



SANTA QUITÉRIA

DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO

Instituído pela Lei Municipal Nº 1.050/2021, de 18 de Março de 2021

ANO IV

SANTA QUITÉRIA, 21 DE NOVEMBRO DE 2024

Nº 0829

PODER EXECUTIVO

GABINETE DO PREFEITO

DECRETO Nº 028/2024 DE 21 DE NOVEMBRO DE 2024

REGULAMENTA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM EM ESTABELECIMENTOS DE PRODUÇÃO DE ORIGEM ANIMAL NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE SANTA QUITÉRIA - CEARÁ NOS TERMOS DA LEI MUNICIPAL Nº 1.009/2019 DE 16 DE OUTUBRO DE 2019 E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE SANTA QUITÉRIA - CEARÁ, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município de Santa Quitéria – Ceará e com fundamento no Art. 20 da Lei Municipal 1.009/2019.

CONSIDERANDO a necessidade de regulamentação da Lei Municipal nº 1.009/2019 de 16 de outubro de 2019 que instituiu o Serviço de Inspeção Municipal – SIM em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal no Município de Santa Quitéria - Ceará;

CONSIDERANDO o parágrafo único do artigo 133 do Decreto Federal nº 5.741, de 30 de março de 2006, que estabelece que “para integrar os Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários, os Estados e os Municípios ficam obrigados a seguir a legislação federal ou dispor de regulamentos equivalentes para inspeção de produtos de origem animal e vegetal, e de insumos, aprovados na forma definida por este Regulamento e pelas normas específicas”;

DECRETA:

TÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º. O Serviço de Inspeção Municipal, instituído pela Lei nº 1.009/2019, de 16 de outubro de 2019 seguirá as normas e procedimentos estabelecidos neste Regulamento.

Art. 2º. O Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., subordinado à Secretaria Municipal de Agricultura, Recursos Hídricos e Proteção Ambiental, 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, fracionados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no Município de Santa Quitéria, conforme normas estabelecidas na Lei Municipal nº 1.009/2019, neste Regulamento.

TÍTULO II ORGANOGRAMA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 3º. O SIM – Serviço de Inspeção Municipal deverá dispor obrigatoriamente de médico veterinário, podendo contar com uma equipe multidisciplinar formada por Engenheiros Agrônomos, Nutricionistas, Tecnólogos em Alimentos, Engenheiros de Alimentos, Zootecnistas, Farmacêuticos, dentre outros que se fizerem necessários.

TÍTULO III DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 4º. O serviço de Inspeção Municipal e a prévia inspeção sanitária e fiscalização dos produtos de origem animal produzidos do Município de Santa Quitéria e destinados ao consumo em seus limites de sua área geográfica, obedecerá ao disposto na Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 e na Lei Municipal nº 1.009/2019, e os termos do presente regulamento.

Art. 5º. Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

- I – Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;
- II – Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;
- III – Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO

SANTA QUITÉRIA, 21 DE NOVEMBRO DE 2024

QUINTA-FEIRA - PÁGINA 2



JOSÉ BRAGA BARROZO
Prefeito de Santa Quitéria

LIGIA MARIA BENEVINUTO DE SOUSA PROTÁSIO
Vice-Prefeita de Santa Quitéria

SECRETARIADO

VICENTE GOMES DA SILVA NETO Secretário Municipal de Planejamento, Gestão e Finanças	BRUNA DE SOUSA PEREIRA Ouvidora Geral do Município	MELISSA SOUSA Secretária Municipal de Infraestrutura e Serviços Urbanos	SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, GESTÃO E FINANÇAS SEPLAG COORDENADORIA DE COMUNICAÇÃO CENTRO ADMINISTRATIVO PREFEITO LUCIANO LOBO RUA PROFESSORA ERNESTINA CATUNDA, Nº 50, BAIRRO PIRACICABA SANTA QUITÉRIA – CEARÁ CEP 62280-000
MARIA ELIANE MACIEL ALBUQUERQUE Secretária Municipal de Educação Básica	DEYVSON RABELO DA PONTE Controlador Geral do Município	VENICIO ALVES MIRANDA Secretário Municipal de Agricultura, Recursos Hídricos e Proteção Ambiental	
RAIMUNDO MARTINS PARENTE Secretário Municipal de Relações Institucionais e Desenvolvimento Econômicos	FRANCISCO IGOR VALE DO NASCIMENTO Secretário Municipal de Saúde	BRUNO ALVES RODRIGUES Coordenador Geral da Central Única de Licitações, Compras e Serviços do Município	
ERANDIR PAIVA TIMBO Secretário Municipal de Esportes, Lazer e Juventude	RAYANA PAIVA DA ROCHA Secretária Municipal de Proteção Social e Direitos Humanos	MARIA DO SOCORRO MARTINS FARIAS Secretária Municipal de Cultura e Desenvolvimento Turístico	
ANA PAULA MESQUITA MARTINS TAVARES Superintendente do Instituto Municipal do Meio Ambiente do Município	DAVI GOMES AVILA MENDES Secretário Municipal de Cidadania e Segurança Pública	LEYDSON RIBEIRO BRAGA Procurador Geral do Município	

Art. 6º. As empresas que já se encontram em funcionamento terão um prazo de 12 (doze) meses, contadas a partir da data de publicação deste decreto, para adequação as normas aqui contidas.

Art. 7º. Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste Regulamento, os animais destinados ao abate, à carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos das abelhas e seus derivados.

Parágrafo único – 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. 8º. A implantação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM obedecerá a estas normas, em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.

Art. 9º. Ficará a cargo da Secretaria Municipal de Agricultura, Recursos Hídricos e Proteção Ambiental, fazer cumprir estas normas; também outras podem ser implantadas, desde que por meio de dispositivos legais, que digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 7º desde regulamento.

§ 1º. O Serviço de Inspeção Municipal será exercido por médicos veterinários e Técnicos em Inspeção com capacidade para emissão de termo de responsabilidade técnica.

§ 2º. A inspeção municipal de produtos de origem animal abrangerá também as seguintes áreas:

- classificação do estabelecimento;
- as condições e exigências para registro;
- higiene dos estabelecimentos;
- inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais destinados ao abate;
- a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- o registro de rótulos;
- as análises de laboratório;
- o trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas;
- a carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;
- 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;
- verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados ou relacionados;
- executar o programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em produtos de origem animal;
- elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;
- quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 10. Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata, industrialize, beneficie ou manipule produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação do projeto e registro junto ao SIM, de seus projetos e localização.

Art. 11. Nos estabelecimentos de abate de animais, o SIM deverá acompanhar a inspeção ante e pós morte em caráter permanente.

Art. 12. Os produtos de origem animal ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como o Código de Defesa do consumidor.

Art. 13. Os estabelecimentos registrados no SIM ficam sujeitos às obrigações abaixo relacionadas:

- a) observar e fazer observar todas as exigências contidas no presente regulamento.
- b) fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;
- c) fornecer até o décimo dia útil de cada mês, subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, bem como as guias de recolhimento da taxa de inspeção sanitária, devidamente quitadas pela repartição arrecadadora.
- d) dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob inspeção municipal permanente, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;
- e) avisar, com antecedência, da chegada de animais, fornecendo todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção;
- f) quando o estabelecimento funcione em regime de inspeção permanente e afastado do perímetro urbano deve fornecer gratuitamente habitação adequada aos servidores ou condução;
- g) sempre que haja dificuldade, para que o servidor encontre moradia adequada, os proprietários de estabelecimentos sob regime de inspeção permanente ficam obrigados a fornecer a residência, cobrando aluguel de acordo com a lei;
- h) fornecer armários, mesas, arquivos, mapas e outro material destinado à Inspeção, para seu uso exclusivo;
- i) fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório;
- j) manter locais apropriados, a juízo da Inspeção municipal para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção municipal, ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;
- k) fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;
- l) manter em dia o registro do recebimento de animais e matérias-primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;
- m) manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

TÍTULO IV

DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO OU CERTIDÃO DE RELACIONAMENTO

Art. 14. Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado ou relacionado na Secretaria Municipal de Agricultura, Recursos Hídricos e Proteção Ambiental, através do Serviço de Inspeção Municipal.

§1º – O Título de Registro é o documento emitido pelo chefe do SIM ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.

§2º – O Título de Relacionamento é o documento emitido pelo chefe do Serviço de Inspeção Municipal ao estabelecimento depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.

Art. 15. Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, obriga-se a obter registro junto ao SIM, conforme legislação vigente:

- a) as propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao preparo de produtos de origem animal;
- b) os estabelecimentos que recebem, abatem, manipulam ou industrializam, as diferentes espécies de açougue entendido como tais as fixadas neste regulamento;
- c) os estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- d) os estabelecimentos que recebem o pescado para abate, distribuição ou industrialização;
- e) os estabelecimentos que produzem ou recebem mel ou cera de abelha e seus derivados, para beneficiamento ou distribuição;
- f) os estabelecimentos que produzem ou recebem ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;
- g) nos estabelecimentos nos centros de consumo que recebem, beneficiam, industrializam, manipulam e distribuem, no todo ou em parte, matérias-primas e produtos de origem animal, procedentes de outros Estados, diretamente de estabelecimentos registrados ou relacionados ou de propriedades rurais.

Art. 16. – O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e, quando este possuir mais de uma atividade industrial, deve ser acrescentada uma nova classificação à principal.

Art. 17. A construção dos estabelecimentos deve obedecer às exigências que estejam previstas no Código Municipal de Obras, estando em consonância com a legislação federal e estadual e as de ordem sanitária ou industrial, previstas neste regulamento, bem como estar de acordo à obrigatoriedade ambiental prevista em legislação e neste regulamento.

Art. 18. Também estão sujeitos à inspeção, postos e/ou entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenem, manipulem, conservem, distribuam ou acondicionem produtos de origem animal como ovos e mel e as casas atacadistas e os depósitos que armazenem e/ou comercializem produtos de origem animal.

Art. 19. Os estabelecimentos a que se referem os artigos 15º e 18º receberão número de registro junto ao SIM.

§ 1º. Estes números obedecerão à série própria e independente; uma para registro e outra para relacionamento, fornecidos pelo SIM.

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

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

§ 4º. A renovação do registro junto ao SIM deverá ser solicitada a cada dois anos pelo estabelecimento.

Art. 20. O processo de aprovação do projeto e do registro junto ao SIM, deverá ser encaminhado, através dos seguintes

documentos:

- a) requerimento ao coordenador do SIM;
- b) laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pelo Serviço de Inspeção Municipal;
- b) plantas de situação e localização;
- c) plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;
- d) plantas de cortes e fachadas;
- e) plantas hidrossanitárias, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água;
- f) cronograma de execução;
- g) licenciamento ambiental;
- h) alvará de localização;
- i) comprovação do pagamento das taxas.

§ 1º O encaminhamento dos pedidos de registro do estabelecimento de produtos de origem animal, deve ser precedido de inspeção prévia e aprovação do local e terreno.

Art. 21. Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente pode dar início às obras.

Art. 22. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM a vistoria prévia e autorização ou não do início dos trabalhos.

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

TÍTULO V INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 23. O estabelecimento deverá ser instalado afastado dos limites da via pública e logradouros, 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 poeira ou emanações.

Art. 24. Os estabelecimentos de produtos de origem animal deverão seguir a legislação vigente no que diz respeito às instalações e equipamentos.

Art. 25. Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado ou relacionado, em suas dependências e instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 26. 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. 27. 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.

TÍTULO VI HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E DO PESSOAL

Art. 28. Todas as dependências dos abatedouros ou das indústrias devem ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização do trabalho, observando as boas práticas de fabricação.

Art. 29. Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho e quando necessário, durante a manipulação e na saída dos sanitários, conforme BPF (Boas Práticas de Fabricação);

Art. 30. O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento deverá ocorrer mediante a existência de um Plano de Limpeza e Desinfecção – PLD adequado;

Art. 31. Sanitizar e lavar diariamente os pisos e paredes, assim como os equipamentos usados na indústria ou abatedouro, os produtos usados para desinfecção deverão estar aprovados pelos órgãos competentes.

Art. 32. Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

Art. 33. Os abatedouros e indústrias com inspeção municipais deverão ter e aplicar os programas de combate a pragas e roedores, devendo os mesmos ser aplicados em áreas do estabelecimento previamente autorizadas pelo SIM.

Art. 34. Exigir dos funcionários que manipulam produtos comestíveis, desde a área de sangria até a área de expedição, o uso de uniformes de cor clara, mantidos convenientemente limpos. Será exigido inclusive o uso de protetores de cabeça (gorro, toucas, capacetes), botas ou máscaras, dentre outros, conforme determinação do SIM.

Parágrafo único – Os funcionários envolvidos de modo direto ou indireto em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 35. Exigir do pessoal que manipula os produtos condenados ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos, com instrumentos e produtos apropriados e aprovados. Será também exigido nestes casos uniformes diferenciados.

Art. 36. Será proibido que o pessoal faça as refeições nos locais de trabalho, tendo local específico para tal, bem como deposite produtos e objetos e material estranho à finalidade nas dependências ou ainda guardar roupas de qualquer natureza. Também é proibido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho do estabelecimento.

Art. 37. Será efetuado a critério do SIM, a substituição, raspagem, pintura ou reparos de pisos, paredes e equipamentos. Em caso de reformas ou ampliações as mesmas devem ser aprovadas pelo SIM.

Art. 38. Lavar e desinfetar tantas vezes forem necessários, os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas ou outras instalações próprias para a guarda, pouso ou contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos

industriais, bem como de qualquer outra instalação julgada necessária pelo SIM.

Art. 39. Inspeccionar e manter limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligados e intercalados com a rede de esgoto.

Art. 40. É vedado o uso de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro, estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que por sua forma e composição possa causar prejuízos a manipulação, estocagem, conservação e transporte de matéria prima e de produtos a serem usados na alimentação humana.

Art. 41. Exigir dos funcionários e dos que efetuam a inspeção, atestado de saúde.

Art. 42. A água de abastecimento deverá atender os padrões de potabilidade e cloração.

Art. 43. Inspeccionar, previamente, os recipientes quando destinados ao acondicionamento de produtos à alimentação humana, rejeitando aqueles que forem julgados em sem condições de uso.

Art. 44. Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitando suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelos órgãos competentes.

Art. 45. Não é permitida a utilização de qualquer dependência do abatedouro como residência.

Art. 46. Vedar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo SIM.

TÍTULO VII

OBRIGATORIEDADE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 47. O abate de animais para consumo público, ou para matéria-prima na fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de leite no Município de Santa Quitéria - CE, estará sujeito às seguintes condições:

§ 1º. O abate, a industrialização de carnes só poderá ser realizada no Município, em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, tendo SIM livre trânsito.

§ 2º. Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação da procedência, como Guia de Transito Animal – GTA e nota fiscal.

§ 3º. Os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária “ante” e “post-mortem” e abatidos mediante processo humanitário. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos da boa higiene.

§ 4º. Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito da Secretaria da Saúde.

§ 5º. Dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;

§ 6º. Dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas no mínimo, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária

§ 7º. Fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

§ 8º. Manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento

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. 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.

TÍTULO VIII

DA IMPLANTAÇÃO

Art. 50. Deve localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Art. 51. Ser instalado, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiormente.

Art. 52. Dispor de abastecimento de água potável clorada para atender suficientemente às necessidades de trabalho do abatedouro e das dependências sanitárias.

Art. 53. Dispor de água quente para uso diverso e suficiente às necessidades do abatedouro.

Art. 54. Dispor de iluminação abundante, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 55. Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 56. Ter paredes lisas de material impermeável, resistente a abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 57. Possuir forro de material impermeável, resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. O mesmo pode ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação, em áreas específicas com autorização do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 58. Dispor de dependência de uso exclusivo de produtos comestíveis e não comestíveis e condenados, com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

Art. 59. Dispor de mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

Art. 60. Dispor de barreira sanitária em locais a serem indicados pelo serviço de inspeção municipal, os acessos também devem dispor de lavador de botas.

Art. 61. Dispor de caixas, tanques, bandejas e demais recipientes construídos em material impermeável de superfície lisa que

permitam uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 62. Dispor de rede de esgotos em todas as dependências, com dispositivos que evite o refluxo de odores e entrada de roedores e outros animais, bem como dispositivos para a depuração artificial das águas servidas, retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, conforme as exigências dos órgãos oficiais de controle.

Art. 63. Dispor de pé-direito em todas as dependências de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente na trilhagem aérea, a fim de que os bovinos, ovinos, suínos e demais espécies, pendurados após o atordoamento, permaneçam com a ponta do focinho distante no mínimo a 75cm do piso no caso de esfolagem aérea.

Art. 64. Dispor conforme legislação específica dependências sanitárias e vestiários na proporção 01 sanitários para 10 funcionários, com acesso indireto as dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

Art. 65. Dispor de currais para bovinos, pocilgas e currais cobertos para suínos, ovinos e caprinos, com pisos pavimentados, com ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e dispor de ponto de água com pressão para lavagem e desinfecção dos mesmos e dos meios de transporte.

Art. 66. Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de insensibilização, sangria, esfolagem, evisceração, inspeção, resfriamento, armazenagem, estocagem, acabamento de carcaças, e da manipulação dos miúdos com funcionalidade higiene, não permitindo o contato das carcaças antes de serem inspecionadas pelo SIM.

Art. 67. Prover a secção de miúdos, quando prevista de separação entre si e as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

Art. 68. Dispor de telas em todas as janelas, além das demais aberturas para evitar a entrada de insetos, pássaros e roedores.

Art. 69. Dispor de almoxarifado para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais a serem usados na indústria.

Art. 70. Dispor de dependência, quando necessário para o uso como escritório da administração, e do pessoal do serviço de inspeção, podendo ser separada do matadouro ou indústria.

TÍTULO IX

DA INSPEÇÃO ANTE MORTEM E POST MORTEM E DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA

Art. 71. A entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do Serviço de Inspeção.

Art. 72. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo setor competente pela sanidade animal, além das medidas já estabelecidas, cabe à Inspeção proceder como se segue:

I – notificar ao setor competente pela sanidade animal;

II – isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de sanidade animal a serem adotadas; e

III – determinar a imediata desinfecção dos locais, equipamentos e utensílios que possam ter tido contato com resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendendo as recomendações estabelecidas pelo setor competente.

Art. 73. Nos casos em que no ato da inspeção ante mortem os animais sejam suspeitos de zoonoses, enfermidades infectocontagiosas ou tenham apresentado reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotando-se as medidas profiláticas cabíveis.

Art. 74. Os estabelecimentos são obrigados a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais, aplicando ações que visam à proteção e bem-estar animal, desde o embarque na propriedade de origem até o momento do abate.

Art. 75. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 76. Nenhum animal ou lote pode ser abatido sem autorização da Inspeção.

Art. 77. Será vetado, a critério da Inspeção, o abate de:

I – fêmeas em estado de gestação;

II – aves que apresentem repleção do trato gastrointestinal;

III – Suínos não castrados ou de animais que mostrem sinais de castração recente.

Art. 78. Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

Art. 79. A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção, em veículos transportadores, nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento, deve ser imediatamente levada ao conhecimento da Inspeção, para providenciar o sacrifício ou necropsia, bem como determinar as medidas que se façam necessárias.

Art. 80. Os materiais condenados, oriundos da sala de matança e de outros locais deverão ser desnaturados em equipamentos apropriados em locais destinados para este fim. Igualmente, o sangue deverá no mínimo sofrer cozimento independente de sua utilização.

Art. 81. A critério do SIM, será permitido a retirada de materiais condenados para industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), desde que devidamente desnaturados e conservados com substâncias apropriadas para a finalidade, e o seu transporte seja efetuado em recipientes e ou veículos fechados específicos e apropriados.

Art. 82. A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça, partes da carcaça, cavidades, órgãos, vísceras, tecidos e linfonodos, realizada por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares, específicas para cada espécie animal.

Art. 83. Todos os órgãos, vísceras e partes de carcaça devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 84. Toda carcaça, partes de carcaça e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo devem ser assinalados pela Inspeção e julgados após exame completo.

Art. 85. As carcaças julgadas em condições de consumo devem ser marcadas com carimbos previstos no presente Regulamento, sob supervisão da Inspeção.

Art. 86. É proibida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou órgãos antes do exame da Inspeção.

Art. 87. Após a divisão da carcaça em duas metades ao longo da coluna vertebral, a Inspeção deve examinar visualmente as faces medial e lateral das meias-carcaças, com ênfase na observação da pele, serosa abdominal e torácica, superfícies ósseas expostas, linfonodos superficiais e a medula espinhal, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 88. Na inspeção post mortem as lesões que forem identificadas como sendo compatíveis com doenças que põem em risco a saúde pública, será dado o destino adequado, de acordo com o Serviço de Inspeção.

Art. 89. Durante os procedimentos de inspeção ante e post mortem, o julgamento dos casos não previstos no presente Regulamento fica a critério da Inspeção, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da sanidade animal.

TÍTULO X DOS PROCEDIMENTOS DE ABATE

Art. 90. Permitir o abate dos animais somente após o descanso apropriado a cada espécie.

Art. 91. O abate só será permitido após prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria, onde a esfolação só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

Art. 92. Em suínos, poder-se-á depilar e raspar, logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se de temperatura e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração.

Art. 93. Em aves, a escaldagem será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

Art. 94. Eviscerar sob vistas da inspeção municipal, em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e a carcaça do animal. Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração, para tanto, os animais não devem ficar dependurados nos trilhos, nos intervalos de trabalho.

Art. 95. Identificar a cabeça do animal, quando esta for destacada, para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente. O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras.

TÍTULO XI PRODUTOS E DERIVADOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 96. Os produtos de origem animal são classificados em:

- I- Leite e seus derivados;
- II- Pescado e seus derivados;
- III- Ovos e derivados;
- IV- Carnes e seus derivados;
- V- Produto das abelhas e derivados.

Art. 97. A inspeção de leite e seus derivados, além das exigências previstas no presente regulamento, abrangem a verificação:

- I – do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;
- II – das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição;
- III – das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e dos processos analíticos;
- IV – dos programas de autocontrole implantados.

Art. 98. O gado leiteiro deve ser mantido sob controle veterinário ou outros aspectos estabelecidos em legislação específica.

Art. 99. O Serviço de Inspeção Municipal colaborará com o setor competente pela sanidade animal na execução de um plano para controle e erradicação da tuberculose, da brucelose ou de quaisquer outras doenças dos animais produtores de leite.

Art. 100. É obrigatória a obtenção de leite em condições higiênicas, abrangendo o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

Art. 101. É proibida, nas propriedades rurais, a padronização ou o desnate parcial ou total do leite.

Art. 102. Os estabelecimentos produtores de leite deverão manter o controle de qualidade do produto a serem comercializado cabendo ao responsável técnico a coleta, acondicionamento e encaminhamento das amostras ao laboratório.

Art. 103. É permitido o transporte do leite em latões da propriedade até a instalação industrial, onde o mesmo será processado, desde que conservado em temperatura de até 4°C e garantida a sua rastreabilidade.

Art. 104. Os controles oficiais do pescado, seus produtos, derivados e compostos, no que for aplicável, abrangem:

- I- Origem das matérias primas;
- II- Análises sensoriais;
- III- Indicadores de frescor;
- IV- Histamina;
- V- Outras análises físico química ou microbiológicas;
- VI- Aditivos, resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;
- VII- Biotoxinas ou outras toxinas perigosas para a saúde humana;
- VIII- Parasitos;
- IX- Espécies venenosas;
- X- Espécies causadoras de distúrbios gastrointestinais.

Art. 105. Os ovos recebidos no Estabelecimento de Ovos Comerciais devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas relacionados ou cadastrados junto ao serviço oficial competente.

Art. 106. Ovos frescos ou submetidos a processos de conservação aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e classificação.

Parágrafo único - Os ovos recebidos nestes estabelecimentos devem chegar devidamente identificados e acompanhados de uma ficha de procedência.

Art. 107. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem garantir condições de higiene em todas as etapas do processo de produção, armazenar e utilizar embalagens de maneira a assegurar a inocuidade do produto.

Art. 108. É proibida a utilização de ovos sujos trincados para a fabricação de produtos de ovos.

I – é proibida a lavagem de ovos sujos trincados.

Art. 109. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as grandes variações de temperatura.

Art. 110. São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

I – alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

II – mumificação ou que estejam secos por outra causa;

III – podridão vermelha, negra ou branca;

IV – contaminação por fungos, externa ou internamente;

V – cor, odor ou sabor anormal;

VI – sujidades externas por materiais estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

VII – rompimento da casca e que estiverem sujos;

VIII – rompimento da casca e das membranas testáceas;

IX – contaminação por substâncias tóxicas; ou

X – presente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica;

Parágrafo único – São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que forem submetidos ao processo de incubação ou por outras causas a critério da Inspeção.

Art. 111. Os produtos de triparia não podem ser empregados como matéria-prima na composição de produtos cárneos, sendo permitido seu uso apenas como envoltório natural para produtos cárneos embutidos.

Art. 112. É proibido o uso de tonsilas, glândulas salivares, ovários, baço, testículo, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima para o preparo de produtos cárneos.

Art. 113. A inspeção de produtos das abelhas e seus derivados abrangem a verificação:

I – da extração, do acondicionamento, da conservação, da origem e do transporte dos produtos das abelhas;

II – do processamento, da armazenagem e da expedição; e

III – dos programas de autocontrole implantados.

Art. 114. São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os produtos das abelhas que evidenciem:

I – características sensoriais anormais;

II – a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico-sanitários e tecnológicos; ou

III – a presença de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

Art. 115. Os produtos das abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

TÍTULO XII

DOS PRODUTOS E DERIVADOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, DA ROTULAGEM E DA CARIMBAGEM

Art. 116. As matérias primas de origem animal, que derem entrada em indústrias ou no comércio, deverão proceder de estabelecimentos sob inspeção industrial e sanitária de órgão Federal, Estadual ou Municipal, devidamente carimbados, rotulados e documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Art. 117. Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e carimbados conforme determinações do SIM.

Art. 118. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação pelo órgão competente.

Art. 119. Qualquer produto derivado de carnes e leite ou outro, deverá ter a sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo SIM, observando o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ.

Art. 120. Permite-se a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 121. As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados ou em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados, por meio de carimbos, etiquetas e embalados aprovados pelo SIM.

Art. 122. Os modelos dos carimbos serão definidos pelo SIM.

TÍTULO XIII

INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 123. As infrações presentes neste decreto terão punição administrativa e, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

Parágrafo Único - Incluem-se entre as infrações previstas nesse regulamento, atos que procurem obstruir ou dificultar a ação dos servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização, desacato, suborno ou simples tentativa, informações inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse à Inspeção industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

Art. 124. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, consideram-se impróprios para o consumo no todo ou em parte, os produtos de origem animal:

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

II - que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

III - que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

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

V - que não estiverem de acordo com o previsto no presente regulamento.

§ 1º. Nos casos do presente artigo, independentemente de quaisquer outras penalidades que couberem, tais como multas, suspensão da Inspeção Municipal ou cassação de registro, será adotado o seguinte critério: nos casos de apreensão, após reinspeção completa será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, após beneficiamento determinado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, mediante prévia análise laboratorial que aprove o produto.

§ 2º. Nos casos de condenação, permite-se o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais "in natura", para fabricação de farinhas, em ambos os casos mediante autorização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 125. Além dos casos específicos previstos, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - Adulteração:

a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações de determinações fixadas;

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

c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferente da composição normal do produto, sem previa autorização do serviço de Inspeção Municipal – SIM.

d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste na declaração dos rótulos;

e) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II - Fraudes:

a) alterações ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

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

c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume nutritivo intrínseco;

d) conservação com substâncias proibidas;

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

III - Falsificações:

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

b) quando forem usadas denominações diferentes.

Art. 126. Aos infratores dos dispositivos do presente regulamento e de atos complementares e instruções normativas que forem expedidas, podem ser aplicadas as seguintes penalidades.

I - Multa de 100 a 250 UFIRCE (unidade fiscal de referência):

a) aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento, à higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;

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

c) aos que acondicionarem ou embalarem produtos em embalagens ou recipientes não permitidos;

d) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo do SIM nas testeiras das embalagens, nos rótulos ou em produtos;

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

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

II - Multa de 251 a 500 UFIRCE (unidade fiscal de referência):

a) às pessoas que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal para consumo privado, nos casos previstos neste regulamento, e os destinarem a fins comerciais;

b) aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção Municipal, para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

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

d) aos que adquirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal oriundos de outros Estados, procedentes de estabelecimentos não registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

e) às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos em grandes quantidades;

f) às pessoas físicas ou jurídicas que embargarem ou burlarem a ação dos servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no exercício das suas funções; aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizarem lavagem e desinfecção de vasilhame, frascos, carros-tanque e veículos em geral;

g) aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação e

preparo, quando for o caso, não procederem a limpeza e desinfecção rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados à alimentação humana;

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

i) aos que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, junto às empresas de transportes, para classificação de ovos nos entrepostos;

j) aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;

k) aos que infringirem os dispositivos deste regulamento, quanto a documentos de classificação de ovos nos entrepostos, referentes ao aproveitamento condicional;

l) aos responsáveis por estabelecimentos registrados que não promoverem no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, as transferências de responsabilidades previstas na Lei, ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essas exigências legais, por ocasião do processamento da venda ou locação;

m) aos que lançarem no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal;

n) aos responsáveis pela confecção, impressão, litografia ou gravação de carimbos de Inspeção Municipal a serem usados, isoladamente ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados ou em processo de registro no SIM;

o) as firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animais novos e não padronizados, cujas formas não tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

p) serão multados os estabelecimentos no qual apresentarem-se em desacordo com os padrões de infraestrutura e equipamentos de acordo com o presente regulamento.

III - Multa de 501 a 750 UFIRCE (unidade fiscal de referência):

a) aos que lançarem mão de certificados sanitários, rotulagem e carimbos de Inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

b) aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

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

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

e) os responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal que enviarem para o consumo, produtos sem rotulagem;

f) os que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com determinações da inspeção Municipal.

IV - Multa de 751 a 1000 UFIRCE (unidade fiscal de referência):

a) aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;

b) aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados, no preparo de produtos usados na alimentação humana;

c) as pessoas físicas e jurídicas que mantiverem, para fins especulativos, produtos que, ao critério do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, possam ficar prejudicadas em suas condições de consumo;

d) aos que subornarem, tentarem subornar ou usar de violência contra servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

e) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela inspeção municipal;

f) aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal, em desacordo com os padrões fixados neste regulamento ou nas formulas aprovadas, ou ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

g) às pessoas físicas e jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, em produtos que não estejam sob Inspeção Municipal;

h) aos responsáveis por estabelecimentos que abaterem animais em desacordo com a legislação em vigor, tendo-se em mira a defesa da produção animal do País.

Parágrafo Único. Serão aplicadas ainda, a quaisquer firmas proprietárias ou responsáveis por casas comerciais que receberem, armazenarem ou expuserem à venda produtos oriundos de outros Estados que não procedam de estabelecimentos sujeitos a Inspeção Federal, cabendo aos servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, que constatarem as infrações, levar ao conhecimento da Secretaria de Desenvolvimento Agrário do Estado – SDA.

TÍTULO XIV DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 127. A periodicidade e o tipo das análises laboratoriais dos produtos, água e outros, a serem efetuados pelo estabelecimento, serão definidos pelo SIM, observando a legislação pertinente.

Art. 128. Os custos oriundos das análises laboratoriais serão de responsabilidade do estabelecimento.

CAPÍTULO XV DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 129. O modelo oficial de certificado sanitário emitido pelo SIM deverá obedecer ao estipulado no RIISPOA – (Decreto nº 30.691, de 29/03/1952, que institui o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal)

Art. 130. Todos os documentos a serem usados pelo SIM em qualquer nível deverão ser padronizados pela Inspeção Municipal.

Art. 131. Todo o abate de animais para o consumo ou industrialização realizado em estabelecimento ou local não registrado, no SIF, CISPOA OU SIM, será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis a apreensão e condenação das carnes ou produtos, tanto as que estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetido as demais penas da Lei, excetuando-se o consumo na própria propriedade.

Art. 132. A fiscalização dos produtos de origem animal será executada pelo serviço de vigilância sanitária com o auxílio do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 133. Serão fixadas através de Decreto específico as taxas para aprovação e registro do estabelecimento, taxas de abate

DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO

SANTA QUITÉRIA, 21 DE NOVEMBRO DE 2024

QUINTA-FEIRA - PÁGINA 11

ou sobre a produção dependendo da cadeia produtiva e outras taxas que se fizerem necessárias.

Art. 134. O pagamento dos valores previstos no artigo anterior será mensal e deverá ser realizado até o quinto dia útil do mês subsequente da prestação dos serviços de inspeção.

Art. 135. O não pagamento no prazo legal implicará em multa de 2% (dois por cento) sobre o valor devido e sua correção monetária, além de advertência por escrito.

Art. 136. Sempre que possível o Serviço de Inspeção Municipal deve facilitar a seus técnicos a realização de cursos e estágios em laboratórios, estabelecimentos ou escolas, visando o melhor aprimoramento técnico dos mesmos.

Art. 137. Nos pequenos estabelecimentos e fábricas de embutidos cujo volume de resíduos industrializados não justifiquem a instalação de aparelhagem para sua transformação, fica a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, permitido o encaminhamento ou não desta matéria prima a estabelecimentos dotados de maquinário apropriados a finalidade.

Art. 138. A pasta interessada publicará normas complementares por meio de portaria internas sobre a elaboração e uso de selos e carimbos relativos ao Sistema de Inspeção Municipal.

Art. 139. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 140. Os valores recolhidos através de taxas e multas serão empregados em prol do serviço de inspeção municipal.

Art. 141. As normas não previstas neste regulamento, que estabelecem Padrões de Identidade e Qualidade para as matérias primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes tecnológicos de carnes e produtos cárneos, de pescados e derivados, de leite e derivados de ovos e ovo produtos, de produtos das abelhas e derivados, assim como sobre o Registro de Produtos, do Transito e Certificação de Produtos de Origem Animal, das Infrações e Sanções Administrativas, aplica-se o que determinam as normas complementares e demais legislações vigentes.

Art. 142. Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente Regulamento serão resolvidos através de resoluções e Decretos expedidos pela Secretaria da Agricultura, Recursos Hídricos e Proteção Ambiental.

Art. 143. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

REGISTRE-SE.

PUBLIQUE-SE.

CUMPRA-SE.

Gabinete do Prefeito Municipal de Santa Quitéria, Estado do Ceará, 21 de novembro de 2024, 168º da emancipação.

JOSÉ BRAGA BARROZO

PREFEITO MUNICIPAL

*** *** ***

CENTRAL ÚNICA DE LICITAÇÕES, COMPRAS E SERVIÇOS

ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA QUITÉRIA – Título: AVISO DE LICITAÇÃO FRACASSADA
– Unidade Administrativa: **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE** – Regente: **Agente de Contratação/Pregoeira** –
Processo Originário: **Pregão Eletrônico n.º 08.10.2024.001-SESA** – Objeto: **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE MOTOCICLETA NOVA PARA ATENDER AS NECESSIDADES DOS AGENTES DE ENDEMIAS DA SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SANTA QUITÉRIA-CE.** – Situação: **FRACASSADA** – Razões: **empresas enviaram propostas readequadas com especificações divergentes com o que estipula no edital e foram desclassificadas.** Agente de Contratação/Pregoeira: **Carla Maria Oliveira Timbó.**

*** *** ***

ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA QUITÉRIA/CE – Título: AVISO DE ABERTURA DE LICITAÇÃO – Unidade Administrativa: **Secretaria Municipal de Planejamento, Gestão e Finanças** – Regente: **Agente de Contratação/Pregoeira** – Processo Originário: **Pregão Eletrônico n.º 05.08.2024.001-SEPLAN** – Objeto: **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA ASSESSORIA EM CAPTAÇÃO DE RECURSOS E ACOMPANHAMENTO DE CONVÊNIOS DE INTERESSE DE ÓRGÃOS INTEGRANTES DA ESTRUTURA ADMINISTRATIVA DO MUNICÍPIO DE SANTA QUITÉRIA-CE.** – Data de Abertura: **05/12/2024** – Horário: **09H00M** – Link de Acesso ao Edital: <https://bnccompras.com> | <https://www.santaquiteria.ce.gov.br> | <https://licitacoes.tce.ce.gov.br> | <https://pncp.gov.br> – Link de Realização dos Lances: <https://bnccompras.com> – Agente de Contratação/Pregoeira: **Carla Maria Oliveira Timbó.**

*** *** ***



SANTA QUITÉRIA
DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO