

DECRETO Nº. 1417 DE 22 DE AGOSTO 2023.

Dispõe sobre a regulamentação do serviço de inspeção municipal de produtos de origem animal de Itapagipe/MG (SIM), criado pela Lei nº. 07 de 21 de Maio de 2008 e dá outras providências.

O Prefeito do Município de Itapagipe, Estado de Minas Gerais, no uso de suas atribuições legais,

DECRETA:

TÍTULO I

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. O Serviço de Inspeção Municipal de Itapagipe/MG, instituído pela Lei nº 07/2008, seguirá as normas e procedimentos estabelecidos neste Regulamento, atualizado de acordo com o que dispõe a legislação federal, estadual e municipal sobre o tema.

Art. 2º. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, subordinado à Secretaria Municipal de Governo, Desenvolvimento e Agronegócio, tem por finalidade a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no Município de Itapagipe, bem como os produtos de origem animal preparados, transformados, manipulados e acondicionados, conforme as normas estabelecidas na Lei Federal nº 7.889/89, a Lei Estadual nº 11.812/95, Decreto Estadual nº 38.691/97, Lei Municipal nº 07/2008, e neste regulamento.

Art. 3º. A inspeção e fiscalização serão realizadas em caráter permanente ou periódico e contará com a colaboração da equipe de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde e, se solicitada, dos órgãos competentes do Estado e da União.

§ 1º A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

I – entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

§ 2º Nos demais estabelecimentos que constam neste Regulamento a inspeção será executada de forma periódica.

I – os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente da Secretaria Municipal de Governo, Desenvolvimento e Agronegócio, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

Art. 4º. A fiscalização será feita com estrita observância à competência privativa estadual ou federal nos seguintes locais, entre outros:

I - Nos estabelecimentos industriais especializados, que situem em áreas urbanas ou rurais e nas propriedades rurais, com instalações adequadas para o abate de animais e seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo;

II - Nos entrepostos de recebimento de distribuição do pescado e nas fábricas que o industrializar;

III - Nas usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento de refrigeração e manipulação dos seus derivados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a manipulação, industrialização ou preparo do leite e seus derivados sob qualquer forma para o consumo;

IV - Nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;

V - Nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou adicionem produtos de origem animal;

VI - Nas casas atacadistas, nos estabelecimentos varejistas, açouques, casas de frios e carnes.

VII - Nos apiários.

§1º Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, fracionados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, rotulados e embalados com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o mel e seus derivados, a cera de abelhas e seus derivados e o leite e seus derivados.

§2º Serão objeto de inspeção e fiscalização previstas nesta Lei, entre outros, os animais destinados ao abate, seus produtos, sub-produtos e matérias primas; o pescado e seus derivados; o leite e seus derivados; os ovos e seus derivados; o mel de abelha, a cera e seus derivados.

§3º A inspeção e a fiscalização a que se refere o caput deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção *ante e post mortem* dos animais, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 5º. A fiscalização será exercida pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, subordinado à Secretaria Municipal de Governo, Desenvolvimento e Agronegócio, com equipe composta por, no mínimo, um Médico Veterinário e auxiliares de inspeção.

Art. 6º. Compete à Secretaria Municipal de Governo, Desenvolvimento e Agronegócio:

- I - observar as normas técnicas estaduais e federais de produção e classificação dos produtos de origem animal e para as atividades de fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal;
- II - executar atividades de treinamento técnico de pessoal envolvido na fiscalização, inspeção e classificação;
- III - criar mecanismos de divulgação junto às redes pública e privada, bem como junto a população, objetivando orientar e esclarecer o consumidor.

Art. 7º. São atribuições do SIM:

- I – coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados ou relacionados, dos produtos de origem animal, comestíveis ou não, e seus derivados;
- II – verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção ante e post mortem de animais de abate;
- III – manter disponíveis registros e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal;
- IV – elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro, relacionamento e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal;
- V – verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados ou relacionados;
- VI – coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;

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

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

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

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

Art. 8º A inspeção pelo órgão municipal competente isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal para produtos de origem animal.

TÍTULO II

CAPÍTULO I

REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO

Art. 9º Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado ou relacionado no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, de competência da Secretaria Municipal de Governo, Desenvolvimento e Agronegócio.

Parágrafo único - O título de registro e o título de relacionamento são providências exclusivas do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, que outorga ao estabelecimento suas funções depois de cumpridas as exigências constantes neste regulamento, para comercialização de seus produtos dentro do território do Município de Itapagipe/MG.

Art. 10. Estão sujeitos os registros os seguintes estabelecimentos:

I - matadouros de bovinos, matadouros de suínos, abatedouros de aves e coelhos, matadouros de caprinos e ovinos e demais espécies devidamente aprovadas para o

abate, fábrica de conservas, fábricas de embutidos, charqueadas, fábrica de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados e fábricas de produtos de origem animal, não comestíveis;

II- usinas de processamento de leite, fábricas de laticínios, entrepostos-usinas, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração e postos de coagulação;

III- entrepostos de pescados e fábricas de conservas de pescados;

IV- entrepostos de ovos e fábricas de conservas de ovos;

V- entrepostos de mel e cera de abelhas;

VI- agroindústrias rurais oriundas de programas de fomentos da agricultura familiar;

VII- demais estabelecimentos, não descritos, que manufaturem ou manipulem produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, conforme análise prévia do SIM.

Parágrafo único. Para os estabelecimentos descritos neste artigo poderá anteceder ao registro definitivo a concessão de registro provisório, a critério do SIM.

Art. 11. O registro será solicitado à Secretaria Municipal de Governo, Desenvolvimento e Agronegócio, com a apresentação de requerimento no Protocolo Geral, instruindo-se o processo da seguinte forma:

I - Exame da água do estabelecimento;

II - Alvará de construção expedido pela Prefeitura Municipal;

III - Licença ambiental, expedido pelo órgão controlador do meio ambiente.

IV - Alvará sanitário, expedido pela Secretaria Municipal de Saúde;

V - Cópia do contrato social, estatuto ou outro documento correspondente;

VI - Memorial descritivo econômico-sanitário do estabelecimento;

VII - Memorial descritivo da construção;

VIII - Planta baixa do estabelecimento, contendo: rede de esgoto, tratamento de efluentes, rede de abastecimento de água, rede elétrica, acidentes limítrofes;

IX - Quando for o caso, relação dos animais que compõem o rebanho produtor de leite, com respectivos Atestados Negativos de: Brucelose, Tuberculose, Mastite e de vacinação contra Febre Aftosa, podendo ser exigidos outros atestados ou exames a critério do SIM.

§1º Precedendo a solicitação do registro referido neste artigo, o interessado deverá encaminhar carta consulta acompanhado do pré-projeto à Secretaria Municipal de Governo, Desenvolvimento e Agronegócio, para obtenção da licença prévia e análise preliminar por parte do SIM.

§2º Desde que se trate de pequenos estabelecimentos, a juízo do SIM, podem ser aceitos, para estudo preliminar, simples “croquis” ou desenhos, contendo medidas dos espaços, localização de portas e janelas e outras informações úteis para análise.

§3º Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro ou relacionamento.

§4º As firmas construtoras não darão início às construções de estabelecimentos sujeitos a Inspeção Municipal, sem que os projetos tenham sido antes aprovados pelo SIM e com a Licença de Instalação concedida pela Secretaria Municipal de Governo, Desenvolvimento e Agronegócio.

§5º A aprovação prévia do local para construção do estabelecimento protocolada, não impede que as autoridades municipais competentes embarguem as obras, por interesse maior da saúde pública e preservação do meio ambiente.

§6º A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação municipal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou atos complementares expedidos pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM ou pela Secretaria Municipal de Governo, Desenvolvimento e Agronegócio.

Art. 12. Atendendo a preceitos de normas sanitárias envolvendo comércio internacional de produtos de origem animal a juízo do SIM poderá ser exigido parecer de órgãos estaduais ou federais quanto à proximidade do empreendimento proposto, com estabelecimentos já existentes, dentro do território do Município de Itapagipe/MG.

Art. 13. No caso de estabelecimento já existente, no lugar do Laudo de Inspeção prévia do terreno, deverá ser requerido o Laudo de Inspeção das instalações, devendo o estabelecimento apresentar toda a documentação prevista no artigo 11, objetivando a implantação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 14. Concluída a obra, com a instalação dos equipamentos e todos os demais detalhes, será efetuado o laudo de inspeção final e analisada a água de abastecimento.

Art. 15. Estando de acordo, o interessado deverá requerer a reserva do número do SIM e a sua instalação no estabelecimento.

Art. 16. Antes da entrada em funcionamento, deverá ser providenciada a aprovação dos memoriais e rótulos para os produtos que seguem procedimentos próprios.

Parágrafo único. Numa etapa posterior será feito o registro definitivo do estabelecimento e dos rótulos e memoriais descritivos dos produtos elaborados.

Art. 17. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos, realizada por técnicos da Secretaria Municipal de Governo, Desenvolvimento e Agronegócio.

Art. 18. O Serviço de Inspeção Municipal de Itapagipe - SIM supervisionará a execução do programa de Defesa Sanitária Animal, do controle de qualidade dos produtos e demais operações envolvidas no processo produtivo.

Art. 19. O estabelecimento que interromper seu funcionamento por espaço superior a 6 (seis) meses só poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

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

Art. 20. O estabelecimento registrado só poderá ser vendido ou arrendado após a competente transferência de responsabilidade do registro junto ao SIM.

Art. 21. Da localização e situação:

- I - Estar localizado em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro;
- II - Distanciamento no mínimo de 5 (cinco) metros de edificações, divisas e vias públicas;
- III - A área deverá possibilitar a circulação interna de veículos para facilitar a chegada e saída de matérias-primas e produtos acabados;
- IV - A localização poderá ser rural ou suburbana, desde que não transgrida as normas urbanísticas de postura municipal, e não cause problemas de poluição.

Art. 22. Satisfeitas as exigências fixadas neste capítulo, o Diretor do SIM autorizará a expedição do “TÍTULO DE REGISTRO” ou “TÍTULO DE REGISTRO PROVISÓRIO”.

Parágrafo único. Na hipótese de expedição de “Título de Registro Provisório” deverá o documento conter a data limite de sua validade.

Art. 23. Autorizado o registro, a 1^a via dos documentos exigidos ficarão arquivadas na Coordenadoria Central do SIM e a 2^a via ficará em poder do requerente, devidamente protocolada.

Art. 24. O SIM poderá auxiliar na orientação dos diversos tipos de estabelecimentos de produtos de origem animal, bem como projetos, orçamentos para pequenas agroindústrias rurais oriundas da agricultura familiar em consonância com as diretrizes estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, através da Resolução RDC nº 49 de 31 de outubro de 2013.

Art. 25. O relacionamento é requerido ao SIM e o processo respectivo deve obedecer ao mesmo critério estabelecido para o registro do estabelecimento no que lhes for aplicável.

Art. 26. São relacionadas às fazendas leiteiras, os apiários e as casas atacadistas, fixando-se conforme o caso, as mesmas exigências para os demais estabelecimentos descritos neste regulamento.

Art. 27. Aos proprietários de estabelecimentos ou produtores que comercializem os produtos de que trata este Decreto, fica concedido o prazo de 06 (seis) meses para que se adaptem as normas estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM. Interessados em manterem-se sob inspeção municipal.

CAPÍTULO II **DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

Art. 28. Das instalações e equipamentos:

I - a área construída deverá ser compatível com a capacidade operacional da indústria e tipo de equipamentos;

II - o teto, forro e cobertura deverão ser de laje de concreto, alumínio, fibra de cimento amianto, ou plástico rígido, desde que seja de fácil higienização e vedação. É vedado o uso de madeira;

III - os pisos deverão ser impermeáveis, resistentes a impacto, antiderrapantes e de fácil limpeza. Os ângulos formados pelas paredes entre si e por estas com o piso devem ser arredondados;

IV - as paredes deverão ser impermeabilizadas até a altura de 2 metros do piso com azulejos brancos ou de cor clara, ou outros materiais autorizados pelo SIF, SIE ou SIM;

V - para os rodapés deverá ser usado o mesmo material do piso;

VI - as portas deverão ser metálicas com material anticorrosivo, também podem ser usadas portas plásticas rígidas transparentes entre seções internas e as portas das câmaras frias em material apropriado;

VII - as janelas deverão ser de caixilhos metálicos ou de alumínio, instaladas a uma altura mínima de 2 (dois) metros do piso, com parapeitos em plano inclinado e impermeabilizado. Todas as janelas deverão ter telas milimétricas, não oxidáveis, à prova de insetos;

VIII - o prédio industrial deverá ser dotado de suficiente iluminação e ventilação natural através de janelas. A iluminação artificial se fará através de luz fria, com lâmpadas bem protegidas. Não será permitido o emprego de lâmpadas que mascarem a coloração das carcaças e miúdos (luzes coloridas), causadores de falsa impressão;

IX - dispor de rede de abastecimento de água para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando necessário, de instalação para tratamento de água.

X - dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalação e vapor de água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produto, como de subproduto não comestível.

XI - a fonte abastecedora de água deverá assegurar vazão suficiente para os trabalhos industriais, cujos testes de cloro deverão ser realizado com freqüência a ser fixada pelo SIM;

XII - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligado a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, o qual deverá ser dotado de estrutura que permita o tratamento de resíduos e efluentes, de conformidade com as normas de defesa ambiental, não sendo permitido o deságüe direto das águas residuais na superfície do terreno ou na rede de esgoto público – observar as prescrições estabelecidas pelo órgão competente, a rede de esgoto proveniente das instalações sanitárias e vestiários será independente;

XIII - o pé-direito da sala de abate deverá oscilar entre 4 (quatro) e 7 (sete) metros de altura conforme necessidade e espécie de animais a serem abatidos. Dispor de suficiente pé-direito nas diversas dependências de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os

bovinos dependurados após o atordoamento permaneçam com a ponta do focinho distante, no mínimo 75 (setenta e cinco) centímetros do piso, no caso de esfola aérea.

XIV - a área total será calculada conforme as necessidades de abate do estabelecimento;

XV - o estabelecimento deverá ter área de vômito separada fisicamente da área de coleta de sangue;

XVI - a localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar inclusive os trabalhos de inspeção e higienização, recomendando-se, como regra geral, um afastamento mínimo de 80 centímetros dos equipamentos entre si, e em relação às paredes, colunas e divisórias;

XVII - dispor de mesa com revestimento impermeável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, construídas de forma a permitir fáceis e perfeitas higienizações;

XVIII - dispor, quando necessário, de dependências para a administração, oficinas e depósitos diversos, separados, preferencialmente, do corpo industrial;

XIX - dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e de fácil lavagem e higienização;

XX - Observação: Para produtos comestíveis liberados: bandejas brancas; para produtos não comestíveis e subprodutos: cor vermelha.

XXI - somente podem realizar comércio municipal com produtos de origem animal os estabelecimentos registrados no SIM;

XXII - qualquer ampliação, remodelação, ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências como instalações, só poderão ser realizadas após aprovação prévia do projeto. O início das atividades só poderá ser autorizado pelo funcionário do SIM;

XXIII - não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano quando situado nas proximidades de outro que por sua natureza possa prejudicá-lo;

XXIV - todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes da realização dos trabalhos e depois deles;

XXV - é proibido fazer refeições nos locais onde se realizam trabalhos de manipulação de produtos de origem animal, bem como, depositar objetos e materiais estranhos à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza;

XXVI - não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados os trabalhos de manuseio de produtos de origem animal e vegetal;

XXVII - as câmaras frias devem responder a rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação e deverão ser limpas e desinfetadas periodicamente ou a critério do SIM;

XXVIII - nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização dos vasilhames antes do seu retorno aos postos de origem; os veículos transportadores de leite devem possuir cobertura.

Parágrafo único. Para a instalação do Serviço de Inspeção Municipal, além das demais exigências fixadas neste Regulamento, o estabelecimento deve apresentar os Programas de Boas Práticas de Fabricação – BPF e de Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO, ou programas considerados equivalentes pelo SIM, para serem implementados no estabelecimento em referência.

§1º Os estabelecimentos deverão ainda dispor de telas em todas as janelas e passagens do exterior para o interior, de modo a impedir a entrada de insetos, além de possuir eficiente proteção contra roedores.

§2º Dispor de depósito para guardar embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados no matadouro e/ou indústrias.

§3º Dispor de instalações adequadas e separadas do abatedouro para o devido tratamento do couro dos animais abatidos.

Art. 29. Os estabelecimentos deverão ainda atender aos seguintes requisitos em relação às instalações:

I – As dependências auxiliares, quando forem necessárias, poderão ser construídas em anexo ao prédio da indústria, porém com acesso externo e independente das demais áreas da indústria.

II – dispor de uma única unidade de sanitário/vestiário para estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, sendo que poderá ser utilizado sanitários já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 m (quarenta metros) e o piso entre o sanitário/vestiário e o prédio industrial seja pavimentado, e acima de 8 trabalhadores o sanitário e vestiário deverão ser proporcional ao número de pessoal, de acordo com a legislação específica, com acesso indireto à área de processamento, com fluxo interno adequado e independentes para as seções onde são manipulados produtos comestíveis, de acesso fácil, respeitando-se as particularidades de cada seção e em atendimento às BPF.

III – Os sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

IV – Estabelecimentos agroindustriais rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, são dispensados de dispor de refeitório, podendo ser utilizado a casa da propriedade e acima disso, o refeitório será instalado convenientemente, de acordo com a legislação específica, proibindo-se que outras dependências ou áreas dos estabelecimentos sejam usadas para tal finalidade.

V – O sistema de lavagem de uniformes e outras devem atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de lavagem.

Art. 30. O estabelecimento deverá ser instalado afastado dos limites da via pública, preferentemente a 5 m (cinco metros), com entradas laterais que permitam a movimentação e circulação de veículos transportadores de matérias-primas e veículos transportadores de produtos, quando possível com entradas independentes.

Parágrafo único. As dependências que por sua natureza produzam mau cheiro devem estar localizadas de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeiras ou emanações.

Art. 31. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, equipamentos e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento, conforme o presente Regulamento.

Art. 32. O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade e produto e de diferentes cadeias produtivas, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade ou tipo de produção para depois iniciar a outra.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados que em sua composição principal, não haja produtos de origem animal, mas estes produtos não seguirão as normas previstas neste Regulamento, devendo os mesmos seguir a legislação pertinente.

CAPÍTULO III

DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 33. Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

Parágrafo único. O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento.

Art. 34. Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica e silos de reservatório de gelo, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

§1º Durante os procedimentos de higienização nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza.

§2º Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente.

Art. 35. Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

Art. 36. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

§1º O uso de substâncias para o controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal.

§2º É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais nos estabelecimentos.

Art. 37. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalham em setores em que se manipule material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 38. A embalagem produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Parágrafo único. Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no caput deste artigo.

Art. 39. É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

Parágrafo único. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 40. Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 41. Todo o pessoal que trabalhar com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios, limpos, inclusive gorros.

§1º Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares.

§2º O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, serão guardados em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

Art. 42. Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do município.

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

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

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

Art. 43. Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitados suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 44. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.

Art. 45. Nos estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matéria-prima em baldes ou tambores, é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

CAPÍTULO IV

DAS OBRIGAÇÕES

Art. 46. Compete aos proprietários dos estabelecimentos:

- I - Observar e fazer as exigências contidas nesse regulamento;
- II - Fornecer pessoal necessário e habilitado bem como material;
- III - Fornecer aos empregados e funcionários da inspeção uniformes completos;
- IV - Fornecer até dia 10 de cada mês dados estatísticos de avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;
- V - Avisar o SIM 24 horas antes do início de qualquer atividade industrial;
- VI - Garantir o livre acesso de servidores a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento;
- VII - Dar aviso com antecedência de 12 horas sobre a chegada ou recebimento de pescado;
- VIII - Realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;
- IX - Manter a disciplina interna dos estabelecimentos.

Art. 47. Cancelado o registro, o material pertencente ao SIM, será recolhido à Secretaria Municipal de Governo, Desenvolvimento e Agronegócio.

Art. 48. No caso de cancelamento de registro ou relacionamento de estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção.

Art. 49. Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção, seja ela de natureza contábil, analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização.

Art. 50. O Serviço de inspeção junto aos estabelecimentos de abate deve, ao final de cada dia de atividade, fornecer aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo onde constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.

§1º Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados, ficam responsáveis pela entrega, mediante recibo, dos mencionados laudos aos proprietários dos animais, retornando cópias com o recebido para arquivo no Serviço de Inspeção.

§2º A notificação mencionada aos proprietários dos animais abatidos não dispensa o Serviço de Inspeção, de encaminhar mapas mensais com os resultados das inspeções sanitárias aos órgãos oficiais responsáveis pela sanidade animal.

Art. 51. Todos os estabelecimentos de leite e derivados e de produtos das abelhas e derivados devem registrar diariamente, as entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

§1º Em estabelecimentos de leite e derivados, quando do recebimento de matéria-prima a granel, devem ser arquivados, para fins de verificação do serviço de inspeção, a etiqueta lacre e o boletim de análises.

§2º Os estabelecimentos de leite, produtos lácteos ou de produtos das abelhas que recebem matérias-primas devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

TÍTULO III

EMBALAGEM E ROTULAGEM

Art. 52. Aprovado o projeto de construção, reforma ou ampliação e estando o estabelecimento apto a funcionar, deverá ser providenciada a aprovação da embalagem, rotulagem, plano de marcação, etiquetas ou carimbos a serem utilizados nos produtos e/ou matérias-primas.

Art. 53. Entende-se por embalagem o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem.

Art. 54. Todos os produtos de origem animal, entregues ao comércio, deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária de órgão federal, estadual, municipal, devidamente identificado por rótulos, carimbos documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Parágrafo único. Tratando-se de carnes *in natura*, deverão ser submetidos a tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem.

Art. 55. Todos os ingredientes aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária.

Art. 56. Qualquer produto derivado de carnes ou de leite deverá ter sua formulação e rotulagem aprovada previamente.

Art. 57. As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos, cujos modelos serão fornecidos pelo órgão de inspeção e fiscalização da Secretaria Municipal de Governo, Desenvolvimento e Agronegócio – SIM – Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º. Os carimbos conterão obrigatoriamente a palavra “inspecionada”, o “número de registro do estabelecimento” e a sigla que representará “Serviço de Inspeção Municipal - SIM”.

§ 2º. As carcaças de aves e outros produtos como pequenos animais de consumo serão isentos de carimbo direto no produto, desde que acondicionados por peças, em embalagens individuais e invioláveis, onde conste o referido carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos para os rótulos.

Art. 58. Os carimbos de Inspeção Sanitária representam a marca oficial usados exclusivamente nos estabelecimentos sujeitos à fiscalização de produtos de origem animal e a garantia de que o produto provém de estabelecimento inspecionado pela autoridade competente, conforme modelos a seguir:

MODELO I

- a) FORMA: elíptica no sentido horizontal
- b) DIZERES: Parte superior acompanhando a curvatura “Itapagipe”; meio “Inspecionado” e na parte inferior acompanhando “SIM + número”.
- c) DIMENSÕES E USO: 7cm x 5cm (sete por cinco centímetros) para o uso em carcaças ou quartos grandes animais em condição de consumo em natureza, carnes destinadas à indústria posterior, aplicando externamente sobre as massas musculares.

MODELO II

- a) FORMA: Circular.
- b) DIZERES: Idêntico ao anterior.
- c) DIMENSÕES E USO: O diâmetro varia de 2 a 30 cm (dois a trinta centímetros), esse modelo, cujas dimensões são escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, compõem o rótulo registrado de produtos comestíveis de origem animais manipulados e/ou industrializados, inclusive caixas ou engradados contendo ovos, pescado, mel, cera de abelha, podendo ser aplicados conforme o caso sob a forma de adesivo.

MODELO III

- a) FORMA: quadrada permitindo-se ângulos arredondados quando cravados em recipientes metálicos.
- b) DIZERES: Idênticos aos anteriores.
- c) DIMENSÕES E USO: Os lados terão dimensões variando de 3 a 15 cm (três a quinze centímetros), cujas dimensões serão escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, comporá o rótulo produtos não comestíveis ou destinados à alimentação de animais.

MODELO IV

- a) FORMA: Elíptica no sentido vertical.
- b) DIZERES: “Número do registro do estabelecimento”, isolado e em cima das iniciais “SIM” e da palavra “Itapagipe” colocados em sentido horizontal e logo abaixo a palavra “Condenada” acompanhando a curva inferior da elipse.
- c) DIMENSÕES E USO: 7cm x 6cm (sete por seis centímetros) para o uso em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados pela inspeção, sendo aplicado com tinta verde.

MODELO V

- a) FORMA: Circular.
- b) DIZERES: Superior “Itapagipe”, meio “SIM” + inferior “Reinspecionado” acompanhando a curva do círculo.
- c) DIMENSÕES E USO: O diâmetro variando de 2 cm (dois centímetros) a 30 cm (trinta centímetros). Para o uso em produtos de origem animal comestível, após reispeção e usando as dimensões proporcionais ao volume do produto a ser carimbado.

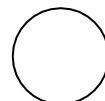
Modelo I

7 cm x 5 cm



Modelo II

2 cm x 30 cm (proporcionalidade)



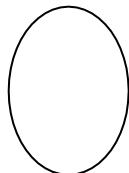
Modelo III

2 cm x 15 cm (proporcionalidade)



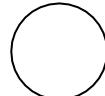
Modelo IV

7 cm x 6 cm



Modelo V

2 cm x 30 cm (proporcionalidade)



Art. 59. Os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

- I** - nome verdadeiro do produto ou nome aceito por ocasião da aprovação da rotulagem, em caracteres destacados e uniformes em corpo e cores contrastantes, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas neste Regulamento;
- II** - nome e endereço da firma responsável pela produção;
- III** - nome e endereço completo da firma que tenha realizado operações de acondicionamento quando for o caso;
- IV** - carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal;
- V** - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;
- VI** - CNPJ e Inscrição Estadual da firma responsável pelo acondicionamento do produto;
- VII** - marca comercial do produto;
- VIII** - algarismos correspondentes a data de fabricação e data de validade em caracteres ostensivos na ordem de dia, mês e ano;
- IX** - pesos: líquido e da embalagem, quando for o caso, constar os dizeres “DEVE SER PESADO NA PRESENÇA DO CONSUMIDOR” e constar o peso da embalagem;
- X** - componentes do produto e outros dizeres quando previsto neste Regulamento e devidamente aprovado pelo órgão competente;
- XI** - constar o registro do rótulo do SIM;
- XII** - instruções básicas de conservação e uso em se tratando de constar os dizeres “UMA VEZ DEGELADO ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER NOVAMENTE CONGELADO”;
- XIII** - a especificação “Indústria Brasileira”;
- XIV** - outras informações que as autoridades sanitárias competentes julgarem necessárias para perfeita apresentação do produto e esclarecimento ao consumidor.

Art. 60. Para o registro de rotulagem, etiquetas, planos de marcação ou carimbos, são necessários:

- I**- requerimentos encaminhados ao SIM assinado pelo Responsável Técnico;
- II**- croquis de rotulagem mencionando as cores dos letreiros e desenhos, contendo o número do processo de aprovação do funcionamento, em duas vias;

III- Manual de Boas Práticas de Fabricação do produto, em 2 (duas) vias, detalhando todo o processo de fabricação desde o recebimento da matéria prima, manipulação, conservação, expedição, cuidados com o transporte, tabela nutricional e demais procedimentos que garantam a segurança alimentar do produto acabado.

IV - A critério do SIM poderá ser exigido manual de Análises de Riscos em Pontos Críticos de Controle - ARPCC.

Art. 61. São de responsabilidade do estabelecimento as taxas e emolumentos cobrados pelos órgãos competentes aos produtos sujeitos a exames laboratoriais.

Art. 62. A guarda e os cuidados com os carimbos de Inspeção serão de responsabilidade do estabelecimento, para uso do inspetor Médico Veterinário e auxiliar credenciado.

Art. 63. O número para constar no carimbo de Inspeção será fornecido Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 64. Quando se tratar de animais abatidos de médio e grande porte, além do carimbo de inspeção, de embalagem em polietileno, deverá ser acompanhada etiqueta aprovada pelo SIM com dados gerais do estabelecimento e número do correspondente atestado sanitário.

TÍTULO IV
CAPÍTULO I
DA INSPEÇÃO ANTE MORTEM, POST MORTEM, PROCEDIMENTOS DE ABATE E
TRANSPORTE.

Art. 65. Os veículos, os contentores destinados ao transporte dos animais, as instalações e os equipamentos dos estabelecimentos de abate devem ser construídos, sem prejuízo às legislações vigentes, em tamanho e funcionamento compatíveis com as necessidades das diversas espécies e categorias de animais, de modo facilitar o manejo, minimizar ruídos e evitar condições que provoquem dor ou sofrimento desnecessário aos animais.

§ 1º O piso dos veículos transportadores deve ser construído de maneira a evitar escorregões ou quedas.

§ 2º O local de desembarque deve possuir estrutura compatível com o tipo de veículo transportador.

Art. 66. Os veículos, os contentores de transporte, as baias, os apriscos, os currais e demais instalações utilizadas no transporte ou no alojamento dos animais devem possuir capacidade definida e atender aos seguintes requisitos:

- I - respeitar os parâmetros definidos em legislação específica ou, em sua ausência, o disposto em recomendações internacionais ou, ainda, em literatura científica referente ao bem-estar dos animais;
- II - os animais alojados em currais, baias e apriscos, devem ter espaço suficiente para a livre movimentação e para deitar ao mesmo tempo, sem ficar uns sobre os outros; e
- III - os animais transportados em contentores devem ter espaço suficiente para deitar ao mesmo tempo, sem ficar uns sobre os outros.

Art. 67. Os pisos dos currais, das baias, dos apriscos e demais estruturas anexas, desde o desembarque, devem ser construídos utilizando materiais antiderrapantes, de maneira a prevenir escorregões, quedas ou lesões, e dispor de inclinação adequada para promover o escoamento das águas residuais.

Art. 68. O local de alojamento e espera dos animais deve dispor de estrutura e equipamentos para propiciar conforto térmico aos animais.

Parágrafo único. Os ventiladores, nebulizadores, exaustores e aspersores, quando necessários, devem ser utilizados apenas em condições climáticas que os justifiquem e exclusivamente com a finalidade de proporcionar conforto térmico aos animais.

Art. 69. Os currais, apriscos e baias devem dispor de bebedouro compatível com o número, espécie e categoria dos animais, respeitadas instruções específicas por espécie, quando existentes.

§1º O número ou espaço mínimo de bebedouros deve permitir o acesso simultâneo de no mínimo 15% (quinze por cento) dos suídeos, ovinos e caprinos ou 20% (vinte por cento) dos equídeos, bovinos e búfalos alojados.

§2º O tipo, a instalação e a vazão dos bebedouros utilizados devem assegurar a disponibilidade e o acesso à água limpa.

Art. 70. Os currais, apriscos e baias devem dispor de estrutura adequada e em quantidade suficiente, a fim de fornecer alimento aos animais, quando o período máximo de jejum for ultrapassado.

Parágrafo único. Os comedouros podem ser fixos ou móveis e devem permitir que 15% (quinze por cento) dos suídeos, ovinos e caprinos e 20% (vinte por cento) dos equídeos, bovinos e búfalos alojados tenham acesso ao alimento simultaneamente.

Art. 71. O estabelecimento deve dispor de equipamento apropriado para insensibilização de animais submetidos ao abate de emergência.

Parágrafo único. É permitido o deslocamento cervical como método de abate de emergência para aves com até três quilos de peso vivo.

Art. 72. A linha de abate de aves domésticas deve:

I - ser planejada de modo a assegurar que as aves permaneçam o menor tempo possível penduradas nos ganchos antes da insensibilização, não podendo exceder o tempo máximo de 60 (sessenta) segundos para frangos e galinhas e 120 (cento e vinte segundos) para perus, patos e gansos;

II - assegurar que, em caso de problemas operacionais, as aves não fiquem submersas no tanque de insensibilização;

III - dispor de anteparo para apoio do corpo dos animais em todo o seu comprimento, da pendura ao equipamento de insensibilização; e

IV - dispor de controle de iluminação na área destinada à pendura dos animais.

Art. 73. Os veículos, contentores, baias, apriscos e currais devem ser utilizados respeitando-se as lotações especificadas.

Art. 74. Os animais devem ser descarregados logo após a chegada ao estabelecimento de abate.

§1º No caso das aves domésticas, a espera no estabelecimento deve ser a menor possível.

§2º No caso de chegada simultânea de veículos, deve ser priorizado o desembarque levando-se em consideração o tempo de viagem, jejum e condições físicas dos animais.

§3º O desembarque de aves transportadas em caixas, gaiolas ou módulas deve ser realizado de forma cuidadosa, sem inversão ou inclinação de sua posição que acarrete a sobreposição dos animais.

Art. 75. Animais submetidos ao abate de emergência devem ser insensibilizados previamente à sua movimentação, sendo preferencialmente sangrados no local.

§1º Animais em estado de sofrimento devem ser submetidos ao abate de emergência.

§2º Será facultado o transporte dos animais de que trata o caput para o local do abate, por meio apropriado, sem prévia insensibilização, desde que não acarrete sofrimento desnecessário.

Art. 76. Os animais cujos veículos de transporte sofreram acidente ou passaram por algum problema durante o trajeto, devem ser priorizados na sequência de abate.

Art. 77. O embarque, desembarque e condução dos animais devem ser efetuados com uso de instrumentos que não provoquem lesões, dor ou agitação desnecessária, tais como bandeiras, chocalhos, tábuas de manejo, ar comprimidos e similares.

§1º É vedado o uso de instrumentos pontiagudos ou chicotes durante o embarque, transporte, desembarque e condução dos animais.

§2º Excepcionalmente, nos animais que se recusem a se mover, será permitida a utilização de dispositivos produtores de descargas elétricas de forma complementar aos instrumentos rotineiramente utilizados na condução ou desembarque de animais, desde que observados os seguintes critérios:

I - ser aplicados preferencialmente nos membros posteriores, com descargas que não durem mais de um segundo e desde que haja espaço suficiente para que o animal avance ou levante;

II - é proibido o uso do dispositivo em áreas ou regiões sensíveis dos animais, tais como ânus, genitais, cabeça e cauda;

III - os dispositivos produtores de descarga elétrica devem estar ligados a equipamento específico para este fim, que permita a regulagem, monitoramento e verificação da voltagem aplicada; e

IV - é proibida a conexão dos dispositivos produtores de descarga elétrica diretamente na rede elétrica do estabelecimento.

§3º O disposto no §2º não se aplica a equídeos, ovinos e caprinos, qualquer que seja sua idade, ou em bezerros e leitões.

Art. 78. Os animais que corram o risco de se ferirem mutuamente devido à sua espécie, sexo, idade, categoria animal ou origem devem ser mantidos em locais separados.

§1º É proibido o reagrupamento ou mistura de lotes de animais de diferentes origens que apresentam acentuada natureza gregária.

§2º Incluem-se entre os animais de que trata o § 1º, os bovinos, os bubalinos, os equinos, os suídeos, os caprinos e os ovinos.

Art. 79. Os animais recebidos para abate devem ser submetidos a descanso, dieta hídrica e jejum, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 80. Os animais devem dispor, nos estabelecimentos de abate, de acesso permanente a água limpa, em volume adequado, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 81. Os estabelecimentos de abate devem estabelecer e controlar períodos mínimos de jejum e de dieta hídrica aos animais para atender os critérios de higiene no abate e processamento dos animais.

Art. 82. O período de jejum dos animais não deve exceder o total de:

- I - vinte e quatro horas para bovinos, bubalinos, ovinos e caprinos;
- II - dezoito horas para suídeos e equídeos; e
- III - doze horas para aves.

§1º O período máximo de jejum das espécies de pescado de abate deverá ser estabelecido nos programas de autocontrole do estabelecimento, de acordo com as características da cadeia produtiva e espécie abatida, baseado em literatura científica.

§2º Os animais que excedam o período máximo de jejum previsto no caput devem ser alimentados em quantidades moderadas e a intervalos adequados, exceto as aves domésticas.

§3º O tipo de alimentação fornecida aos animais deve ser compatível com aquela a que o animal esteja acostumado, em razão de seu manejo alimentar na propriedade de origem.

§4º No caso de aves domésticas reprodutoras e poedeiras de descarte, permite-se tempo de jejum total superior ao estabelecido no inciso III do caput, desde que:

- I - seja comprovada a impossibilidade de atendimento ao período máximo de jejum em razão da ausência de estabelecimentos sob inspeção oficial que realizem o abate destas categorias animais próximos à propriedade de origem; e
- II - seja dada prioridade ao abate destes animais.

§5º O tempo máximo de jejum de que trata este artigo deve ser contado a partir da retirada do alimento dos animais na propriedade rural.

Art. 83. Os estabelecimentos devem comunicar ao serviço de inspeção municipal a chegada de animais em estado físico que requeiram abate de emergência.

§1º O abate de emergência deve ser acompanhado pelo serviço de inspeção municipal.

§2º Na impossibilidade do acompanhamento do abate de emergência pelo serviço de inspeção municipal, nos termos do parágrafo anterior, o estabelecimento realizará o sacrifício do animal por método humanitário e o segregará para posterior avaliação pelo serviço de inspeção municipal.

Art. 84. Nos estabelecimentos subordinados ao SIM será realizada inspeção *ante mortem* de bovinos, suínos, ovinos, caprinos, coelhos e aves.

Art. 85. Quando da chegada de animais aos estabelecimentos sob controle do SIM, o serviço de inspeção sanitária verificará os documentos de procedência (notas de produtor e guia de trânsito animal - GTA) e avaliará as condições de saúde do animal ou lote.

Art. 86. Todo estabelecimento que desenvolva atividade de abate deve designar um responsável pelo bem-estar animal em sua unidade industrial.

Art. 87. O responsável pelo bem-estar animal deve ser capacitado no manejo pré-abate e abate humanitário das espécies animais abatidas na unidade industrial e dispor de autonomia para tomada de ações visando assegurar o bem-estar dos animais de abate e o cumprimento do contido no presente regulamento.

Parágrafo único. O estabelecimento de abate deve assegurar que todos operadores envolvidos no manejo pré-abate e abate, inclusive os motoristas dos veículos

transportadores de animais, sejam capacitados nos aspectos de bem-estar dos animais de abate.

Art. 88. A contenção à qual se refere esta seção não se aplica a equipamentos de insensibilização que utilizem atmosfera controlada.

Art. 89. Os animais devem ser contidos em equipamento próprio apenas quando o responsável pela operação puder proceder imediatamente à insensibilização.

Art. 90. A contenção deve ser individual e feita de forma que imobilize o corpo do animal, sem provocar esmagamento ou pressão excessiva, poupando o animal de qualquer dor ou agitação.

§1º No caso de insensibilização mecânica, é obrigatória a utilização de mecanismo ou procedimento para contenção da cabeça do animal, à exceção de equídeos.

§2º Os ganchos utilizados para contenção de aves e lagomorfos devem possuir espaçamento para exercer pressão adequada às patas dos animais, evitando lesões e garantindo contato para passagem da corrente, no caso de insensibilização elétrica.

§3º É vedada a contenção de animais através de suspensão, uso de cordas, choque elétrico ou equipamento eletromagnético.

§4º A contenção através da suspensão e inversão da posição corporal só é permitida em aves domésticas e lagomorfos, quando realizada pelas duas patas.

Art. 91. No caso de contenção de suídeos em equipamento acoplado com esteiras laterais ou esteira peitoral, este deve estar ajustado ao tamanho médio dos animais do lote.

Parágrafo único. Quando utilizado equipamento acoplado com esteiras laterais, a velocidade das mesmas deve estar sincronizada.

Art. 92. Os equipamentos de insensibilização devem ser adaptados ou específicos para a espécie ou categoria animal abatida e ser utilizados em conformidade com as recomendações do fabricante, observando as exigências técnicas da legislação pertinente.

Art. 93. O procedimento adotado pelo estabelecimento e o equipamento utilizado para insensibilização devem garantir o estado de inconsciência até a morte do animal.

Parágrafo Único. É proibido o uso de marreta ou instrumentos para seccionar a medula espinhal.

Art. 94. Somente é permitido o abate de animais com emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, seguida de imediata sangria.

Art. 95. Os animais, após insensibilização, devem permanecer inconscientes e insensíveis até a sua morte por choque hipovolêmico consequente da sangria, sendo facultada a morte do animal pelo método de insensibilização.

Art. 96. No caso de uso de insensibilização elétrica, os animais devem ser insensibilizados individualmente, com exceção das aves domésticas, respeitando as características de cada espécie.

Art. 97. É permitido o uso de equipamento de imersão de aves domésticas, desde que assegurada uma passagem satisfatória da corrente elétrica para garantir a insensibilização eficaz de todas as aves.

§1º Os ganchos devem permitir bom contato dos pés e devem estar molhados previamente à suspensão das aves.

§2º Os tanques de imersão devem apresentar profundidade e tamanho adequados para o tipo de ave a ser insensibilizada.

§3º A altura do tanque de imersão deve ser ajustada de forma a garantir, em toda sua extensão, a imersão da cabeça e do pescoço das aves, até a altura da base das asas.

Art. 98. A operação de sangria consiste no corte dos grandes vasos dos animais e deve provocar um rápido, profuso e o mais completo possível escoamento do sangue, impedindo que o animal recupere a sensibilidade.

Art. 99. A sangria deve ser realizada logo após a insensibilização, respeitado o tempo máximo após a insensibilização previsto nas normas pertinentes.

Art. 100. Na sangria de aves domésticas, o estabelecimento deve garantir que todas as aves sejam adequadamente sangradas por meio do corte de ambas as artérias carótidas e veias jugulares.

Parágrafo único. Na sangria automatizada de aves domésticas é necessária a supervisão permanente de operador, visando proceder manualmente à sangria no caso de falha de equipamento, impedindo que o animal alcance a escaldagem antes de sua morte.

Art. 101. São vedadas operações que envolvam cortes ou mutilações nos animais até que seja concluído o período mínimo de 3 (três) minutos.

§1º O período mínimo de que trata o caput poderá ser reduzido se houver comprovação científica de que a morte do animal por hipovolemia ocorre em menos tempo.

§2º Procedimentos tecnológicos de estimulação elétrica para acelerar as alterações do post mortem ou promover melhorias na qualidade da carne somente podem ser aplicados após a morte do animal.

Art. 102. A limpeza e a desinfecção do pescado para controle de patógenos apenas poderá ser realizada após a morte do animal.

CAPÍTULO II

DO PROGRAMA DE AUTOCONTROLE EM BEM-ESTAR ANIMAL

Art. 103. Os estabelecimentos de abate devem dispor de programa de autocontrole desenvolvido, implantado, mantido, monitorado e verificado por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que contemplem todas as etapas de manejo pré-abate e abate previsto neste regulamento visando à proteção e o bem-estar dos animais.

Parágrafo único. Os procedimentos operacionais e parâmetros estabelecidos nos programas de autocontrole devem seguir os critérios estabelecidos em regulamentação técnica específica referente ao abate das diferentes espécies animais ou, em sua ausência, o disposto em recomendações internacionais ou, ainda, em literatura científica referente ao bem-estar dos animais.

Art. 104. Os estabelecimentos de abate devem avaliar e monitorar, rotineiramente, os seguintes aspectos relativos ao bem-estar dos animais:

- I - adequação dos veículos ao transporte das diferentes espécies e categorias animais, suas condições de manutenção e a capacidade e lotação;
- II - data e horário de retirada da alimentação na propriedade de origem;
- III - hora do início e do término do embarque dos animais;
- IV - períodos de jejum e de dieta hídrica, da propriedade de origem até o desembarque no estabelecimento de abate;
- V - tempo total de viagem, por veículo, contado a partir do término do embarque até o final do desembarque no estabelecimento de abate;
- VI - distância percorrida, por veículo, da propriedade de origem ao estabelecimento de abate e a velocidade média do transporte;
- VII - condição dos animais que chegaram ao estabelecimento, identificando os exaustos, lesionados, claudicantes e mortos;
- VIII - procedimentos de manejo dos animais nas operações de transporte, desembarque, descanso e condução até o momento da insensibilização;
- IX - suspensão ou pendura de animais vivos, quando aplicável;
- X - imobilização dos animais para a insensibilização ou sangria;
- XI - insensibilização e sua eficácia;
- XII - sangria dos animais; e
- XIII - quantificação e qualificação das contusões nas carcaças.

Parágrafo único. Os estabelecimentos devem comunicar ao serviço oficial de inspeção a chegada de animais em estado físico que requeira abate de emergência.

CAPÍTULO III

ESTABELECIMENTOS DE CARNE E DERIVADOS

Art. 105. O estabelecimento de carne e derivados é classificado em:

- I – Matadouros;
- II – Entrepastos de carne e derivados.

§1º Entende-se por “Matadouro” o estabelecimento industrial cujos produtos serão destinados ao comércio no Município de Itapagipe, dotado de instalações completas e equipamentos adequados para abate, manipulação, preparo e conservação das espécies de animais, sob várias formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito dos produtos não comestíveis, devendo possuir instalações de frio.

§ 2º Entende-se por “Entreposto de carne e seus derivados” o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, manipulação, conservação, acondicionamento e distribuição de carne resfriada e congelada das diversas espécies de animais.

Art. 106. Considera-se “carne de açougue” as massas musculares maturados e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente e que proceda dos animais abatidos sob inspeção veterinária.

Art. 107. Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por carne (matéria-prima) devem-se entender as massas musculares despojadas de gordura, aponeuroses, vasos gânglios e tendões.

Art. 108. Consideram-se "miúdos" os órgãos ou vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana, além de pés e cauda.

Art. 109. Denomina-se "carcaça" as massas musculares e ósseas, desprovidas da cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos, vísceras torácicas e abdominais.

CAPÍTULO IV

DO ESTABELECIMENTO DE LEITE E DERIVADOS

Art. 110. O estabelecimento de leite e derivados é classificado em:

I - propriedade rural, que pode ser:

- a) Fazenda leiteira;
- b) Micro usina de leite;
- c) Granja leiteira;
- d) Queijaria;

II - estabelecimento industrial, que compreende:

- a) Posto de refrigeração;
- b) Entreponto-usina;
- c) Usina de beneficiamento;
- d) Fábrica de laticínios;
- e) Entreponto de laticínios.

Art. 111. Entende-se por "propriedade rural" o estabelecimento produtor de leite para qualquer finalidade comercial, a saber:

I - "Fazenda leiteira", é o estabelecimento produtor de leite tipo "B" ou "C", com destinação para outros estabelecimentos, visando ao beneficiamento ou industrialização;

II - "Micro usina de leite", é o estabelecimento localizado em propriedade rural, com equipamento adequado para o beneficiamento, a pasteurização e o envase de leite;

III - "Granja leiteira", é o estabelecimento destinado à produção, refrigeração, pasteurização e envasamento de leite tipo "A" para consumo ou industrialização, exclusivamente de produção própria;

IV - "Queijaria", é o estabelecimento situado em propriedade rural, destinado exclusivamente à produção de queijo tipo minas, mussarela, provolone, creme, manteiga, iogurte e outros derivados de leite, cuja matéria-prima seja de produção própria.

Art. 112. Entende-se por "estabelecimento industrial" o destinado ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, a saber:

I - "Posto de refrigeração", é o estabelecimento destinado à recepção e ao tratamento, pelo frio, de leite reservado ao consumo ou à industrialização;

II - "Entreposto-usina", é o assim denominado estabelecimento localizado em centro de consumo, dotado de aparelhagem moderna e mantido em nível técnico elevado para recebimento de leite e que satisfaça as exigências deste regulamento, previstas para as fábricas de laticínios;

III - "Usina de beneficiamento", é o estabelecimento que tem como objetivo principal receber, filtrar, beneficiar e acondicionar, higienicamente, o leite destinado ao consumo humano, podendo, ainda, englobar a atividade de industrialização;

IV - "Fábrica de laticínios", é o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e seus derivados, para preparo de produtos lácteos;

V - "Entreposto de laticínios", é o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação e acondicionamento de produtos lácteos, excluídos o leite ao natural.

CAPÍTULO V

DO ESTABELECIMENTO DE PESCADO E DERIVADOS.

Art. 113. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

- I - Entrepastos de pescados;
- II - Fábrica de conservas de pescados;
- III - Peixe Fresco – na quantidade de 30% gelo.

Art. 114. Entende-se por “entrepastos de pescado” o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

CAPÍTULO VI

DOS ESTABELECIMENTOS DE MEL E CERA DE ABELHAS

Art. 115. Os estabelecimentos destinados ao mel e a cera de abelhas são classificados em:

- I – Apiário;
- II – Entreposto de mel e cera de abelhas.

§ 1º Entende-se por “apiário” o estabelecimento destinado à produção, podendo dispor de instalações e equipamentos destinados ao processamento e classificação do mel e seus derivados;

§ 2º Entende-se por “entreposto de mel e cera de abelhas” o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e da cera de abelhas.

CAPÍTULO VII

ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 116. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- I – Entreposto de ovos;

II – Fábrica de conserva de ovos.

§ 1º Entende-se por “entreposto de ovos” o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza.

§ 2º Entende-se por “fábrica de conserva de ovos” o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

TÍTULO V

DAS TAXAS, INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 117. Será cobrada taxa de inspeção nos casos previstos pelo Código Tributário Municipal.

Art. 118. As infrações às normas previstas neste regulamento serão punidas, isoladamente ou cumulativa, com as seguintes sanções, sem prejuízo das punições de natureza civil e penal cabíveis:

- I - Advertência, quando o infrator for primário ou não tiver agido com dolo ou má fé;
- II - Multa de 20 UFM's, nos casos de reincidência, dolo ou má fé;
- III - Apreensão, interdição ou inutilização de equipamentos, utensílios, recipientes, matérias- primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados;
- IV - Suspensão das atividades dos estabelecimentos se causarem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço da ação fiscalizadora, bem como suspensão da venda e fabricação dos produtos;
- V - Interdição total ou parcial do estabelecimento, seções, dependências e veículos, quando a infração consistir na falsificação ou adulteração de produtos ou se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;
- VI - Proibição de propagandas;
- VII - Cancelamento da autorização para funcionamento da empresa.

§ 1.º - Para gradação e escolha da sanção ou sanções serão levadas em conta a primariedade, a intensidade do dolo ou má fé, respeitando-se o princípio da proporcionalidade.

§ 2.º - As multas poderão ser elevadas até o máximo de cinqüenta vezes, quando o volume do negócio do infrator faça prever que a punição será ineficaz.

§ 3.º - Constituem agravantes o uso de artifícios, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 4.º - A interdição poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivarem a sanção.

§ 5.º - Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior decorridos 12 meses, será cancelado o respectivo registro.

TÍTULO VI **DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 119. Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Secretário de Desenvolvimento do Agronegócio e SIM.

Art. 120. As despesas da aplicação deste Decreto correrão a conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 121. Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário em especial o Decreto nº 53 de 17 de setembro de 2008.

Itapagipe, 22 de agosto de 2023.

Ricardo Garcia da Silva
Prefeito