

LEI Nº 3.532/2016, DE 20 DE OUTUBRO DE 2016.

Dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos produtos de origem animal no município de Arroio do Meio e dá outras providências.

SIDNEI ECKERT, PREFEITO MUNICIPAL DE ARROIO DO MEIO, RIO GRANDE DO SUL.

FAÇO SABER que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

TÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º A presente Lei institui as normas que regulam, em todo o Município de Arroio do Meio, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção previstas todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

Art. 2º O Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal, de competência do Município de Arroio do Meio, nos termos da Lei Federal nº 7.889/89 de 23 de novembro de 1989, será realizado pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, vinculado à SECRETARIA DA AGRICULTURA - SEAGRI.

§ 1º A Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal será exercida em todo o território do Município de Arroio do Meio, em relação às condições higiênicas sanitárias a serem preenchidas pelos matadouros-frigoríficos, indústrias e estabelecimentos, que se dediquem ao abate, industrialização de produtos de origem animal destinados ao comércio municipal.

§ 2º A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem, de quaisquer produtos e subprodutos, destinados à alimentação humana.

§ 3º A inspeção abrange também os produtos afins tais como: coagulantes, condimentos, corantes, conservadores antioxidantes, fermentos e outros usados na indústria de produtos de origem animal.

§ 4º A inspeção Industrial e Sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma a suprir as necessidades existentes no Município.

Art. 3º Ficará a cargo da Secretaria da Agricultura, através do SIM, o cumprimento destas normas, também outras poderão ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, que digam respeito à Inspeção Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o Art. 2º desta Lei.

Parágrafo único. Esta Lei e outros regulamentos que virão por força deste Artigo deverão abranger as seguintes áreas:

I - A inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais destinados ao abate;

II - A inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;

III - As análises de laboratórios;

IV - 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;

V - O registro de rótulos e a embalagem de produtos e subprodutos;

VI - A higiene dos estabelecimentos;

VII - Os produtos e subprodutos existentes nos mercados de consumo, para efeito de verificação do cumprimento das medidas estabelecidas na presente Lei;

VIII - Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 4º Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, no âmbito municipal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio ao SIM de seus projetos, localização e produtos.

Art. 5º A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica, de acordo com a classificação do estabelecimento.

§ 1º Terão Inspeção Municipal permanente os estabelecimentos de carnes e derivados que abatem e industrializam as diferentes espécies de animais, e outros que se julgar necessário.

§ 2º Os estabelecimentos não enquadrados no parágrafo anterior terão Inspeção Municipal periódica, a juízo do SIM.

Art. 6º Os produtos de origem animal e seus derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade prevista pela legislação vigente, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

TÍTULO II CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 7º Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

- a) os de carnes e derivados;
- b) os de leite e derivados;
- c) os de pescado e derivados;
- d) os de ovos e derivados;
- e) os de mel e cera de abelhas e seus derivados.

Parágrafo único. A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

I - Agroindústria familiar: o empreendimento de propriedade ou posse de agricultor(es) familiar(es) sob gestão individual ou coletiva, localizado em área rural ou urbana, com a finalidade de beneficiar e/ou transformar matérias-primas provenientes de explorações agrícolas, pecuárias, pesqueiras, aquícolas, extrativistas e florestais, abrangendo desde os processos simples até os mais complexos, como operações físicas, químicas e/ou biológicas;

II - Agroindústrias familiares de pequeno porte de processamento artesanal: os estabelecimentos agroindustriais com pequena escala de produção dirigidos diretamente por agricultor(es) familiar(es) com meios de produção próprios ou mediante contrato de parceria, cuja produção abranja desde o preparo da matéria-prima até o acabamento do produto, seja realizada com o trabalho predominantemente manual e que agregue aos produtos características peculiares, por processos de transformação diferenciados que lhes confirmam identidade, geralmente relacionados a aspectos geográficos e histórico-culturais locais ou regionais;

CAPÍTULO I

ESTABELECEMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 8º Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I - matadouros - frigoríficos;
- II - fábricas de conservas de produtos cárneos;
- III - fábricas de produtos suínos;
- IV - entrepostos de carnes e derivados;
- V - fábricas de produtos não comestíveis;
- VI - matadouros de aves e pequenos animais;
- VII - entrepostos - frigoríficos ;
- VIII - fábrica de produtos gordurosos.

§ 1º Entende-se por "matadouro - frigorífico" o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamento adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de animais sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito de subprodutos não comestíveis, devendo possuir instalações de frio industrial.

§ 2º Entende-se por "fábrica de conservas de produtos cárneos" o estabelecimento que industrializa a carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

§ 3º Entende-se por "fábrica de produtos suínos" o estabelecimento que dispõe de sala de matança e demais dependências, industrializa animais da espécie suína e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animais de outras espécies, dispondo de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

§ 4º Entende-se por "entreposto de carnes e derivados" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, manipulação, acondicionamento e distribuição de carnes frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do SIM.

§ 5º Entende-se por "fábrica de produtos não comestíveis" o estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

§ 6º Entende-se por "matadouro de aves e pequenos animais" o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de aves, coelhos e demais animais cuja exploração e consumo sejam permitidos, devendo dispor de frio industrial e de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis, a juízo do SIM.

§ 7º Entende-se por "entrepasto-frigorífico" o estabelecimento destinado exclusivamente à estocagem de produtos de origem animal pelo emprego de frio industrial.

§ 8º Entende-se por "fábrica de produtos gordurosos" o estabelecimento destinado exclusivamente ao preparo de gorduras, excluída a manteiga, adicionadas ou não de matérias primas de origem vegetal.

CAPÍTULO II ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 9º Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- I - granjas avícolas;
- II - entrepostos de ovos;
- III - fábricas de conservas de ovos.

§ 1º Entende-se por granjas avícolas, o estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos em natureza, oriundos de produção própria.

§ 2º Entende-se por "entrepasto de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, oriundos de várias granjas.

§ 3º Entende-se por "fábrica de conservas de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

CAPÍTULO III ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 10 Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

- I - casa do mel;
- II - entrepostos de mel e cera de abelhas.

§ 1º Entende-se por "casa do mel" o estabelecimento destinado ao beneficiamento, industrialização e classificação de mel e seus derivados, oriundos de produção própria.

§ 2º Entende-se por "entrepasto de mel e cera de abelhas" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e seus derivados, oriundos de vários estabelecimentos.

CAPÍTULO IV ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 11 Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

- I - entrepostos de pescados;
- II - fábricas de conservas de pescado.

§ 1º Entende-se por "entrepasto de pescado" o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, dispondo de equipamento para aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

§ 2º Entende-se por "fábrica de conservas de pescado" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamento adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

TÍTULO III

DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO OU RELACIONAMENTO

Art. 12 Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal nº 7.889, de 23.11.1989, obrigam-se obter registro junto ao SIM:

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

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

c) Os estabelecimentos que abatem ou industrializam pescado;

d) Os postos e/ou entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenam;

e) Manipulem, conservem, distribuam ou condicionem produtos de origem animal: pescados, ovos, mel e quaisquer outros produtos de origem animal.

Art. 13 Os estabelecimentos a que se refere o Art. 8º receberão número de registro.

§ 1º Estes números obedecerão à 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. 14 O processo de obtenção do Registro deverá ser encaminhado ao Município de Arroio do Meio via protocolo e destinado ao Médico Veterinário responsável pelo SIM, através dos seguintes documentos:

I - Memorial descritivo da construção e memorial econômico e sanitário;

II - Relação discriminada do maquinário e fluxograma de produção;

III - Plantas da fachada e cortes longitudinais e transversais;

IV - Planta baixa, planta de situação e localização e planta de distribuição dos equipamentos;

V - Documento expedido pelo Município e pelo Serviço de Saúde Pública local, autorizando a construção e funcionamento do estabelecimento no terreno indicado;

VI - Posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;

VII - Análise físico-química e microbiológica da água de abastecimento;

VIII - *Laudo* do órgão municipal de proteção ambiental.

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

Art. 15 Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente poderá dar início às obras.

Parágrafo único. É de inteira responsabilidade dos proprietários as construções dos estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, cujos projetos não tenham sido previamente aprovados pelo *Município*.

Art. 16 Concluídas as obras e instalados os equipamentos de acordo com o cronograma, a vistoria para a liberação das atividades no estabelecimento deverá ser requerida ao SIM, para liberação ou não do início dos trabalhos.

Parágrafo único. Depois de deferido, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

Art. 17 Será deferida a concessão de Registro em caráter experimental, com a utilização de um Termo de Compromisso, com as observações, adequações e melhorias a serem feitas para conclusão das obras de acordo com o cronograma aprovado, atendendo os 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;

III - As exigências mínimas para início da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria prévia, realizadas pelo SIM.

Art. 18 O Registro definitivo de Inspeção Industrial e Sanitária somente será concedido aos estabelecimentos que estejam devidamente registrados no órgão fiscalizador do exercício legal da atividade.

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

CAPÍTULO I DA IMPLANTAÇÃO

Art. 19 Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Art. 20 Será instalado, de preferência, no centro do terreno devidamente cercado, afastado no mínimo cinco (05) metros dos limites das vias públicas e disporá de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, com exceção para aqueles já 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 interiorizadas.

Art. 21 Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do matadouro e das dependências sanitárias, tomando se como referência os seguintes parâmetros:

- I - 800 (oitocentos) litros por bovino;
- II - 500 (quinhentos) litros por suíno;
- III - 200 (duzentos) litros por ovino ou caprino;
- IV - 30 (trinta) litros por ave;
- V - 6 (seis) litros por litro de leite industrializado.

Art. 22 Dispor de água quente para usos diversos e suficientes às necessidades do estabelecimento.

Art. 23 Dispor de iluminação natural e/ou artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências. Dispor de luz fria e protegida para evitar que estilhaços entrem em contato com os alimentos.

Art. 24 Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, permitindo uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 25 Ter paredes lisas, impermeável de cor clara e de fácil lavagem e desinfecção. Os ângulos e cantos deverão ser arredondados e os parapeitos das janelas ser chanfrados.

Art. 26 Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Pode o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização.

Art. 27 Dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

Art. 28 Dispor de mesas, de materiais resistentes e impermeáveis, de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

Art. 29 Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção. Nos locais de acesso às dependências e dentro das mesmas, de pias em boas condições de funcionamento. Os acessos, também devem ser providos de barreira sanitária.

Art. 30 Dispor de rede coletora de efluentes, com dispositivo que evite o refluxo e odores, à entrada de roedores, insetos e outros animais, para que seja tratado/disposto, em conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle ambiental.

Art. 31 Dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de colaboradores, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

Art. 32 Dispor de currais, pocilgas obrigatoriamente cobertas, apriscos com pisos pavimentados, apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda, ser provido de bebedouros para utilização dos animais e ponto de água com pressão suficiente para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.

§ 1º As pocilgas deverão possuir divisões com altura de no mínimo 1,10 m (um metro e dez centímetros) que devem ser de canos galvanizados nas partes voltadas para os corredores laterais e de alvenarias entre pocilgas. Os portões serão metálicos. No caso do uso de canos, é necessária a construção de cordão sanitário de no mínimo 0,20 m (vinte centímetros) de altura, nos corredores de 0,50 m (cinquenta centímetros) entre as pocilgas, complementando-se com canos, neste caso, até 1,10 m (um metro e dez centímetros).

§ 2º Os currais deverão possuir cordões sanitários, ao longo e sob as cercas com altura de 0,30m (trinta centímetros), com cantos e arestas arredondados, exceto no curral de observação, onde o cordão sanitário deve ter altura mínima de 0,50 m (cinquenta centímetros) quando as divisórias não forem totalmente em alvenaria.

Art. 33 Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfolagem, evisceração, inspeção, acabamento das carcaças e da manipulação dos miúdos, com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final além de não permitir que haja contato das carcaças, já esfoladas, entre si, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo SIM.

Art. 34 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, 50 cm (cinquenta centímetros) do piso, no caso de esfolagem aérea.

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

Art. 35 Prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

Art. 36 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. É imprescindível, igualmente, que o matadouro seja dotado de eficiente sistema de proteção contra pragas.

Parágrafo único. As portas de acesso à indústria deverão possuir sistema de fechamento automático.

Art. 37 Dispor de depósito para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados no matadouro e/ou indústria.

Art. 38 Dispor de dependência, a critério do SIM, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para o pessoal de serviço de inspeção sanitária, ambas separadas do matadouro-frigorífico e localizadas à sua entrada.

Art. 39 Tratando-se de estabelecimento de leite e derivados deverão ser atendidos os dispositivos legais vigentes.

Art. 40 Tratando-se de estabelecimentos destinados ao recebimento e industrialização do pescado, devem satisfazer, ainda, o seguinte:

I - dispor de dependências para inspeção sanitária, recebimento, manipulação, classificação e distribuição do pescado;

II - dispor de veículos de transporte de pescados, providos de meios de produção de frio (instalação frigorífica), observando-se as demais exigências regulamentares e o respectivo alvará do Setor de Vigilância Sanitária;

III - dispor, nos entrepostos de pescado, de câmara frigorífica para estocagem em temperatura de -15°C (menos quinze graus Celsius) a -25°C (menos vinte e cinco graus Celsius);

IV - dispor, quando for o caso, de dependências apropriadas para industrialização.

Parágrafo único. As fábricas de conserva do pescado obedecerão, ainda, no que lhes for aplicável, as exigências fixadas para o estacionamento de carnes e derivados.

Art. 41 Os estabelecimentos de ovos e derivados, devem satisfazer, ainda, o seguinte:

I - dispor de sala ou área coberta para tiragem dos ovos;

II - dispor de dependência de recebimento de ovos;

III - dispor de dependências para ovoscopia, exame de fluorescência da casca e verificação do estado de conservação dos ovos;

IV - dispor de dependência para classificação comercial;

V - dispor de câmaras frigoríficas, quando o volume de produção exigir;

VI - dispor de dependências para industrialização, quando for o caso.

Art. 42 As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento, manipulação, elaboração, preparo e embalagem dos produtos.

Art. 43 Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas, devem satisfazer ainda, o seguinte:

I - dispor de dependências de recebimento;

II - dispor de dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

TÍTULO IV DAS CARNES E LEITE EM NATUREZA

Art. 44 O abate de animais para o consumo público, ou para matéria prima, na fabricação de derivados, bem como, o beneficiamento de leite no Município de Arroio do Meio, estarão sujeitos às seguintes condições:

§ 1º O abate, a industrialização de carnes e do leite, somente poderá ser realizado no Município, em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município.

§ 2º Os animais e seus produtos deverão estar acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação e 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 do Programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF).

§ 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.

CAPÍTULO I DAS TAXAS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA

Art. 45 Com a finalidade de ressarcimento aos cofres públicos e pela contraprestação do Serviço de Inspeção Sanitária dos Produtos de Origem Animal será cobrada Taxa sobre a produção dos estabelecimentos de produtos de origem animal, tomando-se como referência os seguintes valores para o abate de animais:

I - Bovinos, suínos e ovinos:

- a) 01 URM até 10 animais;
- b) 02 URMs de 11 a 20 animais;
- c) 03 URMs de 21 até 30 animais;
- d) 04 URMs de 31 a 40 animais;
- e) 06 URMs para 41 animais ou mais.

II – Aves:

- a) 1/5 URM até 500 aves;
- b) 1/4 URM de 501 a 1000 aves;
- c) 1/3 URM de 1001 a 1500 aves;
- d) 1/2 URM de 1051 a 2000 aves;
- e) 2 URMs para 2001 aves ou mais.

§ 1º O recolhimento das taxas de abate dos incisos I e II devem ser pagas ao município até o décimo dia útil de cada mês, sob pena de suspensão das atividades de abate.

§ 2º A critério do Município as taxas sobre a produção dos estabelecimentos contidos no Artigo 7º desta Lei, que não realizam abate de animais, serão fixadas através de mecanismos legais vigentes.

Art. 46 O abate de animais em horário diferente ao fixado pelo SIM, será considerado como “Abate Extra”. Para realização deste, o estabelecimento interessado deverá solicitar previamente a liberação para a atividade - por escrito - ao Serviço de Inspeção Municipal, com antecedência mínima de 02 (dois) dias úteis. Deferida a atividade pelo SIM, será emitida guia de pagamento da Taxa de Abate Extra que deverá ser paga na Tesouraria do Município de Arroio do Meio.

Parágrafo único. O Abate Extra somente será liberado mediante apresentação, ao Serviço de Inspeção, do comprovante de pagamento da taxa correspondente, tomando-se como referência os seguintes valores:

I - Bovinos, suínos e ovinos:

- a) 02 URM's até 10 animais;
- b) 03 URM's de 11 a 20 animais;
- c) 04 URM's de 21 até 30 animais;
- d) 05 URM's de 31 a 40 animais;
- e) 07 URM's para 41 animais ou mais.

II - Aves:

- a) 1/4 URM até 500 aves;
- b) 1/3 URM de 501 a 1000 aves;
- c) 1/2 URM de 1001 a 1500 aves;
- d) 1 URM de 1051 a 2000 aves;
- e) 4 URM's para 2001 aves ou mais.

TÍTULO V DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE

Art. 47 Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária “*ante*” e “*post-mortem*” e abatidos mediante processo humanitário, seguindo o preconizado pela Instrução Normativa nº 3 de 17 de janeiro de 2000 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, ou outra que vier a substituir.

Art. 48 Permitir o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria.

§ 1º O período entre a insensibilização e sangria deve ser de no máximo 60 (sessenta) segundos para bovinos e 15 (quinze) segundos para suínos.

§ 2º O período de sangria nunca deve ser inferior a 03 (três) minutos e esta deve ser sempre realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores. A esfolação e outros procedimentos só poderão ser iniciados após término da operação de sangria.

§ 3º Em aves a insensibilização deve ser preferentemente por eletro narcose sob imersão em líquido, cujo equipamento deve dispor de registros de voltagem e amperagem e esta será proporcional à espécie, tamanho e peso das aves, considerando-se ainda a extensão a ser percorrida sob imersão. A insensibilização não deve promover, em nenhuma hipótese, a morte das aves e deve ser seguida de sangria no prazo máximo de 12 (doze) segundos.

§ 4º A critério do SIM outro método de sangria e insensibilização poderá ser aprovado.

Art. 49 Em suínos, depilar e raspar, logo após o 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.

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

Art. 50 Realizar a ablação da Cabeça e Oclusão do Esôfago.

§ 1º A separação da cabeça deve ser feita depois de completadas sua esfola e desarticulação (“desnucamento”), com a rês obviamente dependurada no trilho, o mais próximo possível do lavadouro. Não é permitido, de forma alguma, que a cabeça, uma vez separada da carcaça, toque no piso ou em superfícies não higienizadas, sendo sistematicamente condenadas aquelas que porventura sofram tais contatos. Uma vez destacadas, as cabeças são colocadas no carrinho transportador ou transferidas diretamente ao lavadouro.

§ 2º Antes de separar a cabeça, o esôfago, na sua porção cervical deverá ser libertado, por corte longitudinal de faca, dos seus ligamentos e da traqueia; depois será obrigatoriamente constringido, na sua extremidade cranial, com um nó cirúrgico de amarrilho forte, que lhe garanta a perfeita oclusão. Na porção torácica, a continuidade da libertação do esôfago será feita com auxílio de uma sonda metálica terminada em espiral cognominada "saca-rolha", propiciasse, desta forma, sua retirada juntamente com os estômagos e intestinos, no momento da evisceração.

Art. 51 Da mesma forma que o esôfago, o reto, antes da evisceração, será atado com barbante resistente, em forte constrição, que lhe garanta oclusão perfeita. Para isto, pratica-se, previamente, uma completa incisão perianal, liberando esta extremidade do trato digestivo de suas conexões naturais. A oclusão prévia do reto à de caráter obrigatório, em face da sua importância higiênica para a evisceração.

Art. 52 Eviscerar, sob as vistas de funcionário do SIM, em local em que permita o pronto exame das vísceras e sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e para tanto não devem ficar animais dependurados nos trilhos, nos intervalos de trabalho.

Art. 53 Executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 54 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 I

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

Art. 55 Com relação à inspeção "*ante-mortem*" e "*post mortem*", obedecerá no que couber, quanto à sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952, e alterações.

Art. 56 Cumprir, no que se refere à matança, o disposto nos Artigos 130 a 134 do Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952 e alterações.

Art. 57 Cumprir no que couber, no que se refere à inspeção de leite e derivados, o disposto nos Artigos 475 a 705 do Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952 e alterações.

Art. 58 As empresas que realizam o abate de ruminantes devem realizar a remoção, segregação e destinação adequada dos materiais considerados potencialmente de risco específico (Material Específico de Risco - MER) para Encefalopatia Espongiforme Bovina.

Parágrafo único. De forma alguma o material segregado poderá ser enviado às Graxarias para sua incineração, sem que a mesma já tenha obtido autorização prévia do MAPA e FEPAM para esta atividade.

Art. 59 Os resíduos do estabelecimento devem ser tratados conforme manda a legislação (Graxarias registradas).

Parágrafo único. Caberá ao "SIF ou CISPOA", adotar critérios para o funcionamento das Graxarias industriais.

CAPÍTULO II DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 60 Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal serão realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade e identidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

Art. 61 Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica, 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;

§ 3º Em todos os locais onde são realizadas as operações, como junto à canaleta de sangria, nas plataformas, junto às mesas onde haja manipulação de vísceras e carnes, incluindo as mesas de inspeção, além de outros locais onde são realizadas operações com produtos comestíveis, tanto na sala de matança como nas seções anexas, existirão lavatórios de mãos de aço inoxidável, com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, além de dispositivos especiais, chamados de "higienizadores", que servirão para higienização de facas, chairas, ganchos e serras. Estes funcionarão com água circulante com temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus Celsius).

Art. 62 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.

Art. 63 Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde.

Art. 64 A embalagem dos 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 na legislação vigente.

Art. 65 Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes brancos, protetores de cabeça (gorro e capacete) e botas em perfeito estado de higiene e conservação e deverão ser guardados em local próprio.

Art. 66 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. 67 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.

Art. 68 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. 69 Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente respeitando suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 70 Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e utensílios.

Art. 71 Identificar os equipamentos, carrinhos, tanques, caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou carnes utilizadas na alimentação de animais, para tal utilizar-se-á as denominações "comestíveis", "não comestíveis" e "condenados".

Art. 72 Os matadouros e indústrias inspecionados pelo SIM devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do SIM.

Art. 73 Far-se-á todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, raspagem, pinturas e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 74 Lavar e desinfetar, tantas vezes quanto necessário, os 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.

Art. 75 Inspeccionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 76 Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 77 Exigir dos operários atestado médico renovado anualmente. A inspeção de saúde é exigida sempre que a autoridade sanitária do estabelecimento achar necessária, para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências de produção. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infectocontagiosas 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. 78 A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade.

Art. 79 Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Art. 80 Deverá ser vetada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, bem como, pelo encarregado do SIM.

TÍTULO VI DOS DERIVADOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, DA ROTULAGEM E DA CARIMBAGEM

Art. 81 As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio de Arroio do Meio, deverão proceder de estabelecimento sob inspeção sanitária, de órgão federal, estadual ou municipal devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

§ 1º Tratando-se de carnes in natura, deverão ser submetidas ao tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem e transportadas em veículos providos de dispositivos de manutenção de temperatura em até 7°C (sete graus Celsius).

§ 2º A matéria-prima que for processada no estabelecimento necessitará de ambiente climatizado adequado, de maneira a permitir que a sala mantenha-se entre 14°C e 16°C durante os trabalhos, devendo ser estimado a movimentação dos funcionários e as épocas mais quentes, outrossim, o tempo máximo de exposição da carne a esta temperatura é de 2 horas.

Art. 82 Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e carimbados conforme as determinações do SIM, bem como a análise dos mesmos será feita conforme legislação vigente.

§ 1º A aprovação do rótulo seguirá ordem de preenchimento de formulário de REGISTRO DE RÓTULOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, fornecido pelo SIM, incluindo memorial descritivo de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal de acordo com Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) para cada produto, se houver, ainda será exigido ficha técnica de insumos e ou aditivos utilizados.

§ 2º Fica estabelecido o formato de “mês-ano” (DIA-MM-AAAA) para fins de impressão da validade do produto, podendo, o SIM, solicitar estudo da vida de prateleira em laboratórios credenciados pelo MAPA e CISPOA, caso haja incoerência nas informações definidas pela empresa em relação ao assunto.

Art. 83 Para definições não constantes neste regulamento, a rotulagem dos produtos provenientes da industrialização deverá seguir o preconizado pela Instrução Normativa nº 22, de novembro de 2005 do MAPA e Resoluções RDC nº 359 e 360 da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou outras que vierem a substituí-las.

Art. 84 Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação dos órgãos competentes do Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento.

Parágrafo único. Em relação a Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia, deverão ser observadas as regulamentações abaixo ou as que vierem a substituí-las:

I - Carnes e produtos Cárneos:

a) Portaria nº 1004, de 11 de dezembro de 1998.

b) Portaria nº 1002, de 11 de dezembro de 1998.

- c) Resolução- RDC n° 179, de 17 de outubro de 2001.
- d) Resolução- RDC n° 28, de 23 de fevereiro de 2001.

II - Leite e derivados:

- a) Portaria n° 38, de 15 de dezembro de 1989.
- b) Portaria DETEN/MS n° 29, de 22 de janeiro de 1996.
- c) Portaria DETEN/MS n° 28, de 22 de janeiro de 1996.
- d) Portaria DETEN/MS n° 21, de 15 de janeiro de 1996.
- e) Portaria DETEN/MS n° 236, de 21 de maio de 1996.
- f) Resolução CNS/MS n° 4, de 24 de novembro de 1998.

III - Ovos e Derivados:

- a) Portaria DETEN/MS n° 240, de 22 de maio de 1996.
- b) Resolução CNS/MS n° 4, de 24 de novembro de 1998.

IV - Pescado e Produtos da Pesca:

- a) Resolução CNS/MS n° 4, de 24 de novembro de 1998.

Art. 85 Qualquer produto derivado de carnes ou de leite deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo SIM.

Parágrafo único. Somente poderá haver alteração na composição de produto mediante análise e autorização do SIM, através de todos os trâmites listados anteriormente para registro de produtos novos.

Art. 86 As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados e 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. 87 Os modelos dos carimbos serão oportunamente definidos pelo SIM.

CAPÍTULO I

TRANSPORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 88 O transporte deve ser compatível com a natureza dos produtos, de modo a preservar sempre suas condições tecnológicas e, conseqüente manutenção da qualidade, sem promiscuidade, e/ou outras condições que os comprometam.

Parágrafo único. Cumprir no que couber, no que se refere ao transporte, o disposto no Artigo 904 do RIISPOA.

Art. 89 O modelo oficial de certificado sanitário do SIM que acompanhará sempre os produtos deverá obedecer ao estipulado em Decreto.

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

CAPÍTULO II DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 90 Serão exigidas análises laboratoriais físico-químicas e microbiológicas no momento de registro de novos produtos, devendo compreender, obrigatoriamente, as seguintes informações:

I - Análise físico-química;

II - Análise microbiológica.

§ 1º As análises laboratoriais de água e produto, nos estabelecimentos inspecionados pelo SIM serão exigidas periodicamente, sendo que a critério do SIM, podem ser feitas a qualquer momento.

§ 2º As coletas para análises laboratoriais dos produtos finais seguirão o preconizado pela legislação vigente e será firmado convênio com laboratório credenciado.

§ 3º A periodicidade das análises de produtos será aleatória, ficando o estabelecimento responsável pelos custos do laboratório credenciado e entrega do laudo final ao SIM, a fim de se manter registros completos sobre as amostras analisadas; outrossim, o cronograma de coleta elaborado pelo SIM poderá ser alterado em caso de suspeita de alteração ou contaminação.

§ 4º Em caso de violação dos parâmetros legais de qualidade de água ou produtos, o responsável pelo SIM poderá suspender as atividades ou a produção de produtos, se for o caso, ou proceder-se-á a sequência de sanções descritas no Artigo 95, iniciando-se com advertência e seguindo a aplicação de penalidade de 05 (cinco) URM para cada resultado insatisfatório, limitando-se em 03, gerando, conseqüentemente, a suspensão das atividades, de acordo as penalidades da presente Lei regulamentadora. A empresa somente será autorizada a voltar a produzir após apresentar 03 resultados satisfatórios.

TÍTULO VII OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS

Art. 91 Os proprietários de estabelecimentos ou seus representantes legais ficam obrigados a:

I - observar e fazer observar todas as exigências contidas no presente Regulamento;

II -fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;

III -fornecer, até o último dia útil de cada mês, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, na forma a ser definida pelo SIM;

IV - dar aviso antecipado de 02 (dois) dias úteis, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão para possível liberação das atividades pelo SIM;

V - fornecer todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção Municipal;

VI - fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências, a juízo do Inspetor Veterinário Municipal junto ao estabelecimento;

VII - fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias-primas e produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidos para as dependências do SIM;

VIII - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à Inspeção Municipal, para seu uso exclusivo;

IX - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

X - manter locais apropriados, a juízo da Inspeção Municipal, para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção Estadual ou Federal, ou de retorno de centros de consumo municipal, para serem reinspecionados, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

XI - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

XII - fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da Inspeção Municipal, para análise de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;

XIII - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

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

XV - nos casos em que o técnico da inspeção não dispuser de meio de locomoção para a execução dos trabalhos, a empresa deverá viabilizar o transporte dos mesmos;

XVI - dar aviso com antecedência sobre a chegada ou recebimento de barcos pesqueiros ou de pescados.

§ 1º O pessoal fornecido pelos estabelecimentos para auxiliar nos serviços de inspeção e fiscalização trabalhará, neste particular, sob a orientação do Inspetor Veterinário Municipal.

§ 2º O material fornecido pelas empresas constitui patrimônio das mesmas, ficando, porém, à disposição e sob responsabilidade do Inspetor Veterinário Municipal.

§ 3º Cancelado o registro ou interditado o estabelecimento, o material pertencente ao Governo Municipal, inclusive o de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais de Inspeção Municipal, serão recolhidos ao SIM.

TÍTULO VIII

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 92 O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, deverá dispor de pessoal técnico de nível superior (Médico Veterinário inscrito no CRMV/ RS) e médio, em número adequado à realização da inspeção sanitária “*ante-mortem*”, “*post-mortem*” e “tecnológica”, obedecendo à legislação vigente.

Art. 93 O Município de Arroio do Meio deve promover e subsidiar treinamento dos profissionais vinculados ao SIM de nível superior (Médico Veterinário) e nível médio (Auxiliar de Inspeção) sob a supervisão e apoio do Ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento e Órgãos Estaduais.

Art. 94 Deve 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.

TÍTULO IX

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 95 No caso de descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares ou instruções que forem expedidas, serão punidas administrativamente e adotados os procedimentos previstos no artigo 2º da Lei Federal n.º 7.889/89, do dia 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 e a Prefeitura Municipal de Arroio do Meio.

Art. 96 Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente com as penalidades de:

I - Advertência;

II - Multa;

III - Multa diária;

IV - Apreensão do produto, equipamento e utensílio;

V - Perda do produto, equipamento e utensílio;

VI - Inutilização do produto;

VII - Interdição do produto, equipamento e utensílio;

VIII - Suspensão de fabricação de produto;

IX - Interdição parcial ou total do estabelecimento;

X - Suspensão das atividades;

XI - Cancelamento do Registro do Estabelecimento.

Art. 97 As penalidades por infração sanitária serão imputáveis:

I - Ao proprietário do estabelecimento;

II - A quem tenha dado causa ao cometimento da infração;

III - A quem para a infração concorreu.

§ 1º Considera-se causa, a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

§ 2º Exclui-se a imputação de penalidade à infração cometida decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstanciais imprevisíveis, que vierem a determinar a avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens de interesse da saúde pública.

§ 3º Na ausência do proprietário, o mesmo será notificado na pessoa de seu preposto ou funcionário, ou na pessoa que estiver respondendo pelo estabelecimento ou atividade.

Art. 98 As infrações sanitárias classificam-se em:

I - Leves: em que forem verificadas alguma circunstância atenuante;

II - Graves: em que forem verificadas alguma circunstância agravante;

III - Gravíssimas: em que forem verificadas a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 99 A pena de multa consiste no pagamento dos seguintes valores:

I - Infrações leves: de 5 URMS a 25 URMS;

II - Infrações graves: de 25 URMS a 45 URMS;

III - Infrações gravíssimas: de 45 URMS a 65 URMS.

§ 1º Sem prejuízo do disposto nos demais artigos, na aplicação da penalidade de multa, a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator.

§ 2º Os valores das multas serão transformados em moeda corrente nacional, sendo corrigidos anualmente conforme mecanismos legais vigentes.

Art. 100 Para imposição da pena e sua graduação, a autoridade sanitária considerará:

I - A ocorrência de circunstâncias atenuantes e agravantes;

II - A gravidade dos fatos, tendo em vista suas consequências para a saúde pública;

III - Os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Art. 101 São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

II - A compreensão equivocada da norma sanitária, admitida como escusável, quando patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do ato;

III - A iniciativa do infrator, espontaneamente e imediatamente após o fato, em procurar reparar ou diminuir as consequências do ato lesivo à saúde pública;

IV - Ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para a prática do ato lesivo;

V - Se a falta cometida acarretar consequências de pequena monta e o infrator for primário.

Art. 102 São consideradas circunstâncias agravantes:

I - Ser o infrator reincidente;

II - Ter o infrator cometido à infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo, pelas pessoas, de produto ou serviço elaborado em desacordo com a disposição na legislação sanitária;

III - Existir coação de outrem para a execução material da infração;

IV - Ter a infração consequências danosa à saúde pública;

V - Se, tendo conhecimento do ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências cabíveis tendentes a evitá-lo;

VI - Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé.

Parágrafo único. A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e caracterização da infração como gravíssima.

Art. 103 Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que forem preponderantes.

Art. 104 São consideradas infrações sanitárias:

I - Construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimento de abate ou industrialização de produtos de origem animal sem estar autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM ou outro órgão competente;

II - Prestar serviço sem estar autorizado pelo SIM;

III - Produzir, fabricar, armazenar, transportar, expor, comercializar, divulgar ou entregar para consumo produto em desacordo com a legislação;

IV - Descumprir normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias;

V - Descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando à aplicação da legislação pertinente;

VI - Opor-se, dificultar ou impedir medidas e ações sanitárias que visem à prevenção de agravos à saúde;

VII - Obstar, dificultar, desacatar, impedir ou embaraçar a ação da autoridade sanitária competente.

Art. 105 Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

I - Se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos;

II - mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

III - Forem adulterados, fraudados ou falsificados;

IV - Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

V - Não estiverem de acordo com o previsto no presente regulamento;

VI - Contrariem o disposto em normas sanitárias vigentes.

Art. 106 Além dos casos específicos previstos neste regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - ADULTERAÇÕES - Multa no valor de 5 URM a 25 URM, quando:

a) Os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariam as especificações e determinações fixadas;

b) No preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

c) Tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécie diferentes da composição normal do produto sem a prévia autorização da inspeção sanitária;

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

e) Intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II - FRAUDE - Multa no valor de 25 a 45 URM, quando:

a) Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela inspeção sanitária;

b) As operações de manipulação e elaboração forem executadas com intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;

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

d) Conservação com substâncias;

e) Especificação total, ou parcial, na rotulagem de um determinado produto que não seja contida na embalagem ou recipiente.

III - FALSIFICAÇÕES - Multa no valor de 45 a 80 URM, quando:

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

b) Forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 107 Não podem ser aplicadas multas 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. 108 O auto de infração deve ser assinado pelo inspetor que constatar a irregularidade, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas quando as houver.

Parágrafo único. Sempre que o infrator ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-a uma das vias do auto de infração, em caráter de notificação ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada através de aviso de recebimento.

Art. 109 O inspetor que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 3 (três) vias; a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida à seção competente da Prefeitura Municipal de Arroio do Meio e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

Art. 110 O infrator poderá apresentar defesa até 15 (quinze) dias após a lavratura do auto de infração.

Parágrafo único. A decisão do processo relativo à defesa prevista neste Artigo caberá, em primeira instância, ao SIM e, em segunda instância caso seja necessário, a uma comissão especial nomeada pelo Secretário Municipal da Agricultura.

TÍTULO X DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 111 Os estabelecimentos inspecionados ficam sujeitos às obrigações e penalidades previstas nesta Lei, bem como as advindas da legislação municipal, estadual e federal, vigente.

Art. 112 Todo abate de animais para consumo ou industrialização realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) e SIM (Serviço de Inspeção Municipal), será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis à apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetidos as demais penalidades estipuladas na legislação vigente.

Art. 113 Para realizar os serviços de fiscalização no nível do comércio, o SIM organizará, ou em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de fiscalização em nível de consumo. Esta inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

Art. 114 Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo médico veterinário responsável pelo SIM, ouvido o Secretário Municipal de Agricultura.

Art. 115 As indústrias, empresas e matadouros-frigoríficos já existentes terão um prazo de 90 (noventa) dias, prorrogáveis por mais 90 (noventa) dias, a critério do SIM, para se adequarem as normas previstas na presente Lei e legislação pertinente à matéria.

Art. 116 As despesas decorrentes da execução da presente Lei serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias ou a critério da administração municipal através de dispositivos legais.

Art. 117 A cada 05 (cinco) anos ou sempre que necessário, a presente Lei poderá ser revista, modificada ou atualizada.

Art. 118 Revogam-se as disposições em contrário, especialmente a Lei nº 1.349/97 de 17/07/1997.

Art. 119 Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE ARROIO DO MEIO, em 20 de outubro de 2016.

SIDNEI ECKERT
Prefeito Municipal

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE
Data Supra

LUISE NOS
Secretária da Administração