

LEI MUNICIPAL N.º 1.168 DE 02 DE DEZEMBRO DE 2014.

(Projeto de Lei nº 011/2013, autoria do executivo)

"Dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária e Fiscalização dos Produtos de origem animal no município de Canarana - MT".

O Prefeito Municipal de Canarana, Estado de Mato Grosso, Sr. Evaldo Osvaldo Diehl, no uso de suas atribuições legais,

Faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona a seguinte lei:

TÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - A presente Lei, de acordo com a Legislação Federal pertinente (Lei n.º 1.283, de 18 de dezembro de 1950, Decreto n.º 30.691, de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto n.º 1.255, de 25 de junho de 1962, e outros subseqüentes que regulam a matéria, Lei n.º 7.889, de 23 de novembro de 1989), Lei Estadual n.º 6338, de 03 de dezembro de 1993 e Decreto n.º 4384, de 07 de abril de 1994, estabelece as normas que regulam, no município de Canarana, a Inspeção Higiênico-Sanitária de Produtos de Origem Animal.

Art. 2º A direção e execução das atividades inerentes ao Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M. é privativa de médico veterinário, conforme determina a Lei Federal nº 5.517, de 23/10/1968, regulamentada pelo Decreto Lei nº 64.704, de 17/06/1969.

§ 1º Os trabalhos nas linhas de inspeção serão executadas por Agente de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal, com nível médio completo de escolaridade e previamente treinado em estágio supervisionado no Serviço de Inspeção Sanitária Estadual do Estado de Mato Grosso (S.I.S.E./MT), ou Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.), devendo os mesmos apresentarem relatório ao término e obterem avaliação satisfatória de aptidão ao desempenho de atividades relacionadas.

§ 2º A Prefeitura Municipal de Canarana, através da Secretaria Municipal de Saúde, deverá manter em seu quadro de pessoal Médico Veterinário e Vigilante Sanitário e Industrial de

Produtos de Origem Animal, em número suficiente, e colocá-los à disposição do S.I.M., a fim de executar os serviços.

§ 3º O Serviço de Inspeção Sanitária Federal e/ou Estadual ficará responsável pelo treinamento e acompanhamento do pessoal necessário ao Serviço de Inspeção Municipal, ficando as despesas pertinentes a cargo do Município.

§ 4º Será de competência da Secretaria Municipal de Saúde, através do Serviço de Vigilância Sanitária, a fiscalização nos estabelecimentos atacadistas e varejistas.

Art. 3º Ficam sujeitos à inspeção e re-inspeção previstas nesta Lei todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

§ 1º A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem, trânsito e consumo de quaisquer produtos e subprodutos, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

§ 2º A inspeção abrange, também, os produtos afins tais como: coagulantes, condimentos, corantes, conservadores antioxidantes, fermentos e outros, usados na indústria de produtos de origem animal.

Art. 4º A inspeção de que trata a presente LEI será realizada:

I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias primas destinadas ao preparo de produtos de origem animal;

II - nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializam as diferentes espécies de animais de açougue, entendidas como tais as fixadas nesta LEI;

III - nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

IV - nos estabelecimentos que recebem o pescado para distribuição ou industrialização;

V - nos estabelecimentos que recebem e distribuem para consumo animais considerados de caça, desde que observada à legislação federal pertinente;

VI - nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel e cera de abelha para beneficiamento ou distribuição;

VII - nos estabelecimentos que produzem ou recebem ovos, para distribuição "in natura", ou para industrialização;

Art. 5º Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito do presente Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais animais e produtos de origem animal são abatidos, industrializados, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

Art. 6º - A Inspeção Municipal será instalada em caráter permanente ou periódico.

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

§ 2º - Os estabelecimentos não enquadrados no parágrafo anterior terão Inspeção Municipal periódica.

Art. 7º - A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, a cargo da Secretaria Municipal de Saúde, abrange:

I - a higiene geral dos estabelecimentos registrados ou relacionados;

II - a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como a captação, distribuição e tratamento das águas residuais e dejetos;

III - o funcionamento dos estabelecimentos;

IV - o exame "ante" e "post-mortem" dos animais;

V - as fases de: recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos e subprodutos de origem animal e suas matérias-primas, adicionadas ou não de vegetais;

VI - a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos;

VII - a classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos em normas específicas;

VIII - os exames tecnológicos, microbiológicos, histopatológicos, físico-químicos e toxicológicos das matérias-primas e produtos, quando for o caso;

IX - os produtos e subprodutos existentes nos mercados de consumo, para efeito de verificação do cumprimento das medidas estabelecidas na presente LEI;

Art. 8º - O comércio municipal poderá ser realizado somente pelos estabelecimentos sob inspeção municipal, que atendam às disposições da presente LEI.

TÍTULO II
REGISTRO E TRANSFERÊNCIA DE ESTABELECIMENTOS

Art. 9º - Nenhum estabelecimento *produtor* pode realizar comércio municipal sem estar previamente aprovado e registrado no S.I.M.

Art. 10 - O registro será requerido ao S.I.M., instruindo-se processo com os seguintes documentos:

I- requerimento ao Médico Veterinário do S.I.M/Canarana - MT, solicitando registro;

II- cópia do registro da empresa, na junta comercial do Estado;

III- cópia do alvará de funcionamento, emitido pela Prefeitura Municipal de Canarana;

IV- cópia do Registro da empresa, no Conselho Regional de Medicina Veterinária -CRMV/MT.;

V- licença ambiental emitida pela Secretaria Estadual do Meio Ambiente - SEMA;

VI- plantas do estabelecimento, compreendendo:

a) planta baixa das instalações;

b) planta de situação, contendo descrição sobre rede de esgoto, abastecimento de água, posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento do terreno, orientação, localização das partes dos prédios vizinhos construídos sobre as divisas do terreno;

c) na confecção das plantas serão obedecidas as seguintes convenções:

1. nos estabelecimentos novos, cor preta.

2. nos estabelecimentos a reconstruir, ampliar ou remodelar:

2.1. cor preta para as partes a serem conservadas;

2.2. cor vermelha, para as partes a serem construídas;

2.3. cor amarela, para as partes a serem demolidas.

Art. 11 - Os projetos de que trata o artigo anterior devem ser apresentados, devidamente datados e assinados por profissional habilitado, com as indicações exigidas pela legislação vigente.

Parágrafo Único: Em se tratando de estabelecimentos da agricultura familiar será cadastrado junto ao CRMV - MT como pessoa física e homologado por um Médico Veterinário, basta a apresentação da Licença Operacional (LO) da SEMA, o Município oferecerá orientação técnica necessária à obtenção da LO. Para estudo preliminar, poderão ser aceitos "croquis" ou desenhos em substituição às plantas citadas nos artigos anteriores.

Art. 12 - Correm por conta dos interessados as despesas com transporte do servidor que, a pedido, for designado para proceder à inspeção prévia de terrenos ou estabelecimentos, para fins de registro.

Parágrafo Único: Não se aplica o presente dispositivo à Agricultura Familiar.

Art. 13 - Não haverá início da construção de estabelecimentos sujeitos a inspeção municipal sem que os projetos tenham sido aprovados pelo S.I.M/Canarana - através da Inspeção Higiénico-Sanitária.

Art. 14 - O S.I.M pode exigir análise da qualidade da água, sempre que achar necessário.

Art. 15 - Satisfeitas as exigências fixadas na presente LEI, o diretor do S.I.M., autorizará a expedição do "TÍTULO DE REGISTRO", constando do mesmo número do registro, nome da firma, classificação do estabelecimento, localização (endereço) e outros detalhes necessários.

Art. 16 - O estabelecimento que interromper seu funcionamento, por período superior a 12 (doze) meses, terá o seu registro cancelado e somente poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo Único: Estando cancelado o registro, o material pertencente ao Município, inclusive de natureza científica, os arquivos e carimbos oficiais de inspeção municipal serão recolhidos à direção do S.I.M..

TÍTULO III **CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS**

Art. 17 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

I - os de carne e derivados;

II - os de leite e derivados;

III - os de pescado e derivados;

IV- os de ovos e derivados;

V - os de mel e cera de abelhas e seus derivados.

Parágrafo Único: A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação da presente LEI.

CAPÍTULO I **ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS**

Art. 18 Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

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

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

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

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

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

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

§ 6º - Entende-se por "matadouro de aves e pequenos animais" o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de aves, coelhos e demais animais cuja exploração e consumo sejam permitidos, devendo dispor de frio

industrial e de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis, a juízo do SIM.

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

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

Art. 19 - A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gênero" significa, para efeito da presente LEI, que se trata de "produto ou matéria-prima de origem animal".

Art. 20 - Por "produtos cárneos" entendem-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

§ 1º - Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por "carne" (matéria-prima) deve-se entender as massas musculares, despojadas de gorduras, aponevroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

§ 2º - Consideram-se "miúdos" os órgãos e as vísceras dos animais, usados na alimentação humana (miolos, línguas, coração, fígado, rins, rumem, retículo), além dos mocotós e rabada.

Art. 21 - O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados, constitui a "carcaça".

§ 1º - Nos suínos a "carcaça" pode ou não incluir o couro, cabeça e pés.

§ 2º - A "carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral dá origem às "meias carcaças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, constituem os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

CAPÍTULO II **ESTABELECEMENTOS DE LEITE E DERIVADOS**

Art. 22 - Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

- I** - propriedades leiteiras;
- II** - posto de refrigeração;
- III** - estabelecimento industrial.

§ 1º - Entende-se por "propriedades leiteiras" os estabelecimentos localizados em zona rural ou suburbana, destinados à produção de leite, que será beneficiado ou industrializado em estabelecimentos registrados no órgão oficial competente.

§ 2º - Entende-se por "posto de refrigeração" o estabelecimento intermediário entre as propriedades leiteiras e os estabelecimentos industriais, destinados ao recebimento de leite para depósito, por curto tempo, refrigeração e transporte imediato aos estabelecimentos industriais registrados.

§ 3º - Entende-se por "estabelecimento industrial" o estabelecimento destinado ao recebimento de leite para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição definidos como:

- I** - "usina de beneficiamento de leite", assim denominado o estabelecimento que tem por finalidade principal receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público;
- II** - "fábrica de laticínios", assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de leite, dotado de dependências e equipamentos que satisfaçam às normas técnicas para a industrialização de quaisquer produtos de laticínios;
- III** - "entrepósito de laticínios", assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação e acondicionamento de produtos lácteos, excluído o leite em natureza.

CAPÍTULO III **ESTABELECEMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS**

Art. 23 - Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

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

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

dispondo de equipamento para aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

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

CAPÍTULO IV ESTABELECEMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 24 - Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

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

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

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

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

CAPÍTULO V ESTABELECEMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 25 - Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

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

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

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

TÍTULO IV **FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECEMENTOS**

Art. 26 - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração do comércio municipal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina.

§ 1º - As instalações e o equipamento de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, maquinaria e utensílios diversos, em face da classificação e capacidade de produção de cada estabelecimento.

§ 2º - Os estabelecimentos serão normatizados de forma diferenciada em face da classificação e capacidade de funcionamento.

Art. 27 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:

I - dispor de área suficiente para a construção do edifício ou edifícios principais e demais dependências;

II - dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

III - possuir pisos lisos, resistentes e impermeáveis, e paredes lisas, de cor clara e de fácil higienização;

IV - possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

V - dispor de dependências e instalações mínimas para a industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

VI - dispor de mesas de aço inoxidável, ou de material impermeável de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares, para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

VII - dispor de caixas, bandejas, gamelas, tabuleiros e quaisquer outros recipientes de aço inoxidável ou de material impermeável de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares; os tanques, segundo sua finalidade, podem ser de alvenaria, convenientemente revestidos de material impermeável e de fácil higienização;

VIII - dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água;

IX - dispor de água fria abundante e, quando necessário, de água quente e/ou vapor, em todas as dependências de manipulação e preparo, não somente de produtos como de subprodutos não comestíveis;

X - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores, outros animais e insetos, ligados a tubos coletores, e estes ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e de instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para destinação final, aprovado pelo órgão competente;

XI - dispor, conforme legislação específica, de vestiários e instalações sanitárias adequados, de dimensões e em número proporcional ao número de funcionários, com acesso externo e independente das dependências industriais;

XII - possuir pátios e ruas livres de poeira e barro;

XIII - dispor, quando necessário, de sede para a inspeção municipal, que a juízo do S.I.M., compreenderá salas de trabalho, laboratórios, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias;

XIV - possuir janelas e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, providas de telas móveis à prova de insetos, ou cortina de vento quando for o caso;

XV - possuir instalações de frio com câmaras e antecâmaras que se fizerem necessárias em número e área suficiente, segundo a capacidade do estabelecimento;

XVI - dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial, inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis;

XVII - possuir canalizações em tubos próprios para a água destinada exclusivamente a serviços de lavagem de paredes e pisos, e a ser utilizada por meio de mangueiras de cor vermelha. A água destinada à limpeza de equipamento, e empregada na manipulação de matérias-primas e produtos comestíveis, será usada por meio de mangueiras de cor branca ou clara;

XVIII - dispor de dependências para armazenamento de combustível usado na produção de vapor, quando for o caso;

XIX - dispor de demais dependências e equipamentos, conforme as necessidades e classificação dos estabelecimentos.

Art. 28 - Os estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer também às seguintes condições:

- I** - ser construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga;
- II** - dispor de suficiente "pé direito" nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea ou outro sistema adequado, aprovado pelo S.I.M., numa altura adequada à manipulação das carcaças higienicamente, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, e delas com as demais matérias-primas;
- III** - dispor de currais, bretes, chuveiros e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros;
- IV** - dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;
- V** - dispor, no caso de matadouro-frigorífico, de instalações e aparelhagem para desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais, quando se julgar necessário em função do fluxo de abate;
- VI** - localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana, considerando inclusive a direção dos ventos predominantes na região.
- VII** - dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento e sua capacidade, de dependências mínimas de acordo com as normas técnicas;
- VIII** - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, tais como: máquinas, aparelhos, caminhões, vagonetes, carros, caixas, mesas, truques, tabuleiros e outros utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número e qualidade que satisfaçam à finalidade da indústria;
- IX** - dispor de carros metálicos apropriados, pintados de vermelho e que possam ser totalmente fechados, destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados, dos quais conste, em caracteres bem visíveis, a palavra "condenados";
- X** - possuir instalações adequadas para o preparo e/ou destino de subprodutos não comestíveis;
- XI** - possuir, de acordo com a natureza do estabelecimento, depósitos para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos e subprodutos não comestíveis, localizados em pontos afastados dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;
- XII** - possuir digestores em número e capacidade suficientes de acordo com as possibilidades diárias de matança;

- XIII** - dispor, conforme o caso, de instalações e aparelhagem adequadas para o aproveitamento de glândulas de secreção interna e preparo de extratos glandulares;
- XIV** - dispor, quando necessário, de caldeiras com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;
- XV** - dispor de sistema de água quente canalizada com capacidade suficiente para atender às necessidades do estabelecimento;
- XVI** - dispor de dependências de industrialização de acordo com a capacidade de produção do estabelecimento.

~~§ 1º - Em casos especiais, o SIM pode permitir a utilização de maquinário destinado ao fabrico de produtos de origem animal, no preparo de conservas vegetais, nas quais, entretanto, não podem constar, impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção previstos nesta LEI. [\(Revogado pela Lei Complementar nº 153/2016\)](#)~~

~~§ 2º - Mediante delegação do órgão competente, o S.I.M. pode inspecionar produtos vegetais nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal e neste caso, será cumprida a presente LEI no que lhes for aplicável. [\(Revogado pela Lei Complementar nº 153/2016\)](#)~~

Art. 29 - Os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer às seguintes condições comuns:

- I** - estar localizado em pontos defendidos de fontes produtoras do mau cheiro que possam causar contaminação;
- II** - construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis na seqüência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e maturação dos produtos;
- III** - as dependências de industrialização dos produtos devem estar separadas por paredes inteiras das áreas destinadas à higienização dos vasilhames e/ou preparo de produtos não comestíveis;
- IV** - ser construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga;
- V** - as seções industriais deverão possuir "pé direito" com altura adequada de modo a permitir a instalação dos equipamentos sem comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos produtos;
- VI** - ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos;
- VII** - dispor de aparelhagem industrial completa para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinaria preferentemente conjugada;
- VIII** - dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado, a juízo do SIM, para a lavagem e esterilização de vasilhames, carros-tanques e frascos;
- IX** - dispor de depósitos para vasilhames e frascos;

X - dispor, conforme o caso, de garagem para a guarda de carros-tanques.

Art. 30 - Os estabelecimentos de pescado e derivados devem satisfazer também as seguintes condições:

I - nos estabelecimentos que recebem, manipulam e comercializam pescado resfriado e congelado e/ou se dediquem à industrialização para 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 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 à hipercloração da água de lavagem do pescado ou outro produto aprovado pelo S.I.M. 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 processamento industrial, para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;

f) dispor de instalações e equipamentos adequados para o aproveitamento dos resíduos de pescado de acordo com as normas técnicas;

g) dispor, quando necessário, 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 à 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 e de depósito de sal;

Art. 31- 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.

Art. 32 - Os estabelecimentos de ovos e derivados devem satisfazer também às seguintes condições:

I - dispor de dependência para recebimento e triagem dos ovos;

II - dispor de sala ou área coberta para armazenagem dos ovos;

III - dispor de dependências para ovoscopia e verificação do estado de conservação dos ovos;

IV - dispor de dependência para classificação comercial;

V - dispor de câmaras frigoríficas quando o produto não for comercializado imediatamente, a critério do S.I.M.;

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

Art. 33 - As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento e manipulação, elaboração, preparo e embalagem dos produtos.

Art. 34 - Os estabelecimentos destinados ao mel e à cera de abelhas devem:

I - dispor de dependência de recebimento;

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

Art. 35 - Os cantos entre paredes e pisos serão arredondados com o mesmo material de impermeabilização.

Parágrafo Único: É proibido o emprego de utensílios em geral (gamelas, bandejas, mesas, carros-tanques e outros) com angulosidades, frestas ou porosidades.

Art. 36 - O S.I.M., quando julgar necessário, pode exigir dispositivos especiais para regulagem da temperatura e ventilação nas salas de trabalho industrial, depósitos ou câmaras.

Art. 37 - Os fumeiros serão de material incombustível, com portas de ferro e providos de lanternas.

Art. 38 - Nos entrepostos que recebem tripas, bem como nos estabelecimentos industriais, as seções destinadas a salga, maceração ou fermentação desse produto, só podem ser instaladas em lugares separados das dependências onde forem manipuladas matérias-primas ou fabricados produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 39 - Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 40 - A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas no Código de Obras Municipal e Código de Postura, bem como as previstas na legislação ordinária do Município, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas nesta LEI ou com atos complementares expedidos pelo S.I.M..

Art. 41 - O funcionamento de estabelecimentos de carnes e derivados só pode ser autorizado dentro do perímetro urbano ou suburbano, depois de ouvida a autoridade de Saúde Pública e a Secretaria Municipal de Agricultura Saúde.

Art. 42 - Quaisquer outros detalhes serão previstos em cada caso, por ocasião do exame dos projetos de construção, ampliação ou reforma de estabelecimentos ou em instruções expedidas pelo S.I.M..

Art. 43 - Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento somente poderá reiniciar seus trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

TÍTULO V **HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E DAS PESSOAS**

Art. 44 - Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais; as águas servidas e residuais terão destino conveniente, devendo o S.I.M. determinar o tratamento de acordo com as normas fixadas pelos órgãos oficiais competentes.

Art. 45 - O maquinário, carros, tanques, vagonetas, caixas, mesas e demais materiais e utensílios, serão convenientemente marcados, de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a 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", grafadas de forma legível, no corpo dos mesmos, em tamanho não inferior a 30 cm x 05cm.

Art. 46 - Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados na indústria, devem ser lavados diariamente ou quando necessário, e convenientemente desinfetados, neste caso,

pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo S.I.M., podendo o S.I.M., a qualquer momento, vistoriar a adequada assepsia dos mesmos.

Art. 47 - Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos, quaisquer outros insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento prévio do S.I.M.

Parágrafo Único: É proibida a presença de cães, gatos e de outros animais estranhos à atividade no recinto dos estabelecimentos.

Art. 48 - É proibido fazer refeições nos locais onde se realizem trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da unidade ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 49 - Todas as vezes que for necessário, o S.I.M. deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 50 - Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, devem ser lavados e desinfetados, tantas vezes quantas necessárias, com água de cal ou outro desinfetante apropriado autorizado pelo S.I.M..

Art. 51 - As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser freqüentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 52 - Durante a fabricação, o embarque ou o transporte, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.

Art. 53 - É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou que apresente estanhagem defeituosa, bem como de qualquer utensílio que, pela sua forma e composição, possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

Art. 54 - Os contêiners ou caixas já usados, quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação

humana, devem ser previamente inspecionados, condenando-se os que, após terem sido limpos e desinfetados por meio de vapor e substância permitida, não forem julgados em condições de aproveitamento.

Parágrafo Único: Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

Art. 55 - É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos da unidade.

Art. 56 - Não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

Art. 57 - Os instrumentos de trabalho serão diariamente limpos e convenientemente sanitizados ou toda vez que o serviço de inspeção achar necessário.

Parágrafo Único: Os estabelecimentos devem ter estoque de desinfetantes aprovados, para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

Art. 58 - As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação; devendo ser limpas e desinfetadas toda vez que a inspeção julgar necessário.

Art. 59 - Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e higienização do vasilhame antes de seu retorno aos postos de origem.

Art. 60 - Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo do S.I.M., é obrigatória a existência de água quente e vapor para higienização de facas, ganchos e outros utensílios.

Art. 61 - Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios aprovados pelo S.I.M., bem como possuir treinamento de boas práticas de fabricação e manipulação.

Parágrafo Único - O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsia, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com anti-sépticos apropriados, previamente aprovados pelo S.I.M..

Art. 62 - Os funcionários do estabelecimento deverão fazer pelo menos um exame de saúde anual.

§ 1º - A inspeção médica poderá ser exigida, a critério do SIM, 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 infecto-contagiosa ou repugnante e de portadores de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, deverá ser imediatamente afastado da atividade, cabendo à inspeção comunicar o fato à autoridade de saúde pública.

TÍTULO VI **DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL**

Art. 63 - A regulamentação da Inspeção Sanitária, Industrial e Tecnológica nos estabelecimentos mencionados no artigo 4º desta Lei, será estabelecida por regulamentos específicos para cada espécie ou produto de origem animal.

TÍTULO VII **OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS**

Art. 64 - Ficam os proprietários de estabelecimentos ou seus representantes legais obrigados a:

I - observar e fazer observar todas as exigências contidas na presente Lei;

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

III - fornecer, até o último dia útil de cada mês, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, bem como as guias de recolhimento das taxas de serviços a que estejam obrigados, devidamente quitadas pela repartição arrecadadora, na forma a ser definida pelo S.I.M.;

IV - dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal permanente, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;

- V** - avisar, com antecedência, da chegada de gado e fornecer todos os dados que sejam solicitados pelo S.I.M.;
- VI** - fornecer, gratuitamente, alimentação ao pessoal da inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências;
- VII** - fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias-primas e produtos normais e peças patológicas, que devam ser remetidos para as dependências do S.I.M.;
- VIII** - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outros materiais destinados à Inspeção Municipal, para seu uso exclusivo;
- IX** - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas, para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;
- X** - manter locais apropriados, a juízo da Inspeção Municipal, para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção Municipal, ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;
- XI** - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;
- XII** - fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da Inspeção Municipal, para análise de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;
- XIII** - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;
- XIV** - recolher todas as taxas de inspeção sanitária e/ou abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas, de acordo com a legislação vigente;
- XV** - nos casos em que os técnicos da inspeção não dispuserem de meio de locomoção para a execução dos trabalhos, a empresa deverá viabilizar o transporte dos mesmos;
- XVI** - dar aviso com antecedência sobre a chegada ou recebimento de barcos pesqueiros ou de pescados.

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

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

§ 3º - Cancelado o registro ou interditado o estabelecimento, o material pertencente ao Município, inclusive o de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais de Inspeção Municipal, serão recolhidos pelo S.I.M..

§ 4º - Não se aplicam a Agricultura Familiar as disposições dos incisos II, III, VIII, XI, XII, XV, XVI deste artigo.

Art. 65 - Todos os estabelecimentos devem registrar diariamente, em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pelo S.I.M., as entradas e saídas de matérias-primas e produtos de laticínios, especificando quantidade, qualidade e destino.

§ 1º - Tratando-se de matéria-prima ou de produtos de laticínios procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção Municipal, deve ainda a firma anotar, nos livros e mapas indicados, a data de entrada, o número de guia de embarque ou certificado sanitário, a qualidade, quantidade e o número de registro do estabelecimento remetente.

§ 2º - Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer, a juízo do S.I.M., uma relação atualizada de fornecedores de matéria-prima, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecimentos e nome da propriedade rural.

TÍTULO VIII **CONSERVADORES, CORANTES, CONDIMENTOS E OUTROS**

Art. 66 - Conservadores, corantes, condimentos e outros são substâncias utilizadas na indústria de produtos de origem animal, com a finalidade de conservação, apresentação e auxílio no processamento, mantendo o valor nutricional nos produtos finais. Os mesmos deverão ter o seu uso regulamentado por legislação e aprovado pelo S.I.M..

Art. 67 - Entende-se por "sal" para uso na indústria animal, o cloreto de sódio obtido de jazidas, fontes naturais ou de água do mar.

Art. 68 - Para emprego geral em produtos de origem animal, o sal deve preencher às seguintes especificações:

I - teor em cloreto de sódio de no mínimo 96,5% (noventa e seis e meio por cento);

II - ausências de substâncias orgânicas e minerais estranhas à composição normal do sal;

III - insolúveis totais na água de no máximo de 0,3% (três décimos por cento);

IV - no máximo 50° (cinquenta graus) de turbidez.

Art. 69 - Para o emprego na indústria de laticínios o sal deve ser refinado e esterilizado, devendo preencher as seguintes especificações:

I - teor mínimo em cloreto de sódio de 98,5% (noventa e oito e meio por cento);

II - ausências de substâncias orgânicas e minerais estranhas à composição normal do sal;

III - insolúveis totais na água de no máximo 0,2% (dois décimos por cento);

IV - no máximo 25° (vinte e cinco graus) de turbidez.

Art. 70 - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal deve existir depósito apropriado para guarda e conservação dos aditivos.

Art. 71 - É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo Único - É permitida a recuperação dessas salmouras, após fervuras e filtração, a juízo da Inspeção Municipal.

Art. 72 - A Inspeção Municipal deve verificar, a espaços regulares, a qualidade do sal (cloreto de sódio), empregado na fabricação dos produtos.

Art. 73 - Entende-se por "condimento" o produto que contenha substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregado com o fim de temperar alimentos, dando-lhe melhor aroma e sabor.

Art. 74 - Entende-se por "corante" a substância que confere um melhor e mais sugestivo aspecto aos produtos alimentícios, dando-lhes tonalidade mais atraente.

Art. 75 - É permitido o emprego dos seguintes corantes e condimentos:

I - açafrão (*Crocus sativus*, L);

II - aipo (*Apium graveolens* e *Celeri graveolens*);

III - alho (*Allium sativum*);

IV - aneto (*Anethum graveolens*);

V - aniz (*Pimpinella anizum*, L);

VI - baunilha (*Vanilia planifolia*, Andrews);

VII - canela (*Cinamonum ceylanicum*, Breure);

VIII - cardamomo (*Elleteria cardamomum*);

IX - cebola (*alium cepa*);

X - cenoura (*Dancus carota*);

- XI** - coentro (*Coriandrum sativum*, L);
XII - cominho (*Cuminum cyminum*);
XIII - cravo da índia (*Caryophyllus aromaticus*, L);
XIV - curcuma (*Curcuma longa*, L);
XV - gengibre (*Zinzber officinalis*, Roscoe);
XVI - louro (*Laurus nobilis*, L);
XVII - macis (envoltório da *Myristica fragans*, Maute);
XVIII - maiorana (*Anethum graveolens*);
XIX - manjerona (*Origanum majorana*, L);
XX - mento (*M. Viridis*, *rotundifolis* e *M. piperita* L);
XXI - mostarda: negra (*Brassiva nigra*, Koen), parda (*Brassiva juncea*, Hocker), branca (*Sinapis alba*, L);
XXII - noz-moscada (*Myristica fragans*, Maute) desprovida completamente de envoltório;
XXIII - pimenta: negra (*Piper nigrum*, L), branca (mesmo fruto, porém descorticado), vermelha ou pimenta de Caiena (*Capsicum baccatum* L), malagueta (*Capsium pendulum*, Velloso);
XXIV - pimentão (*Paprika capsicum annum*, L);
XXV - pimento ou pimenta da Jamaica ou pimenta inglesa (*Pimenta officinalis*, Linds);
XXVI - sálvia (*Salvia officinalis*, L);
XXVII - tomilho (*Thymis vulgaris*, L);
XXVIII - urucum (*Bixa orellana*).

Parágrafo Único: Além desses corantes e condimentos pode ser permitido o emprego de outros, desde que aprovados pelo SIM.

Art. 76 - É proibido o uso ou emprego de substâncias químicas conservadoras, nocivas à saúde do homem, nos produtos de origem animal.

Art. 77 - Os nitratos e nitritos de sódio e de potássio, usados na elaboração dos produtos de origem animal, não devem conter metais pesados, nem substâncias tóxicas ou não permitidas nesta LEI, devendo ser utilizados dentro dos limites seguros ao consumo humano.

TÍTULO IX **EMBALAGEM E ROTULAGEM**

CAPÍTULO VI **EMBALAGEM**

Art. 78 - Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

§ 1º - Entende-se por "embalagem primária" o invólucro que está em contato com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pelo S.I.M..

§ 2º - Entende-se por "embalagem secundária" o invólucro ou recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.

Art. 79 - Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou embalagens aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

Parágrafo Único: Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento standardizado em formato, dimensão e peso.

Art. 80 - Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizados na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.

Parágrafo Único: Em hipótese alguma podem ser utilizados se, anteriormente, tiverem sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.

CAPÍTULO VII ROTULAGEM

S E Ç Ã O I ROTULAGEM EM GERAL

Art. 81 - Todos os produtos de origem animal, entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados as matérias-primas, produtos, vasilhames ou embalagens, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos para beneficiamento.

Art. 82 - As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento de produtos (rótulos e respectivos memoriais descritivos de fabricação e manipulação) serão encaminhadas nas vias regulamentares ao S.I.M., acompanhadas dos seguintes documentos:

I - formulário de petição de registro municipal de produtos e rótulos devidamente preenchido em 03 (três) vias;

II - croqui de rótulo, onde constem todos os dizeres, inscrições e desenhos do modelo definitivo em 03 (três) vias.

Parágrafo Único: Quando se tratar de rótulos litografados, pintados e gravados, será apresentada a sua exata reprodução em papel. Será permitida a redução do mesmo, quando necessário, devendo ser mencionada a escala utilizada e, neste caso, será necessária a autenticação do veterinário responsável pela inspeção.

Art. 83 - Para efeito do disposto no artigo anterior a solicitação poderá ser:

I - aprovação prévia, que se constitui no exame e verificação do croqui dos rótulos, da composição e do memorial descritivo de fabricação do produto antes da solicitação do registro. Esta aprovação tem validade por 180 (cento e oitenta) dias, sendo que vencido o prazo, e o seu registro não providenciado, este será automaticamente cancelado;

II - registro, que se constitui no exame e verificação do rótulo definitivo, sua composição e seu memorial descritivo;

III - alteração de rótulos, de composição e memoriais descritivos de fabricação de produtos aprovados ou registrados;

IV - cancelamento.

Art. 84 - A solicitação de registro será assinada em todas as vias pelo representante legal da empresa, devendo ser entregue à Inspeção Municipal junto ao estabelecimento, para parecer técnico e envio para o S.I.M..

Parágrafo Único: No caso de alteração que envolva apenas o rótulo e/ou memoriais descritivos de produção, será dispensado o preenchimento do formulário quanto aos aspectos que não serão modificados.

Art. 85 - A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e seqüencial de quatro dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao S.I.M..

Art. 86 - O sistema municipal de registro dispensa a análise prévia dos produtos, ficando os mesmos sujeitos às análises fiscais e de monitoria, a critério do SIM.

Art. 87 - O produto cujos padrões ainda não estejam definidos na legislação vigente somente será registrado após estudos específicos, consultas e publicações de normas técnicas.

Art. 88 - Entende-se por "rótulo" toda matéria descritiva ou gráfica que identifique o produto e o estabelecimento produtor, impressa, litografada, pintada ou gravada a fogo, por pressão ou decalque, aplicados sobre a embalagem plástica, o recipiente, o

vasilhame, o envoltório, o cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente.

§ 1º - Fica a critério do S.I.M. permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo de inspeção.

§ 2º - Os embutidos não enlatados, para a venda a granel, serão identificados por meio de uma etiqueta apensa a cada amarrado.

§ 3º - A juízo do S.I.M., no caso de produtos que, por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados nesta LEI, deverão estes constar da embalagem coletiva.

§ 4º - Os produtos de origem animal fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter a identificação do estabelecimento de origem.

Art. 89 - Os estabelecimentos somente podem usar rótulos em matérias-primas de origem animal quando devidamente aprovados e registrados pelo S.I.M..

Art. 90 - Devem constar no rótulo, obrigatoriamente, as seguintes indicações:

I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou dizeres;

II - nome do fabricante responsável;

III - nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;

IV - carimbo oficial da Inspeção Municipal;

V - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista nesta LEI;

VI - localização do estabelecimento, especificando o município e o estado, facultando-se declaração de rua e número;

VII - marca comercial do produto;

VIII - data de produção e respectivo prazo de validade;

IX - indicação da quantidade, de acordo com as normas do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial INMETRO;

X - forma de composição ou outros dizeres, quando previsto nesta LEI;

XI - a especificação "Indústria Brasileira";

XII - a indicação de aditivos utilizados, conforme exigido pelo Código de Defesa do Consumidor;

XIII - a expressão "Colorido Artificialmente", quando for o caso;

XIV - a expressão "Aromatizado Artificialmente", quando for o caso;

XV - a indicação da forma e temperatura de conservação;

XVI - o peso da embalagem e a expressão "Deve ser pesado na presença do consumidor", no caso de o peso líquido não estar definido;

XVII - os números da firma no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), e na Inscrição Estadual (IE);

XVIII - e outras expressões determinadas por lei ou regulamento.

Art. 91 - O desenho do rótulo deverá ser simples e bem definido, desprovido de detalhes desnecessários que prejudiquem a clareza das informações ou induzam à interpretação incorreta da real origem do produto.

§ 1º - O fundo do rótulo não deverá interferir na legibilidade dos dizeres nele contidos.

§ 2º - Os dizeres impressos e os detalhes desenhados não deverão estar dispostos de forma a prejudicar a visibilidade ou dificultar sua leitura.

§ 3º - É facultado o emprego de cores nos rótulos, respeitadas as disposições legais vigentes.

Art. 92 - A superfície do rótulo, onde são dispostos os dizeres exigidos e outros como figuras ou desenho informativo compreende o painel principal que é a parte do rótulo que se apresenta visível ao comprador, em condições habituais de exposição à venda, observando-se as peculiaridades de cada embalagem.

Art. 93 - As declarações obrigatórias expressas nos rótulos dos alimentos não deverão ficar encobertas por qualquer dispositivo escrito, impresso ou gravado. Caso o continente seja coberto por envoltório, este deverá trazer aquelas informações obrigatórias ou o rótulo do continente deverá ser facilmente legível através do invólucro.

Art. 94 - Em todos os rótulos que identifiquem produtos cárneos, obrigatoriamente constará a declaração completa das matérias-primas e ingredientes, em ordem decrescente de suas participações na formulação do produto cujo rótulo está sendo objeto de aprovação ou registro.

Art. 95 A data de fabricação e a respectiva validade, conforme a natureza do continente ou envoltório, será impressa, gravada e declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do SIM,

detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. 96 Nos rótulos podem figurar referência a prêmios obtidos em eventos oficiais, desde que devidamente confirmada sua concessão, bem como prêmios de estímulo e menções honrosas conferidas pelo S.I.M..

Art. 97 É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se, a juízo do S.I.M., às denominações impróprias.

§ 1º As marcas que infringirem o presente artigo, embora registradas, não poderão, a juízo do S.I.M., ser usadas.

§ 2º Antes do registro de qualquer marca a ser usada na rotulagem de produtos de origem animal, deve ser solicitado parecer do S.I.M., a fim de ser atendido o disposto no presente artigo.

Art. 98 - Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca.

Parágrafo Único: Tais rótulos devem declarar, obrigatoriamente, a classificação e localização de todos os estabelecimentos da firma, seguida dos números de registro, fazendo-se a identificação da origem pelo carimbo da Inspeção Municipal, gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

Art. 99 - Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando, obrigatoriamente, a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Art. 100 - No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal, à qual deverá entregar todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 101 - No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou chapa litografada, que possa se manter presa ao produto.

S E Ç Ã O I I
ROTULAGEM EM PARTICULAR

Art. 102 - O uso de matérias corantes artificiais obriga a declaração expressa no rótulo "Colorido Artificialmente".

Art. 103 - Os rótulos dos continentes de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo próprio da Inspeção Municipal, a declaração "não comestível", obrigatória também nos continentes, a fogo ou por gravação, e em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados.

Art. 104 - Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão, além do carimbo da Inspeção Municipal próprio, a declaração "alimentação para animais".

Art. 105 - Os continentes empregados no transporte de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana, que não são acondicionados ou transformados em outros estabelecimentos, receberão um rótulo de acordo com a presente LEI e o competente carimbo da Inspeção Municipal.

Art. 106 - Carcaças ou parte de carcaças destinadas ao comércio in natura recebem obrigatoriamente o carimbo da Inspeção Municipal.

Parágrafo Único - Para a carimbagem referida neste artigo, devem ser usadas substâncias de fórmula devidamente aprovada pelo S.I.M..

Art. 107 - Os rótulos de banha, compostos, margarinas e outras gorduras comestíveis de origem animal, simples ou misturadas, e das gorduras vegetais, serão obrigatoriamente em fundo verde, proibindo-se, nesse mesmo fundo, dizeres, desenhos, impressos ou litografados nas cores amarelo ou vermelho que possam mascará-lo ou encobri-lo.

§ 1º - Quando essas gorduras forem embaladas em papel impermeável, similar ou caixas de papelão, o fundo pode ser da tonalidade do material envolvente, mas todos os dizeres e desenhos serão em cor verde, exceção feita, seja qual for à embalagem, ao emblema que caracteriza a marca.

§ 2º - Os rótulos dos "compostos" devem indicar sua composição qualitativa e quantitativa.

Art. 108 - Na rotulagem de carnes e derivados deve-se observar, ainda, o seguinte:

I - a presença de substâncias que acentuam o sabor obriga que conste no rótulo a declaração: "contém substâncias que estimulam o sabor";

II - as conservas que contenham carne e produtos vegetais terão nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 109 - Na rotulagem do leite in natura será observado também o seguinte:

I - indicar na embalagem o tipo de leite, dia da semana da saída ao consumo e o nome do estabelecimento de origem, com a respectiva localidade;

II - indicar, em caracteres bem visíveis e uniformes, a designação da espécie animal, quando não for bovina, tais como: "leite de cabra", "leite de ovelha" e outros;

III - respeitar, nos fechos, cápsulas ou tampas, as cores fixadas para os diversos tipos de leite.

Art. 110 - Na rotulagem de subprodutos industriais empregados na alimentação animal ou como fertilizantes orgânicos, indicar a composição qualitativa e quantitativa de cada um, com a percentagem do componente básico segundo a finalidade indicada.

Art. 111 - Na rotulagem do creme de mesa pode ser designado também "creme de leite", seguindo-se de especificações que couberem: ácido, pasteurizado, esterilizado ou "UHT" conforme o método de descontaminação empregado, além da indicação da percentagem de matéria gorda.

Art. 112 - O rótulo de manteiga deve, ainda, ser impresso em fundo amarelo ou vermelho e trazer a especificação "com sal" ou "sem sal", proibindo-se, nesse fundo dizeres, desenhos, impressos, ou litografias em outras cores que possam mascará-lo ou encobri-lo.

Parágrafo Único: Quando a manteiga for envolvida em papel impermeável, similar ou caixa de papelão, o fundo pode ser da tonalidade do material envolvente, quando todos os dizeres e desenhos serão nas cores amarelo ou vermelho, exceção feita, seja qual for à embalagem, do emblema que caracterize a marca.

Art. 113 - Na rotulagem de leites desidratados e leites diversos, devem, ainda, ser observadas as seguintes exigências:

I - especificar a variedade a que pertençam, de acordo com o teor de gordura, a composição base do produto, e quando for o caso, a quantidade de água a ser adicionada para reconstituição;

II - indicar, no "leite condensado", a base de constituição e a natureza do açúcar empregado;

III - indicar, no "leite em pó modificado e no leite em pó modificado acidificado", preparados especialmente para alimentação infantil, a modificação efetivada no leite, bem como seu uso, tal como: "leite em pó acidificado e adicionado de açúcares", "leite em pó para lactentes", "parcialmente desnatado e adicionados de açúcares" e outros que couberem;

IV - indicar, nos "produtos lácteos fermentados", a percentagem de ácido láctico, e o teor alcóolico e espécie produtora do leite empregado;

V - indicar, nas "farinhas lácteas", as misturas que forem feitas;

VI - indicar, nos "refrescos de leite", o nome de fantasia que houver sido aprovado.

Art. 114 - Na rotulagem de queijos deve ser observado o seguinte:

I - tratando-se de queijo fundido, pode ser indicado o tipo de queijo empregado; havendo mistura de diferentes tipos, pode ser feita a simples declaração de "queijo pasteurizado" ou "queijo fundido", conforme o caso;

II - deve trazer indicações sobre a percentagem de gordura no extrato seco;

III - no queijo prato, quando em formato diferente do padrão, as denominações de "Cobocó", "Lanche", "Esférico", ou "Bola" entre parênteses, logo abaixo das palavras "Queijo Prato".

Parágrafo Único: A saída de queijos sem rótulos dos estabelecimentos, para serem rotulados em outro estabelecimento registrado, só pode ser permitida em casos especiais, mediante prévia autorização do SIM.

Art. 115 - Tratando-se de pescado e seus derivados deve ser observado também o seguinte:

I - as caixas ou outros continentes para pescado levam obrigatoriamente o carimbo da Inspeção Municipal gravado a fogo, o nome da firma e as condições de conservação do produto;

II - os subprodutos não destinados à alimentação humana devem consignar a expressão "Não comestível".

Art. 116 - Na rotulagem do mel de abelha, geléia real, e seus derivados será observado mais o seguinte:

I - "mel centrifugado" ou "mel prensado", conforme o produto tenha sido submetido a qualquer dessas operações;

II - "mel amargo", quando procedente de flora que lhe transmite esse sabor;

III - "mel de cozinha", quando for aquecido a temperatura superior a 60°C (sessenta graus centígrados);

IV- "mel de abelhas indígenas", quando for dessa procedência;

V - a classificação, segundo a tonalidade.

Parágrafo Único: É permitido figurar no rótulo o nome do apicultor quando se tratar de mel procedente exclusivamente do apiário por ele elaborado, mesmo que se trate de produto vendido por entreposto.

Art. 117 - Os coalhos devem indicar na rotulagem seu poder coagulante, a quantidade de ácido bórico, quando tiver sido juntado, e a data de validade.

CAPÍTULO VIII **CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO**

Art. 118 - O número e o registro do estabelecimento e a sigla S.I.M. ou outra que venha substituir, com a palavra "INSPECIONADO", representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujo formato e dimensões são fixados nesta LEI.

§ 1º - A sigla S.I.M. traduz-se: "Serviço de Inspeção Municipal".

§ 2º - O carimbo da Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização, e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Art. 119 - Os diferentes modelos de carimbo da Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM obedecerão às seguintes especificações:

I - MODELO 1:

a) forma: circular;

b) dimensões: 6,0 cm (seis centímetros) de diâmetro;

c) dizeres: número do registro do estabelecimento, no centro, em cima a palavra "INSPECIONADO" que acompanha a curva superior do círculo; em baixo as iniciais "SIM", que acompanham a curva inferior do círculo;

d) uso: para carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicados externamente sobre as massas musculares da região do coxão (pernil), costela, lombo, paleta (1/2 carcaça).

No caso de carcaças de ovinos, caprinos e suínos que forem comercializados inteiras, pode-se utilizar somente o carimbo no pernil e paleta.

I I - MODELO 2:

a) Forma: Retângulo no sentido horizontal;

b) Dizeres: Número de registro do estabelecimento, isolado e encimado das iniciais S.I.M. e da palavra "CANARANA " colocados no sentido horizontal e logo abaixo a palavra "CONDENADO";

c) Dimensões e uso: 0,07m x 0,05 m (sete por cinco centímetros);

d) Para uso em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados pela inspeção

Art. 120 - As carcaças, parte de carcaças ou cortes, terão o carimbo aplicado diretamente na porção muscular.

III - MODELO 3:

a) forma: circular;

b) dimensões: 3,0 cm (três centímetros) de diâmetro;

c) dizeres: número do registro do estabelecimento no centro; em cima a palavra "INSPECIONADO" que acompanha a curva superior do círculo; em baixo as iniciais "SIM" que acompanham a curva inferior do círculo;

d) uso: para embalagens, selos, etiquetas ou similares, individuais e invioláveis de carcaças de aves e de outros pequenos animais de consumo e para uso em conservas de carne utilizado na alimentação humana. Utilizados também para carimbar embalagens de miúdos.

IV - MODELO 4:

a) forma: circular;

b) dimensões: 1,5 cm (um e meio centímetros) de diâmetro;

c) dizeres: idênticos ao modelo 2;

d) uso: para embalagens, selos, etiquetas ou similares, individuais e invioláveis de carcaças de aves e de outros pequenos animais de consumo e para uso em conservas de carne utilizados na alimentação humana para produtos com menos de 1 Kg.

V - MODELO 5:

a) forma: elíptico no sentido horizontal;

b) dimensões: 7x6 cm (sete por seis centímetros);

c) dizeres: idênticos ao modelo 2;

d) uso: para rótulos (etiquetas, gravados, litografados ou impressos em embalagens) de carnes de bovinos, bubalinos, ovinos e suínos.

VI - MODELO 6:

a) forma: elíptica no sentido horizontal;

b) dimensões: 3 x 2 cm (três por dois centímetros);

c) dizeres: idênticos ao modelo 2;

d) uso: para rótulos (etiquetas, gravados, litografados ou impressos em embalagens) de carnes em cortes e embalagens menores (exceto de aves), pescado, ovos, leite e laticínios, mel, cera de abelha e outros.

VII- MODELO 7:

a) forma: elíptico no sentido horizontal;

- b)** dimensões: 1,5 x 1 cm (um e meio por um centímetro);
- c)** dizeres: idêntico ao modelo 2;
- d)** uso: para rótulos (etiquetas, gravados litografados ou impressos em embalagens) de carnes em cortes e embalagens menores (exceto aves), pescados, ovos, leite e laticínios, mel, cera de abelhas e outros. Para produtos com menos de 500 g.

VIII - MODELO 8:

- a)** forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando gravados em recipientes metálicos;
- b)** dimensões: 4,0 x 4,0 cm (quatro por quatro centímetros) para embalagens até 10 kg e 15 x 15 cm (quinze por quinze centímetros) para embalagens com peso superior a 10 kg;
- c)** dizeres: idênticos ao modelo 2;
- d)** uso: para produtos não comestíveis ou destinados à alimentação de animais nas condições que se seguem:
 - 1) em rótulos (etiquetas, gravados, litografados ou impressos em embalagens), os casos omissos ou de dúvida será resolvido por decisão do coordenador do SIM;
 - 2) a fogo, gravado ou por meio de chapa devidamente afixada por solda, quando se tratar de recipientes de madeira ou metálicos;
 - 3) pintado, por meio de chapa em encapados, sacos ou similares;
 - 4) pintado ou gravado em caixas, caixotes e outros continentes que acondicionem produtos a granel.

Art. 121 - Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo artigo anterior, sob pena de responsabilidade da Inspeção Municipal e da Inspetoria sob jurisdição da qual esteja o estabelecimento faltoso.

TÍTULO X

REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 122 - Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessário, antes de serem expedidos para o consumo.

§ 1º - Os produtos que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo, devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação, se for o caso.

§ 2º - Quando ainda permitam o aproveitamento condicional ou rebeneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.

Art. 123 - Na reinspeção da carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação.

§ 1º - Sempre que necessário a Inspeção Municipal 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 entre 6,0 e 6,4 (seis e seis e quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 124 - É proibido o retorno ao estabelecimento de origem, dos produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios ao consumo, devendo-se promover sua transformação ou aproveitamento condicional.

Art. 125 - A Inspeção Municipal deverá fiscalizar o embarque de qualquer produto de origem animal, bem como as condições higiênicas e as instalações dos meios de transporte utilizados para tal finalidade.

Art. 126 - A juízo do S.I.M., pode ser determinado o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos apreendidos no mercado de consumo ou em trânsito, para efeito de rebeneficiamento ou aproveitamento para fins não comestíveis.

§ 1º - No caso do responsável pela fabricação ou despacho do produto recusar a devolução, será a mercadoria, após a inutilização pela Inspeção Municipal, aproveitada para fins não comestíveis em estabelecimento dotado de instalações apropriadas.

§ 2º - A firma proprietária ou arrendatária do estabelecimento de origem deve ser responsabilizada e punida, conforme consta na presente LEI, no caso de não comunicar a chegada de produto devolvido ao servidor do S.I.M.

TÍTULO XI **TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

Art. 127 - Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, satisfeitas as exigências da presente LEI, têm livre curso no Município, podendo ser expostos ao consumo, em qualquer parte e constituir objeto de comércio municipal.

Art. 128 - As autoridades de Saúde Pública, em sua função de policiamento da alimentação nos centros de consumo, devem comunicar a qualquer dependência do SIM os resultados das análises fiscais que realizam se, das mesmas, resultarem apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos e matérias-primas.

Art. 129 - Os Certificados Sanitários para produtos de origem animal destinados ao comércio municipal serão assinados pelo técnico ou funcionário de Inspeção do S.I.M., responsável pela Inspeção Municipal.

Art. 130 - O transporte de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos apropriados, tanto no que se refere ao tipo de produto a ser transportado quanto à sua perfeita conservação.

§ 1º - Os produtos referidos no "caput" deste artigo, destinados ao consumo humano, não poderão ser transportados com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º - Para o transporte, tais produtos devem ser acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independente de sua embalagem, individual ou coletiva.

Art. 131 - Os produtos não destinados à alimentação humana, como couros, lãs, chifres, subprodutos industriais e outros, procedentes de estabelecimentos não inspecionados pelo S.I.M., só podem ter livre trânsito se procedentes de zonas onde não grassem doenças contagiosas, atendidas, também, outras medidas determinadas pelas autoridades oficiais do S.I.M..

Parágrafo Único: Quando tais produtos se destinarem ao comércio municipal é obrigatória, conforme o caso, a desinfecção por processos aprovados pelo S.I.M..

Art. 132 - A autoridade competente deverá apreender produtos e matérias-primas de origem animal, quando houver fundada suspeita de estarem adulterados, falsificados ou impróprios para o consumo, uso ou comercialização, nos termos desta LEI.

Art. 133 - Os produtos ou matérias-primas de origem animal manifestamente deteriorados ou alterados serão apreendidos e inutilizados imediatamente.

Parágrafo Único: Quando a inutilização não puder ser efetuada na ocasião da apreensão, a mercadoria será transportada para local que a autoridade competente designe, por pessoal de sua

competência e por conta do infrator. Neste caso serão lavrados, separadamente, o auto de apreensão e o auto de inutilização.

Art. 134 - A apreensão e a inutilização de produtos e matérias-primas de origem animal poderão ser realizadas em qualquer local onde os mesmos se encontrem.

Parágrafo Único: - Correrão por conta dos detentores ou responsáveis pela mercadoria apreendida ou inutilizada as despesas de depósito, transporte e desnaturação.

Art. 135 - No caso de produtos de origem animal apreendidos por infrações às normas de rotulagem e apresentação, desde que sanáveis, e sendo o infrator primário, após lavrado o respectivo auto de infração, será permitida a correção da irregularidade, e liberada a mercadoria, não sendo, neste caso, aplicada qualquer penalidade.

Parágrafo Único: No caso de reincidência ou de irregularidade não suscetível de correção, aplicar-se-á ao infrator a penalidade cabível

Art. 136 - O auto de apreensão e/ou inutilização, que será a base do procedimento administrativo, deverá ser lavrado em 3 (três) vias, no mínimo, pela autoridade sanitária ou seu agente, destinando-se a primeira via ao autuado, e deverá conter:

I - nome e endereço do infrator e das testemunhas se houver;

II - local, dia e hora da lavratura;

III - ato ou fato constitutivo da infração;

IV - disposição legal ou regulamentar infringida;

V - assinatura da autoridade sanitária autuante;

VI - assinatura do infrator ou de quem o represente.

Art. 137 - As omissões ou incorreções na lavratura do auto de apreensão não acarretarão nulidade do mesmo, quando do processo constarem elementos necessários à determinação da infração e do infrator.

TÍTULO XII **EXAMES DE LABORATÓRIO**

Art. 138 - Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância utilizada na sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

Art. 139 - As técnicas de exame e a orientação analítica serão as estabelecidas pelo S.I.M..

Parágrafo Único - Essas técnicas serão sempre atualizadas, aceitando o S.I.M. sugestões fundamentadas de laboratórios oficiais ou particulares para modificá-las.

Art. 140 - O exame físico-químico compreende:

- I** - os caracteres organolépticos;
- II** - princípios básicos ou composição centesimal;
- III** - índices físicos e químicos;
- IV** - corantes, conservadores ou outros aditivos;
- V** - provas especiais de caracterização e verificação de qualidade;
- VI** - análise físico-químico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal.

Parágrafo Único: Os caracteres organolépticos, a composição centesimal e os índices físico-químicos serão enquadrados nos padrões normais, aprovados ou que venham a ser aprovados pelo SIM.

Art. 141 - A orientação analítica obedecerá à seguinte seriação:

- I** - caracteres organolépticos;
- II** - pesquisas de corantes e conservantes;
- III** - determinação de fraudes, falsificações e alterações;
- IV** - verificação dos mínimos e máximos constantes na legislação e aprovados pelo S.I.M., utilizando-se do conjunto de provas e dos elementos que constam das técnicas analíticas que acompanham esta LEI.

Art. 142 - O exame microbiológico deve verificar:

- I** - presença de microorganismos, quando se tratar de conservas submetidas à esterilização;
- II** - presença de produtos do metabolismo bacteriano, quando necessário;
- III** - contagem total de microorganismos sobre produtos de origem animal;
- IV** - pesquisa e/ou contagem da flora determinada;
- V** - pesquisa e/ou contagem de flora patogênica;
- VI** - exame bacteriológico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal;
- VII** - exame bacteriológico de matérias-primas e produtos afins, empregados na elaboração de produtos de origem animal.

Art. 143 - Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pelo

S.I.M., mediante prévia aprovação específica, mencionando-as, obrigatoriamente, nos respectivos laudos.

TÍTULO XIII **INFRAÇÕES E PENALIDADES**

Art. 144 - As infrações às disposições constantes nesta Lei serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

Parágrafo Único - Incluem-se entre as infrações previstas nesta Lei, atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do S.I.M./Canarana 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 a quantidade, qualidade 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 de produtos de origem animal.

Art. 145 - As penas administrativas a serem aplicadas por servidores do S.I.M. constarão de apreensão ou condenação das matérias-primas e produtos, subprodutos, multas, suspensão temporária da inspeção municipal e cassação do registro do estabelecimento, interdição total e parcial dos equipamentos, instalações, dependências ou até mesmo do próprio estabelecimento.

Art.146 - Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos nesta regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos e subprodutos de origem animal:

I. que 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. 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 na Lei.

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, será adotado o seguinte critério:

I. nos casos de apreensão, após reinspeção completa, será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, após o rebeneficiamento determinado pela inspeção municipal;

II. nos casos de condenação, permite-se o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante assistência da Inspeção Municipal.

Art. 147 - Além dos casos específicos previstos nesta LEI, são considerados adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

a) adulterações:

I. quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariam as especificações e determinações fixadas;

II. quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

III. quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécies diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização do S.I.M.;

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

V. intenção dolosa em mascarar a data de fabricação e validade;

b) fraudes:

I. alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo S.I.M.;

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

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

IV. conservação com substâncias proibidas;

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

c) falsificações:

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

II. quando forem usadas denominações diferentes das previstas nesta LEI ou em fórmulas aprovadas.

Art. 148 - Aos infratores de dispositivos da presente LEI e de atos complementares e instruções que forem expedidas, podem ser aplicadas as seguintes penalidades:

I. multa de 50 A 300 UPFM (Unidade Padrão Fiscal do Município de Canarana):

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 fraudado ou falsificado;

b) aos responsáveis pela permanência em trabalho, de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de saúde pública;

c) aos que acondicionarem ou embalarem produto em continentes ou recipientes não permitidos;

d) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo da Inspeção Municipal nas testeiras dos continentes, nos rótulos ou em produtos;

e) aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação e validade;

f) aos que infringirem quaisquer outras exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificadas outras penalidades.

II. multa de 301 a 700 UPFM;

a) 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 no S.I.M.;

b) aos que receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrados, ingredientes ou matérias - primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;

c) aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas nesta LEI;

d) as pessoas físicas ou jurídicas que expuserem a venda produtos a granel que de acordo com a presente LEI devem ser entregues ao consumo em embalagens originais;

e) as pessoas físicas ou jurídicas que dificultarem ou burlarem a ação dos servidores do S.I.M. no exercício das suas funções;

f) 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 a limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados a alimentação humana;

g) aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade de abate, industrialização ou beneficiamento;

h) aos responsáveis por estabelecimentos registrados que não promovem no S. I. M. as transferências de responsabilidade, previstas nesta LEI, ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essas exigências legais, por ocasião do processamento da venda ou locação;

i) aos que lançarem no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo S. I. M.;

j) 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 S.I.M.;

k) aos que lançarem no consumo produtos de origem animal sem a passagem pelo entreposto respectivo, nos casos exigidos, para serem submetidos a inspeção sanitária;

l) às 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 S.I. M..

III. multa de 701 A 5000 UPFM;

a) aos que lançarem mão de certificados sanitários, rotulagens de carimbos de inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal que não tenham sido inspecionados pelo S.I. M.;

b) aos responsáveis por estabelecimento de produto de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo S.I.M.;

c) aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento como se fosse de outro;

d) aos que usarem indevidamente os carimbos de inspeção municipal;

e) aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com as determinações da inspeção municipal;

f) aos responsáveis por estabelecimento sob Inspeção Municipal que enviarem para o consumo produtos sem carimbo ou rotulagem;

g) aos responsáveis por estabelecimentos não registrados que enviarem para o comércio municipal produtos não inspecionados pelo S.I.M..

IV. multa de 5000 A 7000 UPFM:

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) às pessoas físicas ou jurídicas que mantiverem para fins especulativos, produtos que, a critério do S.I.M. possam ficar prejudicados em suas condições de consumo;

d) aos que subornarem tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do S.I.M. ou de outros setores do Serviço Público Municipal no exercício de suas atribuições;

e) aos que burlarem a determinação quanto ao retomo de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;

f) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela Inspeção Municipal;

g) aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal em desacordo com os padrões fixados nesta LEI

ou nas fórmulas aprovadas ou, ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

h) aos responsáveis por estabelecimentos que fizerem comércio municipal sem que os seus estabelecimentos tenham sido previamente registrado no S.I.M.;

i) às pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no S.I.M. em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob Inspeção Municipal;

j) aos responsáveis por estabelecimento que abaterem animais em desacordo com a legislação vigorante, principalmente vacas, tendo-se em mira a defesa de produção animal do Estado e do País;

Art.149 - Todo produto de origem animal exposto a venda sem qualquer identificação, que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem localização e firma responsável será considerado procedente de estabelecimento não registrado no S.I.M., e como tal sujeito às penalidades previstas nesta LEI.

Art.150 - As multas a que se refere a presente LEI serão dobradas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco de ação criminal.

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

§ 2º - A ação criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do S.I.M. que poderá determinar a suspensão da Inspeção Municipal cassação do registro, ficando o estabelecimento impedido de realizar comércio municipal.

§ 3º - A suspensão da Inspeção Municipal e a cassação do registro serão aplicadas pelo S.I.M..

Art. 151 - Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o auto de ação, detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a firma responsável.

Art.152 - O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representantes da firma ou 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 recibo.

Art.153 - Nos casos em que fique evidenciado não haver ou não ter havido dolo ou má-fé, e tratando-se de primeira ação, o inspetor local do S.I.M. deixará de aplicar a multa, cabendo ao servidor que lavrou o auto de infração advertir o infrator e orientá-lo convenientemente.

Art.154 - O infrator uma vez multado terá 03 dias úteis para efetuar o pagamento da multa e exibir ao servidor do S.I.M. o competente comprovante de recolhimento da repartição arrecadadora municipal.

Parágrafo Único: O prazo de 03 dias úteis a que se refere o presente artigo é contado a partir do dia e hora em que o autor tenha sido notificado da lavratura do auto de infração.

Art. 155 - As receitas oriundas deste serviço deverão ser recolhidas aos cofres da Prefeitura Municipal de Canarana, através da emissão de guias de recolhimento.

Art. 156 - O envolvimento e/ou a conivência de servidores do S.I.M. em irregularidades passíveis de punição, é regulada pelo que dispõe o Plano de Cargos e Carreira do Servidor Público Municipal.

Art.157 - Ficam sujeitos as penalidades previstas nesta LEI, os proprietários e/ou responsáveis pelos estabelecimentos.

Art. 158 - Os servidores do S.I.M. ou de outros setores do Serviço Público Municipal com delegação de competência, quando em serviço de fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária tem livre entrada em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento que manipule, armazena ou transacione por qualquer forma com produtos de origem animal.

TÍTULO XIV **DISPOSIÇÕES GERAIS E PRELIMINARES**

Art. 159 - É vedado o comércio de produtos provenientes de estabelecimentos que ainda não estiverem sujeitos à Inspeção Municipal.

Art. 160 - Sempre que possível a Prefeitura Municipal de Canarana, deve promover a seus técnicos a realização de

estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou em escolas.

Art. 161 - A execução das atividades contidas nesta Lei é de competência exclusiva de Médico Veterinário.

~~**Art. 162** - Os valores das taxas de registros de estabelecimentos, exames laboratoriais, aprovações de embalagens, rótulos e outras taxas referentes ao Serviço de Inspeção Sanitária Municipal serão fixados pelo Poder Executivo, conforme legislação vigente.~~

Art. 162 - Ficam instituídas as taxas relativas ao registro, inspeção sanitária e vistoria de registro de estabelecimentos no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, cujo fato gerador é o exercício do poder de polícia visando a fiscalização, o controle e a certificação dos produtos de origem animal processados para o consumo humano e de seus estabelecimentos industriais. [\(Redação alterada pela Lei Complementar nº 153/2016\)](#)

§ 1º - Os valores das taxas serão fixados em **UPFC** - Unidade Padrão Fiscal de Canarana, conforme Anexo Único. [\(Redação incluída pela Lei Complementar nº 153/2016\)](#)

§ 2º O Microempreendedor Individual, Microempresas e agricultor familiar, ficam isentas das taxas anuais a que se refere esta Lei no primeiro ano da atividade econômica. [\(Redação incluída pela Lei Complementar nº 153/2016\)](#)

~~**Parágrafo Único:** Os recursos provenientes desta LEI serão considerados como recursos próprios da Prefeitura Municipal de Canarana. [\(Retirado pelo pela Lei Complementar nº 153/2016\)](#)~~

Art. 163 - Serão solicitadas as autoridades de Saúde Pública as necessárias medidas visando a uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas nesta LEI.

Art. 164 - Caberá a Secretaria Municipal de Finanças e Secretaria Municipal de Saúde dar apoio necessário ao cumprimento desta LEI.

Art. 165 - A presente LEI poderá ser alterada no todo ou em parte, de acordo com interesse do serviço ou por conveniência administrativa, por iniciativa do Executivo, aprovada pelo Legislativo.

Parágrafo Único: Ocorrendo a necessidade de se processar a alteração facultada neste artigo, deverá ser observada a

preservação do padrão sanitário da matéria-prima e dos respectivos produtos.

Art. 166 - Os casos omissos ou de dúvidas que se suscitarem na execução da presente lei serão resolvidos por decisão do S.I.M. e Secretaria Municipal de Saúde, assegurados o contraditório e a ampla defesa à parte interessada, mediante recurso administrativo.

Art. 167 - Ficam revogados todos os atos oficiais sobre inspeção industrial e Sanitária Municipal de quaisquer produtos de origem animal, passando-se a inspeção a ser regulada pelo Regulamento estabelecido pela presente Lei em todo o município de Canarana.

Art. 168 - Esta lei entrará em vigor 06 meses contada da data de sua publicação, com as restrições nele contidas.

Gabinete do Prefeito Municipal de Canarana, Estado de Mato Grosso, em 02 de dezembro de 2014.

Evaldo Osvaldo Diehl.
Prefeito Municipal

ANEXO ÚNICO

Da Lei Municipal 1.168/2014

Valores fixados em UPFC - Unidade Padrão Fiscal de Canarana

DAS TAXAS DE REGISTRO DE ESTABELECIMENTO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA

S.I.M. [\(Redação incluída pela Lei Complementar nº 153/2016\)](#)

| | |
|--|---|
| Matadouros-frigoríficos; Bovinos, suínos, ovinos, caprinos. - 0,50 UPFC (bovino) e 0,30 UPFC (suíno, ovinos, caprinos); por cabeça abatida e inspecionada; | |
| Matadouros-frigoríficos: peixes e aves | 50 UPFC (anual) |
| Charqueados, fábricas de conservas, fábricas de produtos suínos, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados; | 18 UPFC (anual) |
| Granjas; leiteiras; estábulos leiteiros; usinas de beneficiamento; fábricas de laticínio; entrepostos-usinas; entrepostos de laticínios; postos de laticínios; postos de refrigeração; postos de coagulação; | 30 UPFC (anual) |
| Entrepostos de pescados; fábricas de conserva de pescado; | 30 UPFC (anual) |
| Entrepostos de ovos; fábricas de conserva de ovos; | 30 UPFC (anual) |
| Fábrica de conserva de Produto de origem animal (POA) – Produto artesanal; | 30 UPFC (anual) |
| Fábrica de conserva de Produto de origem animal (POA) – Produto industrial; | 50 UPFC (anual) |
| – Pelo Registro de Rótulos e Produtos; | 7 UPFC (anual) |
| – Pela alteração da Razão Social; | 7 UPFC (anual) |
| – Pela ampliação, remodelação e reconstrução do estabelecimento; | 18 UPFC |
| – Pelas vistorias desde a origem até o produto final; | 19 UPFC |
| – Por análises periciais de produtos de origem animal. | Valor a ser combinado com o laboratório de análises, conforme a análise exigida pelo S.I.M. |