Estado do Rio Grande do Sul
MUNICIPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: (54) 3520 7000
99700-000 Erechim – RS

DECRETO N.º 3.925, DE 15 DE JULHO DE 2013.

Regulamenta a Lei n.º 2.581, de 15 de Dezembro de 1993, que Institui o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no Município de Erechim.

O Prefeito Municipal de Erechim, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, e considerando as disposições da Lei Municipal n.º 2.581, de 15 de Dezembro de 1993,

D E C R E T A:

Art. 1.º O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência do Município de Erechim, nos termos da Lei Federal n.º 7.889, de 23.11.89 e Lei Municipal n.º 2.581 de 15.12.93, será executado pela Divisão de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, vinculada à Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Segurança Alimentar.

Art. 2.º A inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, será exercida em todo o território do Município de Erechim, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos matadouros e estabelecimentos, que se dediquem ao abate, industrialização e transporte de carnes e demais produtos de origem animal.

Art. 3.º 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. 4.º Ficará a cargo do diretor do "SIM", 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. 2.º deste Decreto.

Parágrafo único. Além deste Regulamento, outros que virão por força deste Artigo poderão abranger as seguintes áreas:

a) A classificação do estabelecimento;

b) As condições e exigências para registro;

c) A higiene dos estabelecimentos;

d) A inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;

e) A inspeção e reinspeção de todos os produtos, sub-produtos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;

f) Padronização dos produtos industrializados de origem animal;

g) O registro de rótulos;

h) As análises laboratoriais;

i) O trânsito de produtos, sub-produtos e matérias primas;

j) 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;

k) Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

CAPÍTULO I
DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 5.º Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

I - os de carne e derivados;

II - os de leite e derivados;

III - os de pescado e derivados;

IV - os de ovos e derivados;

V - os de mel e cera de abelhas e seus derivados.

Parágrafo único. A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

Art. 6.º Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados e definidos:

I – matadouro-frigorífico: assim denominado o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamento adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de animais sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito de subprodutos não comestíveis, devendo possuir instalações de frio industrial.

II - fábrica de embutidos e produtos cárneos: assim denominado o estabelecimento que industrializa a carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

Art. 7.° Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

I - usina de beneficiamento de leite: assim denominado o estabelecimento que tem por finalidade principal receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público;

II - fábrica de laticínios: assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de leite, dotado de dependências e equipamentos que satisfaçam às normas técnicas para a industrialização de quaisquer produtos de laticínios.

Art. 8.° Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I - entreposto de pescados: assim denominado o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, dispondo de equipamento para aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

II - fábrica de conservas de pescados: assim denominado o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamento adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

Art. 9.° Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - granja avícola: assim denominado o estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos em natureza, oriundos de produção própria.

II - entreposto de ovos: assim denominado o estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos em natureza, oriundos de várias granjas.

III - fábrica de conservas de ovos: assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

Art. 10. Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

I - casa do mel: assim definido o estabelecimento destinado ao beneficiamento, industrialização e classificação de mel e seus derivados, oriundos de produção própria.

II - entreposto de mel e cera de abelhas: assim definido estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e seus derivados, oriundos de vários estabelecimentos.

Art. 11. Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio ao "SIM" de seus projetos e localização.

Art. 12. A inspeção industrial e sanitária realizada pelo "SIM"deverá ser instalada de forma permanente ou periódica.

Art. 13. Os produtos de origem animal em natureza ou derivados, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

Parágrafo único. Os estabelecimentos registrados no "SIM", ficam sujeitos às obrigações contidas no Artigo 102, itens 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16 e 17 do Decreto Federal n.º 30.691 de 29 de março de 1952 e suas alterações.

CAPÍTULO II
DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO OU RELACIONAMENTO

Art. 14. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal n.º 7.889, de 23 de novembro de 1989, obrigam-se obter registro junto ao SIM – Secretaria da Agricultura, Abastecimento e Segurança Alimentar.

Art. 15. Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior receberão número de registro.

§ 1.º Estes números obedecerão seriação própria e independente, uma para registro e outra para relacionamento, fornecidos pelo "SIM".

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

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

Art. 16. O processo de obtenção do Registro, junto ao "SIM", deverá ser encaminhado, através dos seguintes documentos:

I - Requerimento ao Senhor Prefeito Municipal;

II - Plantas de situação e localização;

III - Plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;

IV - Plantas de cortes e fachadas;

V - Memoriais de construção;

VI - Plantas hidrossanitárias, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água;

VII - Projeto prevendo o tratamento de efluentes aprovado pelo órgão competente;

VIII - Memorial Econômico – Sanitário;

IX - Certificado de Capacitação em Boas Práticas de Fabricação;

Parágrafo único. O encaminhamento dos pedidos de registros do estabelecimento de produtos de origem animal, deverá ser precedido de vistoria prévia e aprovação do local e terreno.

Art. 17. Aprovados os projetos, o requerente pode dar início às obras.

Art. 18. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, será requerido ao "SIM" a vistoria de aprovação e autorização ou não do início dos trabalhos.

Parágrafo único. Após deferido, compete ao "SIM" instalar, de imediato, a inspeção no estabelecimento.

Art. 19. As exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria de aprovação, realizada pelo "SIM" – Secretaria da Agricultura, Abastecimento e Segurança Alimentar.

Parágrafo único. As plantas e suas alterações deverão ser previamente aprovadas pelo SIM.

Art. 20. O Registro definitivo de Inspeção Industrial e Sanitária somente será concedido aos estabelecimentos que estejam devidamente registrados no órgão fiscalizador do exercício legal da atividade.

CAPÍTULO III
IMPLANTAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO - BPF

Art. 21. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, fica responsável pela aplicação do Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação (BPF), aprovado pela Portaria MAPA N.º 368/97.

Parágrafo único. Ficam sujeitos ao que dispõe este artigo os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 22. Todos os estabelecimentos referidos no Parágrafo único do Artigo 21 deste Decreto, deverão possuir implantadas as Normas de Boas Práticas de Fabricação, salvo os casos especiais que apresentarem as devidas justificativas, e cujo pedido será analisado pelo SIM que poderá deferi-lo ou não.

Art. 23. A verificação da implantação pelos estabelecimentos das BPF será feita mediante auditoria do SIM.

§ 1.º Todas as informações consideradas relevantes à inspeção ou à auditoria deverão ser prontamente fornecidas pelo estabelecimento.

§ 2.º O Manual de BPF, específico para cada estabelecimento, deverá estar disponível para o Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO IV
DAS CARNES E LEITE EM NATUREZA

Art. 24. 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 Erechim, estarão sujeitos às seguintes condições:

§ 1.º O abate, a industrialização de carnes e do leite, só poderão ser realizados no Município, em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito.

§ 2.º Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação e procedência.

§ 3.º Os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post-mortem" e abatidos mediante processo humanitário, sendo que a manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de uma boa higiene.

§ 4.º 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.

CAPÍTULO V
DA IMPLANTAÇÃO

Art. 25. Os estabelecimentos relacionados neste Decreto devem estar localizados em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Art. 26. O estabelecimento deverá ser instalado, de preferência, no centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 10 (dez) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, com 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 interiorizadas.

Art. 27. Os estabelecimentos devem dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do matadouro e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros: 800 (oitocentos) litros por bovino; 500 (quinhentos) litros por suíno; 200 (duzentos) litros por aves e 06 (seis) litros por litro de leite industrializado.

Art. 28. Os estabelecimentos devem dispor de água quente para usos diversos e suficiente às necessidades do matadouro.

Art. 29. Os estabelecimentos devem dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 30. Os estabelecimentos devem 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. 31. Os estabelecimentos devem ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara de fácil lavagem e desinfecção, bem como os parapeitos das janelas devem ser chanfrados.

Art. 32. Os estabelecimentos devem 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.

Parágrafo único. A obrigação contida no caput deste artigo poderá ser dispensada nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização.

Art. 33. Os estabelecimentos devem dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados, sendo que a dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

Art. 34. Os estabelecimentos devem dispor de mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

Art. 35. Os estabelecimentos devem dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção, bem como pias, sanitizantes e esterilizadores, quando for o caso, e em boas condições de funcionamento e número suficiente para a atividade. Os acessos às dependências devem ser providos de barreira sanitária completa.

Art. 36. Os estabelecimentos devem 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.

Art. 37. Os estabelecimentos devem dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

Art. 38. Os estabelecimentos devem dispor de suficiente "pé direito" nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os bovinos dependurados após o atordoamento, permaneçam com a ponta do focinho distante, no mínimo, 75 (setenta e cinco) centímetros do piso.

Art. 39. Os estabelecimentos devem dispor de currais, pocilgas cobertas e/ou apriscos com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos, devendo, também 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.

Paragrafo único: Os currais e pocilgas deverão dispor de plataforma, quando for o caso, para realização da inspeção “ante-mortem”.

Art. 40. Os estabelecimentos devem dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfola, 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 das carcaças já esfoladas, entre si, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo "SIM".

Art. 41. Os estabelecimentos devem prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

Art. 42. Os estabelecimentos devem 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.

Parágrafo único. É imprescindível, que o matadouro seja dotado de eficiente proteção contra roedores.

Art. 43. Os estabelecimentos devem dispor de depósitos para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados no matadouro e/ou indústria.

Art. 44. Os estabelecimentos devem 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 à sua entrada.

CAPÍTULO VI
DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE

Art. 45. Fica permitido o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria.

§ 1.º O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 03 (três) minutos e esta deve ser sempre realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores.

§ 2.º A esfola só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

§ 3.º Após as operações de abate serão utilizados lacres nos alçapões de insensibilização.

Art. 46. Para o abate de suínos, depilar e raspar, logo após ao escaldamento em água quente, utilizando-se temperaturas e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração, sendo que 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 à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

Art. 47. É permitida a evisceração, sob as vistas de funcionário do "SIM" em local em que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e carcaça do animal.

Parágrafo único. Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e para tanto não devem ficar animais dependurados nos trilhos, nos intervalos de trabalho.

Art. 48. Os estabelecimentos devem executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 49. Após o processo de abate, deverá haver a marcação da 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 VII
DA INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM" E "POST-MORTEM", DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA E DA INSPEÇÃO DE LEITE E DERIVADOS

Art. 50. Com relação a inspeção "ante-mortem", deverá haver o cumprimento, no que couber, do disposto nos artigos 106 a 109 do regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 30.691 de 29 de março de 1952 e suas alterações.

Art. 51. Fica determinado o cumprimento, no que se refere à inspeção "post-mortem" do disposto nos Artigos 147 a 198 e 204 a 242, do regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 30.691 de 29 de março de 1952 e suas alterações.

Art. 52. No que se refere à matança de emergência, deverá ser considerado o disposto nos Artigos 130 a 134 do RIISPOA.

Art. 53. No que se refere à inspeção de leite e derivados, será cumprido, no que couber, o disposto nos Artigos 475 a 705 do RIISPOA.

Art. 54. Considerar, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras o previsto nos Art. 45º, 46° e 47°, as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras, apenas nos casos em que houver condições para tal.

Art. 55. Os materiais condenados oriundos da sala de matança e de outros locais, deverão ser desnaturados em equipamentos apropriados, em locais destinados a este fim, devendo, igualmente, o sangue, no mínimo, sofrer cozimento, independente de sua utilização.

§ 1.º Admite-se o tratamento desses materiais por cocção em água fervente pelo tempo mínimo de 02 (duas) horas, quando estas matérias primas forem destinadas para alimentação animal direta.

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

CAPÍTULO VIII
DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E DAS PESSOAS

Art. 56. Todas as dependências dos matadouros ou das indústrias devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

Art. 57. Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, e, quando necessário, durante a manipulação, bem como na saída de sanitários.

Art. 58. Deverão ser marcados o equipamento, carrinhos, tanques, caixas, e demais utensílios, de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados à produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou carnes utilizadas na alimentação de animais, sendo que, utilizar-se-ão as denominações "comestíveis", "não comestíveis" e "condenados".

Art. 59. É obrigatória a lavagem e desinfecção diária e convenientemente os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados no matadouro e demais indústrias. No caso de desinfecção, os desinfectantes empregados tem que ser previamente aprovados pelos órgãos competentes.

Art. 60. Os matadouros e indústrias controlados pelo "SIM" devem ser mantidas 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 a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do "SIM".

Art. 61. Será exigido do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a expedição, o uso de uniforme de cor branca, mantidos convenientemente limpos, bem como a utilização de protetores de cabeça (gorro e capacete, quando necessário) e botas.

Art. 62. É obrigatória a desinfecção dos equipamentos e instrumentos pelo pessoal que manipula produtos condenados, e/ou não comestíveis, com produtos apropriados e aprovados, devendo serem usados uniformes diferenciados, nestes casos.

Art. 63. Será proibido que o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como, deposite produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência, ou ainda, guardar roupas de qualquer natureza. Também é proibido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho do matadouro ou da indústria.

Art. 64. Far-se-á todas as vezes que o "SIM" julgar necessário, a substituição, raspagem, pinturas e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 65. É obrigatória a lavagem e desinfecção, tantas vezes quanto necessário, dos pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guardar, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo "SIM".

Art. 66. Os estabelecimentos devem inspecionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas a rede de esgoto.

Art. 67. Os produtos comestíveis, durante a sua obtenção, embarque e transporte, devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.

Art. 68. É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que, por sua forma e composição, possa causar prejuízos à manipulação, estocagem e transporte de matérias primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 69. A inspeção de saúde poderá ser exigida sempre que a autoridade sanitária do matadouro achar necessária, 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 quaisquer 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 a autoridade da saúde pública.

Art. 70. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade.

Art. 71. Os estabelecimentos ficam obrigados a inspecionar, previamente, os continentes quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, rejeitados os que forem julgados sem condições de uso.

Parágrafo único. De modo algum é permitido o acondicionamento de matérias primas ou produtos destinados à alimentação humana em carrinhos, recipientes ou demais continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

Art. 72. Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Art. 73. Não é permitida a utilização de qualquer dependência do matadouro como residência.

Art. 74. É obrigatória a higienização diária, ou sempre que necessário, dos instrumentos de trabalho.

Art. 75. Fica vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades no estabelecimento, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, bem como, pelo encarregado do "SIM".

CAPÍTULO IX
DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 76. O "SIM" deverá dispor de pessoal técnico de nível superior e médio, em número adequado, à realização de inspeção sanitária "ante e post-mortem" e tecnológica, obedecendo a legislação vigente.

Parágrafo único: A inspeção "ante e post-mortem" é privativa do Médico Veterinário.

Art. 77. O Serviço de Inspeção Municipal deve dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários.

CAPÍTULO X
DOS DERIVADOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, DA ROTULAGEM E DA CARIMBAGEM

Art. 78. As matérias-primas, de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio de Erechim, deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária, de órgão federal, estadual ou do próprio município devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

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

Art. 79. Os produtos industrializados serão devidamente rotulados conforme as determinações do "SIM".

Art. 80. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa em produtos industrializados, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Saúde.

Art. 81. As formulações utilizadas nos Produtos de Origem Animal deverão ser previamente aprovadas pelo SIM seguindo os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos.

Art. 82. As carcaças, parte de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos e etiquetas lacre, conforme Portaria n.° 304 de 22 de Abril de 1996 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento cujos modelos serão fornecidos pelo "SIM".

§ 1.º Estes carimbos conterão obrigatoriamente a palavra "Inspecionado", o número de registro do estabelecimento, a palavra "SIM" a qual representará o "Serviço de Inspeção Municipal", o nome da Secretaria e o nome do Município de Erechim.

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

Art. 83. Os carimbos para uso no Serviço de Inspeção Municipal – SIM seguirão o seguinte padrão:



Formato: Losangular

Medida: 5 cm de diâmetro

Uso: Carcaças.

Medida: 5 cm de uma extremidade a outra onde está descrito a palavra INSPECIONADO:

Uso: Etiquetas lacres, testeiras de embalagens de peso superior a 2 (dois) Kg.

Medida: 2 cm de uma extremidade a outra onde está descrito a palavra INSPECIONADO:

Uso: Embalagens com 2 (dois) Kg ou inferior a 2 (dois) Kg.



Formato: Circular

Medida: 2,7 cm de diâmetro

Uso: Aprovação de documentos, plantas , rotulagens e outros

CAPÍTULO XI
DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 84. As infrações às disposições deste Decreto serão aplicadas conforme a Lei Federal n.º 7.889, de 23 de Novembro de 1989 e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Parágrafo único. Incluem-se entre as infrações previstas neste Regulamento:

I – atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do SIM ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II – desacato, suborno ou simples tentativa;

III – informações inexatas sobre dados estatísticos referente à quantidade, qualidade e procedência dos produtos;

IV – qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse ao SIM.

Art. 85. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

II – multa de até 500 (quinhentas) Unidades de Referência do Município – URMs, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III – apreensão e/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 de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora;

V – interdição, total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§ 1.º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômica-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§ 2.° A interdição de que trata o inciso V deste artigo poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 3.° Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro.

Art. 86. Para efeito de apreensão e/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 que:

I – apresentem-se danificados por umidade ou 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 – forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III – contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV – forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V – não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento;

VI – não apresentarem sinais característicos da realização de inspeção sanitária.

Art. 87. Nos casos do artigo anterior, independente de quaisquer outras penalidades que couberem, serão adotados os seguintes critérios:

I – nos casos de apreensão, após a reinspeção completa, será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, conforme determinação da Inspeção Municipal.

II – nos casos de condenação, permite-se sempre o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante assistência da Inspeção Municipal.

Art. 88. Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I – Adulterações:

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

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

c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização do SIM;

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

e) quando mascarar a data de fabricação com intenção dolosa.

II – Fraudes:

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

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

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

d) a conservação com substâncias proibidas;

e) a 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 exclusivamente de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

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

Art. 89. Aos infratores dos dispositivos contidos no presente Regulamento e de atos complementares e instruções que forem expedidas, serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, as seguintes penalidades:

I – Multa de 200 (duzentas) URMs:

a) aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e a higiene dos equipamentos 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 que acondicionarem ou embalarem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;

c) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo da inspeção Municipal nas testeiras dos continentes, rótulos ou em produtos;

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

e) aos que infringirem outras exigências sobre rotulagem para os quais não tenham sido especificadas outras penalidades;

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

g) aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção Municipal para facilitar a saída de produtos e sub-produtos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no SIM;

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

i) aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos.

j) as pessoas físicas ou jurídicas que embaraçarem ou burlarem a ação dos servidores do SIM no exercício de suas funções;

l) aos responsáveis por estabelecimento de leite e derivados que não realizarem a lavagem e higienização dos vasilhames, frascos, carros tanques e veículos em geral;

m) 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 higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos de produtos destinados à alimentação humana;

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

o) aos que lançaram no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo SIM;

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

q) os estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo SIM.

I I – Multa de 400 (quatrocentos) URMs:

a) aos que lançarem mão de rotulagens e carimbos de inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo 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 SIM;

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

d) aos que usarem indevidamente os carimbos da Inspeção Municipal;

e) aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com a determinação da Inspeção Municipal;

f) aos responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal que enviarem, para consumo, produtos sem rotulagem;

g) aos responsáveis por quaisquer fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;

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

i) aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite, vacas que tenham sido afastadas do rebanho pelo Divisão de Fiscalização e Defesa Sanitária Animal – DFDSA – Secretaria de Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul;

j) às pessoas físicas ou jurídicas que mantiverem, para fins especulativos, produtos que, a critério do SIM possam ficar prejudicados em suas condições de consumo;

l) aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do SIM, no exercício de suas atribuições;

m) aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;

n) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela Inspeção Municipal;

III – Multa de 500 (quinhentos) URMs, fixada de acordo com a gravidade da falta, aos que cometerem outras infrações ao presente Regulamento.

Art. 90. As penalidades a que se refere o presente Regulamento serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, por Lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Art. 91. As multas a que se refere o presente Regulamento serão dobradas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tão pouco o isentam de ação civil e criminal.

§ 1.º Considera-se reincidência, para fins deste Regulamento, o novo cometimento, pelo mesmo agente, de infração pela qual já tenha sido autuado, julgada, e que não haja mais cabimento de qualquer recurso administrativo.

§ 2.º A ação civil e criminal cabe não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem a reincidência.

§ 3.º A ação civil e criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do SIM.

§ 4.º A suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro são de alçada do Coordenador do SIM.

Art. 92. Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o Auto de Infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, a respectiva localização e a razão social.

Art. 93. O Auto de Infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração e pelo proprietário do estabelecimento ou representante do mesmo.

Parágrafo único. Sempre que o infrator se negar a assinar o Auto de Infração, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias ao proprietário do estabelecimento ou responsável pelo mesmo, por correspondência registrada e mediante recibo.

Art. 94. A autoridade que lavrar o Auto de Infração deve extraí-lo em 03 (três) vias, sendo que a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida ao Coordenador do SIM e a terceira ficará arquivada com demais documentações do estabelecimento.

Art. 95. O infrator poderá apresentar defesa ao SIM, em até 15 (quinze) dias após a lavratura do Auto de Infração, cuja decisão, em primeira instância, caberá ao seu Coordenador.

§ 1.º Após a ciência da decisão proferida pelo Coordenador do SIM, caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias, ao Secretário Municipal de Agricultura, que decidirá em segunda e última instância.

§ 2.º A defesa apresentada pelo infrator será, em qualquer caso, protocolada pelo setor do SIM que a receberá, onde constará a identificação do servidor e a data de recebimento, e após, encaminhado ao Coordenador do SIM o mesmo será feito com relação a recurso.

Art. 96. Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recurso sem apresentação de defesa, ou apreciados os recursos, a autoridade sanitária proferirá a decisão final, dando o processo por concluso, sendo que após a publicação desta última decisão na imprensa oficial a documentação será encaminhada à Secretaria Municipal da Fazenda para as devidas cobranças.

Parágrafo único. Neste caso, poderá ser determinada a suspensão das atividades do estabelecimento.

Art. 97. São responsáveis pela infração diante das disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I – produtores de matéria-prima de qualquer natureza aplicável à indústria animal, desde a fonte de origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM;

II – proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal;

III – que despacharem ou transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer dos empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que explorarem a indústria dos produtos de origem animal.

Art. 98. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se-lhe, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter as atividades suspensas ou cancelado o registro do estabelecimento.

Art. 99. Os servidores do SIM, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, tem livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma com produtos de origem animal.

CAPÍTULO XII
DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 100. Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM do cronograma de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e produtos de origem animal, que serão realizadas em Laboratório aprovado pelo SIM, em conformidade com a Portaria n.º 368, de 04 de Setembro de 1997 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, a qual aprovou o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico – Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

I - o cronograma de análises da água de abastecimento interno fica estabelecido: 01 (uma) análise físico-química anual e 02 (duas) análises microbiológicas anuais.

II - o cronograma de análises dos produtos de origem animal fica estabelecido: 01 (uma) análise microbiológica anual, por produto, para agroindústrias com mais de 03 (três) produtos registrados, sendo que para agroindústrias com até 03 (três) produtos registrados poderão ser realizadas até 02 (duas) análises por produto/ano. As análises físico-químicas serão realizadas sempre que o Serviço de Inspeção Municipal julgar necessário.

II - as análises físico – químicas e microbiológicas da água, carnes e produtos cárneos, pesca produtos de pesca, leite e derivados devem conter as informações do artigo 3.º da Resolução n.º 020/2003 da Secretaria da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul, ratificada

pela Portaria n° 537/2003 . Dentro desta relação deverão ser definidas pelo Serviço de Inspeção as informações que o mesmo julgar necessárias.

IV - para ovos serão realizadas 02 (duas) análises microbiológicas por ano e para mel serão realizadas 02 (duas) análises físico – químicas anualmente.

Parágrafo único. A periodicidade da realização das análises laboratoriais poderá ser alterada, a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 101. Considerando os padrões legais com o aparecimento de uma análise "ruim", obrigatoriamente o estabelecimento fará uma revisão das Boas Práticas de Fabricação, por um Técnico Responsável ou pelo Coordenador do Programa com emissão de Laudo Técnico que deverá ser entregue ao Serviço de Inspeção Municipal em até 10 (dez) dias úteis após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise.

Art. 102. Após a revisão das Boas Práticas de Fabricação e da emissão do Laudo Técnico, o SIM coletará uma nova amostra para análise.

Parágrafo único. Se essa análise, apresentar-se "ruim", ou seja, fora dos padrões, o estabelecimento produzirá somente para análise 03 (três) lotes do produto que apresentou problema.

Art. 103. A quantidade a ser produzida e os dias da produção serão definidos em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e os Técnicos do SIM.

Parágrafo único. Os lotes destinados para análise ficarão armazenados na Agroindústria e terão o seu destino definido somente após o resultado oficial das análises.

Art. 104. Se os resultados das análises forem dentro dos padrões, o estabelecimento retomará a produção normalmente, caso contrário, produzirá mais 03 (três) lotes para análises, conforme o artigo 102.

Art. 105. Considera-se, como dentro dos padrões, os produtos que estão de acordo com a Resolução n.° 12, de 02 de Janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ou outra referência adotada pelo laboratório.

CAPÍTULO XIII
DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 106. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo SIM.

Parágrafo único. A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal, inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente Regulamento.

Art. 107. Entende-se por padrão e por fórmula, para fins deste Regulamento:

I – matérias-primas, condimentos, corantes e quaisquer outras substâncias que entrem na fabricação;

II – princípios básicos ou composição centesimal;

III – tecnologia do produto.

Art. 108. As empresas de transporte tomarão as necessárias providências para que, logo após o desembarque dos produtos, sejam os veículos convenientemente higienizados, antes de receberem carga de retorno.

Art. 109. Sempre que possível a Secretaria Municipal de Agricultura deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

Art. 110. O "SIM" organizará, em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de fiscalização a nível de consumo, sendo que a inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

Art. 111. Ficam estabelecidas taxas de localização anual para estabelecimentos e taxas de fiscalização de abate, conforme a Lei Municipal n.° 5.139, de 21 de Dezembro de 2011, com a finalidade de ressarcimento aos cofres públicos, pela contraprestação do Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal.

Art. 112. Os estabelecimentos registrados no SIM deverão informar mensalmente dados estatísticos de produção.

Art. 113. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 114. Revogam-se as disposições em contrário, em especial os Decretos n.° 2.096, de 18.01.94 e n.° 3.457 de 25.01.10.

Art. 115. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de Erechim, 15 de Julho de 2013.

Paulo Alfredo Polis
Prefeito Municipal

Registre-se e publique-se.
Data Supra.

Renato Alencar Toso
Secretário Municipal de Administração