DECRETO Nº 020/2013

DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

ADILSON WASHINGTON GRECO, Prefeito Municipal de Piracema-MG, no uso de suas atribuições legais e

Considerando a necessidade de regulamentação do S.I.M. – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL;

DECRETA:

CAPITULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES DO REGISTRO

Art. 1º - O presente decreto regulamenta as normas, em todo o Município de Piracema, do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 2º - O presente regulamento estatui ainda as normas que regulam no âmbito do Município o registro dos estabelecimentos que produzem matéria-prima, manipulam, industrializam, distribuem e comercializam produtos de origem animal, bem como seus rótulos, etiquetas e embalagens.

Art. 3º - O registro no Serviço de Inspeção Municipal-SIM destina-se a todos os estabelecimentos que abatam animais, produzam matéria-prima, manipulem, beneficiem, preparem, embalem, transformem, envasem, acondicionem, depositem ou industrializam a carne, o pescado, o leite, o mel, o ovo e a cera de abelhas e seus sub-produtos derivados, conforme classificação constante deste regulamento e que não possuam registro no o Serviço de inspeção Estadual ou Federal.

Art. 4º - O registro dos estabelecimentos a que se refere o artigo anterior é privativo do Serviço de inspeção Municipal - SIM, através da Vigilância Sanitária Municipal e será efetuado somente após cumpridas as exigências básicas das boas normas de sanidade.

Art. 5º - O registro dos estabelecimentos de produtos de origem animal pelo SIM isenta da necessidade de qualquer outro registro municipal.

Art. 6º - Entende-se como estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito do presente regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializado animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade comercial ou industrial, a carne e seus derivados, o leite e seus derivados, o mel e a cera de abelhas e seus derivados, o ovo e seus derivados, o pescado e seus derivados, bem como os produtos utilizados para sua industrialização.

Art. 7º - O presente regulamento e atos complementares que venham a ser baixados serão executados em todo o Município de Piracema.

Art. 8º - A simples designação "produto", "sub-produto", "mercadoria" ou "gênero", significa, para efeito do presente regulamento, que se trata de "produto de origem animal ou suas matérias-primas."

Art. 9º - Os estabelecimentos que realizam comércio de produtos de origem animal e ainda não inscritos, devem solicitar o competente registro no SIM.

Art. 10 - Além do registro, todo estabelecimento deverá atender ás exigências técnico-sanitárias fixadas pelo SIM.

Art. 11 - O registro será requerido ao SIM, instruído o processo com os seguintes documentos:

a) contrato social da empresa;

b) cartão do CNPJ OU CPF;

c) plantas do estabelecimento e anexos, compreendendo:

I) planta baixa dos diversos pavimentos, com os detalhes de aparelhagem e equipamentos, inclusive anexos;

II) planta de corte transversal e/ou longitudinal, demonstrando detalhes de aparelhagem e instalações;

III) planta de situação;

d) memorial descritivo da obra;

e) parecer do Departamento de Vigilância Sanitária;

f) laudo do exame físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento, se esta for derivada de poço artesiano ou equivalente.

Art. 12 - Qualquer ampliação, reforma ou construção que interfira na área industrial dos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após aprovação dos projetos.

Art. 13 - Não será registrado o estabelecimento destinado a produção de alimentos quando situado nas proximidades de outro, que por sua natureza, possa prejudicá-lo.

Art. 14 - Autorizado o registro, uma cópia do processo e respectivas plantas permanecerá no SIM.

Parágrafo Único - As obras de construção ou reforma aprovadas pelo SIM deverão ser iniciadas no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, a contar da data da aprovação, caducando esta após aquele prazo.

Art. 15 - Satisfeitas as exigências fixadas no presente regulamento, o SIM expedirá o "Termo de Registro", contendo o número, nome da empresa, classificação do estabelecimento e outras informações necessárias.

Art. 16 - O SIM fará inspeções periódicas nas obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou reforma, tendo-se em vista o projeto aprovado.

Art. 17 - Os estabelecimentos em processo de registro junto ao SIM somente receberão a certificação após a conclusão total das obras, de acordo com o Projeto anteriormente aprovado.

CAPÍTULO II

DA INSPEÇÃO

Art. 18 - A inspeção do SIM estende-se às casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária por outros órgãos competentes e terá como função precípua o caráter educativo na manutenção e conservação da qualidade dos produtos e subprodutos de origem animal.

Art. 19 - Por ocasião do registro inicial ou da renovação do registro dos estabelecimentos previstos neste regulamento, a juízo do SIM, poderá ser exigido que a empresa apresente um responsável técnico de nível superior, legalmente habilitado.

Parágrafo Único - Para efeito de responsabilidade técnica são considerados aptos todos os profissionais que tenham em seu currículo escolar a cadeira especifica em tecnologia de industrialização e conservação dos produtos de origem animal.

CAPITULO III

DA CLASSIFICAÇÃO

Art. 20 - Os estabelecimentos sujeitos a este regulamento classificam-se, em:

1 - Estabelecimentos de carnes e derivados, que podem ser:

a) Matadouros - frigoríficos: são os estabelecimentos dotados de instalação para matança de qualquer espécie de açougue, dotados de equipamentos para frigorificação, com ou sem dependências industriais.

b) Estabelecimentos Industriais: são os estabelecimentos destinados à transformação de matéria-prima para elaboração de produtos cárneos destinados ao consumo humano ou animal.

c) Entrepostos de carnes e derivados: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, estocagem, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou congeladas.

d) Estabelecimentos credenciados para auto-serviço: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, guarda, conservação, fracionamento, acondicionamento e comercialização no próprio estabelecimento de carnes frescas ou congeladas.

2 - Estabelecimentos de leite e derivados, que podem ser:

a) Propriedades Rurais: são os estabelecimentos destinados à produção de leite, obedecendo às normas especificas para cada tipo;

b) Entrepostos de Leite e Derivados: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, resfriamento, transvase, concentração, acidificação, desnate ou coagulação de leite, do creme e outras matérias-primas para depósito por curto espaço de tempo e posterior transporte para a indústria;

Estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, incluídas aqui as usinas de beneficiamento e/ou fábricas de laticínios:

3 - Estabelecimentos de pescado e derivados que podem ser:

a) Entrepostos de Pescados e Derivados: são os estabelecimentos dotados de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio de pescado;

c) Estabelecimentos Industriais: são estabelecimentos dotados de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização de pescado por qualquer forma;

4 - Estabelecimentos de ovos e derivados, que podem ser:

a) Granjas Avícolas: são os estabelecimentos destinados à produção de ovos que fazem comercialização direta ou indireta de seus produtos;

b) Estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento e a industrialização de ovos;

c) Entrepostos de ovos: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos "in natura";

5 - Estabelecimentos de mel e cera de abelhas, que podem ser:

a) Apiário: é o conjunto de colmeias, materiais e equipamentos destinados ao manejo das abelhas e à produção de mel, cera, própolis, pólen, geleia real e derivados;

b) Casas de mel: são os estabelecimentos onde se recebem as produções dos apiários, destinados aos procedimentos de extração, centrifugação, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem;

CAPÍTULO IV

DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

Art. 21 - O Serviço de Inspeção Municipal – SIM será composto exclusivamente por servidores municipais, em cargos de recrutamento restrito.

Art. 22 - Os processos de registro dos estabelecimentos serão sempre encaminhados ao SIM e analisados por Grupo Consultivo.

Parágrafo Único - O Grupo Consultivo será composto por 04 (quatro) membros, sendo 02(dois) representantes do Departamento de Vigilância Sanitária e 02 (dois) representantes da Secretaria Municipal da Saúde.

Art. 23 - As liberações para o funcionamento dos estabelecimentos com inspeção serão de competência exclusiva do SIM.

Art. 24 - A inspeção sanitária nos estabelecimento de produtos de origem animal com registro no SIM será realizada em dias e horários de conveniência da fiscalização, sendo garantido ao fiscal o ingresso no estabelecimento sem restrições que não as previstas em regulamento próprio.

Art. 25 - A inspeção atingirá todos os produtos de origem animal constantes do rol de comercialização do estabelecimento conforme registro no SIM.

Art. 26 - A inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal será executada pelo Departamento de Vigilância Sanitária em complementação a outros órgãos afins com tal função, de nível estadual e/ou federal.

Art. 27 - Os carimbos de inspeção serão liberados pelo SIM mediante requerimento do interessado ao responsável pela inspeção no estabelecimento e somente depois de atendidas as exigências deste regulamento.

Parágrafo Único - Os diferentes modelos de carimbos de Inspeção Municipal a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM obedecerão às especificações constantes do ANEXO I do presente Regulamento.

CAPITULO V

DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 28 – Será negada a autorização de funcionamento ao estabelecimentos de produtos de origem animal que fizer o requerimento sem estar em total acordo com as condições mínimas exigidas neste regulamento.

Parágrafo Único - As exigências de que trata este artigo referem-se às dependências, instalações, máquinas, equipamentos e utensílios utilizados no estabelecimento.

Art. 29 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer as seguintes condições básicas comuns:

1 - ser localizada na zona rural, em caso de matadouros-frigoríficos;

2 - estar localizado em ponto distante de fontes produtoras de odores desagradáveis ou de poluição de qualquer natureza;

3 - dispor de área suficiente para a construção de todas as instalações necessárias do estabelecimento;

4 - dispor de luz natural e/ou artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências do estabelecimento;

5 - possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado;

6 - ter paredes e/ou separações revestidas e impermeabilizadas, como regra geral, até no mínimo 2 (dois) metros de altura;

7 - possuir forro de material adequado nas dependências estipuladas neste regulamento;

8 - dispor, quando necessário, de dependências e instalações mínimas e adequadas para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis;

9 - dispor de mesas construídas de material adequado, que facilitem a higienização e a execução dos trabalhos;

10 - dispor de recipientes adequados para o acondicionamento de matéria-prima e/ou produtos de origem animal;

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

12 - manter sistema de cloração de água de abastecimento, quando a mesma não tiver passado por sistema de tratamento público;

14 - dispor de água fria e quente suficiente para manter a higienização do estabelecimento;

15 - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, bem como de sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;

16 - dispor de vestiários, banheiros completos e demais dependências em número proporcional ao pessoal, separados por sexo, com acesso independente da área industrial;

17 - possuir pátios pavimentados;

18 - possuir janelas e portas de fácil abertura, dotadas de tela à prova de insetos;

19 - dispor de local e equipamento para higienização dos veículos utilizados no transporte de produtos, com água em abundância;

20 - os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer insetos ou animais, sendo proibida a permanência de cães, gatos e outros animais no recinto do estabelecimento;

21 - os estabelecimentos de produtos de origem animal, quando localizados em propriedades rurais, devem estar afastados de instalações de criação (estábulos, apriscos, capris, pocilgas, coelheiras e aviários), a uma distancia de 500(quinhentos) metros; em casos de existência de barreira natural (mata nativa ou reflorestamento) entre as instalações de criação e o

estabelecimento de produtos de origem animal, a distância poderá ser reduzida, a juízo do SIM;

22 - as lagoas de tratamento, quando exigidas, deverão situar-se a uma distancia regulamentada pela legislação vigente.

CAPITULO VI

DO PESSOAL

Art. 30 - O pessoal dos estabelecimentos de produtos de origem animal deve apresentar-se com uniforme completo(botas, calça, guarda-pó, avental e protetor para cabelos) de cor branca, devendo possuir atestado de saúde atualizado, não portar adornos nas mãos ou pulsos, não apresentar sintomas ou afecções de doenças infecciosas, abscessos ou supurações cutâneas.

§ 1º - os funcionários que trabalham em oficinas, setores de manutenção e outros devem apresentar-se com uniformes em cores diferenciadas e não poderão ter livre acesso ao interior do estabelecimento onde se processa a matança ou se manipulem produtos comestíveis.

§ 2º - os visitantes somente poderão ter acesso ao interior do estabelecimento quando devidamente uniformizados e autorizados pelo responsável do serviço de inspeção.

CAPÍTULO VII

DA ROTULAGEM

Art. 31 - Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio e/ou consumidor devem estar identificados por meio de rótulo ou etiqueta-lacre.

Parágrafo Único - Fica a critério do SIM permitir o uso exclusivo do carimbo da inspeção para identificação de carcaças bovinas, suínas e bovinas.

Art. 32 - Considera-se rótulo, para efeito do artigo anterior, qualquer identificação, litografada ou gravada a fogo sobre a matéria-prima e/ou na embalagem.

Art. 33 - Para efeito de identificação na rotulagem, da classificação dos estabelecimento de produtos de origem animal, fica determinada a seguinte nomenclatura:

1 - A - Para matadouros-frigoríficos de aves;

2 - B - Para estabelecimentos industriais de produtos cárneos;

3 - C - Para matadouros-frigoríficos de coelhos;

4 - L - Para todos os estabelecimentos de leite e derivados;

5 - M - Para todos os estabelecimentos de mel, cera de abelha e derivados;

6 - O - Para todos os estabelecimentos de ovos e derivados;

7 - P - Para todos os estabelecimentos de pescados e derivados.

Art. 34 - O rótulo ou etiqueta-lacre para produtos de origem animal devem conter as seguintes informações:

1 - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados;

2 - nome da empresa responsável; natureza do estabelecimento, conforme classificação prevista neste regulamento;

3 - carimbo oficial da inspeção sanitária municipal;

4 - endereço e telefone do estabelecimento;

5 - marca comercial do produto;

6 - data de fabricação do produto;

7 - "prazo de validade" do produto ou os dizeres "deve ser consumido até ...";

8 - peso líquido;

9 - composição e forma(s) de conservação do produto;

10 - Indústria Brasileira;

11 - demais disposições legais aplicáveis;

12 - no caso de carcaças e cortes de bovinos e bubalinos, deverão estar identificados a espécie e o sexo do animal.

Parágrafo Único - Em caso de utilização de carne equídea ou produtos com ela elaborados parcial ou totalmente, exige-se, ainda, a declaração no rótulo "carne de Equídeo" ou "Preparada com carne de Equídeo", ou “Contém carne de Equídeo".

Art. 35 - Os produtos destinados à alimentação animal devem conter em seu rótulo a inscrição "Alimentação Animal".

Art. 36 - Os produtos não destinados à alimentação humana ou animal devem conter em seu rótulo a inscrição "Não Comestível".

Art. 37 - As embalagens e películas destinadas a produtos de origem animal devem obedecer às normas baixadas pelo órgão competente do Ministério da Saúde.

Art. 38 - Produtos que por sua dimensão não comportem no rótulo todos os dizeres fixados pela legislação vigente devem conter as informações em embalagens coletivas (caixas, latas, etc.), higiênicas e adequadas ao produto.

Art. 39 - É proibida a reutilização de embalagens.

CAPITULO VIII

O TRANSPORTE E TRÂNSITO

Art. 40 - os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção periódica, quando em trânsito, devem estar obrigatoriamente acompanhadas da "Guia de Trânsito", nos moldes da legislação vigente, visada pelo responsável técnico ou pelo proprietário da empresa.

Art. 41 - O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículos apropriados ao tipo de produto a ser transportado, como a sua perfeita conservação.

CAPÍTULO IX

DAS OBRIGAÇÕES

Art. 42 - Ficam os proprietários ou representantes legais dos estabelecimentos certificados pelo SIM obrigados a:

1 - cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas neste regulamento;

2 - fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção;

3 - fornecer, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente para o desempenho momentâneo das atribuições do SIM;

4 - nos casos em que os técnicos da inspeção não dispuserem de meio de locomoção para a execução dos trabalhos, a empresa deverá viabilizar o transporte dos mesmos;

5 - possuir responsável técnico habilitado, quando for o caso;

6 - acatar todas as determinações da inspeção sanitária, quanto ao destino dos produtos condenados;

7 - manter e conservar o estabelecimento de acordo com as normas deste regulamento;

8 - submeter à reinspeção sanitária, sempre que necessário, qualquer matéria-prima ou produto industrializado oriundo de outro estabelecimento com inspeção sanitária municipal.

Art. 43 - os casos omissos serão resolvidos pelo Grupo Consultivo do SIM.

CAPITULO X

DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL

Art. 44 - A regulamentação da inspeção sanitária, industrial e tecnológica nos estabelecimentos mencionados no artigo 3º deste regulamento será estabelecida por ato da Secretaria Municipal de Saúde, para cada espécie e/ou produto de origem animal.

CAPITULO XI

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 45 - As infrações a lei ou a este regulamento serão punidas administrativamente, sem prejuízo da ação criminal cabível.

Art. 46 - Além das infrações já previstas (Lei Federais nº 8.137/90 e nº 8.078/90, Leis Estaduais nº 11.812/95, Decreto nº 38.691/97 e demais legislações em vigor), incluem-se como tais os atos que procurem impedir, dificultar, burlar ou embaraçar a ação dos servidores da inspeção municipal.

Art. 47 - As penas administrativas a serem aplicadas poderão ser, conforme o caso:

1 - advertência;

2 - multa;

3 - apreensão e/ou condenação dos produtos;

4 - cassação do registro SIM.

§ 1º - As penas previstas poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, dependendo da gravidade da infração.

§ 2º - Consideram-se infrações graves:

1 - realizar abates de animais sem a presença de responsável técnico;

2 - comercializar carcaças de animais sem carimbo oficial da inspeção municipal;

3 - adulterar, fraudar ou falsificar produtos e/ou matérias/primas de origem animal;

4 – a reincidência nas infrações anteriores, se tiver o infrator agido com dolo ou culpa.

§ 3º - São competentes para verificar a ocorrência de infrações, bem como realizações de apreensão e/ou condenação de produtos todos os funcionários da inspeção municipal, desde que sob supervisão e/ou orientação de responsáveis técnicos no assunto.

§ 4º - As penalidades de multa, suspensão, interdição e cassação do registro do estabelecimento são de competência da chefia do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 5º - O "Auto de Infração", documento gerador do procedimento punitivo, deverá detalhar a falta cometida, o dispositivo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a empresa responsável;

§6º - O prazo para regularização do estabelecimento será de 30 (trinta) dias úteis, a partir da data da notificação, permitida a dilação de tal prazo por razão de força maior, devidamente justificada nos autos.

§ 6º - Os autuados, enquadrados no parágrafo 3º deste artigo, terão o prazo de 30 (trinta) dias para apresentar sua defesa junto ao SIM.

Art. 48 - As advertências serão aplicadas quando o infrator for primário e desde que não haja evidência de dolo ou má-fé.

Art. 49 - As multas serão aplicadas somente depois de corrido o prazo legal para que o estabelecimento regularize sua atividade junto ao SIM.

Art. 50 - As multas serão quantificadas pela Unidade Fiscal do Município – UFMP – Unidade Fiscal do Município de Piracema.

Art. 51 - Aos infratores poderão ser aplicadas multas nos seguintes casos:

1 - de até 10 (dez) UFMP quando:

a) estejam operando sem a utilização de equipamentos adequados;

b) não possuam instalações adequadas para manutenção higiênica das diversas operações;

c) utilizem água contaminada dentro do estabelecimento;

d) não estejam realizando o tratamento adequado das águas servidas;

e) estejam utilizando equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;

f) permitam a livre circulação de pessoal estranho a atividade dentro das dependências do estabelecimento;

g) permitam o acesso ao interior do estabelecimento de funcionários ou visitantes sem estarem devidamente uniformizados;

h) não apresentarem a documentação sanitária dos animais para o abate;

i) não apresentarem a documentação sanitária atualizada de seus funcionários, quando solicitada;

j) houver utilização de matérias-primas de origem animal ou não, que estejam em desacordo com o presente regulamento;

k) estabelecimentos que estejam funcionando em más condições de higiene.

2 - de 10 (dez) a 20 (vinte) UFMP, quando:

a) não possuírem registro junto ao SIM;

b) estiverem sonegando, dificultando ou alterando as informações de abate ou de produtos comercializados;

c) não houver acondicionamento e/ou depósito adequado de produtos e/ou matérias-primas, em câmaras frias ou outra dependência, conforme o caso;

d) houver transporte de produtos e/ou matérias-primas em condições de higiene e/ou temperatura inadequada;

e) não cumpridos os prazos estipulados para o saneamento das irregularidades mencionadas no Auto de Infração;

3 - de 20 (vinte) a 50 (cinquenta) UFMP, quando:

a) ocorrerem atos que procurem dificultar, burlar, embaraçar ou impedir a ação da inspeção;

b) houver utilização de matérias-primas sem inspeção ou inadequadas para fabricação de produtos de origem animal;

c) houver comercialização de produtos com rótulo inadequado ou sem as informações exigidas por lei;

4 - de 50 (cinqüenta) a 100 (cem) UFM, quando:

a) houver adulteração, fraude ou falsificação de produtos e/ou matérias-primas de origem animal ou não;

b) houver transporte ou comercialização de carcaças sem o carimbo oficial da inspeção municipal;

c) ocorrer a utilização de carimbo ou do rótulo registrado sem a devida autorização do SIM;

d) houver cessão de embalagem rotulada a terceiros, visando facilitar o comércio de produtos não inspecionados.

Parágrafo Único - A critério do SIM, poderão ser enquadrados como infração nos diferentes valores de multas, atos ou procedimentos que não constem da presente relação, mas que firam as disposições deste regulamento ou de legislação pertinente.

Art. 52 - O infrator, uma vez multado, terá 15 (quinze) dias úteis para efetuar o recolhimento da multa e exibir ao SIM o respectivo comprovante, ressalvado os prazos de recurso administrativo.

Parágrafo Único - O prazo estipulado neste artigo é contado a partir do dia e hora em que o infrator tenha sido notificado da multa.

Art. 53 - O não recolhimento da multa no prazo estipulado implicará na inscrição do débito em dívida ativa e, se ainda assim não for recolhido, tal débito poderá ser cobrado através de execução fiscal.

Art. 54 - Da pena de multa, efetuado o respectivo recolhimento, cabe recurso ao Grupo Consultivo do SIM.

Art. 55 - Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos já previstos neste regulamento, são considerados impróprios para o consumo os produtos de origem animal que:

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

2 - forem adulterados, fraudados ou falsificados;

3 - contiverem substancias tóxicas ou nocivas à saúde;

4 - estiverem sendo transportados fora das condições exigidas;

§ 1º - Nos casos do presente artigo, independentemente das demais penalidades cabíveis, será adotado o seguinte critério:

1 - nos casos de apreensão, poderá ser autorizado o aproveitamento condicional para alimentação humana ou animal, a critério da inspeção municipal, desde que seja possível o rebeneficiamento do produto ou matéria-prima;

2 - não havendo as condições previstas no item anterior, o produto ou matéria-prima deverá ser condenado;

3 - os produtos ou matérias-primas condenadas ou apreendidas poderão ser encaminhadas, a juízo da inspeção municipal, para estabelecimentos que possuam condições de rebeneficiá-las ou destruí-los.

§ 2º - São considerados adulterações, fraudes ou falsificações, além das condições já previstas neste regulamento, as seguintes:

1 - ocorrem adulterações quando:

a) os produtos tenham sido adulterados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas pela legislação vigente;

2 - ocorre fraude quando:

a) houver supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo;

b) as especificações, total ou paralelamente, não coincidam com o contido dentro da embalagem;

c) for constatada intenção dolosa em simular ou mascarar a data de fabricação;

3 - ocorre falsificação quando:

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

b) forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 56 - A suspensão da inspeção, a interdição do estabelecimento ou a cassação do registro serão aplicados quando a infração for provocada por negligência manifesta, reincidência culposa ou dolosa e tenha alguma das seguintes características:

1 - cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou embaraço à ação fiscalizatória;

2 - consista na adulteração ou falsificação do produto;

3 - resulte comprovada por inspeção realizada por autoridade competente, a impossibilidade do estabelecimento permanecer em atividade.

Art. 57 - As penalidades a que se refere o presente regulamento serão agravadas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco de ação criminal.

Art. 58 - O descumprimento das responsabilidades dos servidores da inspeção municipal será apurado pelos procedimentos administrativos competentes derivados da Secretaria Municipal de Saúde, à qual compete a iniciativa das providencias cabíveis.

CAPITULO XII

DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 59 - O Serviço de Inspeção Municipal divulgará todas as normas que forem expedidas para conhecimentos das autoridades e fará os comunicados necessários aos órgãos envolvidos nas ações de que trata este regulamento.

Art. 60 - Sempre que possível, o SIM facilitará aos seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas apropriadas.

Art. 61 - O SIM promoverá a mais estreita cooperação com os produtores e órgãos congêneres, no sentido de se obter o máximo de eficiência e praticidade nos trabalhos de inspeção e certificação.

Art. 62 - Este regulamento entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Registre-se. Publique-se. Cumpra-se.

Prefeitura Municipal de Piracema, 18 de Junho de 2.013

Adilson Washington Greco
Prefeito Municipal

ANEXO 01 – PADRÕES DE TAMANHO E USO DE CARIMBOS DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Os carimbos oficiais utilizados em produtos de origem vegetal e animal sujeitos à inspeção municipal do SIM devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos abaixo relacionados respeitados as dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra; devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e outros contingentes, nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferencialmente preta, quando impressos, gravados ou litografados Os carimbos deverão ser confeccionados em forma elíptica horizontal ou circular, conforme o caso.

- Dizeres comuns a todos os carimbos: Na parte superior interna deverá constar a palavra "INSPECIONADO", e externamente a palavra "PIRACEMA " ambos em caixa alta. Na linha central deverá constar os 07 dígitos referentes ao número e ao ano de registro do estabelecimento; na curva inferior da elipse deverão constar as iniciais "S.I.M.", em caixa alta;

A) MODELO 1:

1° - dimensões: 07cm x 05cm (sete por cinco centímetros);
2° - forma: elíptica no sentido horizontal;
3° - uso: para carcaça ou quartos de bovino em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada Quarto;

B) MODELO 2:

1° - dimensões: 05cm x 03cm (cinco por três centímetros) para suínos, ovinos, caprinos e aves;
2° - forma: elíptica no sentido horizontal;
3° - uso: para carcaças de suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente em cada quarto; de cada lado da carcaça de aves, sobrecortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de açougue;

C) MODELO 3:

1° - dimensões: Embalagem de até 250 gramas usar forma com 01 cm (um centímetro) de diâmetro; Embalagem de até 1000 gramas usar forma com 02 cm (dois centímetros) de diâmetro; Embalagem de 1,0 kg até 10,00 kg usar

forma com 03 cm (três centímetros) de diâmetro; Embalagem acima de 10,00 kg usar forma com 4,0 cm (quatro centímetros) de diâmetro;
2° - forma: circular;
3° - uso: para rótulos de produtos utilizados na alimentação humana, acondicionados em recipientes metálicos, de madeira ou vidro e encapados ou produtos envolvidos em papel, plástico ou material similar, facultando-se neste caso, sua reprodução no corpo do rótulo:

a) em alto relevo ou pelo processo de impressão automático à tinta, resistente a álcool ou substância similar, na tampa ou fundo das latas, ou na tampa metálica dos vidros. Quando impresso no corpo do rótulo de papel, será permitido que na tampa ou fundo da lata e/ou vidro constem o número de registro do estabelecimento fabricante precedido da sigla SIM, e outras indicações necessárias à identificação da origem e tipo de produto contido na Embalagem;

b) a fogo ou gravado sob pressão, nos recipientes de madeira;

c) impresso no corpo do rótulo, quando litografado ou gravado em alto relevo no tampo das latas;

d) impressos em todos os rótulos de papel quando os produtos não estão acondicionados nos recipientes indicados nas alíneas anteriores.

D) MODELO 4:

1° - Dimensões: 06cm (seis centímetros) de lado quando em recipientes madeira; 15cm (quinze centímetros) de lado nos produtos ensacados e 03cm (três centímetros) de lado em recipientes metálicos ou em rótulos de papel;
2° - Forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando gravados em recipientes metálicos;
3° - Uso: para produtos não comestíveis ou destinados à alimentação de animais, nas condições que se seguem:

a) a fogo, gravado ou por meio de chapa devidamente afixada por solda, quando se trate de recipientes de madeira ou metálicos;

b) pintado, por meio de chapa, em encapados, sacos, ou similares;

c) pintado ou gravado em caixas, caixotes e outros continentes que acondicionem produtos a granel.

E) MODELO 5:

1° - Dimensões: 07cm x 06 cm (sete por seis centímetros);
2° - Forma: elíptica, no sentido vertical;
3° - Uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças aplicado com tinta de cor verde.

F) MODELO 6:

1° - Dimensões: 04 cm (quatro centímetros) de diâmetro quando aplicado em

recipiente de peso superior a um quilograma; 02 cm ou 03 cm (dois ou três centímetros), nos recipientes de peso até um quilograma, em geral, nos rótulos impressos em papel
2° - forma: circular;
3° - uso: destinado a produtos comestíveis e a ser empregado pelos entrepostos, observadas as mesmas condições estabelecidas para o modelo 3 e que lhe digam respeito, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.

G) MODELO 7:

1° - Dimensões: 05 cm (cinco centímetros) de diâmetro;
2° - Forma: circular;
3° - Uso: para caixas, caixotes, engradados e outros que transportem produtos comestíveis inspecionados inclusive ovos, pescado, mel e cera de abelhas;

H) MODELO 8:

1° - Dimensões: 07 x 04 cm (sete por quatro centímetros);
2° - Forma: retangular no sentido horizontal;
3° - Uso: para produtos em que o rótulo é substituído por uma etiqueta e a ser aplicada isoladamente sobre uma de suas faces. Para ovos, a referida etiqueta deve mencionar, na parte superior, a classificação do produto, e na inferior, a data respectiva, indicando dia, mês e ano.

I) MODELO 9:

1° - Dimensões: 65mm x 45mm (sessenta e cinco por quarenta e cinco milímetros), quando aplicado a volumes pequenos ou 15cm x 13cm (quinze por treze centímetros) nos fardos de charque;
2° - Forma: retangular no sentido horizontal;

Prefeitura Municipal de Piracema, 18 de Junho de 2.013

Adilson Washington Greco
Prefeito Municipal