensa a cada amarrado.

§ 3º A juízo do SIM, no caso de produtos que, por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados neste Regulamento, deverão estes constar da embalagem coletiva.

§ 4º Os produtos de origem animal fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter a identificação do estabelecimento de origem.

Art. 60. As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento de produtos (rótulos e respectivos memoriais descritivos de fabricação e





manipulação) serão encaminhadas ao SIM, acompanhadas de croqui do rótulo, onde conste todos os dizeres, inscrições e desenhos do modelo definitivo.

Art. 61. Para efeito no disposto no artigo anterior a solicitação poderá ser:

I – aprovação prévia, que constitui-se no exame e verificação do croqui dos rótulos, da composição e do memorial descritivo de fabricação do produto antes da solicitação do registro;

II – registro, que constitui-se no exame e verificação do rótulo definitivo, sua composição e seu memorial descritivo;

III – alteração de rótulos, de composição e memoriais descritivos de fabricação de produtos aprovados ou registrados;

IV – cancelamento.

Art. 62. O produto cujos padrões ainda não estejam definidos na legislação vigente somente será registrado após estudos específicos, consultas e publicações de normas técnicas.

Art. 63. Os estabelecimentos somente podem usar rótulos em matérias-primas de origem animal quando devidamente aprovados e registrados pelo SIM.

Art. 64. Devem constar no rótulo, a juízo do SIM, as seguintes indicações:

I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou dizeres;

II - nome da firma responsável;

III - nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;

IV - carimbo oficial da Inspeção Municipal;

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

VI - localização do estabelecimento, especificando o município e o estado, facultando-se declaração de rua e número;

VII - marca comercial do produto;

VIII - data de produção e respectivo prazo de validade;

IX - indicação da quantidade, de acordo com as normas do INMETRO, quando for o caso;





X - forma de composição ou outros dizeres, quando previsto neste Regulamento;

XI - a especificação "Indústria Brasileira";

XII - a indicação de aditivos utilizados, conforme o Código de Defesa do Consumidor;

XIII - a expressão "Colorido Artificialmente", quando for o caso;

XIV - a expressão "Aromatizado Artificialmente", quando for o caso;

XV - impressa, a seguinte expressão: "Registro na Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria, Comércio, Desenvolvimento e Meio Ambiente de Coronel Barros" seguida do respectivo número de registro;

XVI - a indicação da forma e temperatura de conservação;

XVII - o peso da embalagem e a expressão "Deve ser pesado na presença do consumidor", no caso de o peso líquido não estar definido;

XVIII - os números da firma no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), e na Inscrição Estadual (IE) ou quando for o caso, municipal e Cadastro de pessoa física (CPF);

XIX - e outras expressões determinadas por lei ou regulamento.

Art. 65. O desenho do rótulo deverá ser simples e bem definido, desprovido de detalhes desnecessários que prejudiquem a clareza das informações ou induzam a interpretação incorreta da real origem do produto.

§ 1º O fundo do rótulo não deverá interferir na legibilidade dos dizeres nele contidos.

§ 2º Os dizeres impressos e os detalhes desenhados não deverão estar dispostos de forma a prejudicar a visibilidade ou dificultar sua leitura.

§ 3º É facultado o emprego de cores nos rótulos, respeitadas as disposições legais vigentes.

Art. 66. A superfície do rótulo, onde são dispostos os dizeres exigidos e outros como figuras ou desenhos informativos, compreende o painel principal que é a parte do rótulo que se apresenta visível ao comprador, em condições habituais de exposição à venda, observando-se as peculiaridades de cada embalagem ou continente.

Art. 67. As declarações obrigatórias expressas nos rótulos dos alimentos não deverão ficar encobertas por qualquer dispositivo escrito, impresso ou gravado. Caso o continente seja coberto por envoltório, este deverá trazer aquelas informações obrigatórias ou o rótulo do continente deverá ser facilmente legível através do invólucro.



Art. 68. Em todos os rótulos que identifiquem produtos cárneos, obrigatoriamente constará a declaração completa das matérias-primas e ingredientes, em ordem decrescente de suas participações na formulação do produto cujo rótulo está sendo objeto de aprovação ou registro.

Art. 69. A data de fabricação e a respectiva validade, conforme a natureza do continente ou envoltório será impressa, gravada e declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do SIM, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. 70. Nos rótulos podem figurar referência a prêmios obtidos em eventos oficiais, desde que, devidamente confirmada sua concessão, bem como prêmios de estímulo e menções honrosas conferidas pelo SIM ou outro órgão competente.

Art. 71. É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se, a juízo do SIM, às denominações impróprias.

§ 1º As marcas que infringirem o presente artigo, embora registradas, não poderão, a juízo do SIM, ser usadas.

§ 2º Antes do registro de qualquer marca a ser usada na rotulagem de produtos de origem animal, deve ser solicitado parecer do SIM, a fim de ser atendido o disposto no presente artigo.

Art. 72. Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca.

Parágrafo único. Tais rótulos devem declarar, obrigatoriamente, a classificação e localização de todos os estabelecimentos da firma, seguida dos números de registro, fazendo-se a identificação da origem pelo carimbo da Inspeção Municipal, gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

Art. 73. Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando, obrigatoriamente, a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Art. 74. No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal, à qual deverá entregar todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 75. No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou chapa litografada, que possa se manter presa ao produto.



Seção II

DA ROTULAGEM EM PARTICULAR

Art. 76. Os rótulos dos continentes de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo próprio da Inspeção Municipal, a declaração "não comestível", obrigatória também nos continentes, a fogo ou por gravação, e em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados.

Art. 77. Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão, além do carimbo da Inspeção Municipal próprio, a declaração "alimentação para animais".

Art. 78. Na rotulagem de carnes e derivados deve-se observar, ainda, o seguinte:

I - a presença de substâncias que acentuam o sabor obriga que conste no rótulo a declaração: "contém substâncias que estimulam o sabor";

II - as conservas que contenham carne e produtos vegetais terão nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 79. Na rotulagem do leite em natureza será observado também o seguinte:

I - indicar na embalagem o tipo de leite, dia da semana da saída ao consumo e o nome do estabelecimento de origem, com a respectiva localidade;

II - indicar, em caracteres bem visíveis e uniformes, a designação da espécie animal, quando não for bovina, tais como: "leite de cabra", "leite de ovelha" e outros;

III - respeitar nos fechos, cápsulas ou tampas, as cores fixadas para os diversos tipos de leite.

Art. 80. Na rotulagem de queijos deve ser observado o seguinte:

I - tratando-se de queijo fundido, pode ser indicado o tipo de queijo empregado; havendo mistura de diferentes tipos, pode ser feita a simples declaração de "queijo pasteurizado" ou "queijo fundido", conforme o caso;

II - deve trazer indicações sobre a percentagem de gordura no extrato seco;

III - no queijo prato, quando em formato diferente do padrão, as denominações de "Cobocó", "Lanche", "Esférico", ou "Bola" entre parênteses, logo abaixo das palavras "Queijo Prato".

Parágrafo único. A saída de queijos sem rótulos dos estabelecimentos, para serem rotulados em outro estabelecimento registrado, só pode ser permitida em casos especiais, mediante prévia autorização do SIM.

Art. 81. Na rotulagem do mel e seus derivados será observado mais o seguinte:





- I - "mel centrifugado", todo o produto que tenha sido submetido a essa operação;
- II - "mel amargo", quando procedente de flora que lhe transmite esse sabor;
- III - "mel de indústria", quando for aquecido a temperatura superior a 60°C (sessenta graus centígrados);
- IV - "mel de abelhas indígenas", quando for dessa procedência constando juntamente com a designação o nome comum e o nome científico da espécie indígena;
- V - a classificação, segundo a tonalidade.

Parágrafo único. É permitido figurar no rótulo o nome do apicultor quando se tratar de mel procedente exclusivamente do apiário por ele elaborado, mesmo que se trate de produto vendido por entreposto. Poderá também constar no rótulo qual a florada predominante da qual o mel foi produzido, sendo denominada então uni floral (proveniente de uma espécie floral) ou multifloral (proveniente de duas ou mais espécies florais).

TÍTULO IX

CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 82. O número e o registro do estabelecimento e a sigla SIM ou outra que venha substituir, com a palavra "INSPECIONADO" ou "REINSPECIONADO", representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujo formato e dimensões são fixados neste Regulamento.

§ 1º A sigla SIM traduz-se "Serviço de Inspeção Municipal".

§ 2º O carimbo da Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização da Secretaria de Agricultura, Indústria, Comércio, Desenvolvimento e Meio Ambiente de Coronel Barros, e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Art. 83. O modelo de carimbo da inspeção a ser usado nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM obedecerá às seguintes especificações:

I - MODELO:

a) Forma: losângulo

b) Dizeres: dentro do losângulo irá o número do registro do estabelecimento, a palavra "INSPECIONADO" e as iniciais "SIM", no exterior do carimbo constará de um lado os dizeres: Sec.Mun.Agric.Ind.Com.Desenv. e Meio Ambiente no outro lado: Coronel Barros.

c) Dimensões 3,5 x 3,5 cm de diâmetro: para uso em carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicados



externamente sobre as massas musculares da região do coxão (pernil), costela, lombo, paleta (1/2 carcaça). No caso de carcaças de ovinos, caprinos e suínos que forem comercializadas inteiras, pode-se utilizar somente o carimbo no pernil e paleta.

d) Adaptação individual das dimensões dos carimbos ao tamanho das embalagens, selos, etiquetas ou similares, individuais e invioláveis de carcaças de aves e de outros pequenos animais de consumo e para uso em conservas de carne utilizado na alimentação humana. Também utilizados para carimbar embalagens de miúdos e para rótulos (etiquetas, gravados, litografados ou impressos em embalagens) de carnes de bovinos, bubalinos, ovinos e suínos, pescados, ovos, leite e laticínios, mel, cera de abelha e outros.

Art. 84. Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo artigo anterior.

TÍTULO X

REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 85. Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

§ 1º - Os produtos que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo, devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação, se for o caso.

§ 2º - Quando ainda permitam o aproveitamento condicional ou rebeneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.

Art. 86. Na reinspeção da carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação.

Art. 87. Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais, onde se encontrem, depositados produtos de origem animal procedente de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a reinspeção deve visar, especialmente:

I - identificar os rótulos e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação;

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

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

IV - coletar amostras para exames químicos e microbiológicos, sempre que necessário.





§ 1º - A amostra deve receber uma cinta envoltória aprovada pelo SIM, claramente preenchida pelo interessado e pelo funcionário que fez a coleta.

§ 2º - Sempre que o interessado desejar, a amostra pode ser coletada em triplicata, com os mesmos cuidados de identificação do parágrafo anterior, representando uma delas a contraprova, que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta em duas vias, uma das quais será entregue ao interessado.

§ 3º - Tanto a amostra como a contraprova devem ser colocadas em envelopes apropriados, aprovados pelo SIM e, a seguir, fechados e lacrados, devendo os mesmos serem rubricados pelo interessado e pelo funcionário.

§ 4º - Em todos os casos de reinspeção as amostras terão preferência para exame.

§ 5º - Quando o interessado divergir do resultado do exame pode requerer, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a análise de contraprova, que deverá ser dirigida ao SIM.

§ 6º - O exame da contraprova pode ser realizado em qualquer laboratório oficial.

§ 7º - Confirmada a condenação do produto ou partida, a Inspeção Municipal determinará o aproveitamento condicional ou a transformação em produto não comestível.

§ 8º - As amostras para prova ou contra prova coletadas pelo SIM, para exame de rotina ou análise pericial, em caso de negativas, não representarão ônus de espécie alguma para o estabelecimento.

Art. 88. A inspeção municipal deverá fiscalizar o embarque de qualquer produto de origem animal, bem como as condições higiênicas e as instalações dos meios de transporte utilizados para tal finalidade.

TÍTULO XI

EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 89. Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância utilizada na sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

Art. 90. As técnicas de exame e a orientação analítica serão as estabelecidas pelo SIM.

Parágrafo único. Essas técnicas serão sempre atualizadas, aceitando o SIM sugestões fundamentadas de laboratórios oficiais para modificá-las.



TÍTULO XII

TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 91. As autoridades de Saúde Pública, em sua função de policiamento da alimentação nos centros de consumo, devem comunicar a qualquer dependência do SIM os resultados das análises fiscais que realizam se, das mesmas, resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos e matérias-primas.

Art. 92. O transporte de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos apropriados, tanto no que se refere ao tipo de produto a ser transportado quanto à sua perfeita conservação, integridade e qualidade.

Parágrafo único. Para o transporte, tais produtos devem ser acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independente de sua embalagem, individual ou coletiva.

Art. 93. Todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, em trânsito no âmbito do Município, devem estar devidamente embalados, acondicionados, rotulados e carimbados, conforme prevê este Regulamento, e podem ser reinspecionados pelos técnicos da Secretaria Municipal da Saúde, nos postos fiscais, fixos ou volantes, bem como nos estabelecimento de destino.

Art. 94. A autoridade competente deverá apreender produtos e matérias-primas de origem animal, quando houver fundada suspeita de estarem adulterados, falsificados ou impróprios para o consumo, uso ou comercialização, nos termos deste Regulamento.

Art. 95. Os produtos ou matérias-primas de origem animal manifestamente deteriorados ou alterados serão apreendidos e inutilizados imediatamente.

Parágrafo único. Quando a inutilização não puder ser efetuada na ocasião da apreensão, a mercadoria será transportada para local que a autoridade competente designe, por pessoal de sua competência e por conta do infrator. Neste caso serão lavrados, separadamente, o auto de apreensão e o auto de inutilização.

Art. 96. A apreensão e a inutilização de produtos e matérias-primas de origem animal poderão ser realizadas em qualquer local onde os mesmos se encontrem.

Parágrafo único. Correrão por conta dos detentores ou responsáveis pela mercadoria apreendida ou inutilizada as despesas de depósito, transporte e desnaturação.

Art. 97. No caso de produtos de origem animal apreendidos por infrações às normas de rotulagem e apresentação, desde que sanáveis, e sendo o infrator primário, após lavrado o respectivo auto de infração, será permitida a correção da irregularidade, e liberada a mercadoria, não sendo, neste caso, aplicada qualquer penalidade.

Parágrafo único. No caso de reincidência ou de irregularidade não suscetível de correção, aplicar-se-á ao infrator a penalidade cabível.





Art. 98. O auto de apreensão e/ou inutilização, que será a base do procedimento administrativo, deverá ser lavrado em 3 (três) vias, no mínimo, pela autoridade sanitária ou seu agente, destinando-se a primeira via ao autuado, e deverá conter:

- I - nome e endereço do infrator e das testemunhas se houver;
- II - local, dia e hora da lavratura;
- III - ato ou fato constitutivo da infração;
- IV - disposição legal ou regulamentar infringida;
- V - assinatura da autoridade sanitária autuante;
- VI - assinatura do infrator ou de quem o represente.

Art. 99. As omissões ou incorreções na lavratura do auto de apreensão não acarretarão nulidade do mesmo, quando do processo constarem elementos necessários à determinação da infração e do infrator.

TÍTULO XIII

INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 100. As infrações ao presente Regulamento, considerando o disposto pelo artigo 5º da Lei Municipal nº 1.477, de 21 de dezembro de 2010, serão punidas administrativamente, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Parágrafo único. Incluem-se entre as infrações previstas neste Regulamento:

I - atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do SIM ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - desacato, suborno, ou simples tentativa;

III - informações inexatas sobre dados estatísticos referente à quantidade, qualidade e procedência dos produtos;

IV - qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse ao SIM.

Art. 101. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:





- má-fé;
- I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou anterior;
- II - multa, de até 2.000 VRMs, nos casos não compreendidos no inciso anterior;
- III - apreensão e/ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;
- IV - suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;
- V - interdição, total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§ 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômica-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§ 2º A interdição de que trata o inciso V poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 3º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro ou relacionamento.

Art. 102. Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

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

II - forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

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

V - não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento;

VI - não apresentarem sinais característicos da realização de inspeção sanitária.

Art. 103. Nos casos do artigo anterior, independente de quaisquer outras penalidades que couberem, serão adotados os seguintes critérios:





I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, após o rebeneficiamento determinado pela inspeção municipal;

II - nos casos de condenação, permite-se sempre o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante assistência da inspeção municipal.

Art. 104. Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - Adulterações:

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

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

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

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

e) mascarar a data de fabricação com intenção dolosa.

II - Fraudes:

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

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

c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando o aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;

d) conservação com substâncias proibidas;

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

III - 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 Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 105. Aos infratores dos dispositivos contidos no presente Regulamento e de atos complementares e instruções que forem expedidas visando o seu cumprimento, serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, as seguintes penalidades:

I - Multa de 8 VRMs à 20 VRMs:

a) aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e a 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 de Saúde Pública;

c) aos que acondicionarem ou embalarem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;

d) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo da inspeção municipal nas testeiras dos continentes, rótulos ou em produtos;

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

f) aos que infringirem outras exigências sobre rotulagem para os quais não tenham sido especificadas outras penalidades.

II - Multa de 20 VRMs à 80 VRMs:

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 Estadual para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no SIM;

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

d) aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas neste Regulamento;

e) aos que adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal oriundas de outros municípios, procedentes de estabelecimentos não registrados no 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 embarçarem ou burlarem a ação dos servidores do SIM no exercício de suas funções;

h) aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizarem a lavagem e higienização dos vasilhames, frascos, carros-tanques 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 à limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos de produtos destinados à alimentação humana;

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

p) aos que lançaram no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo SIM;

q) aos responsáveis pela confecção, litografia ou gravação de carimbos da inspeção municipal a serem usados isoladamente, ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados, ou em processo de registro, no SIM;

r) aos responsáveis pela expedição de produtos de origem animal para o comércio municipal sem apresentação dos produtos devidamente rotulados e carimbados, nos casos exigidos pelo presente Regulamento;

s) às firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo SIM.

III - Multa de 80 VRMs à 400 VRMs:

a) aos que lançaram mão de rotulagens e carimbos de inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo 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 SIM;

c) aos que expuserem à venda produtos de um estabelecimento como se fosse de outro;

d) aos que usarem indevidamente os carimbos da Inspeção Municipal;

e) aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com as determinações da inspeção municipal;





f) aos responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal que enviarem, para consumo, produtos sem rotulagem;

g) aos responsáveis por estabelecimentos não registrados que enviarem, para comércio municipal, produtos não inspecionados pelo SIM.

IV - Multa de 400 VRMs à 2.000 VRMs:

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) aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite, vacas que tenham sido afastadas do rebanho pelo SIM;

d) às pessoas físicas ou jurídicas que mantiverem, para fins especulativos, produtos que, a critério do SIM, possam ficar prejudicados em suas condições de consumo;

e) aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do SIM, no exercício de suas atribuições;

f) aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;

g) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela inspeção municipal;

h) aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal, em desacordo com os padrões neste Regulamento ou nas fórmulas aprovadas, ou ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

i) aos responsáveis por estabelecimentos que fizerem comércio municipal sem que os seus estabelecimentos tenham sido previamente registrados no SIM;

j) às pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no SIM, em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob inspeção municipal.

V - Multa de 8 VRMs à 2.000 VRMs, fixada de acordo com a gravidade da falta, a critério do SIM, aos que cometerem outras infrações ao presente Regulamento.

Art. 106. As penalidades a que se refere o presente Regulamento serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.





Art. 107. As multas a que se refere o presente Regulamento serão dobradas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco o isentam de ação civil e criminal.

§ 1º Considera-se reincidência, para os fins deste Regulamento, o novo cometimento, pelo mesmo agente, de infração pela qual já tenha sido autuado, julgada, e que não haja mais cabimento de qualquer recurso administrativo.

§ 2º A ação civil e criminal cabe não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem à reincidência.

§ 3º A ação civil e criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do SIM.

§ 4º A suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro ou relacionamento são de alçada do Coordenador do SIM.

Art. 108. 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, a respectiva localização e a firma responsável.

Art. 109. O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representantes da firma e por duas testemunhas.

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

Art. 110. A autoridade que lavrar o auto de infração deve extrair-lo em 3 (três) vias, sendo que a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida ao Coordenador do SIM e a terceira constituirá o próprio talão de infrações.

Art. 111. O infrator poderá apresentar defesa ao órgão local do SIM, em até 15 (quinze) dias após a lavratura do auto de infração e/ou multa, cuja decisão, em primeira instância, caberá ao seu Coordenador.

§ 1º Após a ciência da decisão proferida pelo Coordenador do SIM, caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias, ao Secretário Municipal da Agricultura, que decidirá em segunda e última instância.

§ 2º A defesa apresentada pelo infrator será, em qualquer caso, protocolada pelo órgão do SIM que a receber, onde constará a identificação do servidor e a data de recebimento, e após, encaminhado ao Coordenador do SIM o mesmo será feito com relação a recurso.

Art. 112. O infrator, uma vez multado, terá 30 (trinta) dias para efetuar o pagamento da multa e exibir ao SIM o competente comprovante de recolhimento à repartição arrecadadora Municipal.



§ 1º No caso de interposição de defesa ou recurso pelo infrator, na forma do disposto pelo artigo 172 deste Regulamento, o prazo para pagamento da multa prorroga-se até 15 (quinze) dias após a ciência da decisão, se esta for no sentido de manutenção da penalidade.

§ 3º O prazo de 30 (trinta) dias a que se refere o *caput* do presente artigo é contado a partir do dia em que o infrator tenha sido notificado da lavratura do auto de multa.

Art. 113. O não recolhimento da multa no prazo legal implica na cobrança fiscal promovida pela Secretaria Municipal da Fazenda, mediante a documentação existente.

Parágrafo único. Neste caso, poderá ser determinada a suspensão das atividades do estabelecimento.

Art. 114. O SIM poderá divulgar pela imprensa as penalidades aplicadas, declarando o nome do infrator, natureza e sede do estabelecimento.

Art. 115. São responsáveis pela infração diante das disposições do presente Regulamento, 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 SIM;

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

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

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

V - que despacharem ou transportarem produtos de origem animal.

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

Art. 116. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se-lhe, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter as atividades suspensas ou cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento.

Art. 117. Os servidores do SIM, com delegação de competência, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma com produtos de origem animal.



TÍTULO XIV

DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 118. É proibido conceder inspeção municipal, mesmo a título precário, a qualquer estabelecimento que não tenha sido previamente registrado no SIM.

Parágrafo único. Excetuam-se desta proibição os estabelecimentos que estejam com obras concluídas, os quais poderão funcionar enquanto se processa a últimação do registro, desde que isso seja formalmente autorizado pelo SIM.

Art. 119. Nos estabelecimentos sob inspeção municipal a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo SIM.

Parágrafo único. A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal, inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente Regulamento.

Art. 120. Entende-se por padrão e por fórmula, para fins deste Regulamento:

I - matérias-primas, condimentos, corantes e quaisquer outras substâncias que entrem na fabricação;

II - princípios básicos ou composição centesimal;

III - tecnologia do produto.

Art. 121. O SIM publicará todas as resoluções que expedir, para conhecimento das autoridades federais e estaduais e, conforme o caso, fará uma comunicação direta aos órgãos competentes.

Art. 122. Os serviços municipais de inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal deverão apresentar ao SIM, sugestões sobre ampliações ou alterações a serem introduzidas no presente Regulamento, resultantes de observações ou exigências técnicas, juntando sempre detalhada justificativa de ordem tecnológica, sanitária e econômica.

Art. 123. Sempre que possível a Secretaria Municipal da Agricultura, Indústria, Comércio, Desenvolvimento e Meio Ambiente deverá facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas nacionais ou estrangeiras e participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

Art. 124. Em instruções expedidas pelo SIM serão fixadas as atribuições de seus servidores junto aos estabelecimentos industriais, bem como seus deveres e responsabilidades nos serviços que lhes forem confiados.

Art. 125. O SIM promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres federais, estaduais e municipais, comunicando-se com os respectivos diretores ou





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Prefeitura Municipal de Coronel Barros
Administração 2009-2012

chefes de serviço no sentido de conseguir o máximo de eficiência nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, a fim de que desta colaboração recíproca sejam beneficiadas a saúde pública, a indústria e a economia municipal.

Art. 126. Fica o Secretário Municipal da Agricultura, Indústria, Comércio, Desenvolvimento e Meio Ambiente autorizado a editar os atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste Regulamento.

Art. 127. Os casos omissos ou as dúvidas eventualmente surgidas na execução do presente Regulamento, serão dirimidas pelo Secretário Municipal da Agricultura, Indústria, Comércio, Desenvolvimento e Meio Ambiente.

Art. 131. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Coronel Barros, 23 de abril de 2012.


Olivar Scherer
Prefeito

Registre-se e Publique-se


Norberto Arno Müller
Sec. Mun. Adm. Planej. Finanças

