Original Assinado na Secretaria Municipal de Administração

DECRETO N.º 098/2012, DE 28 DE AGOSTO DE 2012

Regulamenta o serviço de inspeção sanitária e fiscalização dos produtos de origem animal produzidos no Município de Brasnorte - MT.

O Sr. **MAURO RUI HEISLER**, Prefeito Municipal de Brasnorte, Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições legais contidas na Lei Orgânica do Município, e em cumprimento ao disposto na Lei Municipal nº. 1.459, de 16 de Julho de 2012.

D EC R E T A:

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. O Serviço de Inspeção Municipal e a prévia inspeção sanitária e fiscalização dos produtos de origem animal produzidos no Município de Brasnorte-MT e destinados ao consumo nos limites de sua área geográfica, obedecerão ao disposto na Lei Federal nº. 7.889, de 23 de novembro de 1989 e na Lei Municipal nº. 1.459, de 16 de julho de 2012, nos termos do presente regulamento.

Art. 2º. O Serviço de Inspeção Sanitária e fiscalização de produtos de origem animal será exercida em todo o território do Município de Brasnorte, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem atendidas pelos matadouros, indústrias e estabelecimentos comerciais, que se dediquem ao abate, industrialização e comércio de carnes e demais produtos de origem animal.

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 da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agrário e Meio Ambiente, fazer cumprir estas normas, novas normas poderão ser implantadas, desde que por meio de dispositivos legais, que digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º deste regulamento.

§ 1º. As inspeções serão exercidas por médico veterinário.

§ 2º. A inspeção municipal de produtos de origem animal abrangerá os seguintes critérios:

a) classificação do estabelecimento;
b) as condições e exigências para registro;
c) higiene dos estabelecimentos;
d) inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais destinados ao abate;

e) a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
f) padronização dos produtos industrializados de origem animal;
g) o registro de rótulos;
h) as análises de laboratório;
i) o trânsito de produtos, subprodutos 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;
k) quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 5º. Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata, industrialize, beneficie ou manipule produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação do projeto e registro junto ao SIM, de seus projetos e localização.

Art. 6º. Nos estabelecimentos de abate de animais, o SIM deverá acompanhar a inspeção ante e pós mortem em caráter permanente.

Art. 7º. Os produtos de origem animal in natura ou derivados, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como, o 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 que devem estar sob inspeção industrial e 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;
b) os estabelecimentos que recebem, abatem, manipulam ou industrializam, as diferentes espécies de açougue, entendidas como tais, as fixadas nesta Lei;
c) os estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
d) os estabelecimentos que recebem o 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 em natureza ou para industrialização;
g) os estabelecimentos localizados nos centros de consumo, tais como açougues entrepostos ou comércios que recebem, beneficiam, industrializam, manipulam e

distribuem, no todo ou em parte, matérias-primas e produtos de origem animal, procedentes de outros Estados, diretamente de estabelecimentos registrados ou relacionados ou de propriedades rurais;

h) agroindústrias e/ou estabelecimentos rurais, estabelecimentos dotados de instalações, de bovinos e seus derivados, de leite e seus derivados, aves e seus derivados, suínos e seus derivados, peixes e seus derivados, mel e seus derivados, carneiro e seus derivados, compreendendo: produção em pequena escala (2000 kg ou 2000L mês- produção final), mão-de-obra familiar e produtos fabricados artesanalmente, segundo as condições sanitárias vigentes, adequadas à escala de produção.

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

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

§ 1º. Estes números obedecerão à série própria e independente e serão 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 firma, localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários.

§ 4º. A renovação do registro junto ao SIM deverá ser solicitado a cada dois anos pelo estabelecimento.

Art. 11. O processo de aprovação do projeto e do registro junto ao SIM, deverá ser encaminhado, através dos seguintes documentos:

a) requerimento ao coordenador do SIM;
b) plantas de situação e localização em escala mínima de 1:100;
c) plantas baixas de todos os prédios e pavimentos em escala mínima de 1:100;
d) plantas de cortes e fachadas em escala mínima de 1:100;
e) plantas hidrosanitárias, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água em escala mínima de 1:100;
f) cronograma de execução;
g) licenciamento ambiental;
h) alvará de localização;
i) comprovação do pagamento das taxas.

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

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

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

Parágrafo único. Depois de deferido, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção no 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 Brasnorte-MT, estará sujeita às seguintes condições:

§ 1º. O abate, a industrialização de carnes e do leite só poderá ser realizada 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.

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

§ 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 licenciados pelo SIM.

CAPÍTULO IV
DA IMPLANTAÇÃO

Art. 15. Deve localizar-se em pontos distantes, no mínimo de 150 (cento e cinquenta) metros, 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: 800 (oitocentos) litros por bovino; 500 (quinhentos) litros por suíno; 200 (duzentos) litros por ovino ou caprino, 30 (trinta) litros por ave e 06 (seis) litros por litro de leite industrializado.

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, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 21. Ter paredes lisas de material impermeável, resistente à abrasão, à corrosão, de modo que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 22. Possuir forro de material impermeável, resistente á umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. O mesmo pode ser dispensado 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-SIM, os acessos também devem dispor de lavador de botas.

Art. 26. Dispor de caixas, tanques, bandejas e demais recipientes construídos 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 de 4 metros de altura, 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 esfola aérea.

Art. 29. Dispor conforme legislação específica de dependências sanitárias e vestiários na proporção 01 (um) sanitário para 20 (vinte) homens e 01 (um) sanitário para 15 (quinze) mulheres, com acesso indireto ás dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

Art. 30. Dispor de currais com área de 2,5m² por cabeça bovina, convenientemente pavimentadas, providas de bebedouros e distantes no mínimo 60m (sessenta metros) dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos usados na alimentação humana, dispor de pocilgas com área de 1,5m² por cabeça suína, convenientemente pavimentadas, providas de bebedouros e distantes no mínimo 40m (quarenta metros) dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos usados na alimentação humana 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, esfola, 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. Prever a secção de miúdos, quando prevista de separação entre si e as áreas de manipulação do aparelho gastrintestinal 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 o uso como escritório da administração, e do pessoal do serviço de inspeção, devendo 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 esfola só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

Art. 37. A escaldagem e a depilação serão realizadas 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 ás vísceras.

CAPÍTULO VI
DA INSPEÇÃO ANTE-MORTEM E POS-MORTEM, DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA E DA INSPEÇÃO DE LEITE E DERIVADOS

Art. 40. Com relação à inspeção ante-mortem, cumprir o que couber nos dispostos nos artigos 106 a 109 do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal 30.691/52, alterado pelo Decreto 1.255/62.

Art. 41. Cumprir no que se refere a inspeção post-mortem, disposto nos artigos 147 a 198 e 204 a 226, bem como nos artigos 227 a 242, do regulamento citado no Art. 42.

Art. 42. Cumprir, no que se refere à matança de emergência, disposto nos artigos 130 a 134 do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal -RIISPOA.

Art. 43. No que couber cumprir referente a inspeção de leite e derivados, o disposto nos artigos 475 a 705 do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA.

Art. 44. Para estabelecimentos que não possuam instalações adequadas ao aproveitamento condicional ou não haja possibilidade de absorção em outro estabelecimento com inspeção oficial para ser beneficiado, fica à critério da Inspeção, condenar total ou parcialmente. Os produtos ou matérias-primas de carnes e derivados, destinados a aproveitamento condicional poderão ser submetidos a diferentes tipos de tratamento ou beneficiamento determinado pela inspeção.

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 permitido 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.

SECÃO I
DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

Art. 47. Depois de efetuados os trabalhos de inspeção, os produtos, subprodutos e demais derivados, segundo os critérios de julgamento, poderão ter os seguintes destinos:

I - liberados - os que não apresentarem nenhuma nocividade ao consumo humano, característicos de fraude ou alteração de composição;

II - aproveitamento condicional - os que necessitarem de alguma forma de tratamento térmico ou beneficiamento, para serem destinados ao consumo humano;

III - condenados - aos que forem impróprios ao consumo humano, em todo ou em parte.

Parágrafo único. Para estabelecimentos que não possuam instalações adequadas ao aproveitamento condicional ou não haja possibilidade de absorção em outro estabelecimento com inspeção oficial para ser beneficiado, fica à critério da Inspeção, condenar total ou parcialmente.

Art. 48. Os produtos ou matérias-primas de carnes e derivados, destinados a aproveitamento condicional poderão ser submetidos aos seguintes tipos de tratamento ou beneficiamento:

I - tratamento pelo frio - submetido à temperatura e tempo adequados, conforme necessidade de cada caso;

II - salga - submetido a tratamento pelo sal (cloreto de sódio), de forma seca ou úmida, por tempo e temperatura adequada, conforme necessidade de cada caso;

III - salsicharia - serão destinados para esse fim, carcaças, meias carcaças, quartos, cortes e recortes impróprios à comercialização pela sua aparência ou outros casos passíveis deste tipo de aproveitamento, porém, aptas ao consumo humano;

IV - esterilização - submetido a tempo e temperatura adequada a cada produto, de forma a eliminar todo e qualquer microrganismo porventura existente.

CAPÍTULO VII
DO PESCADO E DERIVADOS

Art. 49. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em entrepostos de pescados;

Parágrafo único. Entende-se por "entreposto de pescado" o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado.

Art. 50. A denominação genérica "PESCADO" compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios, répteis e mamíferos, de água doce ou salgada, usados na alimentação humana.

Art. 51. Entende-se por "fresco" o pescado dado ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a ação do gelo.

Art. 52. Entende-se por "resfriado" o pescado devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre -0,5° a 2°C (menos meio a dois graus centígrados).

Art. 53. Entende-se por "congelamento" o pescado tratado por processos adequados de congelação, em temperatura não superior a - 10°C (menos dez graus centígrados).

§ 1º. Depois de submetido à congelação o pescado deve ser mantido em câmara frigorífica a -10°C (menos dez graus centígrados).

§ 2º. O pescado uma vez descongelado, não pode ser novamente congelado.

SEÇÃO I
DAS CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DE FUNCIONAMENTO

Art. 54. Tratando-se de estabelecimento de pescado e derivados, além das condições básicas já previstas, deverão dispor de dependências para inspeção sanitária, recebimento, manipulação, cura, processamento, estocagem e expedição, conforme a necessidade.

SEÇÃO II
DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

Art. 55. Efetuados os trabalhos de inspeção, o pescado e seus derivados, segundo os critérios de julgamento, poderão ter os seguintes destinos:

I - liberados - os que não apresentarem nenhuma nocividade ao consumo humano, características de fraudes ou alteração de composição;

II - aproveitamento condicional - os que necessitarem de alguma forma de beneficiamento para serem destinados ao consumo humano;

III - condenados - os que não se prestarem, sob nenhuma forma, ao consumo humano.

Art. 56. Os produtos ou matérias-primas destinados a aproveitamento condicional poderão ser submetidos aos seguintes tipos de beneficiamento:

I - salga - submetido a tratamento pelo sal (cloreto de sódio), de forma seca ou úmida, por tempo e temperatura adequados, conforme a necessidade de cada caso;

II - esterilização - submetido a tempo e temperatura adequados a cada produto, de forma a eliminar todo e qualquer microrganismo porventura existente.

Art. 57. Será liberado o pescado que apresentar as seguintes características:

- Peixes:

a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;

b) olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;

c) guelras rosas ou vermelhas, úmidas e brilhantes, com odor natural próprio e suave;

d) ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;

e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;

f) carne firme, consistência, de cor própria à espécie;

g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;
h) ânus fechado;
i) cheiro específico, lembrando o das plantas marinhas.

Art. 58. Será condenado o pescado que apresentar as seguintes características:
I - de aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado;
II - que apresente coloração, cheiro ou sabor anormais;
III - portador de lesões ou doenças microbianas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
IV - que apresente infestação muscular maciça por parasitas que possam prejudicar ou não a saúde do consumidor;
V - tratado por antissépticos ou conservadores não aprovados pela inspeção;
VI - proveniente de águas contaminadas ou poluídas;
VII - procedentes de pesca realizada em desacordo com a legislação vigente, ou recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;
VIII - em mau estado de conservação.

CAPÍTULO VIII
DOS OVOS E DERIVADOS

Art. 59. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em entreposto de ovos.

Parágrafo único. Entende-se por "entreposto de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento, limpeza, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza.

Art. 60. Pela simples designação "ovos" entendem-se os ovos de galinha.

Parágrafo único. Os demais serão acompanhados de designação da espécie de que procedam.

SEÇÃO I
DAS CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DE FUNCIONAMENTO

Art. 61. Tratando-se de estabelecimentos de ovos e derivados devem estes ainda satisfazer o seguinte:
I - dispor de dependência de recebimento de ovos;
II - dispor de dependência para lavagem de caixas e bandejas;
III - dispor de dependência para limpeza, ovoscopia e classificação comercial;
IV - dispor de dependência para guarda de embalagens;
V - dispor de dependência para estocagem e expedição;
VI - dispor de câmaras frigoríficas quando for o caso.

Art. 62. Os aviários, granjas e outras propriedades onde se façam avicultura, e nos quais estejam grassando zoonoses que possam ser veiculadas pelos ovos e sejam

prejudiciais a saúde humana, não podem destinar ao consumo a sua produção e serão interditados até que provem com documentação fornecida por autoridades de defesa sanitária animal, de que estão livres das zoonoses.

SEÇÃO II
DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

Art. 63. A inspeção dos ovos incidirá sobre as seguintes características:

I - verificação das condições de embalagem, tendo em vista sua limpeza, contaminação por ovos quebrados ou por qualquer outra causa;

II - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca, da partida em conjunto;

III - o exame pela ovoscopia.

Art. 64. A ovoscopia deve ser realizada em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade.

Art. 65. Todos os recipientes destinados à embalagem de ovos, julgados em mau estado ou impróprio, devem ser apreendidos e inutilizados.

Art. 66. São considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentem:

I - alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebentada com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença também de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento);

II - mumificação (ovo seco);

III - podridão (vermelha, negra ou branca);

IV - presença de fungos (externa ou internamente);

V - cor, odor ou sabor anormais;

VI - ovos sujos externamente por matérias estercorais ou que tenham estado em contato com substância capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los;

VII - rompimento da casca e da membrana testácea desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com o material de embalagens

VIII - quando contenham substâncias tóxicas;

IX - por outras irregularidades, a juízo da inspeção.

Art. 67. Os ovos considerados impróprios para o consumo serão condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível desde que a industrialização seja realizada em instalações adequadas, a juízo da inspeção.

Art. 68. É proibido corar ovos mediante injeção de solução corante na gema.

CAPÍTULO IV
DO MEL E DERIVADOS

Art. 69. Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelha serão classificados como "entreposto de mel e cera de abelha".

Parágrafo único. Entende-se por "entreposto de mel e cera de abelhas" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e da cera de abelha.

Art. 70. Entende-se por "Mel" o produto alimentício, produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de secreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias e deixam maturar nos favos da colméia.

Art. 71. Segundo o processo empregado na extração, o mel poderá ser:

I - centrifugado, quando extraído por processo mecânico de centrifugação;

II - prensado, quando extraído por processo de prensagem.

Parágrafo único. Em qualquer caso deverá resultar um produto perfeitamente translúcido, cristalizado ou não com o tempo.

Art. 72. O estabelecimento de mel e derivados deve satisfazer, além de outras já previstas, as seguintes condições:

I - dispor de dependência de recebimento;

II - dispor de dependência de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto;

III - dispor de dependência de estocagem e expedição;

IV - dispor de pé direito mínimo de 2,80m (dois metros e oitenta centímetros);

V - estar afastados das vias públicas de no mínimo 5m (cinco metros);

VI - dispor de dependências para higienização e sanitização de recipientes.

Art. 73. O acondicionamento do mel deve ser feito em vasilhame apropriado e aprovado pela inspeção, rigorosamente higienizado e seco.

Art. 74. É permitido o comércio do mel em favos apresentados em invólucros de embalagens plásticas e devidamente rotulados, sendo o produto denominado "mel de abelha em favos".

SEÇÃO I
DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

Art. 75. Efetuados os trabalhos de inspeção dos produtos, segundo os critérios de julgamento, poderão ter os seguintes destinos:

I - liberados - os que não apresentarem nocividade ao consumo humano, características de fraude ou alterações da composição;

II- condenados - os que não se prestarem a nenhuma forma ao consumo humano.

Art. 76. O mel é considerado impróprio para o consumo humano quando

apresentar:

I - resíduos estranhos que traduzam falta de escrúpulos na extração e embalagem;

II - alteração ou fermentação com formação de espuma superficial;

III - presença de germes patogênicos ou flora microbiana capaz de alterá-lo com o tempo;

IV - acidez elevada, odor ou sabor anormais.

CAPÍTULO X
HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E DO PESSOAL

Art. 77. 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.

Art. 78. 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 (Boas Práticas de Fabricação).

Art. 79. Marcar o equipamento, carrinhos, tanques e caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os produtos comestíveis e não comestíveis, ou carnes usadas na alimentação de animais.

Art. 80. Sanitizar e lavar diariamente os pisos e paredes, assim como os equipamentos usados na indústria ou matadouro, os produtos usados para desinfecção deverão estar aprovados pelos órgãos competentes.

Art. 81. Os matadouros e indústrias com inspeção municipal deverão ter e aplicar os programas de combate a pragas e roedores, devendo os mesmos ser aplicados em áreas do estabelecimento previamente autorizadas pelo SIM.

Art. 82. 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 convenientemente limpos. Será exigido inclusive o uso de protetores de cabeça (gorro, capacetes), botas ou máscaras, conforme determinação do SIM.

Art. 83. 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. 84. Será proibido que o pessoal faça as refeições nos locais de trabalho, tendo local específico para tal, bem como deposite produtos e objetos e material estranho à finalidade nas dependências ou ainda guardar roupas de qualquer natureza. Também é proibido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho do estabelecimento.

Art. 85. 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. 86. Lavar e desinfetar 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. 87. Inspecionar e manter limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligados e intercalados com a rede de esgoto.

Art. 88. Os produtos de origem animal deverão ser processados em todas as fases observando as boas práticas de fabricação.

Art. 89. 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 causar prejuízos à manipulação, estocagem, conservação e transporte de matéria prima e de produtos a serem usados na alimentação humana.

Art. 90. Exigir dos funcionários e dos 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 quaisquer doenças infecto-contagiosas ou repugnantes, de qualquer pessoa que exerça atividade no estabelecimento, será afastada imediatamente, cabendo o SIM, comunicar o fato à saúde pública competente.

Art. 91. A água de abastecimento deverá atender aos padrões de potabilidade e cloração.

Art. 92. Inspecionar, previamente, os continentes quando destinados ao acondicionamento de produtos destinados a alimentação humana, rejeitados os que forem julgados sem condições de uso.

Art. 93. Não é permitida a utilização de qualquer dependência do matadouro como residência.

Art. 94. Higienizar diariamente os instrumentos e utensílios de trabalho.

Art. 95. Vedar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo SIM.

CAPÍTULO XI
DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 96. 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.

Art. 97. 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. 98. O SIM deverá ter um veículo, espaço físico e equipamentos disponíveis para a execução das atribuições e tarefas a serem exercidas por este órgão.

Art. 99. O Conselho de Inspeção Sanitária do SIM será composto por médico veterinário oficial, por representantes da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agrário e Meio Ambiente, Secretaria de Saúde.

§1º. O coordenador do SIM poderá, quando houver necessidade, convidar outros técnicos para participar do conselho de que trata o caput deste artigo.

§2º. O conselho reunir-se-á, conforme solicitação do Médico Veterinário responsável, na sede do SIM na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agrário e Meio Ambiente.

Art. 100. Compete ao Conselho de Inspeção Sanitária de que trata o artigo anterior:

I- auxiliar o SIM na elaboração de normas e regulamentos necessários à plena execução das atividades de inspeção;

II- analisar e emitir parecer sobre os projetos de construção, reforma e aparelhamento dos estabelecimentos destinados a obtenção de matéria prima, industrialização e beneficiamento de produtos de origem animal;

III- analizar e emitir parecer sobre os processos de registro das embalagens e da rotulagem de produtos de origem animal;

IV- colaborar com a coordenação do SIM, quando solicitado.

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

Art. 101. 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 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. 102. Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e carimbados conforme determinações do SIM.

Art. 103. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação pelo órgão competente.

Art. 104. Quaisquer produtos derivados de carnes, leite ou outros, deverão ter a sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo SIM.

Art. 105. A carcaça, parte de carcaças e cortes armazenados ou em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados, por meio de carimbos, etiquetas e embalados conforme modelos fornecidos pelo SIM.

Art. 106. Os carimbos serão de forma circular, contendo as palavras Secretaria Municipal de Desenvolvimento da Produção, Inspecionado, SIM nº, o nome do Município e do Estado. O diâmetro do circulo do carimbo para as carcaças bovinas será de 7 cm; ovinos, suínos e caprinos será de 5 cm.

Parágrafo único. 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. Para produtos embalados de peso acima de 01 (um) quilo, o diâmetro do rótulo será de 3 cm, para produtos embalados abaixo de 01(um) quilo o diâmetro do rótulo será de 2 cm.

Art. 107. Além de outras exigências previstas neste Regulamento e em legislação ordinária, os rótulos devem, obrigatoriamente, conter as seguintes indicações:

I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas neste Regulamento, ou nome aceito por ocasião da aprovação das fórmulas;

II - nome da firma responsável;

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

IV - carimbo oficial da inspeção;

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

VI - localização do estabelecimento, especificando o município, bairro, rua e número;

VII - marca comercial do produto;

VIII - algarismos correspondentes à data de fabricação;

IX - peso líquido e peso da embalagem;

X - fórmula de composição ou outros dizeres, quando previstos neste Regulamento e informações nutricionais;

XI - a especificação "INDÚSTRIA BRASILEIRA";

XII - dos aditivos, conservantes, corantes e condimentos usados nos produtos;

XIII - data de validade.

Art. 108. Em caso de impossibilidade de indicar o peso líquido do produto, deverá ser usada a expressão "deve ser pesado à vista do comprador".

Art. 109. Os modelos dos carimbos serão definidos pelo SIM.

CAPÍTULO XIII
INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 110. As infrações a presente Lei serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

Parágrafo único. Incluem-se entre as infrações previstas nessa Lei, atos que procurem obstruir ou dificultar a ação dos servidores do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização, desacato, suborno ou simples tentativa, informações inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse à Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

Art. 111. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos nesta Lei, consideram-se impróprios para o consumo no todo ou em parte, os produtos de origem animal:

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

II - que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

III - que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

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

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

§ 1º. Nos casos do presente artigo, independentemente de quaisquer outras penalidades que couberem, tais como multas, suspensão da Inspeção Municipal ou cassação de registro, serão adotados os seguintes critérios: nos casos de apreensão, após reinspeção completa será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, após beneficiamento determinado pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, mediante prévia análise laboratorial que aprove o produto.

§ 2º. Nos casos de condenação, permitem-se o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais "in natura", para fabricação de farinhas, em ambos os casos mediante autorização do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 112. Além dos casos específicos previstos nesta Lei, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - adulteração:

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

b) quando no preparo dos produtos 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 previa autorização do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

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

e) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II - fraudes:

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

d) conservação com substâncias proibidas;

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

III - falsificações:

a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégios ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas nesta Lei ou em fórmulas aprovadas.

Art. 113. Aos infratores dos dispositivos da presente Lei e de atos complementares e instruções normativas que forem expedidas, podem ser aplicadas as seguintes penalidades.

I - multa de 200 UFM (Unidade Fiscal Municipal, cujo valor atual é de R$26,93, sendo este atualizado pelo INPC):

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

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

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

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

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

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

II - multa de 400 UFM (Unidade Fiscal Municipal, cujo valor atual é de R$26,93, sendo este atualizado pelo INPC):

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

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

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

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

e) aos que adquirir em, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal oriundos de outros Estados, procedentes de estabelecimentos não registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

III - multa de 500 UFM (Unidade Fiscal Municipal, cujo valor atual é de R$26,93, sendo este atualizado pelo INPC):

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

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

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

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

e) 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 em desacordo com determinações da inspeção Municipal.

IV - multa de 600 UFM (Unidade Fiscal Municipal, cujo valor atual é de R$26,93, sendo este atualizado pelo INPC):

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, ao critério do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, possam ficar prejudicadas em suas condições de consumo;

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

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

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

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

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

Parágrafo único. Serão aplicadas ainda, a quaisquer firmas proprietárias ou responsáveis por casas comerciais que receberem, armazenarem ou expuserem à venda produtos oriundos de outros Estados que não procedam de estabelecimentos sujeitos a Inspeção Federal, cabendo aos servidores do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, que constatarem as infrações, levar ao conhecimento da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Rural e Agricultura Familiar - SEDRAF, para que assim sejam lavrados os competentes autos.

Art. 114. Todo produto de origem animal exposto à 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 nesta Lei.

Art. 115. As penalidades as quais se referem na presente Lei serão aplicadas sem prejuízo de outras, que por Lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policial.

Art. 116. As multas, as quais se referem a presente Lei serão dobradas na reincidência e, em caso algum isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco de ação criminal.

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

§ 2º. A ação não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, que poderá terminar a suspensão da Inspeção Municipal, cassação do registro, ficando estabelecimento impedido de realizar o seu comércio.

Art. 117. Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a firma responsável.

Art. 118. O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, ou ainda, por duas testemunhas. Deverá também se proceder ao correto preenchimento dos demais campos existentes no auto.

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 proprietário da firma responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada.

Art. 119. O processo administrativo, após iniciado, se baseará nos artigos da Lei Municipal, que dispõe sobre Normas de Saúde em Vigilância Sanitária.

Art. 120. O não recolhimento da multa no prazo legal, implica na cobrança executiva, mediante documentação existente.

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

Art. 121. São responsáveis pela infração frente às disposições da presente Lei, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

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

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

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

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

V - que transportarem produtos de origem animal.

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

Art. 122. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências a que tenha motivado, marcando-se-lhe quando for o caso, a juízo do SIM, novo prazo para cumprimento.

CAPÍTULO XIV
DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 123. A periodicidade e o tipo das análises laboratoriais dos produtos, água e outros, a serem efetuados pelo estabelecimento, serão definidos pelo SIM, observando a legislação pertinente.

CAPÍTULO XV
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 124. O modelo oficial de certificado sanitário emitido pelo SIM, deverá obedecer ao estipulado no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA.

Art. 125. Todos os documentos a serem usados pelo SIM em qualquer nível, deverão ser padronizados pela Inspeção Municipal.

Art. 126. Todo o abate de animais para o consumo ou industrialização realizado em estabelecimento ou local não registrado, no Serviço de Inspeção Federal - SIF, na Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal - CISPOA ou Sistema de Inspeção Municipal - SIM, será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis a apreensão e condenação das carnes ou produtos, tanto as que estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetido as demais penas da Lei, excetuando-se o consumo na própria propriedade.

Art. 127. A fiscalização do comércio de produtos de origem animal será executada pelo serviço de vigilância sanitária com o auxílio do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º. Cabe a Vigilância Sanitária Municipal a fiscalização sanitária dos locais de comércio e dos estabelecimentos que processam, abatem ou industrializam produtos de origem animal relacionados diretamente com questões de saúde.

§ 2º. Cabe ao SIM, o serviço de inspeção observando as normas regulamentares de abate, processamento e industrialização de produtos de origem animal, devendo este exigir as condições sanitárias estabelecidas pelos Serviços de Saúde.

Art. 128. Sempre que possível o Serviço de Inspeção Municipal deve facilitar a seus técnicos a realização de cursos e estágios em laboratórios, estabelecimentos ou escolas, visando o melhor aprimoramento técnico dos mesmos.

Art. 129. Nos pequenos estabelecimentos e fábricas de embutidos cujo volume de resíduos industrializados não justifiquem a instalação de aparelhagem para sua transformação, fica a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, permitido o encaminhamento ou não desta matéria-prima a estabelecimentos dotados de maquinário apropriados a finalidade.

Art. 130. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 131. As despesas decorrentes deste Decreto correrão por conta das dotações orçamentárias próprias.

Art. 132. Dar-se-á o prazo de um ano, contado a partir da assinatura deste Decreto, para a adequação definitiva, aos estabelecimentos para os quais for emitido o Alvará Provisório de Funcionamento.

Art. 133. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Brasnorte-MT, aos vinte e oito dias do mês de Agosto do ano de dois mil e doze.

MAURO RUI HEISLER
Prefeito Municipal