

DECRETO N.º 076, DE 16 DE ABRIL DE 2020.

APROVA REGULAMENTO DO *SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE ORIGEM ANIMAL DE PATO BRAGADO – PR, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.*

O Prefeito do Município de Pato Bragado, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas, e com base na Ata apresentada pelo Conselho Consultivo do SIM, nomeados pelo Decreto 068/2020, resolve e

D E C R E T A

Art.. 1.º Fica aprovado o Regulamento do **Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Pato Bragado**, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente, nos termos do Anexo I deste Decreto.

Art.. 2.º Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Registre-se e Publique-se.

Gabinete do Prefeito do Município de Pato Bragado, Estado do Paraná, aos dezesseis dias do mês de abril de 2020.

Leomar Rohden
PREFEITO DO MUNICÍPIO

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITARIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM

ANIMAL DE PATO BRAGADO / PR



Pato Bragado, 2020.

CAPITULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

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

Art. 2º O serviço de inspeção Industrial e Sanitária dos produtos de origem Animal, de competência do município de Pato Bragado, de acordo com a lei federal nº 7.889 de 23 de novembro de 1989, e Lei Municipal 1.606, de 23 de agosto de 2018, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), vinculado a secretária municipal de Agricultura e meio ambiente.

Art. 3º Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

- I – Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;
- II – Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;
- III – Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Art. 4º Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste Regulamento, os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos das abelhas e seus derivados.

Parágrafo único – A inspeção e a fiscalização a que se refere o caput deste Art.º, abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante e post mortem dos animais, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 5º As ações do SIM contemplam as seguintes atribuições:

- I – Coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados ou relacionados, dos produtos de origem animal comestíveis ou não e seus derivados;
- II – Verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção ante e post mortem de animais de abate;
- III – manter disponíveis registros nosográficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal;

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

V – Verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados ou relacionados;

VI – Coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal, em frequência adequada a cada atividade

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

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

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

X – Elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

Art. 6º O presente Regulamento e demais atos complementares que venham a ser expedidos devem ser executados em todo o território municipal, ficando a cargo do chefe de agricultura e meio ambiente fazer cumprir estas normas, e também outras que venham a ser implantadas, desde que por meios legais, que digam respeito a Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos filiados ao SIM.

Art. 7º A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

Art. 8º O registro de estabelecimentos junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura, ou Serviço de Inspeção Estadual (SIP) da Secretaria Estadual de Agricultura do Paraná isenta a obrigatoriedade de seu registro junto ao órgão municipal de Inspeção (SIM).

Art. 9º Entende-se por “estabelecimento de produtos de origem animal”, para efeito deste regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

Parágrafo Único: A simples designação “estabelecimento” abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente regulamento.

Art. 10 Todo estabelecimento que realize o comércio municipal de produtos de origem animal devem obrigatoriamente estar registrados no SIM.

Art. 11 Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem: I – Os de carne e derivados;
II - Os de leite e derivados;
III – Os de pescado e derivados;
IV – Os de ovos e derivados;
V – Os de mel, cera de abelhas e demais subprodutos apícolas.

CAPÍTULO II DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 12 Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados e definidos como:

I – Matadouro-frigorífico;

II – fábrica de conservas de produtos cárneos;

III – matadouro - fábrica conservas;

IV – Entrepasto de carnes e derivados;

V - Matadouro de aves e pequenos animais;

§ 1 – 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 e racional de subprodutos não comestíveis, devendo possuir instalações de frio industrial;

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

§ 3 - Entende-se por matadouro e fábrica de conserva o estabelecimento que dispõe que realize as atividades descritas nas alíneas I e II deste inciso;

§ 4 – 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 animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do SIM;

§ 5 – 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;

Art. 13 A designação “produto”, “subproduto”, “mercadoria” significam, para efeito do presente regulamento, que se tratam de “produtos ou matéria-prima de origem animal”.

Art. 14 Por “produtos cárneos” entendem-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

CAPITULO III DE LEITE E DERIVADOS

Art. 15 Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos como:

I – Propriedades rurais, compreendendo Fazenda;

II – Estabelecimentos industriais, compreendendo Granja leiteira, Usina de beneficiamento, fábrica de laticínios, queijaria e Entrepasto de laticínios.

§ 1 – Entende-se por propriedades rurais, aquelas destinadas a produção de leite para posterior processamento em estabelecimento industrial sob fiscalização e inspeção sanitária oficial;

§ 2 – Entende-se por estabelecimentos industriais os destinados a recepção, transferência, refrigeração, beneficiamento, industrialização, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, embalagem, rotulagem, acondicionamento, conservação, armazenagem e expedição do leite e derivados.

Art. 16 Os estabelecimentos industriais para leite e derivados são classificados como:

I – Granja Leiteira;

II – Usina de Beneficiamento;

III – Fábrica de Laticínios;

IV – Queijaria;

V – Entrepasto de Laticínios.

§ 1 – Entende-se por Granja Leiteira o estabelecimento destinado à produção, pasteurização e envase de leite para o consumo humano direto e à elaboração de derivados lácteos, a partir de leite de sua própria produção e/ou associados.

§ 2 – Entende-se por Usina de Beneficiamento o estabelecimento que tem por finalidade principal a recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite destinado ao consumo humano direto.

§ 3 – Entende-se por Fábrica de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção de leite e derivados para o preparo de quaisquer derivados lácteos.

§ 4 – Entende-se por Queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural, destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, ou de seus associados.

§ 5 – Entende-se por Entrepasto de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção, toaleta, maturação, classificação, fracionamento, acondicionamento e armazenagem de derivados lácteos.

Art. 17 a propriedade rural, caracterizada por se situar em área rural do município, deve comprovar anualmente a realização de exames de brucelose e tuberculose, bem como a vacinação contra a brucelose em novilhas de 3 a 8 meses;

Art. 18 a Queijaria deve estar obrigatoriamente vinculada a um Entrepasto para Laticínios registrado no SIM, ou possuir estrutura própria de maturação em escala proporcional à produção da Queijaria, na qual será finalizado o processo produtivo com toaleta,

maturação, embalagem, rotulagem e armazenagem do queijo, garantindo-se a rastreabilidade.

CAPITULO IV DO PESCADO E DERIVADOS

Art. 19 Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I – Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado;

II – Entrepasto de Peixes e produtos de pesca.

§ 1 – Entende-se por Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado o estabelecimento que possui dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, preparação, acondicionamento e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

§ 2 – Entende-se por Entrepasto de Peixes e produtos de pesca o estabelecimento que possui dependências próprias para recepção, manipulação, frigorificação e distribuição de peixes e seus produtos.

CAPITULO V DE OVOS E DERIVADOS

Art. 20 Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I - Granja avícola;

II - Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1 - Entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, ao acondicionamento, rotulagem, armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta. É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 2 - Entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.

Art. 21 É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

Art. 22 Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

CAPITULO VI DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 23 É classificado como estabelecimento de extração e/ou Beneficiamento de produtos das abelhas.

I – Entende-se por Unidade de Extração e/ou Beneficiamento de Produtos das Abelhas o estabelecimento destinado à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos das abelhas.

§ 1 – O estabelecimento poderá industrializar e embalar produtos das abelhas em pequenas embalagens, devendo para isso, dispor de instalações e equipamentos adequados para tal.

§ 2 – Permite-se a utilização de Unidade de Extração Móvel de Produtos das Abelhas montada em veículo, provida de equipamentos que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, operando em locais previamente aprovados pela Inspeção Municipal, que atendam às condições estabelecidas em normas complementares e deverá ser relacionada junto ao SIM.

CAPITULO VII DO REGISTRO E APROVAÇÃO DE PROJETOS

Art. 24 Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal no município, será obrigatória ao interessado requerer aprovação e registro prévio perante ao SIM, de sua localização e projeto.

Art. 25 A inspeção industrial e sanitária deverá ser instalada de forma permanente ou periódica:

I – Terão inspeção permanente os estabelecimentos de carnes e derivados que realizam abate, ou abate e industrialização, das diferentes espécies de animais, e outros que se julgar necessário, a critério do SIM;

II – Estabelecimentos que não se enquadrem no parágrafo anterior terão a inspeção estabelecida de forma periódica, com frequência a ser determinada pelo SIM.

Art. 26 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. 27 Estabelecimentos que industrializem em qualquer forma produtos de origem animal, devem se encontrar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal Nº. 7.889, de 23/11/1989, obrigando-se a obter registro junto ao SIM.

Art. 28 Estabelecimentos a que se referem o Art.igo anterior, receberão número de registro. Este número obedecerá a uma seriação própria e independente, fornecido pelo SIM, e obrigatoriamente deverá constar nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

Art. 29 O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e, quando este possuir mais de uma atividade industrial, deve ser acrescentada uma nova classificação à principal.

Art. 30 A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no Serviço de Inspeção Municipal e as atividades e os acessos serão totalmente independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

Art. 31 Para obtenção do registro junto ao SIM, o estabelecimento interessado deverá encaminhar ao serviço de inspeção os seguintes documentos:

I – Requerimento simples dirigido ao responsável pela inspeção;

II - Laudo de aprovação prévia de terrenos, de acordo com instruções regidas pela Secretária municipal de Agricultura;

III – Licença ambiental prévia, emitida pelo órgão ambiental competente, ou estar de acordo com a Resolução CONAMA nº 385/2006;

Parágrafo Único: Estabelecimentos que se enquadram, na resolução nº 385/2006 do CONAMA são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a licença ambiental única.

IV – Apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para o caso de empreendimentos individuais;

V – Planta baixa ou croquis das instalações, com layout dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;

VI – Memorial econômico-sanitário simples;

VII – Apresentação de um profissional legalmente habilitado como Responsável Técnico (RT).

VIII – boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

IX – Alvará de funcionamento e Licença sanitária.

§ 1 - O pedido de aprovação prévia do terreno deve ser instruído com o laudo de inspeção elaborado por servidor do SIM.

§ 2 - Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, serão verificadas as plantas, além de realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

Art. 32 As plantas ou croquis a serem apresentadas para aprovação prévia de construção devem ser assinados pelo proprietário ou representante legal do estabelecimento e pelo engenheiro responsável pela elaboração e conter:

- I – Planta baixa ou croqui de cada pavimento;
- II – Planta baixa ou croqui com layout dos equipamentos.

Art. 33 Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.

Parágrafo Único - Entende-se por agroindústria rural de pequeno porte, de acordo com a resolução nº 385/2006 do CONAMA, toda indústria que tenha área construída não superior a 250 m², que beneficie e/ou transforme produtos provenientes de explorações agrícolas, pecuárias, pesqueiras, aquícolas, extrativistas e florestais não madeireiros, gerando um baixo impacto no meio ambiente.

Art. 34 O estabelecimento solicitante de aprovação dos projetos não pode dar início às construções sem que as mesmas tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 35 Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, para fins de registro ou relacionamento e funcionamento, exceto para unidade móvel de extração, é obrigatória a apresentação prévia de boletim oficial de análise da água de abastecimento, atendendo os padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente.

§ 1 – Nos casos em que o estabelecimento é servido por rede de abastecimento pública, as análises prévias da água de abastecimento não se fazem necessárias.

§ 2 – Onde não for constatada a potabilidade da água, e o caso permitir, mediante autorização do Serviço de Inspeção Municipal, se fará necessário a implementação de equipamento de cloração da água de abastecimento.

Art. 36 Cumpridas as exigências do presente Regulamento, será encaminhada a emissão do Título de Registro no SIM, com posterior autorização do funcionamento do estabelecimento juntamente com o início das atividades de inspeção.

Art. 37 Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único – Será cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de 2 (dois) anos.

CAPITULO VIII

DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 38 O abate de animais para o consumo público, ou para matéria prima, na fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de leite, ovos e mel no município, estarão sujeitos às seguintes condições:

I – O abate e a industrialização de carnes e leite, só poderão ser realizados no município, em estabelecimentos registrados junto ao serviço de inspeção;

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

III – Os animais destinados ao abate deverão obrigatoriamente passarem pela inspeção “ante” e “post-mortem”, além de serem abatidos usando métodos humanitários. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá obedecer a requisitos de uma boa higiene, a fim de manter a inocuidade do produto final;

IV – Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis, deverão possuir meios para produção e/ou manutenção do frio, observando-se as demais exigências regulamentares. Em determinados casos, e com autorização do SIM, este transporte poderá ocorrer apenas com a utilização de meio isotérmico, desde que atendidos os aspectos de higiene e manutenção da temperatura até o local da entrega.

Art. 39 O estabelecimento deve ser localizado em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e de poeira.

Art. 40 De preferência, deve estar instalado no centro do terreno, protegido por cercas para evitar a entrada de animais, ser afastado dos limites das vias públicas em no mínimo cinco metros, e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação de veículos de transporte. Adiciona-se uma exceção aqueles que já estejam instalados e que não disponham deste afastamento das vias públicas. Nestes casos as operações de recepção e expedição devem ocorrer de forma interiorizada.

Art. 41 Dispor de área externa e pátios construídos de modo que reduzam e evitem ao máximo a formação de poeira e lama.

Art. 42 Dispor de abastecimento de água potável e clorada, para atender suficientemente as necessidades de trabalho do estabelecimento, bem como as dependências sanitárias.

Art. 43 Dispor de local adequado para higienização de veículos envolvidos no transporte de animais vivos.

Art. 44 Dispor de iluminação natural e artificial, bem como ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 45 Possuir piso de material impermeável, resistente a abrasão e a corrosão, com pequeno caimento para facilitar o escoamento de águas residuais, bem como para facilitar os processos de limpeza e desinfecção.

Art. 46 Ter paredes lisas, de cor clara, permitindo uma fácil limpeza, sendo de azulejo ou outro material aprovado pelo SIM.

Art. 47 Possuir forro de material impermeável, resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, permitindo uma fácil lavagem e desinfecção. A critério do SIM, o mesmo pode ser dispensado, caso o telhado garanta uma perfeita vedação que impeça a entrada de sujeira e/ou insetos, tendo também uma fácil possibilidade de desinfecção e higienização.

Art. 48 Dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados. Este local deve ser construído de parede até o teto, não tendo comunicação com locais que manipulem produtos comestíveis.

Art. 49 Dispor de mesas e materiais resistentes e impermeáveis, de preferência aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis, e que permita uma fácil higiene e desinfecção.

Art. 50 Dispor de materiais necessários para a atividade, como tanques, caixas, bandejas e demais recipientes, todos de superfície lisa e que permitam uma fácil higiene e desinfecção.

Art. 51 Dispor nas dependências do estabelecimento, de pias, sabão líquido, sanitizantes e esterilizadores, quando necessário, e em boas condições de funcionamento e número suficiente para a atividade.

Art. 52 Dispor de uma rede de esgoto que permita um eficiente escoamento dos dejetos, e que evite o refluxo de odores, bem como a entrada de roedores e outros animais.

Art. 53 Dispor de dependências sanitárias e vestiários, em proporção adequada ao número de funcionários, com acesso indireto as dependências industriais, quando localizadas junto ao corpo da instalação.

Art. 54 Dispor de currais, pocilgas e/ou apriscos, com ligeiro caimento em direção aos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para uso dos animais, além de pontos de água para lavagem dessas instalações e dos meios de transporte.

Art. 55 Dispor de telas em todas as janelas, de modo a impedir a entrada no estabelecimento de insetos, pássaros e roedores.

Art. 56 Dispor de almoxarifado, para a guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros usados no estabelecimento

Art. 57 Quando necessário, dispor de dependência para uso como escritório, inclusive para uso do pessoal da inspeção sanitária, podendo está ser separada do estabelecimento.

Art. 58 Manter um controle de combate a pragas, roedores e quaisquer outros que possam trazer risco a higiene e sanidade dos produtos de origem animal. Este serviço pode ser realizado por empresas terceirizadas.

Art. 59 Quando necessário, a critério do SIM, deverão ser feitas trocas ou manutenções nas instalações e/ou equipamentos.

Art. 60 As demais informações e especificações, que não estejam contidas neste capítulo, deverão seguir normas técnicas de instalações e equipamentos equivalentes ao Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952 – RIISPOA e outras que vierem a substituí-lo.

Art. 61 Será permitido o sacrifício dos animais somente após a devida insensibilização, utilizando-se de métodos adequados a espécie, sempre utilizando-se de normas específicas de abate humanitário. A sangria deve ser imediata a insensibilização, respeitando-se um tempo mínimo de 3 minutos, antes do qual não poderá ser realizado nenhum procedimento.

Art. 62 Eviscerar sempre sob as vistas de funcionário do SIM, em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e a carcaça do animal. Em casos de evisceração retardada, a destinação será dada de acordo com critério do médico veterinário.

Art. 63 As operações de abate devem ser efetuadas de forma a manter a correspondência entre carcaça, cabeça e vísceras. Em casos que isso não seja possível, e caso o SIM julgue necessário, as peças deverão possuir identificação.

Art. 64 Será permitida a retirada de material contaminado para industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), com a liberação devida do SIM.

Art. 65 As operações de inspeção “ante” e “post” mortem, bem como a de produtos de origem animal e derivados, deverão estar de acordo e seguir as normas e legislações vigentes.

Art. 66 Estabelecimentos que após seu registro no SIM desrespeitarem o presente regulamento e demais Normas complementares que venham a ser expedidas em função deste, serão notificados das irregularidades e das determinações para o saneamento das irregularidades, tendo para isso um prazo de trinta (30) dias corridos do recebimento da confecção do Relatório de Não Conformidade. Este prazo pode ser estendido a critério do SIM.

Art. 67 As reformas, ampliações, alterações ou reaparelhamento nos estabelecimentos de produtos de origem animal estão condicionados à prévia aprovação do setor de inspeção do SIM.

Art. 68 Em caso de locação ou venda do estabelecimento registrado, o locatário ou comprador deverá imediatamente promover a transferência da titularidade do registro através de requerimento dirigido ao departamento de inspeção do SIM. Havendo recusa do locatário ou comprador em promovê-la, o proprietário atual deverá comunicar o fato ao SIM.

Art. 69 Enquanto não concluída a transferência do registro junto ao SIM, permanecerá responsável pelas irregularidades verificadas no estabelecimento a pessoa física ou jurídica em nome da qual esteja registrado.

Art. 70 Caso o titular tenha efetivado a notificação e o comprador ou locatário deixar de apresentar no prazo máximo de trinta (30) dias os documentos necessários a transferência de responsabilidade, o registro deverá ser cancelado, condicionando-se o seu estabelecimento ao cumprimento de exigências para registro inicial.

CAPITULO IX DA HIGIENE DO ESTABELECIMENTO E PESSOAL

Art. 71 Todas as dependências dos matadouros ou indústrias devem ser mantidas em boas condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

Art. 72 Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, bem como na saída do sanitário e também durante a manipulação quando necessário.

Art. 73 Equipamentos, tanques, caixas, carrinhos, devem ser devidamente identificados, afim de evitar trocas entre os destinos de produtos comestíveis e não comestíveis.

Art. 74 Manter uma boa higiene dos pisos e paredes, com lavagens e desinfecção diárias, bem como de todo o equipamento e utensílios usados no matadouro/indústria.
Parágrafo Único: Durante os procedimentos de higienização, nenhuma matéria prima ou produto deverá permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza.

Art. 75 Usar uniformes, de cores claras, e mantê-los limpos.
Parágrafo único: Por “uniformes” entende-se calça, camiseta ou jaleco, protetor de cabeça (gorro ou toca, e capacete quando necessário), além de botas e avental (quando necessário).

Art. 76 Não fazer refeições nos locais de trabalho, bem como não armazenar no local objetos que não sejam destinados a uso durante os trabalhos. Também é proibido fumar nas dependências do estabelecimento.

Art. 77 Conservar e manter longe de quaisquer fontes de contaminação, os produtos comestíveis durante sua obtenção, armazenamento, embarque e transporte.

Art. 78 É proibido, nas instalações, o uso de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que por sua natureza e composição possam causar prejuízos a manipulação, estocagem e transporte de matérias primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 79 Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do município.

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

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

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

Art. 80 A água do abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade, de acordo com a legislação vigente.

Art. 81 Inspeccionar previamente os continentes, não permitindo o uso de carrinhos, recipientes ou demais continentes que tenham servido ao armazenamento de produtos não comestíveis para produtos comestíveis. Recipientes destinados ao acondicionamento de produtos condenados ou não comestíveis devem ser pintados na cor vermelha.

Art. 82 Não é permitida o uso de qualquer dependência do matadouro como residência.

Art. 83 Vetar a entrada de pessoas estranhas no ambiente de trabalho, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, ou encarregado do SIM.

CAPITULO X DA ROTULAGEM E DA EMBALAGEM

Art. 84 Entende-se por embalagem, o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados a exposição, embarque, transporte e armazenagem.

Art. 85 Produtos de origem animal destinados a alimentação humana, só podem ser armazenados em recipientes ou continentes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

Art. 86 As indústrias que produzem embalagens que mantenham contato com os produtos de origem animal destinados ao consumo humano deverão ser aprovadas pelo SIM.

Art. 87 Todos os produtos de origem animal destinados ao comércio, devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com este regulamento. O rótulo deverá conter as seguintes informações:

I – Nome ou marca de venda do produto, podendo conter palavras ou frases adicionais próximas a sua denominação, desde que não induzam os consumidores a erro com respeito a natureza e as condições físicas do produto;

II – Lista de ingredientes;

III – Forma ou modo de conservação do produto;

IV – Peso líquido, descrevendo a quantidade nominal em unidades do Sistema Internacional (SI), sendo unidade de massa para produtos granulados, volume para os líquidos e massa ou volume para os semilíquidos ou semissólidos;

V – Identificação de origem, descrevendo o nome e endereço do fabricante, produtor, fracionador ou firma responsável, a localização do estabelecimento, especificando o município de origem, a razão social e o número de registro do estabelecimento no SIM e a expressão “FABRICADO NO BRASIL” ou “INDUSTRIA BRASILEIRA”;

VI – Identificação do lote, informando data de fabricação, de embalagem e validade;

VII – Carimbo oficial do SIM;

VIII – Demais exigências previstas em legislações relacionadas.

Art. 88 Ficará arquivada na sede do sim uma cópia da embalagem de cada produto.

Art. 89 As solicitações para aprovação de registro, alteração e cancelamento de produtos devem ser feitas junto ao SIM.

Art. 90 Todos os produtos elaborados pelas indústrias devem possuir registro junto ao SIM. O registro de produtos é o ato de descrever os processos e procedimentos produtivos, atendendo aos regulamentos pertinentes que fixam as características mínimas de identidade, qualidade, conformidade, sanidade e inocuidade.

Art. 91 O número a ser atribuído ao registro deve ser sequencialmente gerado pelo estabelecimento, separado por barra seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

Art. 92 Para o caso dos produtos cujos padrões ainda não estejam definidos pelo RTIQ, ou outra legislação vigente, estes somente poderão ser registrados após a realização de estudos científicos e consultas a publicações de normas técnicas. Porém, o estabelecimento poderá comprovar os padrões do produto através de laudos de análises laboratoriais e embasamento científico, descrevendo os padrões em que o produto se encaixa no memorial descritivo do produto, mediante aprovação do SIM.

Art. 93 As carcaças, as partes de carcaças e cortes armazenados ou em trânsito, ou entregues ao comércio, devem estar identificados, por meio de carimbos, etiquetas ou rótulos e embalados conforme modelos fornecidos pelo SIM.

Art. 94 Modelos de carimbos para uso no Serviço De Inspeção Municipal – SIM:

§ 1 – Para fins de padronização, ficam definidos os seguintes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal:

Modelo 1:



☒ Dimensões: dois centímetros e meio (2,5 cm) de diâmetro.

☒ Forma: Circular.

☒ Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO”, e logo abaixo o número de registro do estabelecimento junto ao SIM. Acompanhando a curva superior “PATO BRAGADO” e acompanhando a curva inferior a sigla “S.I.M.”. Usar fonte “Arial”, tamanho mínimo 7, todos em negrito e todas as letras maiúsculas.

☒ Uso: Embalagens e rótulos de produtos comestíveis com até um quilograma (1,0 Kg).

Modelo 2:



☒ Dimensões: Quatro centímetros (4 cm) de diâmetro.

☒ Forma: Circular.

☒ Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO”, e logo abaixo o número de registro do estabelecimento junto ao SIM. Acompanhando a curva superior “PATO BRAGADO” e acompanhando a curva inferior a sigla “S.I.M.”. Usar fonte “Arial”, tamanho mínimo 10, todos em negrito e todas as letras maiúsculas.

☒ Uso: Embalagens e rótulos de produtos comestíveis com mais de 1,0 Kg.

Modelo 3:



☒ Dimensões: sete centímetros (7 cm) de diâmetro.

☒ Forma: Circular.

☒ Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO”, e logo abaixo o número de registro do estabelecimento junto ao SIM. Acompanhando a curva superior “PATO BRAGADO” e acompanhando a curva inferior a sigla “S.I.M.”. Usar fonte “Arial”, tamanho mínimo 16, todos em negrito e todas as letras maiúsculas.

☒ Uso: Carcaças de bovinos, ovinos, caprinos e suínos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quArt.o.

☒ A tinta utilizada deve ser a base de violeta de metila ou outra aprovado pelo SIM.

Modelo 4:



☒ Dimensões: Três centímetros (3 cm) de diâmetro.

☒ Forma: Circular.

☒ Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “CONDENADO”. Acompanhando a curva superior “PATO BRAGADO” e acompanhando a curva inferior a sigla “S.I.M.”. Usar fonte “Arial”, tamanho mínimo 10, todos em negrito e todas as letras maiúsculas.

☒ Uso: Em produtos de origem animal e derivados condenados pelo SIM.

Parágrafo Único: As carcaças de aves e outros pequenos animais ficam isentas da necessidade de carimbo direto no produto, desde que acondicionadas por peças, em embalagens individuais e invioláveis, devendo constar nelas o carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos pela regra da rotulagem.

Art. 95 Fica criado no município, o carimbo de Inspeção municipal, para uso exclusivo no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 96 O carimbo é a identificação oficial usada unicamente em estabelecimento sujeito a fiscalização do SIM, constituindo o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente no município.

Art. 97 Para a confecção dos carimbos, a secretaria de agricultura e meio ambiente usará um modelo de autorização, numerado e controlado pelo próprio serviço de inspeção municipal. O carimbo utilizado durante o abate deve ficar sob a guarda do chefe do serviço de inspeção

CAPITULO XI DAS ANALISES LABORATORIAIS

Art. 98 A periodicidade e o tipo das análises laboratoriais dos produtos, água e outros a serem efetuados pelo estabelecimento registrado, serão definidos pelo controle de qualidade, estabelecendo um calendário de coletas de amostras individual para cada estabelecimento, observando legislação vigente.

Art. 99 Em estabelecimentos que se servem de água oriunda da rede de abastecimento pública, a análise prévia da água não se faz necessária.

Art. 100 Em casos de não conformidade com a legislação nos resultados das análises, o SIM tomará as medidas cabíveis para corrigir o problema junto as empresas.

Art. 101 O município poderá subsidiar até 50% (cinquenta por cento) o valor dos exames exigidos aos produtores locais.

CAPITULO XII DAS INFRAÇÕES

Art. 102 Incluem-se entre as infrações previstas neste regulamento:

- I – Atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do SIM no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização;
- II – Desacato, suborno, ou simples tentativa;

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

IV – Qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse ao SIM.

Art. 103 Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I – Advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II – Multa, de 500 (quinhentos) até 2.000 (dois mil) reais, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III – apreensão e/ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV – Suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;

V – Interdição, total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

Art. 104 As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

Art. 105 A interdição de que trata o inciso V do artigo 103 poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção. Caso não o seja até o prazo de 12 (doze) meses após a interdição, o estabelecimento terá o seu título de registro junto ao SIM cancelado.

Art. 106 Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

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

II – Forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III – contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV – Forem prejudiciais ou impréstáveis à alimentação por qualquer motivo;

V – Não estiverem de acordo com o previsto no presente regulamento de inspeção sanitária;

VI – Não apresentarem sinais característicos da realização de inspeção sanitária.

Art. 107 Além dos casos específicos previstos neste regulamento, são consideradas adulterações regra geral:

I - Quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;

II - Quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou adulterada;

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

IV - Quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;

V - Mascaram a data de fabricação com intenção dolosa.

§ 1 – Nos casos de adulterações, serão aplicadas multas no valor de 500 (quinhentos) reais.

Art. 108 São consideradas fraudes:

I - 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;

II - Quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão quanto aos produtos fabricados;

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

IV - Conservação com substâncias proibidas;

V - Especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.

§ 1º Nos casos de fraudes serão aplicadas as penalidades no valor de 1.000 (um mil) reais.

Art. 109 São consideradas Falsificações:

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

II - Quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

§ 1º Nos casos de falsificações serão aplicadas as penalidades no valor de 2.000 (dois mil) reais.

Art. 110 As penalidades a que se refere o presente Regulamento serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Art. 111 As multas a que se refere o presente Regulamento serão dobradas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco o isentam de ação civil e criminal.

Art. 112 Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, a respectiva localização e a firma responsável.

Art. 113 O auto de infração deve ser lavrado pelos profissionais da inspeção do SIM, devendo ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representantes da firma e por duas testemunhas.

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

Art. 114 O infrator poderá apresentar defesa ao órgão que lavrou o auto, em até 15 (quinze) dias após a lavratura do auto de infração, cuja decisão, em primeira instância, caberá ao Secretário da Agricultura do Município.

§ 1º - Após ciência da decisão proferida pelo Secretário da Agricultura do Município, caberá a empresa recurso em face da mesma, em única e última instância, no prazo de 15 (quinze) dias, cuja decisão final caberá ao Prefeito Municipal e/ou Vice-prefeito.

§ 2º - A defesa apresentada pelo infrator será, em qualquer caso, protocolada no SIM/POA que a receber, onde constará a identificação do servidor e a data de recebimento, e após, encaminhado ao Secretário da Agricultura do Município. O mesmo será feito com relação a recurso, porém este deve ser encaminhado ao Prefeito Municipal.

Art. 115 Julgado em definitivo o auto de infração e aplicada multa à autuada, a decisão será encaminhada ao respectivo Município, que procederá a cobrança da multa. O Município deve converter o valor da multa em UFRM (Unidade Fiscal de Referência Municipal).

Art. 116 O infrator, uma vez multado, terá 30 (trinta) dias contados a partir do dia em que o infrator tenha sido notificado da lavratura do ato da multa para efetuar o pagamento da mesma e exibir ao SIM o competente comprovante de recolhimento à repartição. Em caso de interposição de defesa pelo infrator, este prazo será prorrogado em até 15 (quinze) dias após a ciência da decisão, caso esta seja pela manutenção da penalidade.

Art. 117 O não recolhimento da multa no prazo legal implica na cobrança fiscal a ser promovida pelo respectivo Município, por meio da constituição de certidão de dívida ativa, podendo nestes casos, ser determinada a suspensão das atividades deste estabelecimento.

Art. 118 Os servidores do SIM/POA, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma com produtos de origem animal.

Art. 119 O valor das multas cobradas através de autos de infração, deverá ser destinado e vinculado ao setor do SIM, a ser utilizado na compra de equipamentos para uso do serviço de Inspeção.

CAPITULO XIII DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SIM

Art. 120 O SIM deverá dispor de pessoal técnico de nível superior (Médico Veterinário) e médio em número adequado, devidamente capacitados para a realização de inspeção sanitária “ante e post-mortem” e tecnológica, obedecendo legislação vigente.

Art. 121 Deve ter a disposição meios para registro e compilação de dados estatísticos referentes a abates, industrializações de carnes, leite e seus derivados, condenações, além de outros dados que porventura se tornem necessários.

Art. 122 O SIM deverá possuir a sua disposição veículo, ou outro meio que viabilize a locomoção de seu pessoal até os locais onde seja necessária fiscalização, além de espaço físico e equipamentos necessários a execução dos trabalhos.

CAPITULO XIV DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 123 Todas as matérias primas, de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio de Pato Bragado, deverão ser provenientes de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária, de órgão equivalente a sua atuação, sendo devidamente identificado por rótulos, carimbos e documentos sanitários.

Parágrafo Único: Tratando-se de carnes *in natura*, deverão ser submetidos ao tratamento pelo frio no estabelecimento de origem.

Art. 124 Os produtos industrializados serão devidamente rotulados conforme as determinações do SIM.

Art. 125 Sempre que possível, a Secretaria municipal de Agricultura e meio ambiente, deve facilitar a seus técnicos, o acesso a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados aos objetivos deste regulamento.

Art. 126 Em casos de fraudes, adulterações, falsificações, ou outras situações que julgar necessária, o SIM pode solicitar um regime especial de fiscalização (REF), que consiste em

um maior rigor de fiscalização sobre todos os processos dentro da indústria, para assegurar a qualidade do produto final.

Art. 127 As autoridades de saúde pública, na vigilância sanitária de alimentos nos centros de consumo, deverão informar ao SIM os resultados das análises de rotina e fiscais, quando delas resultarem a apreensão ou condenação de produtos de origem animal.

Art. 128 Sempre que se julgar necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 129 Casos que gerem dúvida, ou que não estejam contidos no presente regulamento, devem ser obedecidas as normas do Ministério da Agricultura.