

Lei

LEI N° 4388, DE 04 DE ABRIL DE 2019.

ALTERA A LEI N. 4.058, DE 02 DE DEZEMBRO DE 2014, QUE DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM) DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS, e DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (S.I.M.) DAS MATÉRIAS PRIMAS E DOS PRODUTOS BENEFICIADOS DE ORIGEM ANIMAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

Autor: Poder Executivo

O Prefeito Municipal de Ponta Porã, Estado de Mato Grosso do Sul, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei, notadamente a Lei Orgânica do Município, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona a seguinte lei:

Art. 1º - A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência do Município de Ponta Porã, nos termos da Lei Federal n.º 7.889/89, será executada pelo Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., vinculado a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Sustentável e Meio Ambiente.

Art. 2º - A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal será exercida em todo o território do Município de Ponta Porã, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos estabelecimentos que se dedicarem ao abate, processamento e comércio de produtos de origem animal visando o comércio exclusivamente em nível municipal.

Art. 3º - A implantação do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., obedecerá a estas normas, em consonância com as prioridades de saúde pública e abastecimento da população, com orientação do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (R.I.I.S.P.O.A.), aprovada pelo Decreto Federal nº 30.691 de 29.03.52, com suas devidas alterações e complementares.

Art. 4º - Ficará a cargo do S.I.M. fazer cumprir estas e outras normas que poderão ser implantadas, desde que por meio de dispositivos legais, e que digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o Art. 2º deste Regulamento.

Art. 5º - Será obrigatória, para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou processe produtos de origem animal no Município de Ponta Porã, a aprovação pelo S.I.M. ou outro órgão oficial de Inspeção de nível Estadual ou Federal.

Art. 6º - Os produtos de origem animal, em natureza ou derivados, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como ao Código de Defesa do Consumidor.

Art. 7º - Os estabelecimentos registrados no S.I.M. ficarão sujeitos às obrigações descritas a seguir:

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;

III - Avisar, com antecedência, da chegada de animais e fornecer todos os dados que sejam solicitados pelo S.I.M.

IV - Comunicar ao Serviço de Inspeção Municipal, com antecedência de 24 horas, toda e qualquer atividade a ser realizada pelo estabelecimento, bem como cancelamento desta.

CAPÍTULO II

CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 8º - Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

- I – os de carne e derivados;
- II – os de leite e derivados;
- III – os de pescado, derivados e afins;
- IV – os de ovos e derivados;
- V – os de mel, cera de abelhas e seus derivados.

§ 1º - A simples designação “estabelecimento” abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

Art. 9º - Os estabelecimentos de carnes e derivados são assim classificados e definidos:

- I – matadouros- frigoríficos de grandes e médios animais;
- II – matadouros-frigoríficos de aves e pequenos animais;
- III – entreposto de carne e derivados;
- IV – fábricas de embutidos e conservas de produtos cárneos;
- V – fábricas de produtos não comestíveis;

§ 1º - Entende-se por “matadouro-frigorífico de grandes e médios animais” o estabelecimento destinado ao abate, manipulação, preparo, conservação, bem

como processamento de bovinos, bubalinos, equinos, suínos, ovínos e caprinos e demais espécies cuja exploração e consumo sejam permitidos.

§ 2º - Entende-se por “matadouro-frigorífico de aves e pequenos animais” o estabelecimento destinado ao abate, manipulação, preparo, conservação, bem como processamento de aves, coelhos, peixes e demais espécies animais cuja exploração e consumo sejam permitidos.

§ 3º - Entende-se por “entrepasto de carne e derivados” o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, manipulação, acondicionamento, distribuição, bem como processamento de carnes frigorificadas das diversas espécies.

§ 4º - Entende-se por “fábrica de embutidos e conservas de produtos cárneos” o estabelecimento destinado ao processamento da carne de várias espécies de animais.

§ 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 - Os estabelecimentos descritos nos parágrafos 1º, 2º, 3º e 4º, registrados no S.L.M., poderão fornecer carnes frigorificadas aos mercados de consumo.

Art. 10 - Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

- I – Propriedades leiteiras;
- II – Entrepasto de leite;
- III – Micro usina de leite.

§ 1º - Entende-se por “propriedades leiteiras” os estabelecimentos localizados em zona rural ou suburbana, destinados à produção, beneficiamento, bem como processamento do leite.

§ 2º - Entende-se por “entrepasto de leite” o estabelecimento intermediário entre as propriedades leiteiras e as micro usinas de leite, destinados ao recebimento de leite para depósito, refrigeração e transporte.

§ 3º - Entende-se por “micro usina de leite” o estabelecimento produtor ou não, destinado ao recebimento, beneficiamento, bem como processamento do leite.

Art. 11 - Os estabelecimentos de pescado, seus derivados e afins são assim classificados e definidos:

- I – Propriedades piscicultoras;
- II – Entrepasto de pescado;
- III – Agroindústria de pescado.

§ 1º - Entende-se por “propriedade piscicultora” o estabelecimento destinado à produção, abate, escamação, evisceração, resfriamento, congelamento e/ou processamento de pescado e afins.

§ 2º - Entende-se por “entrepasto de pescado” o estabelecimento destinado ao recebimento, abate, escamação, evisceração, resfriamento, congelamento, bem como a distribuição de pescado e afins.

§ 3º - Entende-se por “agroindústria de pescado” o estabelecimento produtor ou não, destinado ao recebimento e processamento de pescado e afins por qualquer forma.

Art. 12 - Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados e definidos como “unidades avícolas”.

Parágrafo único – Entende-se por “unidades avícolas”, o estabelecimento destinado à produção e distribuição de ovos em natureza, bem como recebimento e/ou processamento.

Art. 13 - Os estabelecimentos de mel e cera de abelhas são definidos como "casa do mel".

Parágrafo único - Entende-se por "casa do mel" o estabelecimento destinado ao beneficiamento, processamento, classificação e distribuição do mel e seus derivados, oriundos de produção própria ou não.

CAPÍTULO III

REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 14 - Todos os estabelecimentos constantes no Capítulo II deste Regulamento, que atendam as especificações do Art. 2º, deverão obter Certificado de Registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único - Os pedidos serão dirigidos ao S.I.M., solicitando Inspeção e Registro do estabelecimento.

Art. 15 - Com vistas à averiguação de zoneamento, deverá ser feita consulta ao Órgão Municipal competente.

Art. 16 - Deverão ser apresentando ao S.I.M. os seguintes documentos:

I) Para cadastro no S.I.M.:

a) - Requerimento dirigido ao Serviço de Inspeção Municipal de Ponta Porã (S.I.M.), solicitando o registro e a inspeção pelo S.I.M., Serviço de Inspeção Municipal, devidamente protocolado no setor de Protocolo da Prefeitura Municipal de Ponta Porã;

b) Identificação da empresa: razão social, nome fantasia, endereço completo com a indicação da rua, número predial, bairro, CEP, telefone, fax, e-mail;

c) Licença ambiental prévia (Secretaria Municipal de Desenvolvimento Sustentável e Meio Ambiente e/ou Inasul);

- d) Registro na Junta Comercial do Município (fotocópia da última alteração do Contrato Social);
- e) Documento que comprove a posse ou permissão do terreno e/ou edificação;
- f) Registro no Cadastro Geral de Contribuintes – CGC (fotocópia);
- g) Alvará de construção/ ampliação/ reforma concedida pelo setor de obras;
- h) Planta baixa com cortes e fachadas da construção, acompanhada do memorial descritivo (1:50, 1:100), assinada pelo responsável técnico da obra;
- i) Cópia do contrato de Responsabilidade Técnica celebrado entre o estabelecimento e o médico veterinário.
- j) Carteira de Saúde dos colaboradores.

II - Documentos necessários para início das atividades:

- a) Ofício direcionado ao Coordenador do Serviço, informando o nome do Responsável técnico da empresa;
- b) Contrato ou documento que comprove a responsabilidade técnica com a empresa;
- c) Relação dos produtos produzidos pela empresa e registrados no Serviço de Inspeção Municipal;
- d) Solicitação de Cadastro junto ao S.I.M.;
- e) Solicitação de Registro dos Rótulos dos produtos junto ao S.I.M.;
- f) Programa de Auto Controle BPF (Boa Práticas de Fabricação) e Manipulação de Alimentos e PPHO.
- g) Resultado da Análise de Água de Abastecimento.

Art. 17 - A obtenção e validação do Certificado de Registro que comprova a habilitação prévia do estabelecimento estarão condicionadas ao Alvará

Municipal, cuja solicitação deverá ser encaminhada conforme os procedimentos constantes na Legislação Municipal vigente.

Art. 18 - O Certificado de Registro terá validade de 12 meses, devendo ser renovado anualmente.

Parágrafo Único: Para renovação do Certificado de Registro, o proprietário deverá encaminhar ao S.I.M. os seguintes documentos:

- I – Cópia no CNPJ atualizado;
- II – Cópia da Inscrição Estadual atualizada;
- III – Documento de renovação de Responsabilidade Técnico junto ao Conselho Regional de Medicina Veterinária;
- IV – Taxa de Renovação de Registro do S.I.M.;

CAPÍTULO IV

IMPLANTAÇÃO E FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 19 - Os estabelecimentos deverão possuir instalações que satisfaçam as seguintes requisitos:

- I – Estar localizado distante de fontes produtoras de odores desagradáveis ou de poluição de qualquer natureza, que possam comprometer as características do produto;
- II – Área suficiente para construção das instalações necessárias ao seu funcionamento;
- III – Luz natural e/ou artificial suficientes à realização de tarefas, sem alterar as cores, com instalações elétricas adequadas;
- IV – Ventilação suficiente, cuja corrente de ar deverá respeitar o fluxo do processamento;
- V – Pisos lisos, resistentes e impermeáveis, laváveis e antiderrapantes;

VI – Paredes lisas, de cor clara, laváveis, impermeabilizadas a altura compatível com atividade exercida, cujos ângulos com as demais paredes, piso e forro sejam de fácil higienização;

VII – Forro de material adequado e de fácil higienização, podendo o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado proporcione perfeita vedação às diferentes formas de contaminação;

VIII – Altura de “pé direito” suficiente para adequada realização das atividades e disposição dos equipamentos;

IX – Janelas de fácil abertura, construídas de forma a evitar o acúmulo de sujidades providas de proteção contra insetos, fácil limpeza e boa conservação;

X – Portas de material não absorvente e de fácil limpeza;

XI – Água fria abundante e, quando necessário, água quente e/ou vapor, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos como de subprodutos não comestíveis, bem como instalações para o tratamento de água, a juízo do S.I.M.;

XII – Rede de esgoto em todas as dependências, bem como sistema de tratamento de resíduos e efluentes, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;

XIII – Vestiários e instalações sanitárias conforme legislação específica, proporcional ao pessoal envolvido no estabelecimento com acesso direto aos locais de manipulação de produtos;

XIV – Pátio limpo e ruas aptas ao tráfego de veículos;

XV – Demais instalações, conforme a necessidade do estabelecimento, suficientes e adequadas às atividades a serem desenvolvidas;

XVI - Os materiais usados na construção e manutenção dos estabelecimentos deverão ser de natureza tal que não transmitam nenhuma substância indesejável ao alimento.

Art. 20 - Os estabelecimentos deverão possuir equipamentos, recipientes e utensílios que satisfaçam as seguintes condições básicas e comuns:

I – Os equipamentos, recipientes e utensílios utilizados deverão ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores nem sabores, não absorventes, resistentes à corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção;

II – Mesas de material adequado, com superfície lisa, que facilitem a higienização e realização dos trabalhos;

III – Caixas, bandejas, bem como quaisquer outros recipientes e/ou utensílios de material impermeável, de superfície lisa e de fácil higienização;

IV – Instalação de frio, a juízo do S.I.M., de tamanho e capacidade adequados;

V – Equipamentos para lavagem e higienização das mãos, bem como “lava-botas” e pedilúvios em todos os locais que se fizerem necessários;

VI – Uniformes adequados ao pessoal envolvido nos trabalhos;

VII – Dispositivos especiais para regulação e controle da temperatura em todos os locais que se fizerem necessária;

VIII – Demais equipamentos, recipientes e utensílios necessários e adequados aos trabalhos a serem realizados, conforme classificação dos estabelecimentos.

Art. 21 - Os estabelecimentos que trabalharem com carnes e derivados deverão satisfazer também, conforme a atividade realizada, as seguintes condições:

I – Construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga, bem como estacionamento dos mesmos;

II – A altura do “pé direito” nas salas de matança deverá permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea ou de outro sistema aprovado pelo S.I.M., à adequada e higiênica manipulação das carcaças, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si e delas com as demais matérias-primas;

III – Os currais, bretes e demais instalações, para recebimento e circulação de animais deverão ser convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de equipamentos para lavagem dos animais e, a juízo do S.I.M., de bebedouros;

IV – Locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;

V – Instalações e aparelhagem para desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais, quando se julgar necessário em função do fluxo de abate, a juízo do S.I.M.;

VI – Os currais de recebimento de animais, cachoeiras, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, deverão ser localizados o mais distante possível dos locais onde serão recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;

VII – Os fumeiros deverão ser construídos com material incombustível e providos de lanternas;

VIII - Os recipientes para a colocação dos produtos não comestíveis e condenados deverão ser utilizados exclusivamente para este fim e adequadamente identificados;

IX – Instalações, equipamentos e utensílios adequados para o preparo e/ou destino de subprodutos não comestíveis.

Art. 22 - Os estabelecimentos que trabalhem com leite e derivados deverão ter as dependências de processamento dos produtos separadas das áreas destinadas à higienização dos vasilhames;

Art. 23 - Os estabelecimentos que trabalhem com pescado, derivados e afins deverão satisfazer também, conforme a atividade realizada, as seguintes condições:

I – Instalações e equipamentos adequados para a fabricação e armazenagem do gelo;

II – Equipamentos adequados para o acondicionamento de pescado e afins antes do abate, bem como para a oxigenação da água;

III – As dependências de processamento deverão estar separadas das áreas destinadas ao recebimento e/ou preparo de produtos não comestíveis.

Art. 24- Os estabelecimentos que trabalham com ovos e derivados deverão ter as instalações e equipamentos adequados à triagem, classificação e armazenagem dos ovos, bem como processamento quando for o caso.

Art. 25 - Os estabelecimentos que trabalham com mel e cera de abelhas deverão ter as instalações e equipamentos adequados ao recebimento, manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

Art. 26 - As agroindústrias artesanais deverão satisfazer também as seguintes condições:

I – As dependências para recebimento e/ou obtenção das matérias-primas, deverão ser construídas de modo a prevenir a contaminação dos produtos;

II – As dependências de processamento deverão estar separadas das áreas destinadas ao recebimento da matéria-prima e/ou preparo de produtos não comestíveis.

Art. 27 - A construção dos estabelecimentos deverá obedecer além destas exigências que estejam previstas nas leis Federal, Estadual ou Municipal referentes a obras e edificações, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitárias ou industrial previstas neste Regulamento e em atos complementares expedidos pelo S.I.M.

Parágrafo único – As construções, ampliações ou reformas de estabelecimentos relacionados à Inspeção Municipal somente poderão ser feitas após previa autorização do S.I.M.

Art. 28 - Os estabelecimentos não deverão estar localizados nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo, em razão dos aspectos higiênico-sanitários.

Art. 29 - Somente será autorizado pelo S.I.M. o funcionamento de estabelecimento que estejam devidamente instalados e equipados para a finalidade a que se destinam.

Parágrafo único – O estabelecimento que vier a interromper suas atividades, somente poderá reiniciá-las após a realização de vistoria prévia pelo S.I.M. de todas as instalações e equipamentos.

CAPÍTULO V

CRITÉRIOS GERAIS DE HIGIENE

Art. 30 - Todos os estabelecimentos registrados no S.I.M. irão dispor de um programa de higienização, conforme prevê a Circular nº369, de junho de 2003 DIPOA/MAPA, que informa sobre Boas Práticas de Fabricação, Programa Padrão de Higiene Operacional, Procedimento Operacional Padrão e demais ferramentas de autocontrole, universalmente aceitas, que creditem e atestem a qualidade higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos.

Art. 31 - Os estabelecimentos deverão elaborar um Manual de Boas Práticas de Fabricação, obedecendo no que couber o Regulamento Técnico sobre condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos, conforme portaria 368/97 – MAPA, e dispor de regulamentos técnicos específicos para cada atividade obedecendo as demais instruções normativas vigentes bem como suas alterações posteriores aprovadas pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA.

CAPÍTULO VI

INSPEÇÃO DE CARNES E DERIVADOS

Art. 32 - Por “carne de açougue” entendem-se as massas musculares maturadas, e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob Inspeção Veterinária.

§ 1º - Quando destinada à elaboração de subprodutos, por “carne” (matéria-prima) deve-se entender as massas musculares despojadas da gordura, aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

§ 2º - Consideram-se “miúdos” os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana (língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo), além dos mocotós e rabada.

§ 3º - Os demais termos, conceitos e definições referentes à carne e derivados serão utilizados conforme descrito na legislação vigente.

Art. 33 - Nos estabelecimentos subordinados ao S.I.M., somente será permitida a matança de bovinos, bubalinos, equinos, suínos, ovinos, caprinos, coelhos, peixes, aves domésticas, bem como outras espécies de animais cuja a exploração seja permitida, desde que autorizado pela Inspeção Municipal.

§ 1º - Ao término das atividades no estabelecimento, com o intuito de evitar atividades como abate, desossa, entre outras, na ausência do Serviço de Inspeção Municipal, será instalado um lacre de segurança em um local de acesso ao estabelecimento, a critério da Inspeção Municipal.

§ 2º - A ação de instalação e de rompimento do lacre supracitado será executada única e exclusivamente pelo Serviço de Inspeção Municipal.



Art. 34 - Não será permitida a entrada de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento, sem prévio conhecimento do S.I.M.

§ 1º - Por ocasião da chegada dos animais, o Serviço de Inspeção Municipal verificará os documentos de procedência e julgará as condições de saúde do lote.

§ 2º - Será feito exame clínico em todo animal suspeito de alguma enfermidade, devendo-se, quando necessário, isolar o lote, aplicando-se medidas próprias de defesa animal que cada caso exigir, conforme legislação vigente.

Art. 35 - Os responsáveis pelo estabelecimento deverão tomar as medidas adequadas, no sentido de serem evitados maus tratos aos animais desde o momento de sua chegada ao estabelecimento.

Parágrafo único - Não será permitido, para a condução dos animais, o uso de instrumentos pontiagudos ou quaisquer outros que possam lhe causar ferimentos, lesionando o corpo ou a musculatura dos animais.

Art. 36 - É proibida a matança de qualquer animal que não tenha permanecido pelo menos 24 (vinte e quatro) horas em descanso, jejum e dieta hídrica nos depósitos do estabelecimento, para distâncias longas, 12 horas (doze horas) para regiões dentro do Estado e 6 (seis horas) para localidades dentro dos limites do município.

Art. 37 - Os animais que vierem a óbito, antes do abate, serão devidamente necropsiados pelo Serviço de Inspeção Municipal, em local adequado, tomando-se as devidas providências conforme o caso.

§ 1º - O lote ou tropa, a qual pertença o animal necropsiado, somente será abatida depois do resultado da necropsia.

§ 2º - Os animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados a juízo do S.I.M., poderão ser aproveitados.



Art. 38 - Só será permitido o sacrifício de animais de açougue pelos métodos humanitários, baseados em princípios científicos.

§ 1º - Os métodos de abate, empregados para cada espécie de animal de açougue, deverão ser previamente aprovados pelo S.I.M.

§ 2º - A sangria deverá ser completa e de preferência realizada com o animal suspenso pelos membros traseiros, ou em oposição, facilite o escoamento do sangue, cujo tempo não deverá ser inferior a 3 (três) minutos.

§ 3º - Nenhuma manipulação poderá ser iniciada antes que o sangue se tenha escoado ao máximo possível.

§ 4º - O sangue, proveniente das operações de sangria, deverá ser adequadamente canalizado e recolhido em recipientes próprios conforme orientação do S.I.M.

Art. 39 - As operações de evisceração compreendem desde o corte da pele até a toaleta final das carcaças, devendo ser realizadas sob as vistas do funcionário da Inspeção Municipal.

§ 1º - A evisceração não deverá, em pretexto algum, ser retardada, sendo que o tempo máximo de intervalo, entre a sangria e a evisceração, deverá ser de 30 (trinta) minutos para animais de grande porte e de 20 (vinte) minutos para animais de porte menor.

§ 2º - Os trabalhos de evisceração deverão ser realizados numa sequência adequada, respeitando as particularidades de cada espécie, tomando-se todo o cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças, provocada por operações imperfeitas, devendo o S.I.M., em casos de contaminação por fezes, conteúdo ruminal, abscessos e/ou quaisquer outros resíduos contaminantes, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

§ 3º - Em suínos, antes da evisceração, as carcaças deverão ser adequadamente lavadas, devendo as operações de depilação e raspagem ser realizadas logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperatura e métodos adequados.

§ 4º - Em coelhos será permitida, a juízo do S.I.M., a insuflação a fim de facilitar a esfolação, devendo-se para tanto utilizar o ar convenientemente filtrado.

§ 5º - Nas aves, a escaldagem deverá ser realizada logo após o término da sangria, em condições de temperatura e tempo, previamente apropriadas pelo S.I.M., ajustadas as características das diversas espécies de aves em processamento, sendo expressamente proibida a introdução de aves ainda vivas no sistema.

§ 6º - As aves poderão ser depenadas a seco ou logo após a escaldagem, bem como outro processo aprovado pelo S.I.M., devendo ser adequadamente lavadas antes da evisceração.

Art. 40- Os estabelecimentos que abatem animais deverão ser providos de local e equipamentos adequados à realização da inspeção "post-mortem".

§ 1º - Após a evisceração das carcaças, as vísceras, passíveis de inspeção, deverão ser colocadas à disposição do funcionário do S.I.M. para que seja realizada a inspeção "post-mortem", devendo para tanto haver adequada identificação destas com a carcaça e cabeça respectivas, respeitando as particularidades relativas a cada espécie a ser inspecionada.

§ 2º - Na inspeção de aves, não será permitida a retirada de órgãos e/ou partes da carcaça antes que seja realizada a inspeção "post-mortem".

Art. 41 - A inspeção sanitária "ante" e "post-mortem" dos animais, obedecerá no que couber, as disposições previstas no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal –RISSPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952, com suas devidas alterações e normas complementares.

§ 1º - Com relação à Inspeção "ante-mortem", cumprir no que couber o disposto nos artigos 106 a 129 do Regulamento citado no caput anterior deste artigo.

§ 2º - Com relação à Inspeção "post-mortem", o dispositivo nos artigos 147 a 248 do referido Regulamento.

§ 3º - No que se refere a “matança de emergência”, cumprir o disposto nos artigos 130 a 134.

§ 4º - Considerar, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras previstas nos parágrafos 1º, 2º e 3º deste artigo, as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras apenas nos casos em que houver condições para tal.

Art. 42 - As carcaças ou partes destas, os órgãos e as vísceras que forem condenadas pelo S.I.M., bem como demais produtos não comestíveis, deverão ser devidamente acondicionados em recipientes utilizados exclusivamente para depósito deste tipo de material, para que recebam destino adequado.

Art. 43 - O estabelecimento que deseja processar órgãos e/ou vísceras, bem como fabricar qualquer produto derivado de carnes, deverá ser provido de instalações e equipamentos adequados à atividade a ser realizada.

Parágrafo único - As instalações e equipamentos, a que se refere o caput deste artigo, as matérias-primas, coagulantes, conservadores, corantes, condimentos, agentes de cura e outros aditivos utilizados na elaboração de qualquer produto, bem como a proporção destes e o processo utilizado na obtenção dos produtos, deverão ser aprovados pelo S.I.M.

Art. 44 - Toda matéria-prima obtida, bem como os produtos elaborados, deverão ser conservados e/ou transportados em temperatura e locais adequados, conforme estabelecido na legislação vigente.

CAPÍTULO VII
INSPEÇÃO DE PESCADOS, DERIVADOS E AFINS

Art. 45 - Entende-se por "pescado" e "afins" os animais aquáticos provenientes, respectivamente, das atividades de piscicultura e ranicultura usados na alimentação humana.

Art. 46 - Os métodos utilizados para o abate do pescado e afins serão previamente aprovado pelo S.I.M.

Parágrafo único - O peixe destinado ao abate deverá ser acondicionado em recipiente de material apropriado, contendo água em condições adequadas e constantemente oxigenada, bem como demonstrar a presença de sinais vitais.

Art. 47 - O peixe em natureza é classificado em:

I - Fresco: o peixe proveniente de abate recente, dado imediatamente ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser ação do gelo;

II - Resfriado: o peixe devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre -0,5°C (cinco décimos de grau centígrado negativo) a -2°C (menos dois graus negativos);

III - Congelado: o peixe tratado por processo adequado de congelamento, em temperatura compatível a este processo, a critério do S.I.M.

§ 1º - O peixe "fresco" e "resfriado" deverá ser transportado de permeio a gelo em quantidade suficiente, a critério do S.I.M.

§ 2º - Depois de submetido à congelação, o peixe deverá ser mantido sob frio a -15°C (quinze graus centígrados negativos).

§ 3º - O peixe uma vez descongelado, não poderá ser novamente recolhido às câmaras frigoríficas.

Art. 48 - O peixe próprio para consumo deverá apresentar as seguintes características organolépticas:

I - Superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;

- II – Olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;
- III – Gueiras róscas ou vermelhas, úmidas e brilhantes, com odor natural, próprio e suave;
- IV – Ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura a pressão dos dedos;
- V – Escamas brilhantes, bem aderentes a pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
- VI – Carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie;
- VII – Visceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;
- VIII – Ânus fechado.

Art. 49 - Os estabelecimentos de pescados, derivados e afins, deverão satisfazer adequadamente no que se referem às instalações, equipamentos e utensílios, os processos de recepção, seleção, inspeção, processamento, armazenagem e expedição dos produtos, compatíveis com suas finalidades, bem como instalações, equipamentos e utensílios adequados a higienização dos demais.

§ 1º - Os estabelecimentos, que elaborarem produtos congelados, deverão dispor de instalações de frio para congelamento e estocagem do produto final.

§ 2º - Os estabelecimentos deverão transportar adequadamente os resíduos resultantes do processamento, para o exterior das áreas de manipulação de produtos comestíveis, dando aos mesmos o destino adequado conforme orientação S.I.M.

Art. 50 - Na elaboração de qualquer produto e/ou subproduto, as matérias-primas, coagulantes, conservadores, corantes, condimentos, agentes de cura e outros aditivos utilizados, bem como a proporção destes e o processo utilizado na obtenção destes produtos e/ou subprodutos, deverão ser aprovados pelo S.I.M.

Art. 51 - Considera-se impróprio para o consumo o pescado que se apresente:



- I – Com aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado;
- II – Com coloração, cheiro ou sabor anormal;
- III – Com lesões ou doenças microbianas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- IV – Com infestação muscular maciça de parasitas, que possam prejudicar ou não a saúde do consumidor;
- V – Com tratamento por antissépticos, conservadores ou não aprovados pelo S.I.M.;
- VI – Proveniente de águas comprovadamente contaminadas ou poluídas;
- VII – Procedente de pesca realizada em desacordo com a legislação vigente ou recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;
- VIII – Em mau estado de conservação;
- IX – Fora dos limites físicos e/ou químicos estabelecidos.

Parágrafo único – O pescado, nas condições deste artigo, deverá ser condenado e dado um destino adequado, podendo ser transformado em subprodutos não comestíveis, em estabelecimentos que disponham de condições para tal.

CAPÍTULO VIII

INSPEÇÃO DE OVOS E DERIVADOS

Art. 52 - Pela simples designação “ovos” entendem-se os ovos de galinha, sendo que os demais serão acompanhados de designação da espécie de que procedem.

Parágrafo único – Consideram-se ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo.

Art. 53 - Os estabelecimentos, que produzirem ovos para consumo, deverão estar sob controle sanitário de salmonelose.

Parágrafo único – os testes para controle de salmonelose deverão ser realizados semestralmente.

Art. 54 - Os ovos destinados ao consumo serão classificados em:

I – Ovos de colônia;

II – Ovos de granja;

§ 1º - Entendem-se como “ovos de colônia” aqueles produzidos por aves criadas constantemente livres, independente da coloração da casca.

§ 2º - Entendem-se como “ovos de granja” aqueles produzidos por aves criadas em qualquer dos métodos de confinamento utilizados, independente da coloração da casca.

§ 3º - Os ovos enquadrados em uma classificação não poderão ser vendidos em mistura com os de outra.

Art. 55- Os ovos somente poderão ser destinados ao consumo devidamente identificados com os rótulos ou carimbos do Serviço de Inspeção Municipal e adequadamente acondicionados.

Parágrafo único – Todo processo de higienização utilizado nos ovos in natura deverá ter autorização do S.I.M.

Art. 56 - Os ovos poderão ser conservados a frio ou por processos aprovados pelo S.I.M.

Parágrafo único – O ovo, conservado pelo frio, deverá receber em sua embalagem um carimbo com a palavra “FRIGORIFICADO” ou, quando for adotado outro processo de conservação, o S.I.M. determinará o sistema de sua identificação.



Art. 57 - Os aviários, granjas e outras propriedades, onde se façam avicultura e nas quais estejam grassando zoonoses, que possam ser veiculadas através do ovos e seja prejudicial à saúde humana, não poderá ser destinado ao consumo humano.

Art. 58 - Os estabelecimentos que produzem e/ou recebem ovos, bem como elaboram conservas ou outros derivados de ovos, deverão possuir instalações e equipamentos adequados às atividades realizadas.

Parágrafo único – Os ingredientes utilizados na elaboração de conservas ou outros derivados de ovos, bem como os recipientes e processos utilizados na elaboração, deverão ser previamente aprovados pelo S.I.M.

Art. 59 - A inspeção de ovos deverá incidir sobre as seguintes características:

- I – A embalagem utilizada para acondicionamento de ovos deverá estar em boas condições de higiene e conservação;
- II – Apreciação geral do estado de limpeza, textura e integridade das cascas;
- III – Características gerais de conservação.

Art. 60 - Serão considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentarem:

- I – Alterações da gema e da clara;
- II – Mumificação ou ovo seco;
- III – Podridão vermelha, negra ou branca;
- IV – Presença de fungos, externa ou internamente;
- V – Cor, odor ou sabor anormal;
- VI – Ovos sujos externamente por matérias estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los;

VII – Rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem;

VIII – Quando contenham substâncias tóxicas;

IX – Por outras razões a juízo do S.I.M.

§ 1º - Os ovos partidos ou trincados, quando considerados em boas condições, a juízo do S.I.M. poderão, também, ser destinados à elaboração de subprodutos.

§ 2º - Os ovos ou derivadas condenados, a juízo do S.I.M., poderão ser aproveitados para elaboração de subprodutos não destinados ao consumo humano.

CAPÍTULO IX INSPEÇÃO DE LEITES E DERIVADOS

Art. 61 - Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

§ 1º - O leite de outros animais deverá denominar-se segundo a espécie de que proceda.

§ 2º - Os demais termos, conceitos, definições, bem como classificações referentes ao leite e seus derivados serão utilizados conforme descritos na legislação vigente.

Art. 62- Nos estabelecimentos produtores de leite e derivados, o gado leiteiro será mantido sob adequado controle sanitário, não sendo permitida a permanência, na propriedade, de animais portadores de enfermidades, que possam ocasionar riscos à saúde pública ou a qualidade dos produtos elaborados.

Parágrafo único – O controle sanitário a que refere o caput deste artigo compreende:

- I – Realização semestral de testes para Tuberculose e Brucelose, cujos resultados deverão ser negativos;
- II – Controle de mastite pela realização diária do exame através de recipiente adequado de fundo escuro e quinzenal de Califórnia Mastit Test (CMT);
- III – Realização das devidas vacinações;
- IV – Controle adequado de parasitas e outras enfermidades que comprometam a saúde do rebanho e a qualidade do leite.

Art. 63 - Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade do leite ou provocar risco à saúde humana, justificará a condenação do produto para fins alimentícios, devendo as fêmeas, que se apresentarem em tais condições, serem afastadas do rebanho em caráter provisório ou definitivo.

§ 1º - Deverão ser afastados do rebanho animais que:

- I – Se apresentem em estado de magreza extrema ou caquéticos;
- II – Sejam suspeitos ou atacados de doença infectocontagiosos;
- III – Se apresentem febris, com mamite, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo da autoridade sanitária.

§ 2º - Os animais que estejam recebendo tratamento com drogas, cuja excreção seja possível pelo leite e que possam provocar danos à saúde ou prejuízos tecnológicos, não deverão ter o leite aproveitado para fins de alimentação durante o período de carência do medicamento.

Art. 64 - Não será permitido ministrar alimentos que possam prejudicar a fêmea lactante ou a qualidade do leite, incluindo-se substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento na produção láctea com prejuízo da saúde do animal e humana.

Art. 65 - Os animais destinados à produção leiteira deverão ser ordenhados regularmente duas a três vezes ao dia observando-se o seguinte:

I – O local deverá estar limpo e organizado, em condições adequadas a realização da ordenha;

II – As vacas deverão estar limpas, descansadas, com úberes lavados, enxugados e cauda presa;

III – O ordenhador deverá estar limpo, com mãos e braços lavados, unhas cortadas e adequadamente vestido;

IV – Deverão ser rejeitados os primeiros jatos de leite, fazendo-se a ordenha total e ininterrupta com esgotamento das quatro tetas.

§ 1º - Quando for realizada a ordenha manual, os baldes utilizados deverão ser rigorosamente lavados e higienizados em local adequado.

§ 2º - Quando for utilizado ordenhadeiras mecânicas, todas as peças das ordenhadeiras, deverão ser rigorosamente lavadas, esterilizadas e mantidas em condições adequadas de higiene e funcionamento.

Art. 66 - Logo após a ordenha, o leite deverá ser passado para o vasilhame próprio, através de tela apropriada, convenientemente limpa no próprio estabelecimento momento antes do uso.

§ 1º - Os vasilhames empregados na ordenha, acondicionamento, coleta ou para manutenção do leite em depósito deverão atender as seguintes condições:

I – Ser de material com perfeito acabamento e sem falhas, com formato que facilite sua lavagem e esterilização, não devendo possuir, na parte interna, ranhuras ou soldas que não permitam boa higienização ou acumulem resíduos;

II – Estar convenientemente limpo no momento da ordenha e ser devidamente lavado depois de utilizado;

III – Possuir tampa de modo a evitar vazamento ou contaminação;

IV – Ser destinado exclusivamente ao transporte ou ao depósito de leite, não podendo ser utilizado no acondicionamento de soro ou de leite impróprio para o consumo.

§ 2º - Os vasilhames, bem como os demais utensílios empregados na ordenha, deverão ser higienizados e acondicionados em locais adequados.

§ 3º - O vasilhame contendo leite deverá ser resguardado da poeira, dos raios solares e das chuvas.

Art. 67 - O beneficiamento do leite atenderá aos procedimentos de filtração, refrigeração, bem como pasteurização e envase.

§ 1º - A filtração compreende a retirada, por processo mecânico, das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem em material filtrante próprio.

§ 2º - A refrigeração compreende a aplicação do frio industrial ao leite cru ou pasteurizado, baixando-se a temperatura a 4°C ou menos.

§ 3º - A pasteurização compreende o emprego conveniente do calor seguido de resfriamento, com o fim de destruir totalmente a flora microbiana patogênica, sem alteração sensível da constituição física e do equilíbrio químico do leite, sem prejuízo dos seus elementos bioquímicos, bem como de suas propriedades organolépticas normais, sendo permitidos os seguintes processos:

I – Pasteurização lenta – aquecimento do leite entre 62°C (sessenta e dois graus centígrados) e 65°C (sessenta e cinco graus centígrados) por 30 (trinta) minutos, mantendo-o sob agitação lenta em aparelhagem apropriada, seguido de rápido resfriamento a uma temperatura entre 2°C (dois graus centígrados) e 5°C (cinco graus centígrados);

II – Pasteurização rápida ou de curta duração – aquecimento do leite em camada laminar a uma temperatura entre 72°C (setenta e dois graus centígrados) por 15 (quinze) a 20 (vinte) segundos, seguido de um rápido resfriamento a uma temperatura entre 2°C (dois graus centígrados) e 5°C (cinco graus centígrados), realizado em aparelhagem próprio que atenda as especificações técnicas exigidas.

§ 4º - O envase compreende o acondicionamento adequado do leite em embalagem aprovada pelo S.I.M., de modo a evitar sua contaminação e excluir possíveis fraudes.

§ 5º - Os equipamentos utilizados na pasteurização e envase do leite deverão se apresentar convenientemente instalados e em perfeito funcionamento,

possuindo controle de temperatura, tendo eficiência comprovada nos procedimentos realizados.

Art. 68 - Em estabelecimentos que beneficiem leite oriundo de várias propriedades, será obrigatório, antes de misturá-los aos demais, a coleta de amostras individuais, que, após a devida identificação, deverão ser encaminhadas para análise.

Parágrafo único – Nos estabelecimentos que beneficiarem o leite produzido, será feita coleta sistemática de amostras para análise.

Art. 69 - O leite deverá ser mantido em temperatura adequada de conservação, não sendo permitido o uso de qualquer substância química em sua conservação.

Parágrafo único – Entendem-se como limites máximos ideais de temperatura para a conservação do leite nas diferentes etapas de beneficiamento os seguintes:

I - Nas propriedades leiteiras logo após a ordenha e nos entrepostos de leite: 4°C (quatro graus centígrados);

II – Após a pasteurização envase: 5°C (cinco graus centígrados);

III – Durante o transporte para o local de beneficiamento e na entrega ao consumo: 10°C (dez graus centígrados).

Art. 70 - Será considerado impróprio para o consumo humano o leite que:

I – For proveniente de animais que não estejam clinicamente sãos e/ou em bom estado de nutrição, que estejam na fase colostrar, bem como apresentarem resultados positivos às provas para tuberculose e brucelose;

II – Apresentar características físicas, químicas e microbiológicas inadequadas;

- III – Receber adicionamento de água ou de substâncias conservadoras ou de quaisquer elementos estranhos a sua composição;
- IV – For de um tipo e se apresentar rotulado como de outro, de categoria superior;
- V – Estiver cru e for vendido como pasteurizado;
- VI – For exposto ao consumo sem as devidas garantidas de inviolabilidade.

§ 1º - O leite considerado impróprio para o consumo, que a juízo do S.I.M. não possa ter aproveitamento condicional, deverá ser inutilizado.

§ 2º - Considera-se aproveitamento condicional:

- I – A desnaturação do leite e sua aplicação na alimentação animal;
- II – A desnatação do leite para obtenção de creme.

Art. 71 - O estabelecimento, que desejar elaborar qualquer produto ou derivado do leite, deverá ser provido de instalações e equipamentos adequados à atividade a ser realizada.

§ 1º - Todas as instalações, equipamentos e utensílios, bem como os processos utilizados para o beneficiamento e/ou processamento do leite e seus derivados, deverão ser previamente aprovados pelo S.I.M.

§ 2º - As matérias-primas, coagulantes, conservadores, corantes, condimentos, agentes de cura e outros aditivos utilizados na elaboração de qualquer produto, bem como a proporção destes e os processos utilizados na obtenção dos produtos deverão ser aprovados pelo S.I.M.

CAPÍTULO X

INSPEÇÃO DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 72 - Entende-se por mel, o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de

partes vivas das plantas ou excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas destas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam madurar nos favos da colmeia.

§ 1º - Por “mel floral” entende-se o mel obtido dos néctares das flores, podendo ser “unifloral” ou “multifloral”, conforme as espécies de flores utilizadas em sua produção.

§ 2º - Por “meleato” ou “mel de meleato” entende-se o mel obtido principalmente a partir de secreções das partes vivas das plantas, que se encontram sobre elas.

Art. 73- O mel, segundo os procedimentos para obtenção dos favos, pode ser classificado em:

I – Mel escorrido: aquele obtido por escorrimento dos favos desoperculados, sem larvas;

II – Mel prensado: aquele obtido por prensagem dos favos, sem larvas;

III – Mel centrifugado: aquele obtido por centrifugação dos favos desoperculados, sem larvas.

Art. 74 - Segundo sua apresentação e/ou processamento, o mel pode ser classificado em:

I – Mel: aquele em estado líquido, cristalizado ou parcialmente cristalizado;

II – Mel em favos ou mel em secções: aquele armazenado pelas abelhas em células operculadas de favos novos, construídos por elas mesmas, que não contenha larvas e comercializado em favos inteiros ou secções de tais favos;

III – Mel com pedaços de favo: aquele que contém um ou mais pedaços de favo com mel, isentos de larvas;

IV – Mel cristalizado ou granulado: aquele que sofreu processo natural de solidificação, como consequência da cristalização dos açúcares;

V – Mel cremoso: aquele que tem uma estrutura fina e que pode ter sido submetido a um processo físico, que lhe confira esta estrutura e que o torne fácil de untar;

VI – Mel filtrado: aquele que foi submetido a um processo de filtração, sem alterar seu valor nutritivo.

Art. 75 - O mel deverá apresentar as seguintes características físico-químicas:

I – Umidade máxima 20g/100g;

II – Acidez máxima de 50 mil equivalentes por quilograma;

III – Não apresentar indícios de fermentação;

IV – Hidroximetilfurfural máximo de 60 mg/kg.

§ 1º - O mel não poderá ser adicionado de açúcares e/ou outras substâncias que alterem a sua composição original, bem como será expressamente proibida a utilização de qualquer tipo de aditivos.

§ 2º - O mel poderá apresentar coloração, sabor, aroma e consistência variável conforme sua origem e estado físico.

§ 3º - O mel não deverá conter substâncias estranhas, de qualquer natureza, tais como insetos, larvas, grãos de areias e outros.

Art. 76 - O estabelecimento que desejar processar mel e seus derivados deverá ser provido de instalações e equipamentos adequados à atividade a ser realizada.

§ 1º - Todas as instalações, equipamentos e utensílios, bem como os processos utilizados para o processamento do mel e seus derivados deverão ser previamente aprovados pelo S.I.M.

§ 2º - Somente será permitido o processamento de mel que chegar ao estabelecimento em melgueiras devidamente acondicionadas ou adequadamente embalado e identificado pelos rótulos oficiais



Art. 77 - O mel poderá ser comercializado a granel ou fracionado, desde que em embalagens adequadas e devidamente rotulado.

§ 1º - Será permitida a venda de mel em favos ou de mel com pedaços de favos, desde que acondicionados em embalagens destinadas para sua venda direta ao público.

§ 2º - As embalagens para mel em favos ou com pedaços de favos deverão ser de material impermeável, atóxico e devidamente identificado com rotulagem.

Art. 78 - Entende-se por "cera de abelha" o produto de consistência plástica de cor amarela, segregado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias.

§ 1º - A cera de abelha será classificada em:

I – Cera bruta: quando não sofrer qualquer tipo de processo de purificação, apresentar cor desde o amarelado até o pardo, untosa ao tato, mole e plástica ao calor da mão, fratura granulosa, cheiro especial lembrando o do mel, sabor levemente balsâmico e ainda com traços de mel;

II – Cera branca: quando tiver sido descolorida pela ação da luz, do ar ou por processos químicos, isenta de restos de mel, apresentando-se de cor branca ou creme, frágil, pouco untosa e de odor pouco acentuado.

§ 2º - Seja qual for a sua qualidade, a cera de abelha deverá apresentar-se quase insolúvel no álcool frio, parcialmente solúvel no álcool fervente, solúvel no éter fervente, pouco solúvel no éter frio, solúvel no clorofórmio e no benzol.

§ 3º - Será considerada fraudada a cera, na qual haja sido verificada presença de estearina, resinas, parafina, cera de carnaúba, cera do Japão, sebo ou outras gorduras animais ou vegetais e corantes artificiais vegetais ou minerais.

Art. 79 - O recebimento, processamento, bem como distribuição dos demais produtos apícolas, por estabelecimentos sob Serviço de Inspeção Municipal, deverão ser transportados e acondicionados de forma adequada.

Art. 80 - O mel e seus derivados destinados ao consumo deverão ser transportados e acondicionados de forma adequada.

CAPÍTULO XI

CONSERVADORES, CORANTES, CONDIMENTO E OUTROS

Art. 81- Conservadores, corantes, condimentos e outros são substâncias utilizadas na indústria de produtos de origem animal, com a finalidade de conservação, apresentação e auxílio no processamento, mantendo o valor nutricional nos produtos finais.

Art. 82- Entende-se por “sal”, para uso na indústria animal, o cloreto de sódio obtido de jazidas, fontes naturais ou de água do mar.

§ 1º- O S.I.M. deverá verificar, a espaços regulares, a qualidade do “sal” empregado na fabricação dos produtos.

§ 2º- Será proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

§ 3º- Será permitida a recuperação destas salmouras, após fervuras e filtrações, a juízo da Inspeção Municipal.

Art. 83- Nos estabelecimentos de origem animal deverá existir depósito apropriado para guarda e conservação dos aditivos.

Art. 84- Entende-se por “condimento” o produto que contenha substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregado com o fim de temperar alimentos, dando-lhe melhor aroma e sabor.

Art. 85- Entende-se por "corante" a substância que confere um melhor e mais sugestivo aspecto aos produtos alimentícios, dando-lhes tonalidade mais atraente.

Art. 86- Será permitido o emprego dos seguintes corantes e condimentos:

- I- Açafrão (*Crocussativus*, L);
- II- Aipo (*Apiumgraveolens* e *Celerigraveolens*);
- III- Alho (*Alliunsativum*);
- IV- Aneto (*Anethumgraveolens*);
- V- Aniz (*Pimpinela anizum*, L);
- VI- Baunilha (*Vaniliaplanifolia*, Andrews);
- VII- Canela (*Cinamonumceylanicum*, Breure);
- VIII- Cardomomo (*Elleteriocardamomum*);
- IX- Cebola (*Allium cepa*);
- X- Cenoura (*Dancuscarota*);
- XI- Coentro (*Coriandrumativum*, L);
- XII- Cominho (*Cuminumcyminum*);
- XIII- Cravo da Índia (*Caryophyllusaromaticus*, L);
- XIV- Curcuma (*Curcuma longa*, L);
- XV- Gengibre (*Zinzberofficinalis*, Roscoe);
- XVI- Louro (*Laurusnobilis*, L);
- XVII- Macis (envoltório da *Myristicafragans*, Maute);
- XVIII- Maiorana (*Anethumgraveolens*);
- XIX- Manjerona (*Origanummajorana*, L);
- XX- Mento (*M. Viridis*, *rotundifolis* e *M. piperita* L);
- XXI- Mostarda: negra (*Brassivanigra*, Koen), parda (*BrassivaJuncea*, Hocker), branca (*Sinapisalba*, L);
- XXII- Noz-moscada (*Myristicafragans*, Maute) desprovida completamente de envoltório;

XXIII- Pimenta: negra (*Piper nigrum*, L), branca (mesmo fruto, porém descorticado), vermelha ou Pimenta de Caiena (*Capsicumbaccatum* L); malagueta (*Capsicum pendulum*, Velloso);

XXIV- Pimentão (*Paprika capsicum annuum*, L);

XXV- Pimento ou pimenta da Jamaica ou pimenta inglesa (*Pimenta officinalis*, Lindl);

XXVI- Sálvia (*Salvia officinalis*, L);

XXVII- Tomilho (*Thymus vulgaris*, L);

Parágrafo único – Além destes corantes e condimentos, poderá ser permitido o emprego de outros, desde que aprovados pelo S.I.M.

Art. 87- O emprego de conservadores, corantes, condimentos e/ou outras substâncias, assim como as respectivas proporções, utilizadas na elaboração de produtos de origem animal, deverão ser previamente aprovados pelo S.I.M.

CAPÍTULO XII USO DA EMBALAGEM

Art. 88- Entende-se por “embalagem” o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar produtos e matérias primas visando sua armazenagem, transporte e/ou comercialização.

Parágrafo único - Entende-se por “embalagem primária” o invólucro que está em contato com o produto e por “embalagem secundária” o invólucro ou recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.

Art. 89- Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só poderão ser acondicionados e/ou embalados em recipientes devidamente aprovados pelo S.I.M.

Parágrafo único – Somente será permitida a reutilização de embalagens que permitam a completa higienização e desinfecção, as quais deverão ser previamente autorizadas pelo S.I.M.

Art. 90- Somente será autorizada pelo S.I.M. a distribuição de produtos que estiverem devidamente embalados.

CAPÍTULO XIII

ROTULAGEM

Art. 91- Todos os produtos a serem distribuídos por estabelecimentos registrados junto ao S.I.M. deverão estar identificados por meio de rótulos devidamente registrados, aplicados sobre as matérias primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos que os irão beneficiar.

§ 1º- Ficará a critério do S.I.M., a utilização, em determinados produtos, de rótulos sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo da inspeção.

Art. 92- Os rótulos deverão ser previamente aprovados pelo S.I.M. e deverão atender as seguintes informações:

- I – Denominação de venda do alimento;
- II – Lista de ingredientes;
- III – Informação nutricional;
- IV – Conteúdo líquido;
- V – Identificação da origem;
- VI – Data de fabricação e identificação do lote;
- VII – Data de validade;
- VIII – Carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º- Entende-se por “denominação de venda do alimento” a denominação oficial deste e a marca do produto.

§ 2º- Entende-se por “lista de ingredientes” os componentes, bem como sua proporção utilizados na elaboração do produto, devendo ser precedida da expressão “ingredientes:” ou “ingr.:”.

§ 3º- Entende-se “informação nutricional” os dados referentes às propriedades nutricionais de cada produto, de acordo com as normas vigentes.

§ 4º- Entende-se por “conteúdo líquido” a quantidade de produto existente, expressa em unidades do Sistema Internacional (SI), de massa, volume ou unidade, devendo ser precedidas das expressões:

I – “conteúdo líquido”, “cont. líquido” ou “peso líquido” para produtos que utilizarem unidades de massa;

II – “conteúdo líquido”, “cont. líquido” ou “volume líquido” para produtos que utilizarem unidades de volume;

III – “quantidade de unidades” ou “contém” para produtos que utilizarem apenas unidades.

§ 5º- Entende-se por “identificação da origem” a descrição dos seguintes itens:

I – O nome e o endereço do fabricante, produtos ou fracionador limitada;

II – Identificação da razão social do estabelecimento;

III – O número de registro do estabelecimento junto ao S.I.M.;

IV – A utilização do termo “Indústria Brasileira”;

V – A utilização de uma das seguintes expressões: “fabricado em...”, “produto...”, “indústria...”.

§ 6º- Entende-se por “data de fabricação e identificação do lote” a data em que foram fabricados ou que estiverem prontos para consumo e o lote de fabricação a que pertença os alimentos.

§ 7º – Entende-se por “data de validade mínima” a data máxima a qual o produto deverá ser consumido sem provocar riscos à saúde ou perda da qualidade, devendo constar:

I – Dia e mês para produtos que tenham duração mínima não superior a três meses ou, mês e ano para produtos que tenham duração mínima superior a três meses,

II – Utilização de uma das seguintes expressões: “consumir antes de ...”, “válido até...”, “validade...”, “vence (em)...”, “vencimento...”, “venc...” ou “consumir preferencialmente antes de...”.

§ 8º– Entende-se por “carimbo oficial do S.I.M.” aquele determinado pela Inspeção Municipal para o produto em questão.

Art. 93- A juízo do S.I.M. poderão ser acrescentados ou suprimidos itens constantes nos rótulos conforme o tipo de produto.

Art. 94- As informações contidas nos rótulos deverão estar escritas em português, com caracteres de tamanho adequado que realce a visibilidade, podendo a juízo do S.I.M. existir textos em outros idiomas.

CAPÍTULO XIV

REGISTROS DE RÓTULOS E PRODUTOS

Art. 95 - Todas as matérias-primas e produtos oriundos de estabelecimentos sob Inspeção Municipal deverão estar regularmente registrados no S.I.M.

Art. 96- As solicitações para aprovação, alteração ou cancelamento do registro de produtos, bem como seus respectivos rótulos serão encaminhados ao S.I.M. através dos seguintes documentos:



- I- Formulário de pedido devidamente preenchido;
- II- Croqui de rótulo, onde constem todos os dizeres, inscrições e desenhos do modelo definitivo;
- III- Memorial descritivo do processo de fabricação do produto, detalhando os ingredientes utilizados, bem como suas quantidades, exceto quando forem pedidos de cancelamento;
- IV- Comprovante de pagamento da respectiva taxa de registro para os casos de pedidos de registros de novos rótulos;

Art. 97- O registro dos rótulos e produtos atenderá uma numeração crescente e sequencial de dois dígitos, antecedida do número de registro do estabelecimento e ano de integração ao S.I.M.

Parágrafo único Os estabelecimentos, quando da realização de suas atividades, deverão disponibilizar rótulos e embalagens em número e condições de higiene adequadas, que atendam a demanda da produção.

CAPÍTULO XV

CARIMBOS DA INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 98- Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. terão como elementos básicos o termo “**Serviço de Inspeção Municipal**”, os números de registro do estabelecimento e do produto, as palavras: “**inspecionado**” ou “**condenado**” e o termo “**Ponta Porã**”.

Parágrafo único - O Carimbo do Serviço de Inspeção Municipal representa a marca oficial usado unicamente em estabelecimentos devidamente registrados no S.I.M., constituindo o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

I – Modelo:

a) Forma: redonda

b) Dimensões: proporcional à embalagem, previamente aprovada ao S.I.M.

c) Dizeres: SECRETARIA MUN. DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL E MEIO AMBIENTE, PONTA PORÃ, contornando; SIM e INSPECIONADO, localizado ao centro seguido do número do Certificado de Registro do estabelecimento.

d) Imagem:



CAPITULO XVI

TRANSPORTE E TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 99 - Todos os produtos de origem animal, em trânsito no município de Ponta Porã, deverão estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados em conformidade com o disposto neste decreto.

Art. 100- O transporte dos produtos de origem animal deverá ser feito de forma que estes possam ser mantidos em perfeito estado de conservação.

Parágrafo único - As matérias-primas e produtos destinados ao consumo humanos não poderão ser transportados conjuntamente a produtos ou mercadorias de outra natureza, a qual apresente riscos de contaminação destes à saúde pública;

Art. 101- Os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos com Serviço de Inspeção Municipal, que estiverem em trânsito, deverão acompanhar obrigatoriamente dos seguintes documentos:

- I – Nota Fiscal do estabelecimento ou Nota Fiscal do produto, devidamente autorizadas pelo S.I.M.;
- II – Alvará Sanitário Especial do veículo transportador.

Art. 102- Os produtos que não atenderem as exigências estabelecidas neste Regulamento serão apreendidos pelas autoridades sanitárias, que lhe darão a destinação conveniente.

CAPÍTULO XVII

EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 103- A água, os produtos de origem animal, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estarão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

§ 1º- As análises Tecnológicas dos produtos de origem animal atenderão os padrões legais vigentes no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) do RIISPOA e legislações pertinentes.

Art. 104- Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., do cronograma oficial de análises físico-química e microbiológica da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal e demais disposições legais.

§ 1º- Para efeito deste Decreto, adota-se a seguinte definição:

- a) Análise Oficial: Amostra ou item de ensaio encaminhado para análise acompanhado de termo de colheita do controle oficial.
- b) SISBI-POA: Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 105- Consideram-se padrões legais vigentes aqueles através da Portaria nº 518 de 25 de março de 2004, do Ministério da Saúde, Resolução RDC nº12,

de 02 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos, Instrução Normativa nº 34 de 28 de maio de 2008 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, RIISPOA - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, aprovado pelo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952 e outros que venham a ser publicados.

Art. 106- Os custos decorrentes das análises realizadas serão arcadas pelos próprios estabelecimentos.

Art. 107- As autoridades públicas responsáveis pela vigilância sanitária de alimentos comunicação ao S.I.M. os resultados das ações fiscais e análises de rotina por elas realizadas, se dos mesmos resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos ou matérias-primas de origem animal oriundo de estabelecimentos sob Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO XVIII

FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 108- O S.I.M. disporá de pessoal técnico de nível superior e médio, em número adequado à realização do Serviço de Inspeção Sanitária "*ante e post-mortem*" e tecnologia, obedecendo à legislação vigente.

Art. 109- A Direção e execução das atividades inerentes ao S.I.M. será privativa do Médico Veterinário, conforme determinada Lei Federal nº 5517, de 23 de Outubro de 1968, Regulamentada pelo decreto nº 64704, de 17 Junho de 1969.

§ 1º- A Inspeção Municipal deverá dispor de meios para registro e compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, processamento de produtos e outros dados que porventura se tornarem necessários.

Art. 110- A Inspeção Industrial e Sanitária será instalada nos estabelecimentos, somente após estes estarem devidamente habilitados junto ao Município.

Parágrafo Único - A inspeção que se refere o caput deste artigo, a juízo do S.I.M., será instalada de forma permanente ou periódica.

CAPÍTULO XIX DAS TAXAS

Art. 111- As taxas dos atos do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. serão fixadas em Unidade Fiscal de Referência do Município de Ponta Porã – UFPP.

§ 1º - A conversão em moeda corrente far-se-á pelo valor da UFPP, vigente no primeiro dia do mês em que se efetive o recolhimento.

§ 2º - A arrecadação e a fiscalização das taxas incumbirá à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Sustentável e Meio Ambiente – Serviço de Inspeção Municipal.

I – Da aprovação do Projeto para primeira vistoria e relatório, por estabelecimento 3 UFPP.

II – Da instalação do S.I.M. para título de registro, por estabelecimento 2 UFPP.

III – Registro de rótulo, por item produzido 1 UFPP.

IV – Renovação anual 3 UFPP.

CAPÍTULO XX INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 112- Para efeito deste regulamento, considera-se infração a desobediência ou a inobservância ao disposto neste regulamento, em leis, normas técnicas

específicas, ou em outras que, por qualquer forma, se destinam à proteção à saúde pública.

Parágrafo único - Incluem-se entre as infrações previstas neste Regulamento, atos que procurem embargar a ação dos servidores do S.I.M. ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar a ação dos servidores do S.I.M. ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de inspeção e/ou fiscalização por desacato, suborno, ou simples tentativa;

Art. 113- As infrações ao presente regulamento serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

Art. 114- O resultado da infração é imputável a quem lhe deu causa ou para ela concorreu.

Art. 115- As penas administrativas a serem aplicadas por servidores do S.I.M. constarão de apreensão ou condenação das matérias-primas e produtos, subprodutos, multas, suspensão temporária da inspeção realizada pelo S.I.M. e cassação do registro ou relacionamento do estabelecimento, interdição total ou parcial dos equipamentos, instalações, dependências ou até mesmo o próprio estabelecimento.

Art. 116- São consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I- Adulterações - quando:

- a) Os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;
- b) No preparo dos produtos tenham sido empregada matérias-primas alterada ou impura;
- c) Tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécie diferentes da composição normal do produto sem prévia autorização do SIM;

II- Fraude - 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 pelo SIM;
- b) As operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;

III- Falsificações – quando:

- a) Os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais, privilégios ou ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL PREFEITURA MUNICIPAL PONTA PORÃ-MS exclusividade de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

Art. 117- Aos infratores de dispositivos do presente regulamento e de atos complementares e instruções que forem expedidas, podem ser aplicadas as seguintes penalidades:

I- Multa de 50 a 100 UFPP:

- a) Aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento, e a higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;
- b) Aos responsáveis pela permanência em trabalho, de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de saúde pública;

II- Multa de 100 a 150 UFPP:

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

b) Aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais do Serviço de Inspeção Municipal, para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no SIM;

CAPÍTULO XXI

TRANSFERÊNCIAS DE REGISTRO

Art. 118- Nenhum estabelecimento registrado ou relacionado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro ou relacionamento para a nova firma.

§ 1º - No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover, deve ser feita, pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita ao SIM, esclarecendo os motivos da recusa.

§ 2º - As firmas responsáveis por estabelecimentos registrados ou relacionados durante as fases do processamento da transação comercial devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram, em fase das exigências deste Regulamento.

§ 3º - Enquanto a transferência não se efetuar, continuará responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a firma em nome da qual esteja registrado ou relacionado.

CAPÍTULO XXII

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 119- O Serviço de Inspeção Municipal divulgará todas as normas que forem expedidas, para conhecimento das autoridades e, conforme o caso fará um comunicado direto aos órgãos envolvidos.

Art. 120 - As infrações ao presente regulamento serão punidas administrativamente e, quando for o caso, criminalmente.

Art. 121- As penas administrativas a serem aplicadas por servidores do S.I.M. constarão de apreensão ou condenação das matérias-primas e produtos, subprodutos, multas, suspensão temporária da inspeção realizada pelo S.I.M. e cassação do registro, interdição total ou parcial dos equipamentos, instalações, dependências ou até mesmo o próprio estabelecimento.

Art. 122 - Esta Lei entrará em vigor na data da sua publicação, revogando-se a Lei n. 4058, de 02 de dezembro de 2014.

Ponta Porã/MS, 04 de Abril de 2019.



Helio Peluffo Filho
Prefeito Municipal