



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA

LEI 1581/2012

Dispõe sobre a constituição do "Serviço de Inspeção Municipal" e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos industriais que produzam produtos de origem animal no Município de Sidrolândia - MS e dá outras providências

Daltro Fiuza, Prefeito Municipal do Município de Sidrolândia, Estado de Mato Grosso do Sul, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, faz saber que a Câmara Municipal Aprovou e ELE sanciona a seguinte Lei:

"REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL"

TÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - Esta Lei cria o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária, no Município de Sidrolândia/MS, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos de origem animal.

Parágrafo único - Esta Lei está em conformidade à Lei Federal nº 9.712/1998 e ao Decreto Federal nº 5.741/2006 e ao Decreto nº 7.216/2010, que constitui e regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA).

Art. 2º - A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será exercida pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente - SEDER e abrange:

- I. A higiene geral dos estabelecimentos registrados;
- II. A captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição da água para o consumo e escoamento das águas residuais;
- III. O funcionamento dos estabelecimentos;
- IV. As fases de recebimento, elaboração, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos de origem animal e suas matérias-primas, adicionadas ou não de produtos vegetais;
- V. O exame ante e post mortem dos animais destinados ao abate;
- VI. A embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas federais ou fórmulas aprovadas;
- VII. A classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas federais ou fórmulas aprovadas;
- VIII. Os exames organolépticos, microbiológicos, físico-químicos e histológicos das matérias-primas ou produtos;
- IX. As matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias;
- X. Os meios de transporte de animais vivos, os produtos derivados e suas matérias-primas destinadas à alimentação humana.

Art. 3º - Os técnico-técnicas em inspeção portará carteira de identidade funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente.

Parágrafo Único - É obrigatória a prévia apresentação da carteira de identidade funcional, sempre que o técnico/técnica em inspeção estiver desempenhando suas atividades profissionais.



"Deus seja Louvado"



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA

TÍTULO II
REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 4º - O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindustrial rural de pequeno porte:

Parágrafo primeiro: estende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte, o estabelecimento de propriedade de agricultores e agricultoras familiares, de forma individual ou comunitária, localizada no meio rural, destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate de animais e/ou industrialização de seus subprodutos, bem como o local onde serão recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados.

Parágrafo segundo: Estão sujeitos a registros os seguintes estabelecimentos:

- I. Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros) - aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de até cinco (5) toneladas por mês;**
- II. Estabelecimento de abate e industrialização de médios animais (suínos, ovinos, caprinos) - aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios animais de importância econômica, com produção máxima de até sete (7) toneladas por mês;**
- III. Estabelecimento de abate e industrialização de grandes animais (bovinos, bubalinos, eqüinos) - aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de grandes animais de importância econômica, com produção máxima de até oito (8) toneladas por mês;**
- IV. Fabrica de produtos cárneos - aqueles destinados a agro industrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de até cinco (5) toneladas por mês;**
- V. Estabelecimento de abate e industrialização de pescado - enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de quatro (4) toneladas por mês;**
- VI. Estabelecimento de ovos - destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, com produção máxima de cinco mil (5000) dúzias por mês;**
- VII. Unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de trinta (30) toneladas por anos;**
- VIII. Estabelecimento de leite e derivados - enquadram -se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente regulamento destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijos, iogurtes e outros derivados de leite, com processamento máximo de sessenta mil (60.000) litros por mês.**

Art. 5º - O registro será requerido junto à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

- I. Requerimento simples dirigido ao Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente do Município de Sidrolândia, solicitando o registro e a inspeção;**

2



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA

- II. Licença Ambiental concedida pelo Órgão Ambiental competente;
- III. Laudo de aprovação do terreno, realizada de acordo com as instruções baixadas pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente;
- IV. Apresentação da Inscrição Estadual, contrato social registrado na Junta Comercial e Cópia do cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, ou CPF do Produtor ou Produtora para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados;
- V. Planta baixa com cortes e fachadas da construção, de acordo com a capacidade instalada da indústria, 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. Relação discriminada do maquinário e fluxograma de produção;
- VII. Descrição dos dizeres de rotulagem para cada produto, modelo padrão para o SIM;
- VIII. Alvará de funcionamento liberado pela Administração Municipal;
- IX. Alvará de licença para construção, fornecido mediante aprovação de projeto;
- X. Exame de qualidade da água de serviço;
- XI. Contrato de responsabilidade técnica.

§ 1º - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana é considerado básico, para efeito de registro, a apresentação prévia de boletim oficial de exame de água de consumo do estabelecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e físico-químicos.

§ 2º - A contratação referida no inciso XI se dará mediante a celebração de contrato-padrão entre a agroindústria e empresa de assistência técnica oficialmente reconhecida, ou médico veterinário credenciado no órgão oficial de inspeção.

§ 3º - Ao responsável técnico, contratado nos termos previstos no § 2º, compete à execução do programa de defesa sanitária animal e o controle de qualidade nas fases de manipulação do produto.

§ 4º - Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por Engenheiro responsável ou Técnicos do Serviço de Extensão Rural do Estado, do Município ou de entidade privada.

§ 5º - Tratando-se de aprovação de estabelecimentos já edificados, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais ou sociais, bem como da água de abastecimento, rede de esgoto, tratamento de efluente e situação em relação ao terreno.

Art. 6º - As firmas construtoras ou as agroindústrias de pequeno porte não darão início à construção de estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, sem que os projetos tenham sido aprovados pela SEDER.

Art. 7º - Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto instalações, só poderão ser feitas após aprovação prévia dos projetos pela SEDER.

Art. 8º - O estabelecimento que interromper seu funcionamento, só poderá reiniciar suas atividades mediante a inspeção prévia de todas suas dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo Único - Quando a interrupção do funcionamento ultrapassar 12 (doze) meses será cancelado o respectivo registro.

Art. 9º - Quando ocorrer mudança de proprietário(s) e ou administrador (es) em estabelecimentos registrados, os novos responsáveis deverão, de imediato, proceder às devidas transferências no âmbito da SEDER.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA

TÍTULO III

FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 10º - Para aprovação dos estabelecimentos de produtos de origem animal devem ser satisfeitas as seguintes condições básicas:

- I. Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza;
- II. Dispor de iluminação natural e artificial protegida e abundantes, e de ventilação suficientes e adequadas em todas as dependências, respeitando as peculiaridades de ordem tecnológicas;
- III. Possuir pisos lisos impermeáveis e paredes azulejadas de cor clara, admitindo-se no caso de estabelecimentos de leite e derivados, pisos e paredes lisas e impermeabilizadas de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção. Os ângulos e cantos deverão ser arredondados e os parapeitos das janelas deverão ser chanfrados;
- IV. Possuir, nas dependências de elaboração de comestíveis, forro de material resistente à umidade e os vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeiras e contaminação, de fácil lavagem e desinfecção, podendo ser dispensado nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos, poeiras, pássaros e assegurar adequada higienização;
- V. Dispor de dependências e instalações mínimas, respeitadas as finalidades a que se destina, para o recebimento, industrialização, embalagem, depósito e expedição de produtos comestíveis. A dependência deve ser construída com parede até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos não comestíveis;
- VI. Dispor de mesas com revestimento de inox, polipropileno, ardósia e fibra de vidro para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, construídas de forma a permitir uma adequada lavagem e desinfecção;
- VII. Dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e que permitam uma fácil lavagem e desinfecção. Dispor, nos locais de acesso às dependências e dentro das mesmas, pias em boas condições de funcionamento. Os acessos também deverão ser providos de lavadouros de botas;
- VIII. Dispor de rede de abastecimento de água potável para atender, suficientemente as necessidades de trabalho;
- IX. 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, ligados a tubos coletores, e estes ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e de instalações para retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes em conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente;
- X. Dispor, conforme legislação específica, de vestiários e instalações sanitárias adequadas, de dimensões e em número proporcional ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo;
- XI. Para as agroindústrias de pequeno porte familiar, pode-se ter um vestiário e uma instalação sanitária apenas;
- XII. Possuir instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;
- XIII. Dispor de equipamentos necessários e adequados aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial, facilidade de higienização e inocuidade a saúde humana, inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis;
- XIV. Dispor, quando necessário, de equipamento gerador de vapor com capacidade para as necessidades do estabelecimento, instalado em dependência externa;



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA

XV. Dispor de telas em todas as janelas e outras passagens para o interior, além das demais aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos;

XVI. Dispor de depósitos adequados para guarda de embalagens, ingredientes, recipientes, continentes, materiais ou produtos de limpeza;

XVII. Dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para o pessoal do serviço de inspeção sanitária, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo;

CAPÍTULO I

ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 11 - Os estabelecimentos de carnes e derivados são assim classificados:

I. **Abatedouro-** estabelecimento industrial cujos produtos serão destinados ao comércio no município de Sidrolândia, dotado de instalações completas e equipamento adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue, sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito de subprodutos;

II. **Matadouro para abastecimento regionalizado-** estabelecimento dotado de instalações adequadas para matança de quaisquer das espécies de açougue, visando o fornecimento de carne processada, industrializada e/ou em natureza ao comércio regional;

III. **Charqueada-** estabelecimento que produz charque, dispoindo obrigatoriamente de instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias-primas e preparo de subprodutos não comestíveis;

IV. **Fábrica de produtos gordurosos-** estabelecimento destinado ao recebimento exclusivamente ao preparo de gorduras, excluída a manteiga, adicionadas ou não de matérias-primas de origem vegetal;

V. **Entrepasto de carnes e derivados-** estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, manipulação, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes resfriadas congeladas das diversas espécies de açougues e outros produtos animais;

VI. **Fábrica de produtos derivados não comestíveis-** estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos utilizados na alimentação não humana;

VII. **Estabelecimento classificado em conformidade com o Artigo 4º, Parágrafo Primeiro;**

Parágrafo Único - O matadouro para o abastecimento regionalizado mencionado no inciso II, será implantado em área rural e abaterá, obrigatoriamente, apenas animais oriundos de plantel local ou propriedades rurais vizinhas, caso em que esses plantéis vizinhos deverão pertencer a produtores associados e submetidos a um programa único de defesa sanitária animal.

Art. 12 - Considera-se "carne de açougue" as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente e que procede dos animais abatidos sob inspeção sanitária.

§ 1º - Consideram-se "miúdos" os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana, além de pés, mãos e cauda;

Art. 13 - Consideram-se "carcaça" o animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido de cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais;

§ 1º - Nos suínos, para efeito de reinspeção, desde que venham acompanhados dos respectivos certificados de inspeção, as suas carcaças podem ou não incluir o couro, cabeça e pés;

§ 2º - A "carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral dá as "meias carcaças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, dão os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros;



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA

Art. 14- A simples designação de “produto”, “subproduto”, “mercadoria” ou “gêneros”, significa, para efeito do presente regulamento, de que se trata de “produto de origem animal ou suas matérias-primas”.

SEÇÃO I

FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 15 - Os estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer as seguintes condições, excetuando-se entreposto de carnes e derivados:

I. Ser localizado em área suburbana ou rural e dispor de suficiente “pé direito” nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação das carcaças higienicamente, e demais matérias-primas;

II. Dispor de currais e/ou pocilgas cobertas, convenientemente pavimentadas e providas de bebedouros;

III. Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependências de matança suficientemente amplas para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, bem como o contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;

IV. Dispor, nos estabelecimentos de abate, de dependência par ao esvaziamento e limpeza dos estômagos e intestinos, a manipulação de cabeças e línguas e das demais vísceras comestíveis;

V. Dispor de câmaras frias, e quando for o caso, de graxaria, de sala de desossa, de dependências tecnicamente necessárias à fabricação de salsicharia e conservas, de depósito e salga de couros, de salga, ressalga, e secagem de carne, de depósito de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

VI. Dispor de equipamento completo e adequado, tais como, plataforma, mesas, carros, caixas, estrados, pias, esterilizadores e outros utilizados em quaisquer das fábricas de recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número suficiente e construído com material que permita fáceis e adequadas higienização;

VII. Possuir dependências específicas para higienização de carretilhas e/ou balancins, carros, gaiolas, bandejas e outros componentes de acordo com a finalidade do estabelecimento;

VIII. Dispor de equipamento gerador de vapor com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento, bem como de instalações de vapor de água em todas as dependências de manipulação industrial;

Parágrafo Único – Os estabelecimentos destinados ao abate de aves, coelhos e rãs devem satisfazer as condições seguintes:

I. Dispor de plataforma coberta para a recepção dos animais, protegidos dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares;

II. Dispor de mecanismo que permita realizar as operações de sangria, esfolia, evisceração e preparo da carcaça (toilette);

III. Dispor de dependências exclusivas para operações de sangria, escaldagem e depenagem, ou de esfolia, no caso de coelhos e rãs;

IV. Dispor de dependência para a operação de evisceração, toilette, pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;

V. Dispor, quando for o caso, de dependência para a realização de cortes de carcaças.

CAPÍTULO II

ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 16 – Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

I. Postos de leite e derivados- estabelecimentos intermediários entre as fazendas leiteiras e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios, destinados ao recebimento de leite, de

6



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA

- II creme e outras matérias-primas, para o depósito, por curto tempo, transvase, refrigeração, padronização ou côa gulação e transporte imediato aos estabelecimentos industriais registrados;**
III Estabelecimento industrial- destinado ao recebimento de leite e seus derivados, para a pasteurização, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem e expedição;
IV Estabelecimento classificado em conformidade com o Artigo 4º, Parágrafo Primeiro;

SEÇÃO I

FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 17 - Os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer as seguintes exigências:

- I. As seções industriais deverão possuir pé-direito com altura adequada de modo a permitir a instalação dos equipamentos sem comprometer a qualidade dos produtos;**
II. Possuir dependências ou local próprio para a higienização dos vasilhames e carros tanques, os quais deverão ser higienizados antes do seu retorno aos pontos de origem;
III. Dispor de cobertura adequada nos locais de carregamento e descarregamento de leite e seus derivados;
IV. Ter dependências para o recebimento da matéria-prima ou produtos, bem como laboratório de análise ou apresentar análise da matéria prima e seus derivados de laboratório autorizados;

§ 1º - Quando destinado ao resfriamento de leite, seleção, pré-resfriamento e remessa em carros tanques isotérmicos para beneficiamento complementar ou industrialização em outros estabelecimentos, deverá possuir dependências para beneficiamento da matéria-prima e devidamente instaladas;

§ 2º - Quando destinado ao recebimento de matéria-prima para o preparo de produtos derivados de leite, acabados ou semi-acabados, ou quando destinados a receber esses produtos, para complementação e distribuição, será necessário:

I. Possuir dependências para a elaboração ou fabricação de produtos derivados, sua conservação e demais operações, incluindo-se as câmaras de salga e cura de queijos com temperatura e umidade controladas;

II. Ter as demais dependências e equipamentos previstos nos § 1º e 2º deste artigo, considerando os produtos que serão elaborados ou fabricados;

§ 3º - Quando destinado ao beneficiamento de leite para o consumo direto, ou para outros estabelecimentos, ou que recebem leite já beneficiado para a distribuição ao consumo, ou ainda, desde que instalados e equipados, elaborem ou fabriquem produtos para complementação e distribuição, deverá:

I- Realizar análises físico-químicas e microbiológicas, para o beneficiamento de leite destinado ao consumo direto e para as demais operações necessárias, incluindo-se, quando for o caso, dependências para a elaboração ou fabricação e conservação de produtos derivados;

§ 4º - Quando destinado ao recebimento de produtos lácteos para a distribuição, maturação, fracionamento e acondicionamento, e desde que convenientemente instalados e equipados, de leite beneficiados para o consumo direto, ou quando se destinem à fabricação de queijo fundido e/ou queijo ralado, será necessário:

I. Ter dependências para o recebimento de produtos semi-acabados, sua classificação, fracionamento, embalagem, conservação e demais operações necessárias ao funcionamento;

II. Dispor, quando for o caso, de dependência e equipamentos adequados à elaboração do queijo fundido ou ralado.

7



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA
CAPÍTULO III

ESTABELECIMENTO DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 18 – Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

- I. Entrepasto de pescado;
- II. Fábrica de conservas de pescado;

§ 1º - Entende-se por "entrepasto de pescado" o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação e distribuição de pescado;

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

SEÇÃO I

FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 19 – Os estabelecimentos de pescado e derivados devem satisfazer as seguintes condições:

- I- Nos estabelecimentos que recebam, manipulem e comercializem pescado resfriado e congelado e/ou se dediquem à industrialização para o consumo humano, sob qualquer forma:
 - a) Dispor de dependências, instalações e equipamentos para recepção, seleção, inspeção, industrialização, armazenagem e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;
 - b) Possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo essa exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista a facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária;
 - c) Dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação;
 - d) Dispor de equipamento adequado a hipercloração da água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;
 - e) Dispor de instalações e equipamentos adequados à colheita e ao transporte dos resíduos de pescado, resultante do processo industrial, para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;
 - f) Dispor de instalações e equipamentos para o aproveitamento adequado dos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial, visando a sua transformação em subprodutos não comestíveis, podendo, em casos especiais, ser dispensada esta exigência, permitindo-se o encaminhamento de resíduos de pescado aos estabelecimentos dotados de instalações e equipamentos próprios para esta finalidade, cujo transporte deverá ser realizado em veículos adequados;
 - g) Dispor de câmara de espera para o armazenamento do pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;
 - h) Dispor de equipamento adequado à lavagem e a higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas, e outros utensílios usados para o acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;
 - i) Dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;
 - j) Dispor, no caso de elaboração de produtos curados de pescado, de câmaras frias em número e dimensões necessários à sua estocagem, podendo em casos especiais ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento do pescado curado a estabelecimentos dotados de instalações frigoríficas adequadas ao seu armazenamento;
- II. Dispor, no caso de elaboração de produtos curados de pescado, de depósito de sal;
- III. Os estabelecimentos destinados à estocagem de pescado frigorífico devem dispor de câmara frigorífica adequada ao armazenamento dos produtos aos quais se destina;



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA

Parágrafo Único- Os estabelecimentos destinados à fabricação de subprodutos não comestíveis de pescado devem satisfazer as seguintes condições:

- I. Dispor de separação física adequada entre as áreas de pré e pós-secagem, para aqueles que elaborem farinhas de pescados;
- II. Dispor, conforme o caso, de instalações e equipamentos para a desodorização de gases resultantes de suas atividades industriais.

CAPÍTULO IV

ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 20 – Os estabelecimentos destinados aos produtos de abelhas são classificados em:

- I. Apiários e Meliponários - estabelecimentos destinados à produção, podendo dispor de instalações e equipamentos destinados ao processamento e classificação do mel e seus derivados;
- II. Entrepasto de mel, geléia real e derivados de abelhas- estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel, geléia real e derivados de abelhas.

SEÇÃO I

FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 21 – Os estabelecimentos de abelhas e derivados deverão satisfazer as seguintes exigências:

- I. Dispor de dependências de recebimento;
- II. Dispor de dependências e equipamentos de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

CAPÍTULO V

ESTABELECIMENTO DE OVOS

Art. 22 – Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

- I. Entrepasto de ovos- o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização;
- II. Fábrica de conserva de ovos- o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos;
- III. Granja avícola: produz e comercializa ovos.

SEÇÃO I

FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE OVOS

Art. 23 – Os estabelecimentos de ovos devem satisfazer as seguintes condições:

- I. Dispor de sala ou área cobertas para a recepção de ovos;
- II. No caso de entreposto de ovos, dispor de área para ovoscopia, exame de fluorescência de casca, e verificação do estado de conservação dos ovos e classificação comercial;
- III. Dispor de câmara frigorífica a juízo da inspeção;
- IV. No caso de fábricas de conservas de ovos, dispor de dependências apropriadas para o recebimento, manipulação, elaboração, preparo, embalagem e depósito do produto.

CAPÍTULO VI

HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 24 – Todas as dependências e os equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos de rotina e industriais, dando-se conveniente destino às águas servidas e residuais.

Parágrafo Único – A SEDER poderá autorizar o tratamento artificial das águas servidas e residuais.

9



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA

Art. 25 – O maquinário, carros, tanques, vagonetes, caixas, mesas, demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar equívocos entre os destinos de produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou ainda utilizados na alimentação de animais, usando-se as denominações "comestíveis" e "não comestíveis".

Art. 26 – Os pisos e paredes, assim como equipamentos e utensílios utilizados na indústria, devem ser lavados antes, durante e após o funcionamento e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias registradas nos órgão competentes.

Art. 27 – Os estabelecimentos devem ser mantidos limpos, livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais prejudiciais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de veneno, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante autorização da inspeção sanitária, não sendo permitido o emprego de produtos biológicos.

Parágrafo Único – É proibida a permanência de cães, gatos, galinhas e outros animais estranhos no recinto dos estabelecimentos e locais de coleta de matéria-prima e áreas adjacentes.

Art. 28 – O pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos.

Art. 29 – O pessoal que manipula os produtos condenados ou trabalhe em necropsia fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários, com anti-sépticos apropriados.

Art. 30 – É proibido utilizar áreas onde se realizam trabalhos industriais para outras atividades que não se relacionam ao trabalho, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência.

Art. 31 – É proibido empregar na coleta, embalagem ou conservação de matérias-primas ou produtos usados na alimentação humana, vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, estanho com liga que contenha mais de 02 (dois) por cento de chumbo ou que se apresente estanhagem defeituosa, ou qualquer utensílio que, pela forma e composição, possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

Art. 32 – Os funcionários do estabelecimento deverão fazer pelo menos um exame de saúde anual.

§ 1º - A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários, se exercerem atividades industriais;

§ 2º - Sempre que fique comprovada a existência de dermatose, de doença infectocontagiosa ou repugnante e de portadores de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, será imediatamente afastado do trabalho, cabendo a inspeção sanitária comunicar o fato à autoridade de saúde pública.

Art. 33 – Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias primas e produtos destinados à alimentação humana em carros e/ou recipientes, que tenham servido para produtos não comestíveis.

Art. 34 – A SEDER poderá exigir em qualquer ocasião, desde que julgue necessárias, quaisquer medidas higiênicas nos estabelecimentos, áreas de interesse, suas dependências e anexos.

TÍTULO IV

OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 35 – Aos proprietários dos estabelecimentos competem:

- I- Observar e fazer observar as exigências contidas no presente regulamento;
- II- Fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostra para exames de laboratório;
- III- Fornecer aos empregados e funcionários da inspeção uniformes completos e adequados aos diversos serviços, quando necessário;
- IV- Fornecer até o 10º (décimo) dia útil de cada mês os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;

10



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA

- V- Dar aviso de 24 (vinte e quatro) horas, no mínimo, sobre a realização de quais quer trabalhos nos estabelecimentos, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;
- V- Avisar, com antecedência, a chegada de animais a serem abatidos e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela inspeção sanitária;
- VI- Fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da inspeção quando os horários para as refeições não permitirem que os servidores as façam em suas residências, a juízo da inspeção, junto ao estabelecimento;
- VII- Fornecer material próprio e utensílio para guarda, conservação e transporte de materiais e produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidas ao laboratório;
- VIII- Fornecer material próprio, utensílio e substâncias adequadas para os trabalhos de limpeza, desinfecção, esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;
- IX- Manter locais apropriados, a juízo da Inspeção Sanitária, para o recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados, bem como, para o seqüestro de carcaças, matérias-primas e produtos suspeitos;
- X- Fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não houver instalações para sua imediata transformação;
- XI- Fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da Inspeção Sanitária, para análise de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;
- XII- Manter em dia o registro do recebimento de animais e matérias-primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;
- XIII- Manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento, com certificado de curso de boas práticas de fabricação;
- XIV- Recolher as taxas de expediente previstas na legislação vigente;
- XV- Dar aviso com antecedência de 12 (doze) horas, sobre a chegada ou o recebimento de pescado;
- XVI- Manter a disciplina interna dos estabelecimentos.

Art. 36 - O pessoal colocado à disposição pelo estabelecimento para o trabalho de inspeção ficará sob as ordens diretas da SEDER.

Art. 37 - Cancelado o registro, o material pertencente ao Governo, inclusive de natureza científica, o arquivo, os carimbos oficiais de inspeção sanitária e as embalagens com carimbo da SEDER, serão recolhidos à direção da SEDER.

Art. 38 - Todo estabelecimento deve registrar, além dos casos previstos, diariamente em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pela SEDER, as entradas e saídas de matérias-primas e produtos especificando quantidade, qualidade e destino;

§ 1º - Tratando-se de matéria-prima ou produtos de laticínios procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção deve ainda a firma, nos livros e mapa indicados, lançar data de entrada, o número da guia de embarque ou certificado sanitário, número de relacionamento ou de registro do estabelecimento remetente.

§ 2º - Os estabelecimentos de leite e derivados deverão fornecer relação atualizada de fornecedores e nome da propriedade rural.

TÍTULO V

REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS

Art. 39 - Os produtos e matérias-primas de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para o consumo;

§ 1º - Os produtos e matérias-primas que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser destinados ao aproveitamento, a juízo da SEDER, como subprodutos industriais, derivados não comestíveis e alimentação animal, depois de retiradas às marcas oficiais e submetidos à desnaturação se for o caso;

11



Sidrolândia
GOVERNO MUNICIPAL

"Deus seja Louvado"



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA

§ 2º - Quando ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a inspeção sanitária deve autorizar, desde que sejam submetidos aos processos apropriados, a liberação dos produtos e/ou matérias-primas;

Art. 40 - Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob inspeção sanitária, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento registrado no SIM, SIE ou SIF.

Parágrafo Único - É proibido o retorno ao estabelecimento de origem de produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios para o consumo, devendo-se promover sua transformação ou inutilização.

Art. 41 - Na reinspeção de carne deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

§ 1º - Sempre que necessário, a inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne;

§ 2º - Sem prejuízo, da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a inspeção adotará o pH de 6,0 a 6,4 (seis a seis e quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo;

Art. 42 - Nos entrepostos, onde se encontram depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob a inspeção sanitária, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

- I- Conferir o certificado de sanidade que acompanha o produto;
- II- Identificar os rótulos com a composição e as marcas oficiais do produto, bem como a data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;
- III- Verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;
- IV- Verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;

V- Coletar amostras para exame físico, químico e microbiológico.

Art. 43 - A inspeção pode fiscalizar o embarque, trânsito e desembarque de matérias-primas e produtos de origem animal, bem como as condições higiênicas e instalações dos veículos, vagões e de todos os meios de transporte utilizados.

Art. 44 - A juízo da inspeção sanitária, pode ser determinado aos estabelecimentos de origem de matérias-primas e produtos apreendidos, o aproveitamento para efeito de rebeneficiamento ou utilização para fins não comestíveis (doenças que sumariamente dão condenação total).

Art. 45 - No caso de suspeita de contaminação dos produtos e matérias-primas, será coletada amostra para exame laboratorial dos mesmos, sendo suspensa a sua comercialização e ficando o responsável do estabelecimento como depositário dos referidos produtos e matérias-primas até o resultado dos exames.

Art. 46 - A mercadoria contaminada ou alterada, não passível de aproveitamento como estabelece o regulamento, será incinerada ou destruída mediante aplicação de agente físico ou químico.

TÍTULO VI

TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 47 - Os produtos e matérias-primas de origem animal, satisfeitas as exigências legais, as reinspeções, os pagamentos das taxas e respeitadas as disposições contratuais a casos existentes anteriores ao presente regulamento, terão livre curso sanitário no município.

Art. 48 - Qualquer produto de origem animal destinado à alimentação humana deverá obrigatoriamente, para trânsito no município, portar o rótulo ou carimbos de inspeção registrados na SEDER para aplicação no produto e nota fiscal, ou estar em conformidade com o regulamento de inspeção estadual ou federal.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA

Art. 49 – Verificado o descumprimento do artigo 48 deste regulamento, a mercadoria será apreendida pela SEDER que lhe dará o destino conveniente, devendo ser lavrado os respectivos termo de apreensão e auto de infração contra o infrator.

Art. 50 – Em se tratando de trânsito de produtos de origem animal procedentes de outros estados e municípios do Mato Grosso do Sul, será obedecido o que estabelece a Legislação Federal e Estadual, respectivamente.

TÍTULO VII

EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 51 – Os produtos de origem animal para o consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua colaboração, estão sujeitos a exames laboratoriais efetuados em conformidade com as normas específicas estabelecidas pela SEDER.

§ 1º – Para amostras coletadas nas propriedades rurais, nas indústrias, veículos transportadores ou nos entrepostos, serão adotados os padrões definidos pelo Decreto Federal Nº 30.691, de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto Federal Nº 1.255, de 25 de junho de 1962.

§ 2º – A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente - SEDER poderá celebrar convênio objetivando definir procedimentos, cooperação e atuação articulada na área da inspeção de produtos de origem animal.

§ 3º – A SEDER a seu critério, poderá exigir exames laboratoriais periódicos a serem realizados em laboratórios particulares ou oficiais, com ônus para o estabelecimento que deu origem à amostra.

TÍTULO VIII

DAS TAXAS

Art. 52 – Os valores das taxas sanitárias, serão fixados por Decreto do Prefeito Municipal, com finalidade de ressarcimento aos cofres públicos pela contraprestação do Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal e para garantir o bom andamento do Serviço de Inspeção.

Parágrafo Único – Os valores serão fixados por cabeça de animal abatido ou tonelada de produto elaborado, sendo atualizados, da seguinte forma:

§ 1º – Os valores serão atualizados observados a mesma periodicidade e com base nos mesmos percentuais em que for reajustada a Unidade Fiscal de Sidrolândia - UFIS, ou indexador que venha a substituí-la.

§ 2º – O pagamento da taxa de expediente referida neste artigo será exigido somente quando da lavratura do laudo de vistoria correspondente à primeira visita feita ao estabelecimento.

TÍTULO IX

INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 53 – No caso de descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares ou instruções que forem expedidas, serão adotados os procedimentos previstos no artigo 2º da Lei Federal n.º 7.889/89, do dia 23 de Novembro de 1989.

Art. 54 – A suspeita ou verificação de moléstia infecto-contagiosa, infecciosa e parasitária indicadas por provas biológicas, nos animais das propriedades rurais, serão comunicadas ao IAGRO.

Art. 55 – Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

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

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

13



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA

V- **Contrariem o disposto em normas sanitárias vigentes.**

Art. 56 – Além dos casos específicos previstos neste regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I- **ADULTERAÇÕES** - Multa no valor de 100 à 500 UFIS (cem à quinhentas Unidades de Fiscal de Sidrolândia, quando:

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

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

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

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

e) Intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II- **FRAUDE** – Multa no valor de 501 à 1.000 UFIS (quinhentos e um à um mil Unidades Fiscais de Sidrolândia, quando:

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

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

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

d) Conservação com substâncias;

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

III- **FALSIFICAÇÕES** – Multa no valor de 1.001 à 2.000 (um mil e um à dois mil Unidade Fiscal de Sidrolândia, quando:

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

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

Art. 57 – Não podem ser aplicadas multas sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a firma responsável.

Art. 58 – O auto de infração deve ser assinado pelo inspetor que constatar a irregularidade, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas se houver.

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

Art. 59 – O inspetor que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 3 (três) vias; a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida à seção competente da inspeção sanitária da SEDER e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

Art. 60 – O infrator poderá apresentar defesa até 20 (vinte) dias após a lavratura do auto de infração.

Parágrafo Único – A decisão do processo relativo à defesa prevista neste artigo caberá,

14



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDROLÂNDIA
em primeira instância, a SEDER e, em segunda instância, a uma comissão especial nomeada pelo
Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente.

TÍTULO X

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 61 – A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenha motivado, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo da SEDER, ser novamente multado no dobro da multa anterior, suspensa a inspeção sanitária por parte da SEDER e cassado o registro.

Art. 62 – Os servidores da SEDER, em serviço da inspeção têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, ou qualquer estabelecimento relacionado nos artigos 11, 16, 18, 20 e 22 deste regulamento.

Art. 63 – Nos casos de cancelamento de registro a pedido do interessado, bem como nos casos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues à inspeção sanitária da SEDER, mediante recibo como comprovante.

Art. 64 – Nos estabelecimentos sob inspeção sanitária, a fabricação dos produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pela SEDER.

Parágrafo Único – A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente regulamento.

Art. 65 – O estabelecimento pode trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.

Parágrafo único – O estabelecimento poderá processar produtos de origem vegetal desde que cumpra a legislação específica vigente.

Art. 66 – É de competência da SEDER a expedição de instruções objetivando ordenar os procedimentos administrativos ou, ainda, visando facilitar o cumprimento deste regulamento.

Art. 67 – O exame de leite será realizado de forma individual e/ou coletiva.

Art. 68 – O leite condensado nos estabelecimentos que, a critério da inspeção sanitária, possa ser aproveitado na alimentação de animais domésticos, será imediatamente transferido para vasilhames ou tambores apropriados, previamente lavados e devidamente higienizados, fechados, tendo em local visível a inscrição "alimento animal".

Art. 69 – Para a identificação de queijos, charques, embutidos, carnes salgadas ou secas, produtos defumados, banhas, gorduras e pescados, a inspeção sanitária da SEDER baixará as instruções necessárias obedecidas a Legislação Federal vigente.

Art. 70 – A fixação, classificação de tipos e padrões, aprovação de produtos de origem animal e de fórmulas, rótulos e carimbos, constituem atribuição da inspeção sanitária da SEDER, mediante instruções baixadas para cada caso, obedecidas a legislação sanitária em vigor.

Art. 71 – Os estabelecimentos oficiais, estatais e paraestatais estão no mesmo nível dos estabelecimentos particulares, em se tratando de observância das disposições deste regulamento.

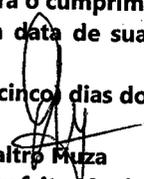
Art. 72 – Serão solicitadas às autoridades de saúde pública as necessárias medidas visando à uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste regulamento.

Art. 73 – É de responsabilidade do médico veterinário a coordenação das ações de sua competência contidas neste regulamento.

Art. 74 – Fica o Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente autorizado a editar os atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste regulamento.

Art. 75 – A Presente entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal, aos 05 (cinco) dias do mês de dezembro de 2012.


Daltrô Muza
Prefeito Municipal