ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL

DECRETO Nº 2096, DE 18 DE JANEIRO DE 1994.

REGULAMENTA A LEI Nº 2.581, DE 15 DE DEZEMBRO DE 1993, QUE DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.

ANTONIO DEXHEIMER, Prefeito Municipal de Erechim, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas, e tendo em vista o disposto na Lei Municipal nº 2.581 de 15 de dezembro de 1993

D E C R E T A

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Erechim, nos termos da lei Federal nº 7.889, de 23.11.89 e Lei Municipal nº 2.581 de 15.12.93, será executado pela Divisão de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, vinculada à SECRETARIA DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO DE ERECHIM (SAABER).

Art. 2º - 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, indústrias e estabelecimentos comerciais, que se dediquem ao abate, industrialização e comércio de carnes e demais produtos de origem animal no comércio municipal.

Art. 3º - 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. 4º - 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 a Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o Art. 2º deste Regulamento.

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

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 de laboratórios;
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.

Art. 5º - 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. 6º - A inspeção industrial e sanitária realizada pelo "SIM" deverá ser instalada de forma permanente.

Art. 7º - 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 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, 27 do Decreto nº 1.255 de 25.06.62.

CAPÍTULO II

DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO OU RELACIONAMENTO

Art. 8º - Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei nº 7.889, de 23.11.89, obrigam-se obter registro junto ao SIM - SAABER:

a) Os estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma para consumo;

b) As usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem de leite ou do recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos.

Art. 9º - Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal, nos termos do Art. 7º ficam sujeitos ao relacionamento:

a) Os postos e/ou entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenam, manipulem, conservem, distribuam ou condicionem produtos de origem animal: pescados, ovos, mel e quaisquer outros produtos de origem animal;

b) As casas comerciais e restaurantes que a qualquer título comercializem produtos de origem animal.

Art. 10 - Os estabelecimentos a que se refere o Art. 8º e 9º receberão número de registro.

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

Parágrafo 2º - O número de registro, constará obrigatóriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

Parágrafo 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. 11 - O processo de obtenção do Registro, junto ao "SIM", deverá ser encaminhado, através dos seguintes documentos:

1. Requerimento ao Senhor Prefeito Municipal;
2. Plantas de situação e localização;
3. Plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;
4. Plantas de cortes e fachadas;
5. Plantas hidrosanitárias, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água;
6. Cronograma de execução;
7. Projeto prevendo o tratamento de afluentes.

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

Art. 12 - Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente pode dar início às obras.

Art. 13 - Concluídas as obras e instalados os equipamentos, de acordo com o cronograma, será requerido ao "SIM" a vistoria prévia e autorização ou não do início dos trabalhos.

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

Art. 14 - 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:

1. Nenhuma etapa do cronograma poderá ter duração superior a 01 (um) ano;
2. Não será aprovada proposta de cronograma em que a conclusão final da implantação do projeto ultrapasse 02 (dois) anos;
3. As exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria prévia, realizada pelo "SIM" - SAABER.

Art. 15 - 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

DAS CARNES E LEITE EM NATUREZA

Art. 16 - 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:

Parágrafo 1º - 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.

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

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

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

CAPÍTULO IV

DA IMPLANTAÇÃO

Art. 17 - Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Art. 18 - Ser instalado, de preferência, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo cinco (05) 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 interiorizadas.

Art. 19 - Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do abatedouro 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. 20 - Dispor de água quente para uso diverso e suficientes às necessidades do matadouro.

Art. 21 - Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 22 - 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. 23 - 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 ser chanfrados.

Art. 24 - Possuir foro de material impermeável, resistente a 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.

Art. 25 - Dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

Art. 26 - 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. 27 - 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 mesmas, de pias em boas condições de funcionamento. Os acessos, também devem ser providos de lavadouros de botas.

Art. 28 - 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 é de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do "meio ambiente".

Art. 29 - 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. 30 - 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, 75cm (setenta e cinco centímetros) do piso, no caso de esfola aérea.

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

Art. 31 - Dispor de currais, pocilgas cobertas e/ou apriscos com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos alos. Deverá ainda 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.

Art. 32 - 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 preservam 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. 33 - Prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

Art. 34 - 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 imprescindível, igualmente, que o matadouro seja dotado de eficiente proteção contra roedores.

Art. 35 - Dispor de depósito para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados no matadouro e/ou indústria.

Art. 36 - Dispor de dependência, quando necessário, para uso como esritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, separada do matadouro e localizada à sua entrada.

CAPÍTULO V

DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE

Art. 37 - Permitir o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria. 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. A esfola só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

Art. 38 - Em 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. 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. 39 - Eviscerar, 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. Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e para tanto não devem ficar animais dependurados nos trilhos, nos intervalos de trabalho.

Art. 40 - 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. 41 - 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 VI

DA INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM" E "POST-MORTEM", DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA E DA INSPEÇÃO DE LEITE E DERIVADOS

Art. 42 - Com relação a 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.

Art. 43 - Cumprir, no que se refere à inspeção "post-mortem" o disposto nos Artigos 147 a 198 e 204 a 226, bem como, 227 a 242, do regulamento citado no Art. 42.

Art. 44 - Cumprir, no que se refere à matança de emergência, o disposto nos Artigos 130 a 134 do RIISPOA.

Art. 45 - No que couber cumprir, no que se refere à inspeção de leite e derivados, o disposto nos Artigos 475 a 705 do RIISPOA.

Art. 46 - Considerar, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras o previsto nos Art. 43, 44 e 45, as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras, apenas nos casos em que houver condições para tal.

Art. 47 - 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, o sangue deverá, no mínimo, sofrer cozimento, independente de sua utilização.

Parágrafo 1º - 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.

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 desnaturadas 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 VII

Art. 48 - Todas as dependências dos matadouros ou das indústrias devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

Art. 49 - Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário durante a manipulação e a saída de sanitários.

Art. 50 - Marcar o equipamento, carrinhos, tanques, caixas 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, para tal utilizar-se-á as denominações **"comestíveis", "não comestíveis"** e **"condenados".**

Art. 51 - 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 desinfectantes empregados tem que ser previamente aprovados pelos órgãos competentes.

Art. 52 - 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. 53 - Exigir 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. Será exigido, inclusive, protetores de cabeça (gorro ou capacete) e botas.

Art. 54 - 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.

Art. 55 - Será proibido que o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como, deposite produtos, objetos e material estranho a 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. 56 - Far-se-á todas as vezes que o "SIM" julgar necessário, a substituição, raspagem, pinturas e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 57 - Lavar e desinfectar, tantas vezes quanto necessário, os 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. 58 - Inspecionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas a rede de esgoto.

Art. 59 - Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 60 - 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 a manipulação, estocagem e transporte de materias primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 61 - 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 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. 62 - A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade.

Art. 63 - Inspecionar, previamente, os continentes quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, rejeitados os que forem julgados sem condições de uso. De modo algum é permitido o acondicionamento de matérias primas ou produtos destinados a alimentação humana em carrinhos, recipientes ou demais continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

Art. 64 - Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Art. 65 - Não é permitida a utilização de qualquer dependência do matadouro como residência.

Art. 66 - Higienizar, diariamente, ou sempre que necessário os instrumentos de trabalho.

Art. 67 - Vedar a entrada de pessoas estranhas as atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, bem como, pelo encarregado do "SIM".

CAPÍTULO VIII

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 68 - O "SIM" deve 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 - Deve promover treinamento do seu pessoal de nível superior (Médico Veterinário) e nível médio (Auxiliar de Inspeção) sob a supervisão e apoio do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária e órgãos Estaduais.

Art. 69 - 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 IX

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

Art. 70 - 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, devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

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

Art. 71 - Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e carimbados conforme as determinações do "SIM".

Art. 72 - 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 Reforma Agrária.

Art. 73 - Qualquer produto derivado de carnes ou de leite, deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo "SIM".

Art. 74 - As carcaças, parte de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos, cujos modelos serão fornecidos pelo "SIM".

Parágrafo 1º - Estes carimbos conterão obrigatoriamente a palavra **"Inspecionado"**, o número de 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 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. 75 - Os modelos dos carimbos serão oportunamente definidos pelo "SIM".

CAPÍTULO X

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 76 - O modelo oficial de certificado sanitário do "SIM-SAABER" que acompanhará sempre os produtos deverá obedecer ao estipulado em Portaria do Senhor Prefeito Municipal.

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

Art. 77 - Todo o abate de animais para consumo ou industrialização realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF-MARA, SIE (Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento) e SIM-SAABER, 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 submetidos as demais penas da lei.

Art. 78 - Para realizar os serviços de fiscalização a nível do comércio, o "SIM" organizará, ou em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de fiscalização a nível de consumo. 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. 79 - Serão fixadas as taxas sanitárias por portarias do Senhor Prefeito Municipal, com a finalidade de ressarcimento aos cofres públicos, pela contra prestação do Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal.

Parágrafo único - Os valores fixados por cabeça de animal abatido ou tonelada de produto elaborado, sendo atualizado permanentemente a critério do "SIM".

Art. 80 - A cada 05 (cinco) anos ou sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 81 - Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento, serão resolvidas pelo diretor do "SIM", ouvido o Secretário Municipal da Agricultura.

Art. 82 - As despesas decorrentes deste Decreto, correrão a conta das dotações orçamentárias próprias.

Art. 83 - Revogadas as disposições em contrário, este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ERECHIM (RS), 18 DE JANEIRO DE 1994.

ANTONIO DEXHEIMER
Prefeito Municipal

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE
Data Supra

LUIZ FRANCISCO SCHMIDT
Sec. Mun. de Administração