



Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Incra



LEI MUNICIPAL Nº. 668/2010

DE 17 DE DEZEMBRO DE 2010
CERTIFICADO QUE

O Documento de Nº 668/10

Foi publicada nesta data.

Prefeitura Municipal de Boa Vista

do Incra - RS, 17/12/10

Responsável: Faurono

Cria e Regulamenta a lei, que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal.

O SENHOR ZILMAR VARONES HAN, PREFEITO MUNICIPAL DE BOA VISTA DO INCRA – RS, faz saber que a Câmara Municipal de Vereadores aprovou e Eu, sanciono e promulgo a presente Lei.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º- O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Boa Vista do Incra, nos termos da lei Federal nº 7.889/89, de 23 de novembro de 1989 fica criado sob a Lei Municipal nº 668 de 17 de dezembro de 2010, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal – “SIM”, vinculada à Secretaria da Agricultura Municipal de Indústria, Comércio e Agricultura.

Art. 2º- A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, será exercida em todo o território do Município de Boa Vista do Incra, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos matadouros, indústrias e estabelecimentos comerciais, que se dediquem ao abate, industrialização e comércio de carnes e demais produtos de origem animal no comércio municipal.

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

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

Parágrafo único - Além deste Regulamento, os outros que virão por força deste Artigo poderão abranger as seguintes áreas:

- I. Classificação do estabelecimento;
- II. As condições e exigências para registro;
- III. A higiene dos estabelecimentos;
- IV. A inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;
- V. A inspeção e reinspeção de todos os produtos, sub-produtos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- VI. Padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- VII. O registro de rótulos;
- VIII. As análises de laboratórios;



Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Ingra



- IX. O trânsito de produtos, sub-produtos e matérias primas;
- X. 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; e
- XI. 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 ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio ao "SIM" de seus projetos e localização.

Art. 6º- A inspeção industrial e sanitária realizada pelo "SIM", deverá ser instalada de forma 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, ao Código de Defesa do Consumidor.

Parágrafo único - Os estabelecimentos registrados no "SIM", ficarão sujeitos às obrigações contidas no artigo 102, itens 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 do Decreto no. 1.255 de 25 de junho de 1962.

CAPÍTULO II

DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO OU RELACIONAMENTO

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 nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, obrigam-se obter registro junto ao SIM .

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

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

II. Os estabelecimentos que abatem os industrializem pescados.

Art. 9º- Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal, nos termos do Art. 8º ficam sujeitos ao relacionamento:

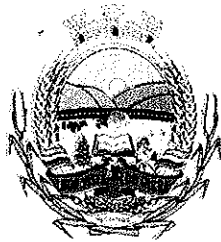
I. Os postos e/ou entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenem, manipulem, conservem, distribuam ou acondicionem produtos de origem animal como ovos, mel e quaisquer outros produtos de origem animal; e

II. As casas comerciais, restaurantes e os depósitos que armazenem e/ou comercializem produtos de origem animal.

Art. 10 - Os estabelecimentos a que se refere o Art. 8º e 9º receberão número de registro individual.



2



Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Ingra



§ 1º- Estes números obedecerão seriação própria e independente, uma para registro e outra para relacionamento, fornecidos pelo "SIM".

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

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

Art. 11 - O processo para obtenção do Registro, junto ao "SIM", iniciar-se-á através de requerimento dirigido ao Sr. Prefeito Municipal:

§ 1º- Após o requerimento, o "SIM" efetuará inspeção previa para verificar o local e as condições do terreno.

§ 2º- Efetuada a inspeção previa, o requerente deverá apresentar os seguintes documentos:

- I. Plantas de situação e localização;
- II. Plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;
- III. Plantas de cortes e fachadas;
- IV. Plantas hidrosanitárias, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água;
- V. Cronograma de execução; e
- VI. Projeto prevendo o tratamento de afluentes.

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

Art. 13 - Concluído as obras e instalado os equipamentos, de acordo com o cronograma, será requerido ao "SIM" a nova vistoria prévia e autorização ou não para o início dos trabalhos.

Parágrafo único - Após deferido, compete ao "SIM" instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

Art. 14 - 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 duração superior a 01 (um) ano;
- II. Não será aprovada proposta de cronograma em que a conclusão final da implantação do projeto ultrapasse 02 (dois) anos; e
- III. As exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria prévia, realizada pelo SIM.

Art. 15 - O Registro definitivo de Inspeção Industrial e Sanitária somente será concedido aos estabelecimentos que estiverem devidamente registrados no órgão fiscalizador do exercício legal da atividade.

CAPÍTULO III DAS CARNES E LEITE EM NATUREZA

Art. 16 - O abate de animais para o consumo público, ou para matéria prima, na fabricação de





Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Ingra



derivados, bem como, o beneficiamento de leite, no Município de Boa Vista do Ingra, estará sujeito às seguintes condições:

I. O abate e/ou a industrialização de carnes ou leite, só poderá ser realizados no território do Município, em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito.

II. Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação e procedência.

§ 1º- Os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post-mortem" e abatidos mediante processo humanitário.

§ 2º- A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de uma boa higiene.

§ 3º- Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis, deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito da Secretaria da Saúde.

CAPÍTULO IV DAS CONDIÇÕES DE LOCALIZAÇÃO E IMPLANTAÇÃO

Art. 17 – A localização dos estabelecimentos deverá ser em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Art. 18 – A instalação deverá ser, de preferência, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, em no mínimo cinco (05) metros, e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte.

Parágrafo único – Aos estabelecimentos já instalados, e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, fica dispensado o cumprimento das condições estabelecidas no "caput" deste artigo, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

Art. 19 – Os estabelecimentos deverão dispor:

I. De abastecimento de água potável 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 aves e 06 (seis) litros por litro de leite industrializado;

II. De água quente para uso diverso e suficiente às necessidades do matadouro;

III. Iluminação natural e artificial abundantes, bem como, de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências;

IV. De rede de esgoto em todas as dependências com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais;

V. De instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes;

VI. De dispositivo para a depuração artificial das águas servidas, em conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do "meio ambiente".

§ 1º- A água para o abastecimento deverá atender aos padrões exigidos de potabilidade.





Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Ingra



§ 2º- A rede de esgoto deverá estar ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento.

Art. 20 – Os estabelecimentos deverão possuir as seguintes dependências:

I. Escritório da administração do estabelecimento, quando necessário, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, separada do matadouro e localizada à sua entrada;

II. Salas de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados. E, deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

III. Conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, com dimensões proporcionais ao número de operários, e acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo;

IV. Depósito para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados no matadouro e/ou indústria;

V. Currais, pocilgas cobertas e/ou apriscos com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos alos;

VI. Bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente, para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.

Art. 21 – As demais dependências deverão ser construídas obedecendo aos seguintes requisitos:

I. Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como, permitir a fácil lavagem e desinfecção;

II. Ter paredes lisas, impermeabilizadas, com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção. Os ângulos e cantos deverão ser arredondados e os parapeitos das janelas ser chanfrados;

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

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

§ 1º- O requisito estabelecido no inciso IV deste artigo poderá ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização.

§ 2º- A juízo do "SIM", será aceita a esfola em cama, desde que sejam atendidas as exigências higiênico-sanitárias mínimas, quando então, ficará dispensado o cumprimento ao requisito estabelecido no inciso III deste artigo, que se refere a esfola aérea.

Art. 22 – As dependências deverão possuir os seguintes acessórios:

I. Mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção;





II. Tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção;

III. Pias e lavadouros de botas, em boas condições de funcionamento, nos locais de acesso às dependências e dentro das mesmas.

IV. Telas em todas as janelas e outras passagens para o interior, além das demais aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos. sendo imprescindível, igualmente, que o matadouro seja dotado de eficiente proteção contra roedores.

Art. 23 – Os estabelecimentos também deverão dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfola, evisceração, inspeção, acabamento das carcaças e da manipulação dos miúdos.

§ 1º- Os espaços e equipamentos de que trata este artigo, deverão ser funcionais e que preservem a higiene do produto final;

§ 2º- Os espaços e equipamentos deverão ainda impedir o contato das carcaças, já esfoladas, entre si, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo "SIM".

Art. 24 – A seção de miúdos, quando prevista, deverá ser provida de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

CAPÍTULO V DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE

Art. 25 - O sacrifício dos animais somente será permitido após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria.

Parágrafo único - O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 03 (três) minutos e esta deve ser sempre realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores.

Art. 26 - A esfola só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

Art. 27 - Em suínos, depilar e raspar, logo após ao escaldamento em água quente, utilizando-se temperaturas e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração. Quando usados outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

Art. 28 - No caso de aves, a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

Art. 29 - Eviscerar, sob as vistas de funcionário do "SIM" em local em que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e carcaça do animal. Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e para tanto não devem ficar animais dependurados nos trilhos, nos intervalos de trabalho.

Art. 30 - Executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocadas por operação imperfeita, devendo os serviços de inspeção sanitária.



Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Incra



Parágrafo único - Em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 31 - Marcar a cabeça do animal, quando esta for destacada, para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente. O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras.

CAPÍTULO VI

DA INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM" E "POST-MORTEM", DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA E DA INSPEÇÃO DE LEITE E DERIVADOS

Art. 32 - Com relação à inspeção "ante-mortem", cumprir no que couber o disposto nos artigos 106 a 109 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto no. 30.691/52 de 29.03.52, alterado pelo Decreto no. 1.255, de 25.06.62.

Art. 33 - Cumprir, no que se refere à inspeção "post-mortem" o disposto nos Artigos 147 a 198 e 204 a 226, bem como, 227 a 242, do regulamento citado no Art. 32.

Art. 34 - Cumprir, no que se refere à matança de emergência, o disposto nos Artigos 130 a 134 do RIISPOA.

Art. 35 - No que couber cumprir, no que se refere à inspeção de leite e derivados, o disposto nos Artigos 475 a 705 do RIISPOA.

Art. 36 - Considerar, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras o previsto nos Art. 33, 34 e 35, as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras, apenas nos casos em que houver condições para tal.

Art. 37 - Os materiais condenados oriundos da sala de matança e de outros locais, deverão ser desnaturados em equipamentos apropriados em locais destinados a este fim. Igualmente, o sangue deverá, no mínimo, sofrer cozimento, independente de sua utilização.

§ 1º - Admite-se o tratamento desses materiais por cocção em água fervente pelo tempo mínimo de 02 (duas) horas, quando estas matérias-primas forem destinadas para alimentação animal direta;

§ 2º - A critério do "SIM", permitir-se-á a retirada de materiais condenados para a industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), desde que devidamente desnaturadas com substâncias apropriadas para a finalidade, e que o seu transporte seja efetuado em recipientes e/ou veículos fechados específicos e apropriados;

§ 3º - Caberá ao "SIM", adotar critérios para o funcionamento das graxarias industriais.

CAPÍTULO VII

DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 38 - Todas as dependências dos matadouros ou das indústrias devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.





Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Incra



Art. 39 - Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário durante a manipulação, e a saída de sanitários.

Art. 40 - Marcar o equipamento, carrinhos, tanques, caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados à produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou carnes utilizadas na alimentação de animais.

Parágrafo único – Para tal identificação, utilizar-se-á as seguintes denominações:

- I. COMESTÍVEIS, para os destinados a produtos comestíveis;
- II. NÃO-COMESTÍVEIS, para os destinados aos produtos não comestíveis; e
- III. CONDENADOS, para os demais.

Art. 41 - Lavar e desinfetar diária e convenientemente os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios usados no matadouro e demais indústrias. No caso de desinfecção, os desinfetantes empregados têm de ser previamente aprovados pelos órgãos competentes.

Art. 42 - Os matadouros e indústrias controlados pelo "SIM" devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos, além de gatos, cães e outros animais.

§ 1º - O uso de venenos para extermínio dos insetos e animais nomeados no "caput" deste artigo, somente será permitido mediante prévia autorização do "SIM";

§ 2º - A utilização deverá ser de forma cautelosa e somente nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis.

Art. 43 - Exigir do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a expedição, o uso de uniforme de cor branca, mantidos convenientemente limpos. Será exigido, inclusive, protetores de cabeça (gorro ou capacete) e botas.

Art. 44 - Exigir do pessoal que manipula produtos condenados, e/ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados. Exigir-se-á também nestes casos uniformes diferenciados.

Art. 45 – Deverá ser expressamente proibido nos locais de trabalho:

- I. A feitura de refeições;
- II. O depósito produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência, ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Parágrafo único - Também é proibido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho do matadouro ou da indústria.

Art. 46 - Far-se-á todas as vezes que o "SIM" julgar necessário, a substituição, raspagem, pinturas e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 47 – Deverá ser feita, todas as vezes que necessária, a lavagem e desinfecção: dos pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guardar, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo "SIM".





Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Incra



Art. 48 - Inspeccionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 49 - Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 50 – É expressamente vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que por sua forma e composição possa causar prejuízos a manipulação, estocagem e transporte de matérias-primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 51 – Será exigida a apresentação de atestado médico, renovável anualmente.

§ 1º- A inspeção de saúde é exigida sempre que a autoridade sanitária do matadouro achar necessária, para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências do matadouro.

§ 2º- Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infecto-contagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade no matadouro ou indústria será ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao serviço de inspeção sanitária comunicar o fato a autoridade da saúde pública.

Art. 52 - Inspeccionar, previamente, os continentes quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, rejeitados os que forem julgados sem condições de uso.

Parágrafo único - De modo algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas ou produtos destinados à alimentação humana em carrinhos, recipientes ou demais continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

Art. 53 - Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Art. 54 - Não é permitida a utilização de qualquer dependência do matadouro como residência.

Art. 55 - Higienizar, diariamente, ou sempre que necessário os instrumentos de trabalho.

Art. 56 - Vedar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, bem como, pelo encarregado do "SIM".

CAPÍTULO VIII

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 57 - O "SIM" deve dispor de pessoal técnico de nível superior e médio, em número adequado, à realização de inspeção sanitária "ante" e "post-mortem" e tecnológica, obedecendo a legislação vigente.





Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Incra



Parágrafo único - Deve promover treinamento do seu pessoal de nível superior (Médico Veterinário) e nível médio (Auxiliar de Inspeção) sob a supervisão e apoio do Ministério da Agricultura e Órgãos Estaduais.

Art. 58 - O "SIM" deverá dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários.

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

Art. 59 - As matérias-primas de origem animal, que derem entrada em indústria e/ou no comércio de Boa Vista do Incra, deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária federal, estadual ou municipal, devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

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

Art. 60 - Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e carimbados conforme as determinações do "SIM".

Art. 61 - Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Abastecimento.

Art. 62 - Qualquer produto derivado de carnes ou de leite, deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo "SIM".

Art. 63 - As carcaças, parte de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos, cujos modelos serão fornecidos pelo "SIM".

§ 1º - Estes carimbos conterão obrigatoriamente a palavra "Inspeccionado", o número de registro do estabelecimento e a palavra "SIM" a qual representará o "Serviço de Inspeção Municipal".

§ 2º - As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo, serão isentos de carimbo direto no produto, desde que acondicionados por peças, em embalagens individuais e invioláveis, onde conste o referido carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos para os rótulos.

Art. 64 - Os modelos dos carimbos serão oportunamente definidos pelo "SIM".





Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Incra



CAPÍTULO X DO TRANSPORTE E TRÂNSITO

Art. 65 – Os produtos e matérias-primas de origem animal, procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, satisfeitas as exigências da legislação em vigor, podem ser expostos ao consumo em qualquer parte do território municipal.

Art. 66 – As autoridades de saúde pública, em sua função de vigilância sanitária de alimentos nos centros de consumo, devem comunicar ao SIM os resultados das análises de rotina e fiscais que realizarem, se dos mesmos resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos ou matérias-primas de origem animal.

Art. 67 – Todos os produtos de origem animal, em trânsito pelas estradas municipais, devem estar devidamente embalados, acondicionado e rotulados, conforme prevê esta Lei, podendo ser reinspecionados pelos técnicos do SIM nos postos fiscais, fixos ou volantes, bem como nos estabelecimentos de destino.

Art. 68 – Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, excluído o leite a granel, quando em trânsito, devem estar obrigatoriamente acompanhados do “Certificado Sanitário”, visado pelo médico veterinário ou técnico responsável pela inspeção.

Art. 69 – O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículos apropriados tanto ao tipo de produto a ser transportado, como à sua perfeita conservação.

§ 1º- Não podem ser transportados com os produtos de que trata o “caput” deste artigo, produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º- Para o transporte a que se refere este artigo, os produtos devem estar acondicionados higienicamente em recipiente adequado, independente de sua embalagem, individual ou coletiva.

CAPÍTULO XI DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 70 – As infrações ao disposto na presente Lei/Decreto serão punidas administrativamente, sem prejuízo da ação criminal, quando for o caso.

Art. 71 – Além das infrações já previstas, incluem-se como tais atos que procurem impedir, dificultar, burlar ou embaraçar a ação dos servidores da inspeção municipal.

Art. 72 – As penalidades administrativas a serem aplicadas serão, conforme o caso:

- I. Advertência;
- II. Multa;
- III. Apreensão e/ou condenação dos produtos;
- IV. Suspensão da inspeção ou interdição permanente ou temporária do estabelecimento;
- V. Cancelamento do registro.





Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Incra



§ 1º- As penalidades previstas nos incisos do “caput” deste artigo poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, dependendo da gravidade da infração;

§ 2º- São competentes para a prática dos atos de apreensão e/ou condenação de produtos todos os servidores da inspeção municipal, sob o conhecimento da Coordenação;

§ 3º- As penalidades de multa, suspensão, interdição e cancelamento do registro do estabelecimento são de competência da Coordenação do SIM.

§ 4º- O “Auto de Infração”, documento gerador do processo punitivo, deverá ter detalhada a falta cometida, o dispositivo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a empresa responsável, devendo ser encaminhado à Coordenação do SIM, para conhecimento e tomada das providências cabíveis;

§ 5º- Os autuados que se enquadrem no disposto no § 3º deste artigo terão o prazo de quinze dias, para apresentar sua defesa junto ao SIM.

Art. 73 – Na fixação da pena de multa, a reincidência na prática da mesma infração será causa determinante de aumento do valor, tendo-se como base o valor fixado para a infração anterior.

Parágrafo único – O pagamento da pena de multa não exime o infrator do cumprimento das exigências legais não observadas, ficando a reabertura do estabelecimento dependente de uma inspeção do SIM para a constatação do cumprimento dos requisitos mínimos de funcionamento estabelecidos neste regulamento.

Art. 74 – As multas serão aplicadas em Valor Referencial Municipal, que tem seu valor unitário estabelecido pelo Executivo Municipal.

Art. 75 – As penalidades serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública, policial ou de defesa do consumidor.

CAPITULO XII DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 76 - O modelo oficial de certificado sanitário do "SIM" que acompanhará sempre os produtos deverá obedecer ao estipulado em Portaria do Senhor Prefeito Municipal.

Parágrafo único - Os demais documentos a serem usados pelo "SIM" em qualquer nível, também deverão seguir o mesmo procedimento.

Art. 77 - Todo o abate de animais para consumo ou industrialização realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF-MAA, (Serviço de Inspeção Federal/ Ministério da Agricultura e Abastecimento), no CISPOA/SEAPPA (Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal/ Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária, Pesca e Agronegócio) e no SIM (Serviço de Inspeção Municipal/ Secretaria Municipal de Industria, Comércio e Agricultura) será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis a apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetidos as demais penas da lei.

Art. 78 - Para realizar os serviços de fiscalização a nível do comércio, o "SIM" organizará, ou em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de fiscalização a nível de consumo.





Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Incra



Parágrafo único - Nesta inspeção exigir-se-á a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

Art. 79 - Serão fixadas as taxas sanitárias por portarias do Senhor Prefeito Municipal, com a finalidade de ressarcimento aos cofres públicos, pela contra prestação do Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal.

Parágrafo único - Os valores fixados por cabeça de animal abatido ou tonelada de produto elaborado, sendo atualizado permanentemente a critério do "SIM".

Art. 80 - A cada 03 (cinco) anos ou sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 81- Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente Lei, serão resolvidas pelo diretor do "SIM", ouvido o Secretário Municipal de Indústria Comércio e Agricultura.

Art. 82- As despesas decorrentes desta Lei, correrão a conta das dotações orçamentárias próprias.

Art. 83- Revogadas as disposições em contrário, esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito, 17 de dezembro de 2010.

Registre-se
Publique-se


Zilmar Varones Han
Prefeito Municipal

