

**LEI REVOGADA PELA LEI Nº 2045/10**

Lei Nº 1656/02 de 15 de Agosto de 2002.

~~DISPÕE SOBRE A CRIAÇÃO DO SISTEMA DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, NO MUNICÍPIO DE BOM RETIRO.~~

~~Jair José Farias, Prefeito Municipal de Bom Retiro  
SC;~~

~~Faço saber a todos os habitantes deste município que a Câmara de Vereadores aprovou, e eu, sanciono a seguinte LEI:~~

**CAPÍTULO I  
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

~~Art. 1º - Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, com jurisdição em todo o território Municipal.~~

~~Art. 2º - A inspeção será exercida em estabelecimentos de abate e beneficiamento de produtos de origem animal, mediante requisição destes, em documento formal, junto ao setor competente da municipalidade.~~

~~Art. 3º - O serviço criado, conforme o artigo primeiro deste Regulamento, será de responsabilidade exclusiva do Médico Veterinário.~~

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

~~Parágrafo Único - Além deste regulamento, os outros, que virão por força deste artigo poderão abranger as seguintes áreas:~~

- a) classificação dos estabelecimentos;
- b) as condições e exigências para registro;
- c) a higiene dos estabelecimentos;
- d) a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais em abate;

- e) a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- f) padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- g) o registro de rótulos;
- h) as análises de laboratório;
- i) o trânsito de produtos, subprodutos e matérias primas;
- j) normas sanitárias para elaboração e comercialização de produtos comestíveis de origem animal;
- k) a carimbagem de carcaças e cortes de carnes bem como identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal.

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

**Art. 6º** - Os produtos de origem animal em natureza ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstas pela legislação em vigor, bem como, ao código do consumidor.

**Parágrafo Único** - Os estabelecimentos registrados no SIM, ficam sujeitos as obrigações contidas no artigo 102, incisos I, II, III, V, VIII, IX, X, XI, XII, XIII, XIV, XV, XVI, XVII, XVIII e XIX, do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitário dos Produtos de Origem Animal - RISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 30.691 de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto Federal nº 1.244 de 25 de junho de 1962.

## **CAPÍTULO II** **DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO** **DO REGISTRO OU RELACIONAMENTO**

**Art. 7º** - De conformidade com a Lei Federal nº 7.889 de 23 de novembro de 1989 e da Lei Estadual nº 8. 534, de 19 de janeiro de 1992, somente podem produzir, comercializar produtos de origem animal, os estabelecimentos devidamente registrados ou relacionados junto ao SIM, ou ainda por desenvolverem atividades de maior magnitude, e que estejam sob o abrigo de Registro Estadual ou Federal.

**Art. 8º** - A inspeção de que trata o presente Regulamento será realizada:

- a) nos estabelecimentos que recebam, abatam ou industrializem as diferentes espécies de açougue, entendidas como tais as fixadas neste regulamento;
- b) nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- c) nos estabelecimentos que recebem o pescado para distribuição ou industrialização;
- d) nos estabelecimentos que produzam ou recebam mel ou cera de abelha, para beneficiamento ou distribuição;
- e) nos estabelecimentos que produzam ou recebam ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;

f) nos estabelecimentos dos centros de consumo que recebem, beneficiem, industrializem, manipulem e distribuam, no todo ou em parte, matérias-primas e produtos de origem animal, procedentes de outros Estados, e do Estado de Santa Catarina, diretamente de estabelecimentos registrados com SIF ou SIE.

Art. 9º Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito do presente Regulamento qualquer instalação ou local no qual são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, o mel e a cera de abelhas e seus derivados e produtos utilizados em sua industrialização.

Art. 10º - Os estabelecimentos aos quais se referem os art. 8º e 9º receberão número de registro.

Parágrafo 1º - Estes números obedecerão seriação própria independente, uma para registro e outra para relacionamento, fornecido pelo SIM.

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

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

Art. 11º - O processo de obtenção de registro, junto ao SIM, deverá ser encaminhado através dos seguintes documentos:

- I - requerimento ao Prefeito Municipal;
- II - água de boa qualidade, tratada, etc.;
- III - vistoria de terreno ou estabelecimento;
- IV - plantas de situação e localização;
- V - plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;
- VI - plantas de cortes e fachadas;
- VII - projeto prevendo o tratamento de efluentes.

Parágrafo Único - Tanto para o requerimento do registro definitivo ou provisório, bem como relacionamento, considera-se indispensável a apresentação do boletim oficial de exame da água de abastecimento e cujo padrão microbiológico e químico deverá atender ao disposto no artigo 48 do Decreto Estadual nº 3.748 de 12 de julho de 1.993.

Art. 12 - Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente poderá dar inicio às obras, cabendo ao órgão responsável a realização de vistorias.

~~Art. 13~~ Concluídas as obras e instalados os equipamentos, de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM a vistoria prévia e autorização ou não do inicio dos trabalhos.

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

~~Art. 14~~ Será deferida a concessão de registro em caráter experimental, até a data da conclusão das demais obras e instalações, de acordo com o cronograma aprovado, atendendo aos seguintes requisitos:

- I — nenhuma etapa do cronograma poderá ter duração superior a um ( 01 ) ano;
- II — não será aprovada proposta de cronograma em que a conclusão final da implantação do projeto ultrapasse dois ( 02 ) anos;
- III — as exigências mínimas para o inicio da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria prévia, realizada pelo SIM, ou seja o estabelecimento pronto para ser utilizado.

~~Art. 15~~ O registro definitivo de Inspeção industrial e sanitária somente será concedido aos estabelecimentos que estejam devidamente registrados no órgão fiscalizador do exercício legal da atividade.

### **CAPÍTULO III DAS CARNES E LEITE EM NATUREZA**

~~Art. 16~~ O abate de animais para o consumo público, ou para matéria-prima, na fabricação de derivados, bem como, o beneficiamento de leite no Município, estarão sujeitos as seguintes condições:

~~Parágrafo 1º~~ O abate, a industrialização de carnes e do leite, só poderão ser realizados no Município em estabelecimentos registrados na União, Estados ou Município, tendo assim livre trânsito.

~~Parágrafo 2º~~ Os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos a inspeção veterinária “ ante ” e “ post- mortem ” e abatidos mediante processo humanitário. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de uma boa higiene.

~~Parágrafo 3º~~ Os veículos de transporte de carnes, pescado e vísceras comestíveis, deverão ser providos de meios para produção de frio (instalação frigorífica), observando-se as demais exigências regulamentares.

### **CAPÍTULO IV DA LOCALIZAÇÃO, IMPLANTAÇÃO E CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS QUE ABATEM E INDUSTRIALIZAM PRODUTOS DE ORIGEM**

## **ANIMAL**

**Art. 17** Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de qualquer natureza.

**Art. 18** Ser instalado, de preferência, em centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo (50) metros de distância e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação as vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

**Art. 19** Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, as necessidades de trabalho do abatedouro e das dependências sanitárias, tornando-se como referência os seguintes parâmetros: 800 (oitocentos) litros por bovino; 850 (oitocentos e cinqüenta) litros por suíno; 200 (duzentos) litros por ovino ou caprino; 30 (trinta) litros por ave e 06 (seis) litros por litro de leite industrializado.

**Art. 20** Dispor de água quente para uso diverso e suficiente às necessidades do matadouro, laticínios e demais tipos de estabelecimentos.

**Art. 21** Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

**Art. 22** Possuir piso de material impermeável, resistente à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como, para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

**Art. 23** Ter paredes lisas, impermeabilizadas com material cor clara (branco) com no mínimo 2,50 metros (dois metros e cinqüenta centímetros) de altura, de fácil lavagem e desinfecção. Os ângulos e cantos deverão ser arredondados e os parapeitos das janelas ser chanfrados.

**Art. 24** Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construindo de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Pode o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização.

**Art. 25** Dispor de dependências de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados. As dependências devem, ser construídas com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulam produtos comestíveis. De preferência separa-las das dependências que manipulam produtos comestíveis.

**Art. 26** Dispor de mesas com tampas de materiais resistentes e impermeáveis, de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

~~Art. 27 — Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção. Dispor nos locais de acesso as dependências e dentro das mesmas, de pias em boas condições de funcionamento. Os acessos, também devem ser providos de lavadouros de botas, lavadouros para mãos, com respectivos locais de desinfecção das mesmas.~~

~~Art. 28 — Dispor de rede de esgoto em todas as dependências com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligado a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, e de instalação para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como, de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas e de conformidades com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente.~~

~~Art. 29 — Dispor conforme legislação específica de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizada em seu corpo.~~

~~Art. 30 — Dispor de suficiente “pé direito” nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os bovinos dependurados após o atordoamento, permaneçam com a ponta do focinho distante, no mínimo, 0,75 (setenta e cinco centímetros) do piso, no caso de esfola aérea.~~

~~Art. 31 — Dispor de currais, pocilgas cobertas e ou apriscos com pisos pavimentados apresentando leve cimento no sentido dos rolos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e de postos de água, com pressão suficiente para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.~~

~~Art. 32 — Dispor de espaços mínimos de equipamentos que permitem as operações de atordoamento, sangria, esfola, evisceração, inspeção, acabamento às carcaças e da manipulação dos miúdos, com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final além de não permitir que haja contato das carcaças, já esfoladas entre si, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo SIM.~~

~~Art. 33 — Prover a seção de miúdos, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.~~

~~Art. 34 — Dispor de telas em todas as janelas e outras passagens para o interior além das demais aberturas, de modo a impedir à entrada de insetos. E imprescindível, igualmente, que o matadouro seja dotado de eficiente proteção contra roedores.~~

~~Art. 35 — Dispor de depósito para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados no matadouro e/ou indústria, separando os itens alimentícios dos demais, em depósitos separados.~~

~~Art. 36 Dispor de dependência, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal do serviço de inspeção sanitária, separado do matadouro e localizada à sua entrada.~~

~~Art. 37 Tratando-se de estabelecimento de carnes e derivados devem satisfazer mais as seguintes condições:~~

~~I — ser construídos em centro de terreno afastado dos limites das vias públicas preferencialmente 50 (cinquenta metros), e com entradas laterais, que permitam a movimentação de veículos de transportes;~~

~~II — ter os seguintes pés direitos: sala de matança de bovinos 7,00 (sete metros) da sangria a linha do matambro e daí por diante no mínimo 4,00 (quatro metros). Nas demais dependências o pé direito será de no mínimo 04 (quatro metros), em caso de adaptação aceita-se 3,50 (três metros e meio) com algumas modificações, tipo exaustor, etc.~~

~~III — dispor de currais cobertos, de bretes, banheiros, chuveiros, pedilúvios e demais instalações para recebimentos, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros e comedouros;~~

~~IV — dispor de locais apropriados para separação de animais doentes;~~

~~V — dispor no caso de matadouro — frigorífico, instalações e aparelhagem para desinfecção de vagões e outros veículos utilizados no transporte de animais;~~

~~VI — dispor de caldeiras com capacidade suficiente para a necessidade do estabelecimento;~~

~~VII — dispor de instalações de vapor e água em todas as dependências de manipulação e industrialização.~~

~~Art. 39 Tratando-se de estabelecimentos destinados ao recebimento industrialização do pescado, devem satisfazer mais o seguinte:~~

~~I — dispor, nos entrepostos do pescado, de câmera frigorífica para estocagem em temperatura de -15 C (menos quinze graus centígrados) a -25 C (menos vinte e cinco graus centígrados);~~

~~II — dispor de dependências para inspeção sanitária, recebimento, manipulação, classificação e distribuição do pescado;~~

~~III — Dispor de veículos apropriados e isotérmicos;~~

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

~~Parágrafo Único~~ As fábricas de conserva do pescado obedecerão, ainda no que lhes for aplicável, as exigências fixadas para o estabelecimento de carnes e derivados, e demais exigências feitas no RISPOA.

~~Art. 40~~ Tratando-se de estabelecimento de ovos e derivados, devem satisfazer mais o seguinte:

- I — dispor de sala ou de área coberta para tiragem dos ovos;
- II — dispor de dependência de recebimento de ovos;
- III — dispor de dependência para ovoescopia, exame de fluorescência da casca e verificação do estado de conservação dos ovos;
- IV — dispor de dependência para classificação comercial;
- V — dispor de câmaras frigoríficas;
- VI — dispor de dependências para industrialização, quando for o caso.

~~Art. 41~~ As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento e manipulação, elaboração, preparo e embalagem dos produtos.

~~Art. 42~~ Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas devem:

- I — dispor de dependências de recebimentos;
- II — dispor de dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto;
- III - dispor em caso de entreposto de laboratórios.

~~Art. 43~~ A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas nos Códigos de Obras, estaduais ou municipais, bem como as previstas em legislação ordinária dos Estados, Territórios e Municípios, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou atos complementares expedidos pelo SIM.

## **CAPITULO V**

### **DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE**

~~Art. 44~~ O sacrifício dos animais somente será permitido após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria. O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 03 (três) minutos, e esta, deve ser sempre realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores. A esfola só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

~~Art. 45~~ Em suínos, depilar e raspar logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperatura e métodos adequados, acrescentando também a

~~necessária lavagem da carcaça antes da evisceração. Quando usados outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.~~

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

~~Art. 46 — Eviscerar, sob as vistas de funcionário do SIM em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e carcaça do animal. Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e para tanto não podem ficar animais dependurados nos trilhos, nos intervalos do trabalho.~~

~~Art. 47 — Executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocadas por operações imperfeitas, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênico-sanitárias preconizadas.~~

~~Art. 48 — Marcar a cabeça do animal quando esta for destacada para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente. O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras, para em caso de condenação não haver troca.~~

**CAPITULO VI**  
**DA INSPEÇÃO “ANTE MORTEM” E “POST MORTEM”**  
**DA MATANÇA DE EMERGENCIA**  
**DAS CONSERVAS DERIVADAS DE PRODUTO CARNEO**  
**DA INSPEÇÃO DE PESCADOS E DERIVADOS**  
**DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO MEL E**  
**CERA DE ABELHAS**

~~Art. 49 — O SIM cumprirá no que se refere à inspeção “ante mortem” o disposto nos artigos 106 e 109 do RISPOA.~~

~~Art. 50 — O SIM cumprirá no que se refere à inspeção “post mortem” o disposto nos artigos 147 a 198 e 204 a 242 do RISPOA.~~

~~Art. 51 — O SIM fará cumprir nos artigos 130 a 134 do RISPOA, quando se tratar de matança de emergência.~~

~~Art. 52 — O SIM considera, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras, o previsto nos artigos 143, 144 e 145 do RISPOA, as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras apenas nos casos em que houver condição para tal, caso contrário serão condenadas.~~

~~Art. 53 — O SIM considera quando da inspeção das conservas de produtos carnes, o previsto nos artigos 364 a 437 do RISPOA.~~

~~Art. 54 — O SIM considera quando da inspeção de pescados e derivados, o previsto nos artigos 438 a 467 do RISPOA.~~

~~Art. 55 — O SIM cumprirá e fará cumprir, no que se referir à inspeção de leite e derivado, o disposto nos artigos 475 a 705 do RISPOA, bem como o que preconiza a Legislação Estadual e Municipal e as disposições do DILEI do MAPA e demais portarias e resoluções que falam sobre o assunto.~~

~~Art. 56 — O SIM considera quando da inspeção industrial e sanitários dos ovos e derivados, o previsto nos artigos 706 a 756 do RISPOA e demais portarias e resoluções do MAPA.~~

~~Art. 57 — O SIM considera quando da inspeção industrial e sanitária do mel e cera de abelhas, o previsto nos artigos 757 a 772 do RISPOA e demais portarias e resoluções do MAPA.~~

~~Art. 58 — Os materiais condenados oriundos da sala de matança e de outros locais, deverão ser desnaturalizados em equipamentos apropriados e em locais destinados a este fim. Igualmente, o sangue deverá no mínimo, sofrer cozimento, independente de sua utilização.~~

~~Parágrafo 1º — Admite-se tratamento desses materiais por coação em água fervente pelo tempo mínimo de 02 (duas) horas, quando estas matérias primas foram destinadas para alimentação animal direta.~~

~~Parágrafo 2º — A critério do SIM, será permitido a retirada de materiais condenados para a industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), desde que devidamente desnaturalizadas com substâncias aproveitadas para a finalidade, e que o seu tratamento seja efetuado recipiente e/ou veículos fechados específicos e aproveitados.~~

~~Parágrafo 3º — Caberá ao SIM, adotar critérios para funcionamento das graxarias industriais.~~

## **CAPÍTULO VII**

### **DAS DISPOSIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS**

~~Art. 59 — Todas as dependências de estabelecimentos de produtos de origem animal devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização dos trabalhos.~~

~~Art. 60 — Será exigido que os operários lavem e desinfetem as mãos antes de entrar no ambiente dos trabalho, quando necessário durante a manipulação e ao sair de sanitários.~~

~~Art. 61 — Marcar o equipamento, carrinhos, tanques e caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou carnes utilizadas na alimentação de animais. Para tal, se utilizará às denominações "comestíveis", "não comestíveis" e "condenados".~~

~~Art. 62 — Lavar e desinfectar diária e convencionalmente os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios usados nos estabelecimentos. No caso de desinfecção, os desinfetantes empregados têm que ser previamente aprovados pelo MAPA ou MS.~~

~~Art. 63 — Os estabelecimentos de produtos de origem animal controlados pelo SIM devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante autorização expressa pelo SIM.~~

~~Art. 64 — Exigir do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a expedição, o uso de uniforme de cor branca, mantidos convenientemente limpos. Será exigido inclusive protetores de cabeça (gorro e capacete) e botas.~~

~~Art. 65 — Exigir do pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados. Será exigido também nesses casos uniformes diferenciados (macacão azul).~~

~~Art. 66 — Será proibido que o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como, deposite produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.~~

~~Art. 67 — Será proibido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer uma das dependências do estabelecimento de produto de origem animal, sob pena de infração por parte da autoridade sanitária.~~

~~Parágrafo Único — Será exigido carteiras de saúde dos funcionários e proprietários, as quais devem renovadas a cada seis meses, pelo menos.~~

~~Art. 68 — Se fará, todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, raspagem, pintura e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos dos estabelecimentos sob seu controle.~~

~~Art. 69 — Deverão ser lavados e desinfectados tantas vezes quantas necessárias e mediante orientação do SIM, os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM.~~

~~Art. 70 — Deverão ser mantidas convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, intercaladas e ligadas à rede de esgoto.~~

~~Art. 71 — Deverão ser conservados ao abrigo de qualquer contaminação os produtos comestíveis, durante a fase de sua obtenção, bem como nas fases de estocagem, embarque e transporte.~~

~~Art. 72 — É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que por sua forma e composição possa causar prejuízo à manipulação, estocagem e transporte de matérias primas e de produtos usados na alimentação humana.~~

~~Art. 73 — Inspecionar previamente, os containers quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, respeitados os que forem julgados sem condições de uso. De modo algum é permitido o acondicionamento de matérias primas, ou produtos destinados a alimentação humana em carrinhos, recipientes ou demais continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.~~

~~Art. 74 — Não será permitido a utilização de qualquer dependência do estabelecimento como residência.~~

~~Art. 75 — Aos operários e proprietários que trabalham nos estabelecimentos sob o controle do SIM, será exigido que portem carteira de saúde a qual deverá ser atualizada semestralmente, ou antes se necessário.~~

~~Parágrafo Único — A inspeção de saúde dos operários, dos dirigentes ou proprietários será exigida pela autoridade sanitária do Município, sempre que julgar necessário, inclusive daquelas pessoas que exerçam atividades esporádicas no local.~~

~~Art. 76 — Qualquer funcionário de estabelecimento sob controle do SIM, deve ser afastado de suas atividades quando se apresentar com febre, doenças de pele, corrimento nasal, supuração ocular ou infecção respiratória.~~

~~Art. 77 — É vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades nos estabelecimentos sob controle do SIM, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, bem como pelo responsável pelo SIM.~~

## **CAPÍTULO VIII** **DA ROTULAGEM E DA CARIMBAGEM DOS DERIVADOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL**

~~Art. 78 — As matérias primas ou produtos finais de origem animal que derem entrada em indústrias e/ou no comércio municipal, deverão proceder de estabelecimentos sob inspeção industrial e sanitária de órgão federal, estadual ou do SIM, devidamente identificados por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.~~

~~Parágrafo Único — Tratando-se de carnes em natureza, estas deverão ser submetidas a tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem.~~

~~Art. 79 — Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e/ou carimbados conforme determinação do SIM.~~

Art. 80 – Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham, a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MS ou MAPA).

Art. 81 – Qualquer produto derivado de carnes ou do leite, deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo SIM.

Art. 82 – As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos, cujos modelos serão fornecidos pelo SIM.

Parágrafo 1º – Estes carimbos conterão obrigatoriamente a palavra “inspecionado” o número de registro do estabelecimento e a palavra Sim, a qual representará o Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo 2º – As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentos de carimbo direto do produto, desde que acondicionados por peças, em embalagens individuais e invioláveis onde conste o referido carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos para os rótulos.

## **CAPITULO X DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

Art. 83 – Com relação ao trânsito de produtos de origem animal, bem como carga viva, se cumprirá o que está previsto nos artigos 851 a 869 do RISPOA.

## **CAPITULO XI EXAMES DE LABORATÓRIO**

Art. 84 – O SIM cumprirá e fará cumprir, no que se referir aos exames laboratoriais, o disposto nos artigos 870 a 875 do RISPOA.

## **CAPITULO XII INFRAÇÕES E PENALIDADES**

Art. 85 – As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

Parágrafo Único – Incluem-se entre as infrações previstas neste regulamento, atos que procurem embarazar a ação dos servidores do SIM ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização, desacato, suborno ou simples tentativa, informações inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade e procedência dos produtos e, de modo geral,

~~qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse à Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal.~~

~~Art. 86 — Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, considera-se impróprios para o consumo no todo ou em parte, os produtos de origem animal:~~

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

~~II — que forem adulterados, fraudados ou falsificados;~~

~~III — que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;~~

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

~~V — que não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento.~~

~~Parágrafo Único — Nos casos do presente artigo, independentemente de quaisquer outras penalidades que couberem, tais como multas, suspensão da inspeção Municipal ou cassação de registro ou relacionamento, será adotado o seguinte critério:~~

~~a — nos casos de apreensão, após reinspeção completa será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, após o beneficiamento determinado pelo SIM;~~

~~b — nos casos de condenação, permite-se sempre o aproveitamento das matérias primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante assistência do SIM.~~

~~Art. 87 — Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são considerados adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:~~

~~I — adulterações:~~

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

~~b) quando no preparo dos produtos haja sido empregado matéria-prima alterada ou impura;~~

~~c) quando tenham sido empregados substâncias de qualquer qualidade tipo e espécie diferente da composição normal do produto, sem prévia autorização do SIM;~~

~~d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização nos rótulos;~~

~~e) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.~~

~~II — fraudes:~~

~~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) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
- c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento da sua composição normal ou de valor nutritivo intrínseco;
- d) conservação com substâncias proibidas;
- e) especificação total ou parcial na embalagem ou recipiente.

III — falsificações:

- a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégios ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- b) quando forem usados denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 88 Aos infratores dos dispositivos do presente Regulamento e de atos complementares e instruções normativas que forem expedidas, podem ser aplicadas as seguintes penalidades:

I — multa de R\$ 50,00 a 5.000,00:

- 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 fornecem leite adulterado, fraudado ou falsificado;
- b) aos responsáveis pela permanência em trabalho, de pessoas que não possuem carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente;
- c) aos que acondicionarem ou embalarem produtos em containers ou recipientes não permitidos;
- d) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo do SIM nas testeiras dos containers, nos rótulos ou em produtos;
- e) aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação;
- f) aos que infringirem quaisquer outras exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificadas outras penalidades.

II — multas de R\$ 5.001,00 a R\$ 10.000,00:

- a) as pessoas que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal para consumo privado, nos casos previstos neste regulamento, e os destinarem a fins comerciais;
- b) aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção Municipal, para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos, que não estejam registrados ou relacionados no SIM;
- c) aos que receberam e mantiveram guardados em estabelecimentos registrados e relacionados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;
- d) aos responsáveis por misturas de matérias-primas em percentagens divergentes das previstas neste regulamento;

- e) aos que adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal oriundos de outros Estados, procedentes de estabelecimentos não registrados ou relacionados no SIM;
- f) as pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel, que de acordo com o presente regulamento devem ser entregues ao consumo em embalagens originais;
- g) as pessoas físicas ou jurídicas que embaraçarem ou burlarem a ação dos servidores do SIM no exercício das suas funções;
- h) aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizarem lavagem e higienização do vasilhame, dos frascos, dos carros tanques e veículos em geral;
- i) aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem à limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados a alimentação humana;
- j) aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassam a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;
- k) aos que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor do SIM, junto às empresas de transportes, para a classificação de ovos nos entrepostos;
- l) aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;
- m) aos que infringirem os dispositivos deste regulamento, quanto a documentos de classificação de ovos nos entrepostos, referentes ao aproveitamento condicional;
- n) aos responsáveis por estabelecimentos registrados ou relacionados que não promoverem no SIM, as transferências de responsabilidade , previstas neste regulamento, ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essa exigência legal, por ocasião do processamento da venda ou locação;
- o) aos que lançarem no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo SIM;
- p) aos responsáveis pela confecção, impressão, litografia ou gravação de carimbos de Inspeção municipal a serem usados, isoladamente ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados ou em processo de registro no SIM;
- q) as firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo SIM.

### III – multa de R\$ 10.001,00 a 15.500,00:

- a) aos que lançarem mão de certificados sanitários, rotulagens e carimbos de inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo SIM;
- b) aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo SIM;
- c) aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento como se fosse de outro;
- d) aos que usaram indevidamente os carimbos de Inspeção Municipal;
- e) aos responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal que enviarem para o consumo de produtos sem rotulagem;

f) aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com as determinações da Inspeção Municipal.

IV - multa de R\$ 15.501,00 a R\$ 20.000,00:

- a) aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;
- b) aos que aproveitarem matérias primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados, no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- c) as pessoas físicas ou jurídicas que mantiverem, para fins especulativos, produtos que, a critério do SIM, possam ficar prejudicadas em suas condições de consumo;
- d) aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do SIM;
- e) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela Inspeção Municipal;
- f) aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal, em desacordo com os padrões fixados neste Regulamento ou nas fórmulas aprovadas, ou ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- g) às pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados ou relacionados no SIM, em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob Inspeção Municipal;
- h) aos responsáveis por estabelecimentos que adotarem animais em desacordo com a legislação em vigor, principalmente vacas, tendo-se em mira a produção animal do País.

**Parágrafo Único** — Serão aplicados ainda, a quaisquer firmas proprietárias ou responsáveis por casas comerciais que receberem, armazenarem ou expuserem à venda, produtos oriundos de outros Estados que não procedam de estabelecimentos sujeitos à inspeção Federal, cabendo aos servidores do SIM que constatarem as infrações, lavrarem competentes autos, onde o infrator terá o prazo de 30 (trinta) dias para recorrer com defesa do ato de infração.

**Art. 89** — Todo produto de origem animal exposto à venda do Município sem qualquer identificação que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, estará sujeito às penalidades previstas neste Regulamento.

**Art. 90** — As penalidades as quais se refere o presente Regulamento, serão aplicadas sem prejuízo de outras, que por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública e policiais.

**Art. 91** — As multas as quais 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 de ação criminal.

**Parágrafo 1º** - A ação criminal cabe, não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem a reincidência.

~~Parágrafo 2º — A ação não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do SIM, que poderá determinar a suspensão da Inspeção Municipal, cassação do registro ou a interdição do estabelecimento para a realização do seu comércio.~~

~~Art. 92 — Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringindo, a natureza do estabelecimento, bem como a respectiva localização e a firma responsável.~~

~~Art. 93 — O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, ou ainda, por duas testemunhas.~~

~~Parágrafo Único — Sempre que o infrator ou as testemunhas se neguem a assinar o auto, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias do auto de infração ao proprietário da firma responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada e mediante recebido (AR).~~

~~Art. 94 — O infrator, uma vez multado, terá 72 (setenta e duas) horas para efetuar o pagamento da multa e apresentar ao SIM, o competente comprovante de recolhimento à repartição arrecadadora municipal.~~

~~Parágrafo Único — O prazo de 72 (setenta e duas) horas a que se refere o presente artigo, é contado a partir do dia e hora em que o infrator tenha sido notificado na lavratura do auto de multa.~~

~~Art. 95 — O não recolhimento da multa no prazo legal, implica na cobrança executiva, mediante a documentação existente.~~

~~Parágrafo Único — Neste caso pode ser suspensa a Inspeção Municipal junto ao estabelecimento, podendo ser por prazo determinado ou definitivo.~~

~~Art. 96 — São responsáveis pela infração frente às disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:~~

~~I — os produtores de matéria-prima de qualquer natureza, aplicável à indústria animal, desde a fonte de origem, até o recebimento nos estabelecimentos registrados ou relacionados no SIM;~~

~~II — proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados ou relacionados onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, conservados, condicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal;~~

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

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

V — que transportarem produtos de origem animal.

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

Art. 97 — A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências a que tenham motivado, marcando-se-lhe, quando for o caso, novo prazo razoável para o cumprimento, findo a qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente multado no dobro da multa anterior, suspensa a Inspeção Municipal ou cassado o registro ou relacionamento do expediente.

### **CAPITULO XIII DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS**

Art. 98 — O serviço de Inspeção Municipal — SIM, é atribuição da Secretaria Municipal de Agricultura e será por ela gerido e administrado.

Art. 99 — O serviço de Inspeção Municipal, deverá dispor de Médico Veterinário, em número adequado a realização da inspeção sanitária “ante-mortem”, “post-mortem” e “tecnológica”, obedecendo a legislação vigente.

Art. 100 — O SIM manterá atualizado dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de produtos de origem animal, condenações de animais, e outros dados julgados importantes.

Art. 101 — Os estabelecimentos inspecionados ficam sujeitos as obrigações e penalidades prescritas neste regulamento, bem como, as advindas da legislação municipal vigente ou futura.

Art. 102 — Os valores das tabelas dos Atos de Inspeção Sanitária Industrial de Produtos de Origem Animal, ficam estabelecidos pela quantidade do animal abatido, pela tonelada de produtos elaborados e por cada 1000 (mil) dúzias de ovos, incluindo-se frações destes pesos.

Art. 103 — Pela prestação de serviços de Inspeção, após a concessão do registro definitivo, fornecido pela Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente do Município de Bom Retiro, serão cobrados os seguintes valores:

- a) Bovino..... R\$ 1,00 por animal
- b) Suíno, ovinos, caprino ..... R\$ 0,30 por animal
- c) Aves e coelhos ..... R\$ 0,01 por animal
- d) Pescados ..... R\$ 3,00 por tonelada
- e) Conservas ..... R\$ 3,00 por tonelada
- f) Fatiamento ..... R\$ 3,00 por tonelada
- g) Ovos ..... R\$ 3,00 por 1000 dúzias
- h) Der. Prod origem animal..... R\$ 3,00 por tonelada

~~Art. 104 — O pagamento dos valores, previsto no artigo anterior será mensal, e deverá ser realizado até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente da prestação dos serviços de inspeção, sendo recolhido em conta administrativa pela Secretaria de Finanças do Município.~~

~~Art. 105 — O não pagamento no prazo legal implicará em uma multa de 10% (dez por cento) sobre o valor devido e sua correção monetária, além da advertência por escrito.~~

~~Parágrafo Único — Após duas advertências, o infrator será penalizado com multa equivalente a R\$ 50,00 (cinquenta reais) por dia de atraso e, após a aplicação de três multas pelo mesmo motivo, a pena será a suspensão do alvará de licença por 5 (cinco) dias úteis.~~

~~Art. 106 — O transporte de produtos de origem animal deve ser feito por vagões, carros ou outros veículos apropriados, construídos expressamente para esse fim, e dotados de instalações frigoríficas.~~

~~Art. 107 — Sempre que possível, o SIM deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas, visando o melhor aprimoramento técnico dos mesmos.~~

~~Art. 108 — Nos pequenos abatedouros e fábricas de conservas de pescado, cujo volume de resíduos industrializáveis não justifique a instalação de aparelhagem para a sua transformação, fica a juízo do SIM, permitido o encaminhamento dessa matéria prima a estabelecimentos de maquinário próprio à finalidade.~~

~~Art. 109 — É proibida a entrada de pessoas estranhas aos trabalhos no interior do estabelecimento.~~

~~Art. 110 — Este Regulamento entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.~~

Prefeitura Municipal de Bem Retiro/SC, 15 de Agosto de 2002.

**JAIR JOSE FARIAS**  
**Prefeito Municipal**

Registrado e Publicado  
Na Data Supra

MARIA DE LOURDES DOS SANTOS  
Sec. Mun. de Adm. e Fazenda