

DECRETO N°. 53 DE 17 DE SETEMBRO 2008.

Regulamenta a Lei Municipal N°. 07 de 21 de Maio de 2008 Que Dispõe Sobre a Criação do Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal no Município de Itapagipe e Dá Outras Providências.

A Prefeita Municipal de Itapagipe, Estado de Minas Gerais, no uso de suas atribuições legais,

DECRETA:

TÍTULO I

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º. Os assuntos concernentes à Inspeção Sanitária sobre o abate de animais destinados ao consumo humano e a industrialização de produtos de origem animal no Município de Itapagipe são regidos pela Lei Municipal nº. 07 de 21 de maio de 2008, que criou o Serviço de Inspeção Municipal – SIM e por este Decreto, atendendo ao que dispõe a legislação Federal, Estadual e Municipal.

Art. 2º. Toda pessoa ou estabelecimento que atue no abate de animais destinados ao consumo humano, na produção e/ou industrialização de produtos de origem animal, bem como os estabelecimentos atacadistas de produtos de origem animal ficam sujeitos às determinações deste Decreto.

Art. 3º. O Serviço Municipal de Inspeção Sanitária atuará no âmbito de sua competência, de acordo com o que dispõe a Lei Federal nº. 7.889, de 23 de novembro de 1989, a Lei Estadual nº. 11.812 de 23 de janeiro de 1995, Decreto Estadual nº. 38.691 de 10 de março de 1997, Lei Municipal nº. 07 de 21 de maio de 2008, Legislação Sanitária Municipal e as normas oriundas deste Decreto.

Art. 4º. A Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal será exercida pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento do Agronegócio, através do Serviço de Inspeção Municipal de Itapagipe – SIM, e Abrange:

- I - Procedimentos para as construções de estabelecimentos para fabricação de produtos de origem animal;
- II - A higiene geral e normas para construção de estabelecimento de produção de produtos de origem animal;
- III - A captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição para o consumo das águas residuais;

IV - As fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos de origem animal e suas matérias-primas, adicionados ou não de vegetais;

V - O exame ante e “post mortem” dos animais de açougue;

VI - A embalagem e rotulagem dos produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas federais e estatais, ou em fórmulas aprovadas;

VII - Classificação dos produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas federais e estaduais ou fórmulas aprovadas;

VIII - Os exames microbiológicos, histopatológicos, físico-químicos da matéria-prima ou produtos;

IX - As matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias;

X - Os meios de transporte de animais vivos, os produtos derivados e suas matérias-primas destinadas à alimentação humana e animal.

Art. 5º. O Serviço de Inspeção Municipal de Itapagipe – SIM será constituído de um Médico Veterinário e auxiliares, ressalvando-se que o número de pessoal será de acordo com a demanda dos serviços a serem executados.

TÍTULO II

CAPÍTULO I

DOS PROCEDIMENTOS PARA REQUERIMENTO DE REGISTRO, CONSTRUÇÃO E NORMAS GERAIS DE HIGIENE DE ESTABELECIMENTO PARA INDUSTRIALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL.

Art. 6º. O interessado deverá solicitar por escrito ao Prefeito Municipal laudo de inspeção do terreno. Uma vez aprovado o terreno, o interessado deverá apresentar à Secretaria de Desenvolvimento do Agronegócio – SIM – Serviço de Inspeção Municipal, requerimento solicitando aprovação do Projeto, acompanhada dos seguintes elementos:

- a) Exame da água do estabelecimento conforme determina a lei em vigor;
- b) Alvará de construção expedido pela Prefeitura Municipal;
- c) Licença ambiental, expedido pelo órgão controlador do meio ambiente.
- d) Alvará sanitário, expedido pela Secretaria Municipal de Saúde;
- e) Cópia do contrato social, estatuto ou outro documento correspondente;
- f) Memorial descritivo econômico-sanitário do estabelecimento;
- g) Memorial descritivo da construção;
- h) Planta baixa do estabelecimento, contendo: rede de esgoto, tratamento de efluentes, rede de abastecimento de água, rede elétrica, acidentes limítrofes;
- i) 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.

Art. 7º. A execução de toda obra será acompanhada pela Secretaria de desenvolvimento do Agronegócio - SIM e Secretaria de Obras do Município;

Art. 8º. 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 6º., objetivando a implantação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 9º. 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. 10. Estando de acordo, o interessado deverá requerer a reserva do número do SIM e a sua instalação no estabelecimento.

Art. 11. Antes da entrada em funcionamento, deverá ser providenciada a aprovação dos memoriais e rótulos para os produtos que seguem procedimentos próprios.

Art. 12. Numa etapa posterior será feito o registro definitivo do estabelecimento e dos rótulos e memoriais descritivos dos produtos elaborados.

Art. 13. 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. 14. 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. 15. O estabelecimento registrado só poderá ser vendido ou arrendado após a competente transferência de responsabilidade do registro junto ao SIM.

Art.16. Da localização e situação:

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

Art. 17. Das instalações e equipamentos:

- 1) a área construída deverá ser compatível com a capacidade operacional da indústria e tipo de equipamentos;
- 2) 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;

- 3) 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;
- 4) 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;
- 5) para os rodapés deverá ser usado o mesmo material do piso;
- 6) 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;
- 7) 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;
- 8) 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;
- 9) 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.
- 10) 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.
- 11) 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;
- 12) 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;
- 13) 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.
- 14) a área total será calculada conforme as necessidades de abate do estabelecimento;
- 15) o estabelecimento deverá ter área de vômito separada fisicamente da área de coleta de sangue;
- 16) 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;
- 17) 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;

- 18) dispor, quando necessário, de dependências para a administração, oficinas e depósitos diversos, separados, preferencialmente, do corpo industrial;
 - 19) dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e de fácil lavagem e higienização;
- Observação: Para produtos comestíveis liberados: bandejas brancas; para produtos não comestíveis e subprodutos: cor vermelha.
- 20) somente podem realizar comércio municipal com produtos de origem animal os estabelecimentos registrados no SIM;
 - 21) 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;
 - 22) 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;
 - 23) todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes da realização dos trabalhos e depois deles;
 - 24) 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;
 - 25) não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados os trabalhos de manuseio de produtos de origem animal e vegetal;
 - 26) 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;
 - 27) nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatório a rigorosa lavagem e esterilização dos vasilhames antes do seu retorno aos postos de origem; os veículos transportadores de leite devem possuir cobertura.

Art. 18. 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.

Art. 19. Dispor de depósito para guardar embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados no matadouro e/ou indústrias.

Art. 20. Dispor de instalações adequadas e separadas do abatedouro para o devido tratamento do couro dos animais abatidos.

Parágrafo Único: A juízo do SIM será aceita a esfola em cama, desde que sejam atendidas as exigências higiênico-sanitárias mínimas.

Art. 21. Todas as dependências e equipamentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos de rotina industriais, dando-se conveniente destino às águas servidas e residuais.

Art. 22. Os pisos e as paredes assim como equipamentos e utensílios na indústria devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, com produtos aprovados pelo SIM.

Art. 23. Os estabelecimentos devem ser mantidos limpos, livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais, agindo cautelosamente quanto ao uso de venenos, sendo vedado o uso de produtos biológicos.

Art. 24. Todo o pessoal que trabalhar com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios, limpos, inclusive gorros.

Art. 25. É proibido empregar na coleta, embalagem ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, latão, zinco, barro, estanho, que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou que apresente estanhagem defeituosa, ou de qualquer utensílio que, pela forma e composição, possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

Art. 26. Os funcionários do estabelecimento deverão ter carteira de saúde.

Parágrafo único. Sempre que provada a existência de dermatoses, doenças infecto-contagiosas ou repugnantes e de portadores de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividades no estabelecimento, será imediatamente afastado do trabalho, cabendo ao SIM comunicar o fato à saúde Pública.

Art. 27. Nos estabelecimentos de ovos ou derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização dos vasilhames antes de seu retorno aos postos de origem.

TÍTULO III

CAPÍTULO I

OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS OU ESTABELECIMENTOS

Art. 28. Compete aos proprietários dos estabelecimentos:

- a) observar e fazer as exigências contidas nesse regulamento;
- b) fornecer pessoal necessário e habilitado bem como material;
- c) fornecer aos empregados e funcionários da inspeção uniformes completos;
- d) fornecer até dia 10 de cada mês dados estatísticos de avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;
- e) avisar o SIM 24 horas antes do início de qualquer atividade industrial;
- f) fornecer ao SIM, mesas, cadeiras, armários e outros materiais, quando for necessário;
- g) fornecer alimentação gratuita ao pessoal de inspeção, quando a carga horária for superior a cinco horas.
- h) dar aviso com antecedência de 12 horas sobre a chegada ou recebimento de pescado;
- i) manter a disciplina interna dos estabelecimentos.

Art. 29. Cancelado o registro, o material pertencente ao SIM, será recolhido à Secretaria Municipal de Desenvolvimento do Agronegócio.

Art. 30. Os estabelecimentos de leite e derivados deverão fornecer, a juízo do SIM, relação atualizada de fornecedores e nome da propriedade rural, e atestados sanitários dos rebanhos.

TÍTULO IV

CAPÍTULO I

NORMAS TÉCNICAS PARA CARIMBOS E ROTULAGEM

Art. 31. As matérias-primas de origem animal, que derem entrada em indústrias e/ou comércio de Itapagipe, 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. 32. Os produtos elaborados serão devidamente submetidos a tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem.

Art. 33. 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. 34. Qualquer produto derivado de carnes ou de leite deverá ter sua formulação e rotulagem aprovada previamente.

Art. 35. 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 de Desenvolvimento do Agronegócio do Município – SIM – Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º. Os carimbos conterão obrigatoriamente a palavra “inspecionado”, 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. 36. Os carimbos de Inspeção Sanitária representam a marca oficial usada 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.

Art. 37. Deverão constar no carimbo “o número de registro do estabelecimento”, “as iniciais SIM” e a palavra “inspecionado, condenado ou reinspecionado”, conforme modelos e 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 animal 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.

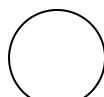
b) DIZERES: Superior “Itapagipe”, meio “SIM” + inferior “Reinspecionado” acompanhando a curva do círculo.

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 reinspeção 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)



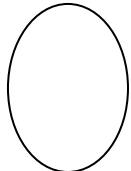
Modelo III

3 cm x 15 cm (proporcionalidade)



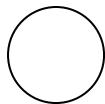
Modelo IV

7 cm x 6 cm



Modelo V

2 cm x 30 cm (proporcionalidade)



TÍTULO V

CAPÍTULO I

DA INSPEÇÃO ANTIMORTEM, POST-MORTEM, PROCEDIMENTOS DE ABATE E TRANSPORTE.

Art. 38. Dispor de currais, pociegas cobertas e/ou apriscos com pisos pavimentados, apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Tais instalações deverão ser providas de bebedouros para utilização pelos animais e de pontos de água com pressão suficiente para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.

Art. 39. Dispor de espaço mínimo e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfola, evisceração, acabamento de carcaças e da manipulação de miúdos, com funcionalidade e que preserve a higiene do produto final além de não permitir que haja contato das carcaças, já esfoladas, entre si antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo SIM.

Art. 40. Nos estabelecimentos subordinados ao SIM será realizada inspeção *antimortem* de bovinos, suínos, ovinos, caprinos, coelhos e aves.

Art. 41. 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. 42. A administração dos estabelecimentos ficará obrigada a tomar medidas adequadas no sentido de evitar maus-tratos aos animais, pelos quais é responsável desde o momento do desembarque.

Parágrafo único. É proibido no desembarque, ou movimentação dos animais, o uso de instrumentos pontiagudos ou de quaisquer outros que possam lesar o couro ou a musculatura e/ou produzir desconforto ao animal.

Art. 43. É proibido o abate de qualquer animal que não tenha permanecido 12 horas de descanso e jejum hídrico nos depósitos do estabelecimento.

Parágrafo único. O período de repouso poderá ser reduzido, quando o tempo de viagem não for superior a duas horas, e os animais procederem de campos próximos, mas esse período nunca pode ser inferior a seis horas.

Art. 44. A juízo do SIM deve ser evitado o abate de fêmeas em adiantado estado de gestação, animais caquéticos ou que padeçam de qualquer enfermidade, sendo que as fêmeas de parto recente ou abortos, só poderão ser abatidas no mínimo dez dias depois do parto ou aborto, e que não sejam portadoras de doenças infecto-contagiosas.

Art. 45. É proibido nos estabelecimentos sob controle do SIM o abate de qualquer animal suspeito de ser portador de alguma zoonose.

Parágrafo único. Em caso de suspeita de qualquer doença infecto-contagiosa, os técnicos do SIM seguirão as normas técnicas ditadas para cada caso.

Art. 46. É proibido abate de suínos não castrados ou de animais que mostrem sinais de castração recente.

Art. 47. Serão condenados os bovinos, ovinos, caprinos, que no exame antimortem revelem temperatura retal igual ou superior a 40,50°C. Serão também condenados suínos com temperatura igual ou superior a 41,00°C, bem como aves com temperatura superior a 43,00°C.

Parágrafo único. Serão condenados os animais com hipotermia.

Art. 48. Matança de emergência é o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência.

Parágrafo único. Devem ser abatidos os animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusões generalizadas, hemorragias, hipo e hipertermia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados, a juízo do SIM.

Art. 49. Serão impróprios para consumo humano os animais que sacrificados de emergência se enquadrem nos casos de condenação, previsto neste decreto ou por razões justificativas pelo SIM.

Art. 50. A inspeção *Post-mortem* deverá seguir as normas técnicas previstas na legislação pertinente.

Art. 51. Só será permitido o sacrifício de animais após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria, que deverá ocorrer num espaço inferior a três minutos da insensibilização, devendo ser realizada com animais suspensos por um dos membros posteriores sendo que a esfola só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

Art. 52. Em suínos, a operação de depilagem e raspagem será realizada logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperaturas e métodos adequados, acrescentando-se também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração. Quando

forem utilizados outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

Art. 53. No caso de aves, a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e a obtenção de um produto em boas condições higiênico sanitárias.

Art. 54. O evisceramento dos animais será realizado sob a supervisão direta do funcionário do SIM em local que permita o pronto exame das víceras, com identificação entre essas e a carcaça.

§ 1º. Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e para tanto não devem ficar animais dependurados nos trilhos durante intervalos de trabalho.

§ 2º. A cabeça do animal antes de ser destacada será marcada para permitir sua identificação com a carcaça, seguindo procedimentos análogos em relação às víceras.

Art. 55. Os trabalhos de evisceração deverão ser executados com todo o cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocadas por operações imperfeitas. Devendo o serviço de inspeção sanitária, em caso de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas em tais casos.

Art. 56. Só será permitido o sacrifício de bovinos por insensibilização pelo processo de marreta ou outros métodos aprovados pelo SIM.

Art. 57. Os suínos podem ser sacrificados por incisão dos grandes vasos sanguíneos do pescoço ou por punção direta no coração.

Parágrafo único. Permite-se aos animais desta espécie a insensibilização pelo processo elétrico, seguido de imediata sangria.

Art. 58. Os ovinos, caprinos e coelhos serão sacrificados por incisão dos grandes vasos do pescoço (jugulação cruenta).

Art. 59. As aves podem ser sacrificadas por qualquer dos seguintes processos:

- a) incisão das jugulares, através da boca, seguida da destruição da medula alongada;
- b) provocando-se uma ferida de sangria de cada lado do pescoço, pela inserção de instrumento perfurante nessa região;

Parágrafo único. É proibido o sacrifício de aves por deslocação da cabeça ou por qualquer processo que não provoque efusão do sangue.

Art. 60. O emprego de qualquer outro método de matança depende de autorização do SIM e em todos os casos a sangria deve ser completa e de preferência com o animal suspenso pelos membros posteriores, só se iniciando qualquer manipulação depois que o sangue tenha escoado ao máximo possível.

Art. 61. Antes de atingir a sala de matança, os animais devem passar por um chuveiro e por tanque de lavagem, providos de chuveiros superiores e laterais.

Art. 62. O produto de origem animal saído de estabelecimento e em trânsito, só terá livre curso quando estiver devidamente identificado ou, se for o caso, acompanhado de certificado sanitário, expedido pelo SIM.

Art. 63. O produto de origem animal destinado à alimentação humana, sendo gênero de primeira necessidade e perecível, deve ter prioridade no embarque fluvial, ferroviário, rodoviário e aéreo.

Parágrafo único - No depósito e armazém, bem como no meio de transporte, o produto de origem animal deve ser colocado em ambiente apropriado, de forma a não comprometer sua qualidade e características.

Art. 64. O transporte de produto de origem animal deve ser feito em caminhão baú, vagão, carro ou outro veículo apropriado, construído ou adaptado para esse fim, fechados e preferencialmente de acordo com a necessidade dotado de instalação frigorífica ou isotérmica.

§ 1º. O transportador tomará as providências necessárias para que, após o desembarque, seja o veículo convenientemente higienizado, antes de receber carga de retorno.

§ 2º. Nenhum transportador ou empresa de transporte poderá permitir o embarque de animal vivo, destinado ao abate, em número superior à capacidade normal do veículo.

§ 3º. Não pode igualmente ser despachado pela empresa de transporte, engradado, gaiola ou jaula com excesso de animais.

TÍTULO VI

CAPÍTULO I

ESTABELECIMENTOS DE CARNE E DERIVADOS

Art. 65. O estabelecimento de carne e derivados é classificado em:

I – Matadouros

II – Entrepastos de carne e derivados

a) 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.

b) entende-se por “Entreponto 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. 66. Considera-se “carne de açougue” as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente e que proceda dos animais abatidos sob inspeção veterinária.

Art. 67. Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por carne (matéria-prima) deve-se entender as massas musculares despojadas de gordura, aponeuroses, vasos gânglios e tendões.

Art. 68. Consideram-se “miúdos” os órgãos ou vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana, além de pés e cauda.

Art. 69. Denomina-se “carcaça” as massas musculares e ósseas, desprovidas da cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos, vísceras torácicas e abdominais.

CAPÍTULO II

NORMAS PARA FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO DE CARNE E DERIVADOS

Art. 70. O estabelecimento de carne e derivados deve satisfazer, ainda, as seguintes condições:

I - dispor, de suficiente pé-direito na sala de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente do trilhamento aéreo, numa altura adequada para se manterem as condições de higiene na sangria, evisceração, manipulação da carcaça e demais matérias-primas, de acordo com as especificações técnicas.

II - dispor, de curral e de pocilga coberta, convenientemente pavimentados e providos de bebedouros.

III - dispor, no caso de matadouro frigorífico, meios que possibilite a lavagem e a desinfecção do veículo utilizado no transporte de animais.

IV - dispor, no estabelecimento de abate, de dependência para esvaziamento e a limpeza do estômago e intestinos, para a manipulação de cabeça, mocotó, couro e vísceras comestíveis.

V - dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de graxaria para o provimento de matéria prima gordurosa e subproduto não comestível, de câmara fria, de sala de desossamento e corte de carcaça, de dependência tecnicamente necessária a fabricação de produto de salsicharia e conserva, de dependência para classificação e embalagem, de depósito e salga de couro, de salga, ressalga e secagem de carne, de depósito de subproduto não comestível e depósitos diversos, proporcionais a capacidade do estabelecimento.

VI - dispor de equipamento adequado, como box de atordoamento de bovino, guincho elétrico ou talha manual, tanque ou equipamento de escaldagem de suíno, trilhamento aéreo, plataforma, mesa, carro, caixa, estrado, pia, esterilizador e outros, utilizados em qualquer estabelecimento de abate, recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produto, em número suficiente, construídos com material fácil e de perfeita higienização.

VII - possuir dependência específica para higienização de carretilha ou balancim, carro, gaiola, bandeja, e outros, de acordo com a finalidade do estabelecimento.

VIII - dispor de plataforma coberta para recepção e descanso dos animais, no estabelecimento destinado ao abate de ave e coelho.

TÍTULO VII

CAPÍTULO I

DO ESTABELECIMENTO DE LEITE E DERIVADOS

Art. 71. 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) entreposto-usina;
- c) usina de beneficiamento;
- d) fábrica de laticínios;
- e) entreposto de laticínios.

Art. 72. 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. 73. 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, excluído o leite ao natural.

CAPÍTULO II

NORMAS PARA FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO DE LEITE E DERIVADOS

Art. 74. O estabelecimento de leite e derivados deve satisfazer, ainda, as seguintes exigências:

I - quando se tratar de seção industrial, possuir altura e dimensões compatíveis com o volume e o produto processado, a critério do SIM;

II - possuir dependência ou local próprio para higienização dos vasilhames e dos carros tanque, quando for o caso, os quais devem ser higienizados antes do retorno ao ponto de origem;

III - dispor de cobertura adequada no local de carregamento e descarregamento de leite e seus derivados;

IV - ter dependência para recebimento de matéria-prima ou produto, provida de laboratório de análise quando exigido pelo SIM;

V - dispor de dependência distinta para tratamento do leite e parcial manipulação do produto, bem como para equipamento de produção de frio, visando mantê-lo em condições adequadas de temperatura, quando destinado à coagulação do leite e a sua parcial manipulação, até a obtenção de massa cozida, semi-cozida ou filada, de requeijão ou de caseína;

VI - contar com dependência adequada para resfriamento, seleção, pró-beneficiamento e remessa de leite em carro tanque isotérmico destinado ao beneficiamento complementar ou à industrialização em outro estabelecimento;

VII - quando o estabelecimento se destinar ao recebimento de matéria-prima para o preparo de produtos e derivados de leite, acabados ou semi-acabados, ou destinado a receber esses produtos para complementação e distribuição:

a) possuir dependência para elaboração ou fabricação de produtos derivados, sua conservação e demais operações, incluindo-se a câmara de salga e cura de queijo com temperatura e umidades controladas, quando for o caso;

b) contar com as dependências e os equipamentos previstos nos incisos V e VI, tendo em vista o produto que será fabricado;

VIII - quando o estabelecimento se destinar ao beneficiamento de leite para consumo, para envio a outros estabelecimentos, ou recebimento de leite já beneficiado para distribuição ao consumo, ou, ainda, desde que instalado e equipado, elabore ou fabrique produto para complementação e distribuição; dispor de dependências para análise físico-química e microbiológica, para beneficiamento de leite destinado ao consumo direto e para as demais

operações necessárias, incluindo-se, quando for o caso, dependências para fabricação e conservação de produtos derivados;

IX - quando o estabelecimento se destinar ao recebimento de produto lácteo para distribuição, maturação, fracionamento e acondicionamento e, desde que convenientemente instalado e equipado, para recepção de leite beneficiado destinado ao consumo direto, ou, ainda, quando se destinar à elaboração de queijo fundido ou de queijo ralado, dispor de:

- a) dependência para recebimento de produto semi-acabado; sua classificação, fracionamento, embalagem, conservação e demais operações necessárias;
- b) dependência e equipamentos adequados à elaboração de queijo fundido ou de queijo ralado.

TÍTULO VIII

CAPÍTULO I

DO ESTABELECIMENTO DE PESCADO E DERIVADOS.

Art. 75. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

- a) entrepostos de pescados;
- b) fábrica de conservas de pescados;
- c) peixe Fresco – na quantidade de 30% gelo.

Art. 76. Entende-se por “entrepostos 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 II

NORMAS PARA O FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS.

Art.77. Nos estabelecimentos que recebem, manipulam e comercializam pescado resfriado e congelado e/ou se dediquem à industrialização para o consumo humano, sob qualquer forma, devem satisfazer as seguintes condições:

- a) dispor de dependências, instalações e equipamentos para recepção, seleção, inspeção, industrialização, armazenagem e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades e dispor de fábrica de gelo ou contato seguro com empresas fornecedoras;
- b) dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação;
- c) qualidade da água dentro dos padrões recomendados pela saúde;
- d) dispor de instalações e equipamentos adequados à colheita e ao transporte de resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;

- e) dispor de câmaras de espera para o armazenamento do pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;
- f) dispor de equipamento de lavagem e higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas, e outros utensílios;
- g) dispor de câmaras frias em número e dimensões necessárias à sua estocagem;
- h) dispor, no caso de elaboração de produtos curados de pescado, de depósito de sal;
- i) localização afastada do perímetro urbano.

Parágrafo único. No preparo de embutidos de pescado serão seguidos, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas para os demais embutidos de carnes.

TÍTULO IX

CAPÍTULO I

DOS ESTABELECIMENTOS DE MEL E CERA DE ABELHAS

Art.78. Os estabelecimentos destinados ao mel e a cera de abelhas são classificados em:

I – APIÁRIO;

II - ENTREPOSTO DE MEL E CERA DE ABELHAS.

- a) 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;
- b) 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 II

NORMAS PARA O FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS.

Art. 79. Os estabelecimentos de mel, cera de abelhas e derivados deverão satisfazer as seguintes exigências:

- a) dispor de dependências de manipulação de recebimento;
- b) dispor de dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto;
- c) a critério do SIM poderá ser feita a coleta de produtos apícolas, para análise laboratorial, para averiguação da qualidade do produto;
- d) os produtos que não possuem qualificação exigida conforme legislação em vigor serão enquadrados nas penalidades previstas em lei, e as despesas correrão por conta do apicultor ou comerciante;
- e) higienização de equipamentos e utensílios deverá ser de água quente ou vapor, e/ou outros produtos aprovados pelo SIM;
- f) envasamento e manipulação do mel, pólen, geléia real e apitoxina, deverão ser feitas em sala ou casa destinada especificamente para tal fim.

Parágrafo único. O local de extração poderá ser em área livre, porém distante de foco de contaminação ou poluição.

Art. 80. DOS RÓTULOS: Deverá constar o nome do apicultor e endereço, tipo de mel, safra, número da carteira nacional e número do SIM. As embalagens deverão ser de vidro, potes ou embalagens plásticas.

TÍTULO X

CAPÍTULO I

ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 81. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- I – entreposto de ovos;
- II – fábrica de conserva de ovos.

§ 1º. Entende-se por “entrepósito 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.

CAPÍTULO II

NORMAS PARA O FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO DE OVOS E DERIVADOS

Art. 82. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem satisfazer as seguintes condições:

- a) dispor de sala ou área coberta para recepção dos ovos;
- b) dispor de área para ovoscopia, exame de fluorescência da casca e verificação do estado de conservação dos ovos.
- c) dispor de área para classificação comercial;
- d) dispor, quando necessário de câmaras frigoríficas;
- e) dispor, quando for o caso, de dependências para industrialização.

Parágrafo único. As fábricas de conserva de ovos terão dependências apropriadas para recebimento, manipulação, preparo, embalagem e depósito do produto.

TÍTULO XI

DAS TAXAS, INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 83. Será cobrada a taxa de inspeção dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal, nos termos da Legislação Tributária vigente.

Art. 84. 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 XII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 85. Integram o presente regulamento os seguintes anexos:

I- Anexo 1 – requerimento de solicitação de vistoria prévia do terreno.

II- Anexo 2 – requerimento de solicitação de aprovação prévia do projeto de construção.

II- Anexo 3 – requerimento de solicitação de inspeção das instalações.

IV- Anexo 4 – Memorial econômico-sanitário de estabelecimento de carne e derivados.
V- Anexo 5 – Memorial econômico-sanitário de estabelecimento de leite e derivados.
VI- Anexo 6 – Memorial econômico-sanitário de estabelecimento de pescado e derivados.
VII- Anexo 7 – Memorial econômico-sanitário de estabelecimento de ovos e derivados.
VIII- Anexo 8 – Memorial econômico-sanitário de estabelecimento de mel e derivados.
IX- Anexo 9 – Laudos de inspeção final.
X- Anexo 10 – Parecer conclusivo do laudo técnico-sanitário.
XI- Anexo 11 – Registro de rótulo de produtos de origem animal.
XII- Anexo 12 – Requerimento de reserva de número do SIM - Serviço de Inspeção Municipal.
XIII- Anexo 13 – Requerimento de registro definitivo de número do SIM - Serviço de Inspeção Municipal.
XIV- Anexo 14 – Ficha cadastral SIM - Serviço de Inspeção Municipal.
XV- Anexo 15 – Termo de advertência.
XVI- Anexo 16 – Auto de infração.
XVII- Anexo 17 – Auto de apreensão.
XVIII- Anexo 18 – Auto de multa.
XIX- Anexo 19 – Termo de interdição.
XX- Anexo 20 – Termo de condenação.
XXI- Anexo 21 – Termo de fiel depositário.
XXII- Anexo 22 – Termo de coleta de amostras.
XXIII- Anexo 23 – Termo de doação.

Art. 86. 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. 87. As despesas da aplicação deste Decreto correrão a conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 88. Revogadas as disposições em contrário, este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de Itapagipe/MG, 17 de setembro de 2008.

BENICE NERY MAIA
Prefeita Municipal

MÁRIO LÚCIO QUEIROZ DA COSTA
Secretário Municipal de Administração e Planejamento