



PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDAMONHANGABA

ESTADO DE SÃO PAULO

PROJETO DE LEI Nº 207/2006

Dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, na forma que especifica.

João Antonio Salgado Ribeiro, Prefeito Municipal de

Pindamonhangaba, faz saber que a Câmara de Vereadores de Pindamonhangaba aprova e ele sanciona e promulga a seguinte Lei:

Art. 1º - Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, vinculado ao Departamento de Agricultura – DEA, que terá por objetivo a fiscalização prévia sob o ponto de vista industrial e sanitário, dos produtos de origem animal.

Parágrafo único – Os produtos finais a que se refere esta Lei serão aqueles produzidos exclusivamente para comércio no Município de Pindamonhangaba.

Art. 2º - Estão sujeitos a fiscalização prevista nesta Lei:

- I – os animais destinados a matança, seus produtos, subprodutos e matérias primas;
- II – o pescado e seus derivados;
- III – o leite e seus derivados;
- IV – o ovo e seus derivados;
- V – o mel, cera de abelha e seus derivados.

Art. 3º - A fiscalização de que trata esta Lei, far-se-á:

I - nas propriedades rurais ou fontes produtoras e no trânsito de produtos de origem animal destinados a industrialização ou ao consumo humano e/ou animal;

II – nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que o industrializem;

III - nos estabelecimentos industriais especializados;

IV – nas usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínio, nos postos de recebimento, armazenamento, refrigeração e desnatagem do leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;

V – nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;

VI – nos entrepostos que, de modo geral, recebem, manipulam, armazenam, conservam ou acondicionam produtos de origem animal;

VII – nas propriedades rurais.

e-mail ok em
13/12/2006

PALACETE 10 DE JULHO





PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDAMONHANGABA

ESTADO DE SÃO PAULO

Art. 4º. Entende - se por estabelecimento de produtos de origem animal, para os fins desta lei, qualquer instalação ou local nos quais são produzidas matérias - primas ou produtos provenientes da produção animal, bem como quaisquer locais onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados, com finalidade industrial ou comercial, a carne das várias espécies animais e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, o mel, a cera de abelha e seus derivados.

Art. 5º - O SIM emitirá a “Autorização de Funcionamento” para os estabelecimentos descritos no art. 3º que estejam em conformidade com suas normas de inspeção.

§ 1º - A “Autorização” a que se refere o caput terá prazo de validade e outras informações pertinentes.

§ 2º - Os estabelecimentos descritos no art. 3º somente poderão funcionar se exibirem à respectiva “Autorização”.

§ 3º - O conteúdo e as normas para emissão das “Autorizações” serão objeto de regulamentação pelo Poder Executivo através de Decreto.

Art. 6º - O produto que tiver sido elaborado em conformidade com as normas de inspeção do SIM levará em sua embalagem, obrigatoriamente, identificação apropriada chamada “SELO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL” a qual será objeto de regulamentação do Poder Executivo através de Decreto.

Art. 7º - As normas, os tipos e a aprovação de fórmulas dos produtos de origem animal, serão os mesmos fixados pelo Ministério da Saúde.

Art. 8º - As normas adotadas sobre a Inspeção Industrial e Sanitária dos Estabelecimentos referidos no art. 3º, serão objeto de regulamentação do Poder Executivo através do Decreto.

Parágrafo único – A regulamentação de que trata este artigo, dentre outros, abrangerá:

- a) a classificação dos estabelecimentos ;
- b) as condições e padrões higiênicos - sanitárias e tecnológicas da produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento, transporte e comercialização de produtos de origem animal e suas matérias - primas, adicionadas ou não de vegetais;
- c) a fiscalização e o controle do uso de empregados na industrialização;

PALACETE 10 DE JULHO





PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDAMONHANGABA

ESTADO DE SÃO PAULO

- d) os exames tecnológicos, microbiológicos e químicos das matérias-primas e dos produtos;
- e) a fiscalização e o controle de todo o material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos;
- f) a inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais destinados à matança;
- g) as penalidades a serem aplicadas por infrações cometidas;
- h) o registro de rótulos e marcas;
- i) a fiscalização das condições de higiene e de saúde das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos nos incisos anteriores;
- j) quaisquer outros detalhes necessários a uma maior eficiência dos serviços;

Art. 9º - Ficam instituídas taxas de registro e análise relativas a produtos de origem animal, que serão regulamentadas através do Decreto pelo Poder Executivo.

§ 1º - O valor das taxas será idêntico àqueles praticados pelo Governo do Estado de São Paulo, conforme dispõe a Lei Estadual nº 8.208, de 30.12.1992 e alterações, para o mesmo tipo de serviço.

§ 2º O fato gerador das taxas a que se refere este artigo é o exercício do poder de polícia sobre os produtos e estabelecimentos abrangidos pelos dispositivos desta lei.

§ 3º. Contribuinte das taxas é a pessoa física ou jurídica que executar atividades sujeitas à inspeção sanitária e industrial prevista nesta lei.

Art. 10 - As sanções à presente Lei acarretarão, isolada ou cumulativamente, sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, as seguintes sanções:

I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;

II – multa de R\$ 105,20 a R\$ 100.000,00, sendo que respectivos valores serão atualizados monetariamente e anualmente pela Unidade Fiscal do Município de Pindamonhangaba, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III - Apreensão ou condenação das 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 de atividade que cause risco ou ameaça à natureza higiênico - sanitária, ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;

PALACETE 10 DE JULHO





PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDAMONHANGABA

ESTADO DE SÃO PAULO

V - interdição total ou parcial do estabelecimento e a apreensão de equipamentos, utensílios ou equipamentos, quando a infração consistir na fabricação ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico - sanitárias previstas em normas técnicas.

VI - suspensão da fabricação e venda dos produtos, que cause risco ou ameaça de natureza higiênico - sanitária, ou em desobediência a qualquer dispositivo desta lei e seu regulamento;

VIII - proibição de propaganda, quando em desobediência a qualquer dispositivo desta lei e seu regulamento.

IX - cancelamento ou cassação da autorização, do cadastro e licença, para funcionamento da empresa,

§1º - As penas pecuniárias serão divididas nas seguintes modalidades:

a) Pena Leve, com multa no valor de R\$ 105,20 a R\$ 1.000,00, nos casos em que a infração resulte única e exclusivamente em descumprimento às disposições regulamentares contidas nesta lei;

b) Pena grave, com multa no valor de R\$ 1.000,01 a R\$ 5.000,00, nos casos em que a infração além de resultar descumprimento às disposições contidas nesta lei, importar em exposição em tese, a saúde de qualquer cidadão;

c) Pena gravíssima, com multa no valor de R\$ 5.000,01 a R\$ 50.000,00 nos casos em que as infrações além de resultar descumprimento às disposições desta lei incorrer em dano real a saúde de qualquer cidadão.

d) Em caso de reincidência na mesma infração as penas de multa serão aplicadas em dobro, respeitado o limite máximo estabelecido no inciso II, do *caput* deste artigo.

§2º - Nos casos em que a conduta do agente acarrete risco à saúde, ou a coletividade, ainda que de forma culposa, poderá ser aplicada sanção diversa da estabelecida no inciso I.

§3º - Na aplicação das sanções será observado o princípio da motivação, concedendo-se prazo para recurso de 15 dias, o qual será recebido sem efeito suspensivo.

§4º - A suspensão de que trata este artigo cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico - sanitária, no caso de franquias de atividade à ação da fiscalização ou atendimento dos dispositivos legais.

PALACETE 10 DE JULHO





PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDAMONHANGABA
ESTADO DE SÃO PAULO

§5º - A interdição de que trata o inciso V poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§6º. Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior no prazo de 12 (doze) meses, será efetivada a cassação da Autorização de Funcionamento.

§7º. A aplicação das sanções previstas nos incisos III, IV, V, VI, VII, VIII e IX será cumulada com a aplicação da multa prevista no inciso II.

Art. 11 – O Poder Executivo determinará por Decreto, dentro do prazo de 120 (cento e vinte) dias, contados a partir da data de publicação desta Lei, o regulamento dos atos complementares sobre Inspeção Industrial e Sanitária dos Estabelecimentos referidos no art. 3º desta Lei.

Art. 12 – Fica concedido o prazo de 180 dias a partir da publicação desta lei para os produtores se adaptarem às suas exigências, período no qual fica vedada a aplicação das sanções previstas no artigo 10, salvo, infrações às disposições de vigilância sanitária.

Art. 13 – No período estabelecido no art. 12 desta Lei, caberá ao DEA – Departamento de Agricultura e demais órgãos do Poder Executivo fornecer toda a orientação técnica necessária a adaptação dos produtores, com total isenção de taxas, exceto das previstas no art. 9º desta Lei.

Art. 14 - As despesas com a execução da presente Lei, correrão por conta de dotações próprias do orçamento vigente, suplementadas se necessário.

Art. 15 – Essa Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Pindamonhangaba, 08 de dezembro de 2006.


João Antonio Salgado Ribeiro
Prefeito Municipal

PALACETE 10 DE JULHO



PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDAMONHANGABA

ESTADO DE SÃO PAULO

§5º - A interdição de que trata o inciso V poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§6º. Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior no prazo de 12 (doze) meses, será efetivada a cassação da Autorização de Funcionamento.

§7º. A aplicação das sanções previstas nos incisos III, IV, V, VI, VII, VIII e IX será cumulada com a aplicação da multa prevista no inciso II.

Art. 11 – O Poder Executivo determinará por Decreto, dentro do prazo de 120 (cento e vinte) dias, contados a partir da data de publicação desta Lei, o regulamento dos atos complementares sobre Inspeção Industrial e Sanitária dos Estabelecimentos referidos no art. 3º desta Lei.

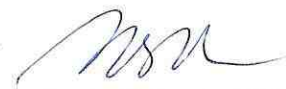
Art. 12 – Fica concedido o prazo de 180 dias a partir da publicação desta lei para os produtores se adaptarem às suas exigências, período no qual fica vedada a aplicação das sanções previstas no artigo 10, salvo, infrações às disposições de vigilância sanitária.

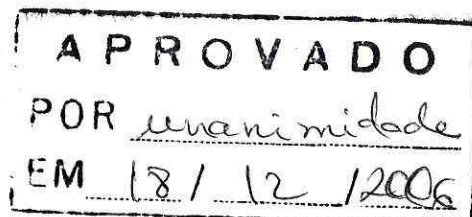
Art. 13 – No período estabelecido no art. 12 desta Lei, caberá ao DEA – Departamento de Agricultura e demais órgãos do Poder Executivo fornecer toda a orientação técnica necessária a adaptação dos produtores, com total isenção de taxas, exceto das previstas no art. 9º desta Lei.

Art. 14 - As despesas com a execução da presente Lei, correrão por conta de dotações próprias do orçamento vigente, suplementadas se necessário.

Art. 15 - Esta lei entra em vigor

Pindamonhangaba, 08 de dezembro de 2006.


João Antonio Salgado Ribeiro
Prefeito Municipal



PALACETE 10 DE JULHO



PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDAMONHANGABA

ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº DE /2006
**Institui o SELO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL-
SELO DO SIM e estabelece normas para a sua
Utilização.**

João Salgado Ribeiro, Prefeito Municipal de
Pindamonhangaba, usando de suas atribuições legais,

RESOLVE:

Art. 1º- Fica instituído no Município de Pindamonhangaba, o **SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**, com a finalidade de ser utilizado em embalagens, carimbos ou rótulos de produtos de origem animal, objeto de Inspeção Municipal, em conformidade com a Lei nº....., de 2006, e Decreto Municipal nº de 2006, que regulamentam a Criação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 2º – O SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, será expedido de duas formas distintas:

I - No caso do produtor rural com produção familiar, serão utilizados “selos adesivos” previamente impressos, padronizados e numerados pelo Serviço de Inspeção Municipal, fornecidos em quantidade adequada com a produção mensal declarada.

II - No caso de produção comercial não familiar, serão utilizados “selos impressos diretamente nas embalagens ou rótulos” em formato, tamanho e dizeres padronizados, previamente determinados e aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

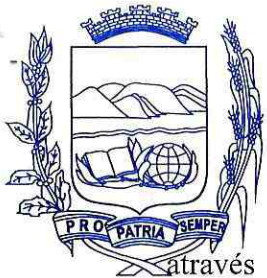
Parágrafo único – Nos casos enquadrados no inciso II, a numeração do Selo de Inspeção Municipal possuirá 10 (dez) dígitos, sendo que os três primeiros dígitos correspondem ao número de registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal e os sete últimos dígitos correspondentes aos produtos registrados no SIM.

Art.3º – O SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL possuirá os padrões constantes no Anexo Único deste Decreto, podendo conter variações de uso exclusivo do SIM, em ações de reinspeção, condenação ou inutilização de produtos inspecionados.

Art. 4º - A reutilização de embalagens, ou cessão de embalagens e selos a terceiros, por quaisquer circunstâncias, será considerado infração e implicará nas sanções previstas no art. da Lei Municipal nº , de de , e nas demais sanções legais pertinentes.

PALACETE 10 DE JULHO





PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDAMONHANGABA

ESTADO DE SÃO PAULO

Art. 5º - O Departamento de Agricultura – DEA, através do SIM, realizará campanhas educativas e informativas, junto aos produtores rurais e aos consumidores, sobre a importância do uso do Selo do Serviço de Inspeção Municipal em embalagens e rótulos dos produtos de origem animal e vegetal, bem como a aquisição de produtos devidamente inspecionados.

Art. 6º - A utilização e impressão do Selo do Serviço de Inspeção Municipal dependerá de prévia autorização escrita do DEA – Departamento de Agricultura, sendo sua utilização indevida considerada fraude e falsificação, infrações estas previstas no Código Penal, artigo 296, e, em caso de ocorrência, denunciada pelos agentes do SIM.

Art. 7º - A comercialização de produtos de origem animal e vegetal e seus derivados, de acordo com o disposto no art.6º da Lei Municipal nº....., somente será permitida no âmbito municipal, quando constar nas embalagens ou rótulos a chancela ou Selo do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único – Quando se tratar de estabelecimento credenciado junto a órgãos estadual ou federal de inspeção de produtos de origem animal e vegetal, estes obedecerão à legislação específica e não serão inspecionados pelo órgão municipal.

Art. 8º. Este Decreto entra em vigor na data e sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Pindamonhangaba, 08 de dezembro de 2006.


João Antonio Salgado Ribeiro
Prefeito Municipal



PALACETE 10 DE JULHO



PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDAMONHANGABA

ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº. ____/06

Regulamenta a Lei nº. ____ de 2006, que dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal.

João Antonio Salgado Ribeiro, Prefeito Municipal de Pindamonhangaba, usando de suas atribuições legais, atendendo os dispostos na Lei nº. ____, de ____ de ____ de 2006,

DECRETA:

Art.1º - O Serviço de Inspeção Industrial de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Pindamonhangaba, nos termos da Lei Federal nº. 1283, de 18.12.1950 alterada pela Lei Federal nº. 7.889, de 23.11.89, Lei Estadual nº. 8.208, de 30.12.1992 e da Lei Municipal nº ____ de ____ 2006, será executada pelo Serviço de Inspeção Municipal, vinculado ao Departamento de Agricultura – DEA.

Art.2º - A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal será exercida em todo o território do Município de Pindamonhangaba, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos matadouros, indústrias e entrepostos que se dediquem ao abate, industrialização e preparo de produtos de origem animal; obedecendo às normas contidas na Lei que o criou e nas contidas no presente regulamento, ficando a cargo do DEA sua fiscalização.

Art.3º - Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer análise, aprovação e registro prévio ao SIM de seus projetos e localização.

Parágrafo único – Os estabelecimentos registrados no SIM ficam sujeitos às obrigações contidas no art. 102, itens 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 do Decreto Federal nº. 30. 691 de 29.03.1952, alterado pelo Decreto nº. 1.255 de 25.06.1962.

CAPÍTULO I

DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO OU RELACIONAMENTO

Art. 4º. Os estabelecimentos de produtos de origem animal, tratados na Lei Municipal nº. ____ e de acordo com a Lei Federal nº. 7.889 de 23.11.89, que devem obter registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal, Departamento de Agricultura - SIM-DEA, são os seguintes:

PALACETE 10 DE JULHO





PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDAMONHANGABA

ESTADO DE SÃO PAULO

1) matadouros-frigoríficos, matadouros, matadouros de aves e pequenos animais, charqueadas, fábricas de produtos suínos, fábricas de conservas, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados e fábricas de produtos não comestíveis;

2) granjas leiteiras, estábulos leiteiros, usinas de beneficiamento, fábricas de laticínios, entrepostos-usina, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração e postos de coagulação;

3) entrepostos de pescado e fábricas de conservas de pescado;

4) entrepostos de ovos e fábricas de conservas de ovos.

§ 1º Só podem ser registrados entrepostos de ovos que tenham movimento mínimo de 500 (quinhentas) dúzias por dia.

Art. 5º. O relacionamento é requerido ao Departamento de Agricultura e o processo respectivo deve obedecer ao mesmo critério estabelecido para o registro de estabelecimentos no que lhes for aplicável.

Art. 6º. São relacionadas:

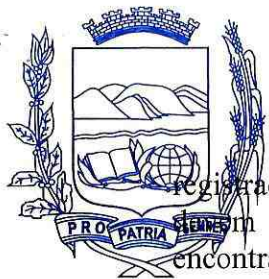
- a) as fazendas-leiteiras e os postos de recebimento;
- b) os produtores de derivados de leite em quantidade de até 500 (quinhentos) kg ao mês;
- c) as queijeiras produtoras de até 500 (quinhentos) kg ao mês;
- d) os produtores de derivados de suínos em quantidade de até 10 kg ao dia;
- e) os apiários produtores de entrepostos de mel e cera de abelhas na quantidade de até 1.500 (um mil e quinhentos) kg ao mês;
- f) Produtores de pescados, na quantidade de até 500 (quinhentos) kg ao mês.

Art. 7º. Nenhum estabelecimento registrado ou relacionado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro ou do relacionamento para a nova firma.

§ 1º No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita, pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita ao Departamento de Agricultura - DEA, esclarecendo os motivos da recusa.

PALACETE 10 DE JULHO





PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDAMONHANGABA

ESTADO DE SÃO PAULO

§ 2º As firmas responsáveis por estabelecimentos registrados ou relacionados durante as fases do processamento da transação comercial, devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências deste Decreto.

§ 3º Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a firma em nome da qual esteja registrado ou relacionado.

§ 4º No caso do vendedor; ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1º, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo máximo de trinta dias, os documentos necessários à transferência respectiva, é cassado o registro ou relacionamento do estabelecimento, o qual só será restabelecido depois de cumprida a exigência legal.

§ 5º Adquirido o estabelecimento, por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizada a transferência do registro ou relacionamento, a nova firma é obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 8º. O processo de transferência deve obedecer no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido, para o registro ou relacionamento.

Art. 9º - Os estabelecimentos a que se refere o artigo 4º supra, receberão número de registro, na conformidade do disposto no Decreto Municipal nº. ____ de ____ de ____, que dispõe sobre o Selo de Inspeção Municipal.

§1º Estes números obedecerão a uma série própria e independente; uma para registro e outra para relacionamento, fornecido 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.

Art. 10 - O processo de obtenção do registro ou do relacionamento, junto ao SIM, deverá ser encaminhado, através dos seguintes documentos:

- a) Requerimento ao Departamento de Agricultura;
- 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) Projeto prevendo o tratamento de efluentes.

PALACETE 10 DE JULHO





PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDAMONHANGABA

ESTADO DE SÃO PAULO

Parágrafo Primeiro – No caso de relacionamento será facultada a apresentação de croquis em substituição às Plantas contidas nos itens “b” a *caput* deste artigo.

Parágrafo Segundo - 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, podendo apenas iniciar as obras quando aprovado o projeto.

Art. 11 - Concluídas as obras e instalações os equipamentos, de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM à vistoria prévia e autorização ou não do início dos trabalhos.

Art. 12 - Será deferida a concessão de registro em caráter experimental, até a data da conclusão das demais obras e instalações, de acordo com o cronograma aprovado, atendendo aos seguintes requisitos:

- a) Nenhuma etapa do cronograma poderá ter duração superior a de 01 (um) ano;
- b) Não será aprovada proposta de cronograma em que a conclusão final da implantação do projeto ultrapasse 2 (dois) anos;
- c) As exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria prévia, realizada pelo SIM-DEA.

Art. 13 – O registro definitivo de Inspeção Industrial e Sanitária somente será concedido aos estabelecimentos que estiverem devidamente registrados no órgão fiscalizador do exercício legal da atividade.

Art. 14. As regras estabelecidas para a obtenção do relacionamento são as mesmas aplicáveis à obtenção do registro.

CAPITULO II

DAS CARNES E LEITE EM NATUREZA

Art. 15 - O abate de animais para o consumo público, ou para matéria prima na fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de leite no Município de Pindamonhangaba, estarão sujeitos às seguintes condições:

I - O abate, a industrialização de carnes e de leite só poderão ser realizados no Município, em estabelecimentos registrados na União, Estado e Município, tendo assim livre trânsito.

II - Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação de procedência.

III - 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 de uma boa higiene.

IV - Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio.

PALACETE 10 DE JULHO





PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDAMONHANGABA

ESTADO DE SÃO PAULO

observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito da Secretaria da Saúde.

CAPÍTULO III

DA IMPLANTAÇÃO

Art. 16 – Os locais onde ocorrerão abates ou industrialização de produtos de origem animal deverão localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de outros odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza, e respeitando as seguintes normas:

I - Ser instalado, de preferência, em centro do terreno, devidamente cercado, afastado 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 já 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.

II – Dispor de abastecimento de água potável para atender suficientemente às necessidades de trabalho do abatedouro e das dependências sanitárias, tomando-se como referencia os seguintes parâmetros: 800 (oitocentos) litros por bovino, 500 (quinhentos) litros por suíno, 200 (duzentos) litros por ovino ou caprino, 30 (trinta) litros por ave e 06 (seis) litros por litro de leite industrializado.

III – Dispor de água quente para uso diverso e suficiente às necessidades do matadouro.

IV – Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

V – Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar lavagem e desinfecção.

VI – Ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção. Os ângulos e cantos deverão ser arredondados e os parapeitos das janelas deverão ser chanfrados.

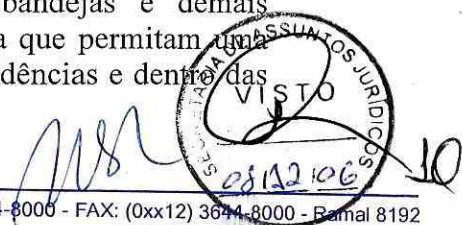
VII – Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Pode o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização.

VIII – Dispor de dependências de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não possuir comunicação direta com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

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

X – Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção. Dispor, nos locais de acesso às dependências e dentro das

PALACETE 10 DE JULHO





PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDAMONHANGABA

ESTADO DE SÃO PAULO

mesmas, de pias em boas condições de funcionamento. Os acessos também devem ser providos de lavadouros de botas.

XI – Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento e de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente.

XII – Dispor conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto as dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

XIII – Dispor de suficiente pé-direito nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente de trilhagem aérea, a fim de que os bovinos de pendurados, após o atordoamento, permaneçam com o ponto do focinho distante, no mínimo, 75 cm (setenta e cinco centímetros) do piso, no caso de esfolagem aérea.

XIV – Dispor de currais, pocilgas cobertas e/ou apriscos com pisos pavimentados, apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ser provido de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.

XV – Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfolagem, evisceração, inspeção, acabamento das carcaças e da manipulação dos miúdos com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final, além de não permitir que haja contato entre si das carcaças já esfoladas, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo SIM.

XVI – Prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

XVII – Dispor de telas em todas as janelas e outras passagens para o interior, além das demais aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos. É igualmente imprescindível que o matadouro seja dotado de eficiente proteção contra roedores.

XVIII – Dispor de depósito para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados no matadouro e/ou indústria.

XIX – Dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, separada do matadouro e localizada na entrada.

CAPÍTULO IV

DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE

Art. 17 – Permitir o sacrifício dos animais somente após prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria. O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 3 (três) minutos e esta deve ser sempre

PALACETE 10 DE JULHO





PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDAMONHANGABA

ESTADO DE SÃO PAULO

realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores. A esfolagem só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

Art. 18 – Em suínos, depilar e raspar logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperatura e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração. Quando usados outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

Parágrafo único – 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. 19 – Eviscerar sob as vistas de funcionário do SIM, 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 e, para tanto, os animais não devem ficar dependurados nos trilhos, nos intervalos de trabalho.

Art. 20 – Executar os trabalhos de evisceração com todo o cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operações imperfeitas, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 21 – Marcar 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.

CAPÍTULO V

DA INSPEÇÃO “ANTE-MORTEM” E “POST-MORTEM”, DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA E DA INSPEÇÃO DE LEITE E DERIVADOS.

Art. 22 – Com relação à inspeção “ante-mortem”, cumprir no que couber o disposto nos artigos 106 a 109 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Decreto nº. 30.691/52, de 29/03/52, alterado pelo Decreto nº. 1.255, de 25/06/62, e as seguintes determinações:

I – No que se refere à inspeção “post-mortem”, o disposto nos artigos 147 a 198 e 204 a 226, bem como nos artigos 227 a 242 do regulamento citado no art. 41.

II – No que se refere à matança de emergência, o disposto nos artigos 130 a 134 do RIISPOA.

III – No que couber cumprir referente à inspeção de leite e derivados, o disposto nos artigos 475 a 705 do RIISPOA.

PALACETE 10 DE JULHO





PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDAMONHANGABA

ESTADO DE SÃO PAULO

IV – Considerar, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras, o previsto nos artigos 42, 43, e 44, as limitações do estabelecimento, considerando o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras, apenas nos casos em que houver condições para tal.

Art. 23 - Os materiais condenados, oriundos da sala de matança e de outros locais, deverão ser desnaturados em equipamentos apropriados em locais destinados a este fim. Igualmente deverá, no mínimo, sofrer cozimento, independente de sua utilização.

Parágrafo 1º - Admiti-se o tratamento desses materiais por cocção em água fervente pelo tempo mínimo de 2 (duas) horas, quando estas matérias-primas forem destinadas para alimentação animal direta.

Parágrafo 2º - A critério do SIM, permitir-se-á a retirada de materiais condenados para a industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), desde que devidamente desnaturados com substâncias apropriadas para a finalidade, e que o seu transporte seja efetuado em recipientes e/ou veículos fechados específicos e apropriados.

Parágrafo 3º - Caberá ao SIM adotar critérios para o funcionamento das graxarias industriais.

CAPÍTULO VI – DA MANUTENÇÃO DAS DEPENDÊNCIAS

Art. 24 – Todas as dependências dos matadores ou das indústrias devem ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos, assim como o serviço de identificação das atividades realizadas, seguindo, para tanto, as seguintes normas:

I – Marcar o equipamento, carrinhos, tanques, caixas, de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e ou usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou carnes utilizadas na alimentação de animais. Para tal utilizar-se-á as denominações “comestíveis”, “não comestíveis” e “condenados”.

II – Lavar e desinfetar diária e convenientemente os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios usados no matadouro e demais indústrias. No caso de desinfecção, os desinfetantes empregados têm que ser previamente aprovados pelos órgãos competentes.

III – Os matadouros e indústrias controlados pelo SIM devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas á manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do SIM.

PALACETE 10 DE JULHO





PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDAMONHANGABA

ESTADO DE SÃO PAULO

IV – Exigir do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a expedição, o uso de uniforme de cor branca, mantimentos convenientemente limpos. Será exigido, inclusive, protetor de cabeça (gorro ou capacete) e botas.

V – Exigir do pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados. Exigir-se-á, também, nestes casos, uniformes diferenciados.

VI – Será proibido que o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como deposite produtos, objetos e material estranho á finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza. Também é proibido fumar. Cuspir ou escarrar em quaisquer dependências de trabalho do matadouro ou da indústria.

VII – Lavar e desinfetar tantas vezes quanto necessário os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM.

VIII – Inspeccionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas á rede de esgoto.

IX – Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

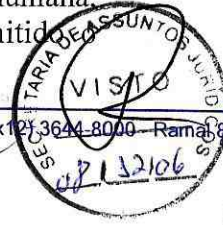
X – É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro, estanhado ou qualquer outro utensílio que, por sua forma e composição, possa causar prejuízo a manipulação, estocagem e transporte de matérias-primas e de produtos usados na alimentação humana.

XI – Exigir que os operários sejam portadores de atestado médico renovado anualmente. A inspeção de saúde é exigida sempre que a autoridade sanitária do matadouro achar necessário, para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências do matadouro. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou qualquer doenças infecto-contagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade no matadouro ou indústria, será ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao serviço de inspeção sanitária comunicar o fato á autoridade da saúde pública.

XII – A água para o abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade.

XIII – Inspeccionar, previamente, os continentes quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, rejeitados os que forem sem condições de uso. De modo algum será permitido

PALACETE 10 DE JULHO





PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDAMONHANGABA

ESTADO DE SÃO PAULO

acondicionamento de matérias-primas, ou produtos destinados á alimentação humana, recipientes ou demais continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

XIV – Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

XV – Não é permitida a utilização de qualquer dependência do matadouro como residência.

XVI – Higienizar, diariamente ou sempre que necessário, os instrumentos de trabalho.

XVII – Vedar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, bem como pelo encarregado do SIM.

Art. 25 – Far-se-á todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, raspagem, pintura e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

CAPÍTULO VII

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 26 – O SIM deve dispor de pessoal técnico de nível superior e médio, em numero adequado á realização da inspeção sanitária “ante e post-mortem” e tecnológica, obedecendo à legislação vigente.

Parágrafo único – O SIM deve promover treinamento de seu pessoal de nível superior e nível médio, sob a supervisão e apoio do Ministério da Agricultura e órgãos estaduais.

Art. 27 – Deve dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referente ao abate, industrialização de carnes, produtos de leite e derivados, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários.

CAPITULO VIII

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

PALACETE 10 DE JULHO





PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDAMONHANGABA

ESTADO DE SÃO PAULO

Art. 28 – As matérias-primas de origem animal, que derem entrada em indústrias e/ou no comércio de Pindamonhangaba, deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária de órgão federal ou estadual, devidamente identificados por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Parágrafo único – Tratando-se de carnes em natureza, deverão ser submetidas a tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem.

Art. 29 – Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e carimbados conforme as determinações do SIM.

Art. 30 – Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Abastecimento.

Art. 31 – Qualquer produto derivado de carnes ou de leite, deverá ter sua formulação e rotulagem aprovados pelo SIM.

Art. 32 – As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de carimbo cujos modelos serão fornecidos pelo SIM.

Parágrafo 1º - Estes carimbos conterão, obrigatoriamente, a palavra “Inspeccionado”, o Número do Registro do Estabelecimento e a palavra “SIM”, a qual representará o “Serviço de Inspeção Municipal”.

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

Art. 33 - Os modelos dos carimbos serão oportunamente definidos pelo SIM

CAPÍTULO IX

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 34 – O modelo oficial de certificado do SIM-DEA, que acompanhará sempre os produtos, deverá obedecer ao estipulado em Portaria do Sr. Prefeito Municipal.

Parágrafo único – Os demais documentos a serem usados pelo SIM em qualquer nível, também deverão seguir o mesmo procedimento.

Art. 35 – Todo o abate de animais para consumo ou industrialização realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF-MAA (Serviço de Inspeção Federal/Ministério da Agricultura e do Abastecimento) ou no CISPOA/SAA (Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal), deverá ser acompanhado de um documento de origem.



PALACETE 10 DE JULHO



PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDAMONHANGABA

ESTADO DE SÃO PAULO

Animal/Secretaria da Agricultura e Abastecimento) e no SIM-DEA (Serviço de Inspeção Municipal/Departamento de Agricultura), será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis a apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda, submetida às demais penas da lei.

Art. 36 – A Secretaria Municipal da Saúde será responsável para realizar os serviços de fiscalização a nível de comércio. Nesta inspeção exigir-se-á a comprovação e a documentação da origem, bem como as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

Art. 37 – Serão fixadas as taxas sanitárias por Decreto do Executivo, com a finalidade de ressarcimento aos cofres públicos pela contraprestação do Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal.

Art. 38 – Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento, serão objeto de regulamentação complementar.

Art. 39 – As despesas decorrentes deste Decreto correrão à conta das dotações orçamentárias próprias.

Art. 35 – Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Pindamonhangaba, 08 de dezembro de 2006.


João Antonio Salgado Ribeiro
Prefeito Municipal



PALACETE 10 DE JULHO



PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDAMONHANGABA

ESTADO DE SÃO PAULO

MENSAGEM N.º 128 / 2006

Exmo. Sr.
Vereador Martim César
DD. Presidente da Câmara de Vereadores de
Pindamonhangaba/SP.

Senhor Presidente

Encaminhamos a essa Casa de Leis, o incluso Projeto de Lei, que **Dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, na forma que especifica.**

A presente medida visa criar no Município o Serviço de Inspeção Municipal-SIM, objetivando a inspeção de todos os produtos de origem animal, fiscalizando-os sob o ponto de vista industrial e sanitário, atendendo as determinações da Lei Federal nº 1.283, de 18.12.1950 alterada pela Lei Federal nº 7.889, de 23.11.1989 e Lei Estadual nº 8.208, de 30.12.1992.

Serão inspecionados pelo SIM todos os produtos animais de origem que são comercializados no Município, destacando que o serviço prestado tem por objetivo assegurar à população a garantia da qualidade com que foi produzido o produto. Objetiva-se com a criação do serviço a fiscalização e inspeção da produção e industrialização, ou processamento, dos produtos de origem animal.

Institui o presente projeto os meios para que se possa fiscalizar a produção de produtos de origem animal, desde o abatimento até seu manuseio, primando assim pelo caráter sanitário, e seus reflexos na saúde da população.

O Serviço aqui criado será regulamentado por decreto que disporá sobre as normas a serem seguidas, o selo que garantirá a qualidade com que foi produzido, cuja minuta levamos ao conhecimento dos nobres edis, com o esboço inicial da regulamentação pretendida.

Salientamos que a implantação do SIM representa benefícios a população, pois regulamenta a forma com que são processados os produtos de origem animais, promovendo a conscientização para a necessidade de avançar processos de produção e comercialização.

PALACETE 10 DE JULHO





PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDAMONHANGABA

ESTADO DE SÃO PAULO

Pretende-se, assim, melhorar e aperfeiçoar cada vez mais o Serviço de Inspeção Municipal, o que permitirá uma garantia à população quanto à qualidade dos produtos de origem animal que são produzidos para a comercialização no Município.

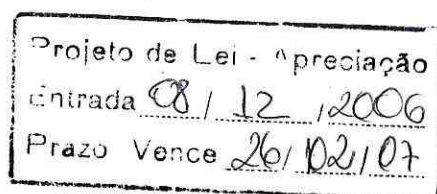
Portanto Senhores Vereadores, por se tratar de matéria de extrema importância, é fundamental a aprovação do presente projeto, e que reverta em benefícios para nossa comunidade. Para isso, invocamos o art.44 da Lei Orgânica Municipal, para que se vote em caráter de urgência, no menor prazo possível.

No ensejo, reiteramos a V.Exa., protestos de elevada estima e consideração, homenagem que peço seja extensiva a todos os Nobres Vereadores que integram essa Casa de Leis.

Pindamonhangaba, 08 de dezembro 2006.

João Antonio Salgado Ribeiro

Prefeito Municipal



PALACETE 10 DE JULHO