



LEI MUNICIPAL Nº 058/98 DE 29 DE DEZEMBRO DE 1998.

“DISPÕE SOBRE O CÓDIGO SANITÁRIO DO MUNICÍPIO DE MARCELINO RAMOS, CRIA O SISTEMA DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE MARCELINO RAMOS (S.I.M.M.A.R.) E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS”

GLADEMIR DA COSTA CONCEIÇÃO, PREFEITO MUNICIPAL DE MARCELINO RAMOS, ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município:

Faço saber que a Câmara Municipal de Vereadores de Marcelino Ramos aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte lei:

TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - É dever do município e do cidadão, defender a saúde do indivíduo e da coletividade.

Art. 2º - É incumbência do município a tomada de medidas, julgadas necessárias, à promoção, proteção e recuperação da saúde pública e, é dever do indivíduo, acatar e cumprir estas medidas.

Parágrafo único - O município realizará prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, em todos os estabelecimentos municipais, veículos de transporte e nos produtos comestíveis ou não, depositados ou em trânsito, que façam comércio municipal.

Art. 3º - Sem prejuízo de outras atribuições, compete às Secretarias Municipais de Saúde, Meio Ambiente e Bem Estar Social e Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento:

I. Concretizar medidas que visem a melhoria da saúde pública e a preservação do meio ambiente, objetivando a promoção, proteção e recuperação da saúde;

II. Promover, orientar, coordenar e fiscalizar estudos e serviços de interesse da saúde pública;

III. A inspeção sanitária e a fiscalização de produtos de origem animal;

IV. Autuar, através de advertências e multas, todos que infringirem o que dita a presente Lei.

Art. 4º - Será obrigatório em todo o município o cumprimento de portarias, instruções, ordem de serviços e outros normativos que forem expedidos pela Secretaria Municipal de Saúde, Meio Ambiente e Bem-estar Social bem como pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, relacionados à aspectos sanitários.

TÍTULO II

DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 5º - Todos os serviços de inspeção e fiscalização, obedecerão a normas estabelecidas nesta Lei, devendo estar em consonância com as prioridades de saúde pública e abastecimento da população, ficando a cargo da Secretaria Municipal de Saúde, Meio Ambiente e Bem-estar Social e da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, o cumprimento das normas nesta lei descritas, bem como de outras que poderão vir a ser implantadas, por dispositivos legais, que digam respeito a Inspeção Sanitária.



Parágrafo único: Além deste regulamento, os outros, que virão por força deste artigo, poderão abranger as seguintes áreas:

- a) Classificação do estabelecimento;
- b) Condições e exigências para registro;
- c) Condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos;
- d) Inspeção ante e post-mortem dos animais destinados ao abate;
- e) Inspeção, re-inspeção e fiscalização de matéria-prima, produtos e subprodutos alimentícios ou de importância sanitária, durante as diferentes fases da industrialização e da comercialização;
- f) Padronização de produtos industrializados de origem animal;
- g) Registro de rótulos;
- h) Análises através de laboratórios;
- i) Trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas;
- j) Carimbagem de carcaças e cortes de carne, a identificação e os demais dizeres a serem impressos nas embalagens de produtos alimentícios;
- k) Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária municipal;
- l) Outras áreas que promovam a implantação do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).

Art. 6º - Os produtos de origem animal ou os de importância sanitária, em natureza ou derivados, deverão atender os padrões de identidade e qualidade previstas pela legislação em vigor, bem como de acordo com o código do consumidor.

Parágrafo único – Para efeito desta Lei, são considerados de importância sanitária, todos os produtos, subprodutos, propriedades, veículos e instalações que, de uma ou de outra forma, possam trazer prejuízos aos padrões de vida da população como também ao meio ambiente.

CAPÍTULO II

DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

SECÇÃO I

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 7º - Fica criado o Sistema de Inspeção Municipal de Marcelino Ramos (S.I.M.M.A.R.) sendo instalado de forma permanente, de competência da Prefeitura Municipal de Marcelino Ramos, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, realizando ações de inspeção e vigilância sanitária em todo o território municipal.

§ 1º- A implantação do SIMMAR obedecerá estas normas, em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.

§ 2º- A legislação municipal que rege o SIMMAR não poderá ferir as legislações superiores (estadual e federal).

Art. 8º - O SIMMAR, através da fiscalização das condições higiênico-sanitárias e outras ações de Vigilância Sanitária, visa a defesa e proteção da saúde individual e coletiva, a qualidade dos produtos produzidos bem como a proteção do meio ambiente e será exercida, em todo o território do município de Marcelino Ramos, pelo Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, Meio Ambiente e Bem-estar Social, com o auxílio da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento através do seu setor de inspeção.

Art. 9º - O SIMMAR deverá dispor de pessoal técnico, capacitado, em número adequado para a realização da inspeção sanitária municipal, obedecendo a legislação vigente.

Parágrafo único – Sempre que possível, o SIMMAR deverá promover treinamento de seu pessoal, sob a supervisão e apoio dos Ministérios da Saúde, Meio Ambiente, da Agricultura e Reforma Agrária, bem como pelos respectivos órgãos estaduais.



Art. 10 - O SIMMAR deverá dispor de todos os meios necessários para o registro de dados estatísticos de importância sanitária, que por ventura se tornem necessários.

SECÇÃO II

DO REGISTRO SANITÁRIO E RELACIONAMENTO

Art. 11 – Será indispensável a obtenção de registro municipal para funcionamento, fabricação, produção, manipulação beneficente, conservação, distribuição, vendas, o acondicionamento, transporte, armazenamento, depósito, abate e outras quaisquer atividades relacionadas com alimentos em geral ou outros produtos de importância sanitária.

Art. 12 - Os estabelecimentos, ambulantes e veículos, bem como os prédios e instalações comerciais ou outras propriedades, que exerçam atividades relacionadas no Art. 11 desta lei, somente poderão funcionar mediante aprovação e registro prévio junto ao departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, Meio Ambiente e Bem Estar Social.

Art. 13 - Os estabelecimentos que se enquadrarem conforme o Art. 12 desta Lei, deverão receber Número de Registro.

§ 1º - Estes números obedecerão série própria e independente; uma para o registro e, quando for o caso, outra para relacionamento, fornecidos pelo SIMMAR.

§ 2º - O número de registro do estabelecimento constará, obrigatoriamente, em todos os certificados e, se for o caso, em rótulos, carimbos de inspeção e demais documentos que servirão para comprovar a procedência dos produtos por este estabelecimento produzidos ou beneficiados.

Art. 14 - Por ocasião, da concessão do número de registro, será fornecido o respectivo Título de Registro, denominado de Alvará Sanitário, sendo válido pelo período de 12 (doze) meses, a contar da data de sua emissão, onde deverá constar:

- nome da firma (razão social);
- nome de fantasia;
- nome do titular produtor;
- localização do estabelecimento;
- classificação;
- número de registro junto ao S.I.M.M.A.R.;
- o período de validade da licença;
- a natureza dos produtos comercializados ou transportados;
- o número das placas dos veículos, se for o caso;
- outras informações julgadas necessárias.

Art. 15 - Para obtenção do registro junto ao SIMMAR é necessários os seguintes documentos:

- a) Requerimento ao Departamento de Vigilância Sanitária do município;
- b) Cópia de planta(s) de situação e localização na escala 1:500;
- c) Cópia de planta(s) baixa(s), de corte(s) e de fachada(s) das edificações e pavimentos na escala 1:50;
- d) Cópia de planta(s) hidrosanitária(s), com detalhamento das rede de esgoto e de água;
- e) Cronograma de execução;
- f) Se for o caso, projeto prevendo o tratamento de efluentes e afluentes;
- g) Demais documentos julgados necessários pelo Departamento de Vigilância Sanitária.

Parágrafo único - O encaminhamento de pedidos de registro do estabelecimento de produtos alimentícios, será precedido de inspeção prévia e aprovação do local e terreno, realizada pelo SIMMAR.

Art. 16 - No caso de edificação nova, somente após a aprovação dos projetos e do cronograma de execução, podem ser iniciadas as obras.

Art. 17 - Aprovados os projetos e o cronograma de execução, as obras poderão ser iniciadas.



Art. 18 - Concluídas as obras e/ou as instalações dos equipamentos, de acordo com o cronograma, será requerido ao SIMMAR a vistoria podendo ser autorizado ou não o início dos trabalhos.

Parágrafo único - Após deferido, compete ao SIMMAR instalar de imediato a inspeção do estabelecimento.

Art. 19 - Quando as instalações não estiverem concluídas, mas apresentam condições satisfatórias a critério da autoridade competente, será deferida Concessão de Registro em Caráter Experimental, até a data da conclusão das demais obras e instalações, de acordo com o cronograma aprovado atendendo os seguintes requisitos:

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

Art. 20 - O registro definitivo de inspeção industrial e sanitária somente será concedido ao estabelecimento que esteja devidamente registrado no órgão fiscalizador do exercício legal da atividade.

Art. 21 - Poderão ocorrer situações em que será necessário a emissão da Licença Especial para uma determinada operação.

§ 1º - São considerados casos para obtenção de Licença Especial: abate de animais que não seja realizado em matadouros ou abatedouros e a produção de alimentos para ocasiões especiais.

§ 2º - O departamento de Vigilância Sanitária Municipal, à seu critério, poderá conceder Licença Especiais para outros determinados casos onde inclui-se o controle sanitário.

Art. 22 - Para obtenção do Alvará Sanitário ou Licença Especial, os interessados deverão apresentar junto ao setor competente da prefeitura municipal:

- a) Requerimento solicitando vistoria prévia e Alvará Sanitário ou Licença Especial;
- b) Comprovante de pagamento das taxas pertinentes à solicitação realizada;
- c) Cópia xerográfica do CGC/MF e Inscrição Estadual se for o caso;
- d) Cópia xerográfica do Alvará de Licença e Localização;

§ 1º - Todo o estabelecimento que tiver funcionamento de importância sanitária, somente deverá receber o seu respectivo Alvará de Licença e Localização após receber o Alvará Sanitário ou Licença Especial emitido pelo SIMMAR.

§ 2º - A cópia xerográfica do CGC/MF e Inscrição Estadual somente será exigida quando o estabelecimento comercializar o seu produto além dos limites territoriais do município.

Art. 23 - Nenhum estabelecimento licenciado pode ser vendido ou arrendado sem, previamente, que seja feito o competente pedido de baixa.

§ 1º - Somente após o pedido de baixa, o novo proprietário poderá solicitar seu licenciamento.

§ 2º - Enquanto não se efetuar o pedido de baixa, continua responsável pelo estabelecimento e de todos os fatos que deste surgirem, a pessoa física ou jurídica detentora do licenciamento.

§ 3º - O novo proprietário do estabelecimento, somente poderá iniciar suas atividades quando a este for dado o novo licenciamento.

Art. 24 - Toda a matéria-prima ou produto já beneficiado de importância sanitária, que der entrada em indústria e/ou comércio do município, deverá proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária de órgão federal, estadual ou municipal, devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.



Art. 25 - O comércio de alimentos ou produtos de importância sanitária, enquanto estiverem somente sob inspeção sanitária municipal dar-se-á, exclusivamente dentro dos limites do município.

Parágrafo único – Desde que haja acordo entre municípios que possuam Sistema de Inspeção Municipal, poderá haver a comercialização entre ambos de produtos originários destes municípios.

SECÇÃO III

DA INSPEÇÃO

Art. 26 - Os estabelecimentos que lidarem com matéria-prima, produtos ou subprodutos alimentícios ou de importância sanitária que devem estar sob inspeção industrial e sanitária à nível municipal, de acordo com a Lei Federal nº 7.889 de 23 de novembro de 1989, obrigam-se a obter registro junto ao SIMMAR.

Parágrafo único: - A critério da Secretaria Municipal de Saúde, Meio Ambiente e Bem Estar Social poderão ser exigidas análises laboratoriais dos produtos industrializados.

Art. 27 - Estão sujeitos a Inspeção, Fiscalização e ao Registro (Alvará Sanitário) ou a Licenças Especiais, junto ao SIMMAR, todos os serviços prestados no município divididos pelas seguintes áreas:

I - Relacionados com serviços profissionais:

a) Consultórios, Clínicas ou Salas de: medicina, odontologia, veterinária, psicologia, psiquiatria, nutrição, fisioterapia, terapia ocupacional, assistência social, radiologia, fonoaudiologia, massagens, massoterapia, audiometria, pedicuro, ambulatório, sauna, banco de sangue, cabeleireiro, barbearia, geriatria com internamento e óptica.

b) laboratório de: análises clínicas, análises químicas, próteses dentárias, próteses ortopédicas e manipulação química.

c) Comércio e Distribuidoras de: produtos farmacêuticos, produtos químicos, produtos biológicos, cosméticos e medicamentos homeopáticos ou alopáticos.

d) Serviços de desinsetização, de desratização, de canalização de água e esgotos, e de construção, instalação e limpeza de fossas sépticas e sumidouros.

e) Hospital, pronto-socorro, spa, farmácia, drogaria.

II - Relacionados com alimentos:

a) Ambulantes, feira de produtos alimentícios, comércio de produtos alimentícios em trailers ou barracas, veículos de transporte de produtos alimentícios, estabelecimento de comércio de produtos alimentícios, depósito de produtos alimentícios, estabelecimento de comércio de bebidas, depósitos de bebidas, açougue, peixaria;

b) Restaurante, lancheria, refeitório, bar, cozinha industrial;

c) Hotel, motel, pensão, pensionato, albergue, pousada e casa de campo que sirvam refeições.

d) Estabelecimentos industriais especializados localizados em área urbana ou rural com instalações adequadas para o abate de animais devidamente aprovados, com preparo ou industrialização, sob qualquer forma para consumo;

e) fábricas de conservas, de embutidos, de charqueadas, de produtos gordurosos, entreposto de carnes e derivados e fábricas de produtos de origem animal não-comestíveis;

f) Estâncias leiteiras, usinas de beneficiamento de leite, fábricas de laticínios, fabricantes de queijo, de iogurte, de nata, de requeijão, postos de recebimento, refrigeração, desnatagem e



manipulação de derivados e respectivos entrepostos, propriedades rurais com instalações adequadas para a manipulação, industrialização ou preparo do leite e seus derivados, sob qualquer forma para o consumo;

g) Apiários e estabelecimentos destinados a produção, extração, classificação, estocagem e industrialização do mel, cera e outros produtos das abelhas;

h) Todos os estabelecimentos que abatem, industrializem e distribuição pescados;

i) Todos estabelecimentos destinados a produção de ovos e produtos derivados;

j) Agroindústrias, postos e entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenam, manipulem, conservem, distribuam, acondicionem produtos alimentícios.

III - Relacionados com Serviços de Proteção ao Meio Ambiente

a) Indústria metalúrgica, mecânica, automotiva, de material de transporte, indústria de beneficiamento de madeira, indústria de papel e papelão, indústria do vestuário e de artefatos de tecidos, indústria de calçados e artefatos de couro, indústria editorial e gráfica, propriedades com piscina e propriedades com depósito de produtos químicos.

b) Indústria de produtos alimentícios, aviários, confinamentos, chiqueiros, indústria de bebidas em geral, indústria de álcool, indústria e comércio de couro ou pele e produtos similares.

c) Serviço de recolhimento e de destinação final dos resíduos sólidos do município, serviço de limpeza de fossas sépticas e tanques de decantação de dejetos.

IV - Relacionados com inspeção veterinária

a) Abatedouro de animais, matadouro, posto de abate de animais, frigorífico, indústria de embutidos, comércio de embutidos, indústria e comércio de laticínios e pescado.

V - Relacionados com controle de prédios e instalações:

a) Drinque-bar sem manipulação de alimentos, boate, bilhar, sinuca, jogos eletrônicos, cosméticos, depósito e comércio de papel velho, depósito e comércio de plásticos usados, depósito e comércio de metais usados, engraxateria, ginásio de esportes sem piscina, parque de diversões, instituto de beleza, lavanderia, local de acampamento, posto de abastecimento de combustível, local de lubrificação, borracharia, sociedade esportiva ou recreativa sem piscina, tabacaria, tinturaria, academia de dança, academia de ginástica.

b) Hotel, motel, pensão, pensionato, albergue, pousada e casa de campo que não sirvam refeições.

SECÇÃO IV

DAS TAXAS

Art. 28 - As taxas sanitárias (Alvará Sanitário, Licença Especial, multas por irregularidades, etc.) serão cobradas em UFIR, ou seu sucedâneo, e regulamentadas pelo Código Tributário Municipal e/ou pelo que já consta nesta Lei, devendo conter a regulamentação de valores e os prazos de pagamento das taxas para o caso de atraso nas renovações de Alvará Sanitário ou Licença Especial.

§ 1º - No caso de abate de animais, os valores serão fixados por cabeça de animal abatido ou por tonelada do produto elaborado, sendo atualizados permanentemente pelo SIMMAR.

§ 2º - Aos produtos já registrados em âmbito federal e/ou estadual não incidirá cobrança da taxa municipal de registro de produtos.

Art. 29 - Serão cobradas taxas nos serviços de:

a) Concessão de Alvará Sanitário e Licença Especial;



- b) Baixas;
- c) Renovação anual do Alvará Sanitário;
- d) Em abate de animais;
- e) Em inspeção dos derivados de origem animal ou outros produtos alimentícios produzidos;
- f) Vistoria onde forem constatadas irregularidades.

Parágrafo único - Embora sendo obrigatória a obtenção de Alvará Sanitário ou Licença Especial, ficam isentas das taxas citadas neste artigo, com exceção do item "f", as entidades, do município que forem: escola; hospital filantrópico ou de utilidade pública sem fins lucrativos; unidade sanitária ou posto de saúde; entidades sociais, recreativas, esportiva, religiosa, associação, creche ou albergue que presta serviço de assistência social sem fins lucrativos, estabelecimentos e instalações governamentais.

Art. 30 - Os fundos arrecadados com as taxas cobradas, têm a finalidade de ressarcir os cofres públicos, pela contraprestação de serviços de Inspeção Industrial, comercial e sanitária, bem como serão destinados, exclusivamente, à ações de saúde, meio ambiente e bem estar social do município.

TÍTULO III

DA PROTEÇÃO DA SAÚDE

Art. 31 - O município de Marcelino Ramos adotará medidas preventivas e curativas visando evitar, impedir e combater o surto e a propagação de doenças transmissíveis.

Art. 32 - Constituem objeto de notificação compulsória os casos de qualquer doença especificada no Código Nacional de Saúde.

Parágrafo único - A notificação prevista neste artigo, será encaminhada à Unidade Sanitária Municipal mais próxima, que tomará as providências necessárias, conforme as normas em vigor.

Art. 33 - Para elucidação do diagnóstico, a autoridade sanitária poderá adotar todos os recursos necessários e disponíveis.

TÍTULO IV

DO CONTROLE DE ZOONOSES E VETORES

Art. 34 - Para efeito desta lei considera-se:

- a) Agente Etiológico ou Infeccioso, o ser animado que produz infecção ou doença infecciosa.
- b) Vetor biológico: o artrópode no qual se passa, obrigatoriamente, uma das fases de desenvolvimento de determinado agente etiológico;
- c) Vetor mecânico: o artrópode que, acidentalmente, pode transportar um agente etiológico;
- d) Artrópode inoportuno: o que em determinada circunstância causa desconforto ou perturbação do sossego público.

Art. 35 - Os trabalhos de combate, controle e/ou erradicação de vetores e artrópodes inoportunos, serão objeto de planejamento e programação, observados os seguintes procedimentos:

1. Levantamento Preliminar da situação, compreendendo:
 - a) Delimitação da área;
 - b) Estudo das causas;
 - c) Determinação de medidas cabíveis.
2. Ataque.
3. Educação sanitária.
4. Avaliação dos resultados.

Art. 36 - Cabe a Secretaria Municipal de Saúde, Meio Ambiente e Bem Estar Social, em colaboração com outros órgãos da União, do Estado e particulares, o controle e, quando possível, a erradicação de vetores biológicos.



Parágrafo único - O controle dos principais vetores mecânicos é responsabilidade de todos os componentes da comunidade, tais como municipalidade, escolas, instituições e particulares.

Art. 37 - Os servidores da Secretaria Municipal de Saúde, Meio Ambiente e Bem Estar Social incumbidos das tarefas de combate, controle e erradicação de vetores biológicos contarão com todas as facilidades de acesso nas áreas de trabalho.

Art. 38 - Os servidores de desinsetização e/ou desratização, operados por instituições de qualquer natureza, estão sujeitos ao controle do Sistema de Inspeção Municipal (SIM).

Art. 39 - O controle das espécies dos gêneros “musca” (moscas), “periplaneta e blatta” (barata) e outros artrópodes, eventuais vetores mecânicos, constituem medida subsidiária na profilaxia de certas doenças transmissíveis, objetivando:

- I. Reduzir a população desses vetores;
- II. Prevenir o contato dos exemplares remanescentes com agentes etiológicos.

Art. 40 - O combate aos vetores mecânicos se fará em seus criadouros e o combate das formas adultas nos domicílios ou em outros locais, podendo ser utilizados meios físicos, químicos e biológicos, combinados ou isoladamente.

Art. 41 - A responsabilidade pelo controle de vetores e zoonoses será assim distribuída:

- I. À Secretaria Estadual de Saúde e Meio Ambiente caberá a orientação técnica e educativa;
- II. À Secretaria Municipal de Saúde, Meio Ambiente e Bem Estar Social caberá a eliminação dos criadouros associados ao lixo e as canalizações nas vias públicas, bem como o controle de zoonoses;
- III. Aos particulares caberá a manutenção das condições higiênicas e asseio nas edificações que ocupem, nas áreas anexas e nos terrenos de sua propriedade, bem como, a eliminação dos focos de possíveis agravos à saúde e meio ambiente nesses locais.

TÍTULO V

DO SANEAMENTO DO MEIO

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 42 - Dada a natureza e importância do saneamento na proteção da saúde individual e coletiva, bem como de preservação do meio ambiente, a Secretaria Municipal de Saúde, Meio ambiente e Bem Estar Social, sempre que necessário, estabelecerá normas e padrões a serem observados.

Art. 43 - A Secretaria Municipal de Saúde, Meio Ambiente e Bem Estar Social participará na regulamentação sobre traçados e zoneamentos das áreas urbanas e rurais.

Art. 44 - A habilitação de uso de determinada obra, obedecerá aos requisitos de higiene e preservação do meio ambiente, indispensáveis à proteção da saúde e ao bem estar individual ou coletivo.

Art. 45 - As entidades, sociedades ou clubes, privados ou públicos, que tiverem em suas dependências piscinas de uso coletivo, deverão obter licença junto a Secretaria Municipal de Saúde, Meio Ambiente e Bem Estar Social.

Art. 46 - É obrigatória a ligação de toda a construção considerada habitável à rede pública de água e aos coletivos públicos de esgoto, desde que existentes no local.



Parágrafo único: Quando não existir coletivos públicos de esgotos do tipo necessário, a Secretaria Municipal de Saúde, Meio Ambiente e Bem Estar Social indicará medidas adequadas a serem executadas.

Art. 47 - É obrigação do proprietário ou de quem estiver com a posse do imóvel, a execução das medidas indicadas, pela autoridade sanitária municipal competente, no prazo estipulado.

Art. 48 - É proibida a destinação, de forma direta, dos dejetos a rede de esgotos do município.

CAPÍTULO II

DO SISTEMA DE ESGOTOS

Art. 49 - Em uma edificação, a rede de esgoto de bacias sanitárias (vasos sanitários, mictórios e bidês) deverá ser conduzida de forma isolada e independente para um sistema que inclua no mínimo uma fossa séptica, seguindo após, até o sumidouro.

§ 1º - O tamanho e tipo das fossas sépticas deverão seguir os parâmetros constantes em documento da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) intitulado “Construção e Instalação de Fossas Sépticas e Disposição dos Efluentes Finais” editado em março de 1982.

§ 2º - Para facilitar a inspeção e a retirada do lodo, as fossas sépticas deverão ter suas tampas de inspeção expostas ao nível do solo, ou protegidas por uma tampa secundária, devendo serem ambas hermeticamente fechadas.

§ 3º - O sumidouro é um poço destinado a receber o efluente da fossa séptica e facilitar a sua infiltração subterrânea, podendo ser sem enchimento ou com enchimento (segundo instruções da ABNT).

Art. 50 - A rede de esgotos oriundas de cozinha, lavanderia, chuveiro, banheira, lavatório e ralo de piso interno deverá ser conduzida para um sistema que inclua uma caixa de gordura para o esgoto oriundo da cozinha e uma caixa de gordura para o esgoto oriundo da lavanderia; destas ser direcionada para a fossa séptica independente da rede descrita no Art. nº 49 direcionando-se então, para o sumidouro.

Art. 51 - Na impossibilidade de ser realizado o que consta nos artigos 49 e 50 desta lei, causado pela existência de um sistema de esgotos unificados, o qual não possa ser modificado, a rede de esgotos deverá incluir caixas de gordura, se possível, como consta no artigo 50 e, unindo-se todos os esgotos, direcionar para um sistema que inclua a passagem por duas fossas sépticas colocadas sequencialmente (em série), seguindo daí para o poço sumidouro.

Art. 52 - Não devem ser lançadas águas pluviais às fossas sépticas.

Art. 53 - Os despejos que apresentarem condições prejudiciais ao bom funcionamento das fossas sépticas ou elevado índice de contaminação são objeto de estudo especial, a ser submetido à autoridade competente, enquanto não houver normativo especial para o assunto.

Art. 54 - A disposição através de sumidouros pode ser feita quando o solo for suficientemente permeável e quando não poluírem mananciais de água das proximidades.

Art. 55 - As caixas de sedimentação (fossas sépticas e caixas de gorduras) deverão ser inspecionadas no período de 6 (seis) em 6 (seis) meses devendo serem totalmente limpas por ocasião desta inspeção.

Parágrafo único - No caso de abatedouros, indústrias de embutidos e indústrias de beneficiamento do leite, estas caixas de sedimentação deverão ser inspecionadas e limpas de acordo com a determinação do SIMMAR, não devendo nunca ser superior ao período de 6 meses.

CAPÍTULO III

DAS ÁGUAS PLUVIAIS E OUTROS MANANCIAIS DE ÁGUA



Art. 56 - Todas as edificações ou terrenos sem construções deverão apresentar sistema de captação da água pluvial, fazendo com que estas águas não causem problemas destrutivos como é o caso das erosões ou até mesmo causem incômodo para os proprietários de outras edificações ou terrenos.

Art. 57 - A água da chuva, que for captada, deverá ser conduzida até a rede de esgoto pluvial por meio de tubulações, bem como poderá ser dispersada nos limites da propriedade, sem causar danos as propriedades vizinhas.

Parágrafo único - Os Condutores de água pluvial não podem ser dirigidos de forma a desagüarem em passeios públicos, bem como não podem estar dimensionados de forma que os seus terminais de saída fiquem longe da superfície do terreno, ou até mesmo de forma que cause desconforto aos pedestres e veículos que pelo local passarem.

Art. 58 - As vertentes ou poços de captação de água deverão ser identificadas e protegidas segundo as normas técnicas e, se for o caso de destinação, encaminhadas para a rede de esgoto pluvial existente por meio de drenos ou tubulações.

Art. 59 - O proprietário de um terreno ou edificação, deverá permitir a passagem pela sua propriedade do sistema de esgoto pluvial proveniente de rede municipal ou de um proprietário vizinho, desde que seja a única forma ou a mais viável e sendo ressarcido de todos danos que possam surgir.

§ 1º - O ressarcimento deverá ser sempre que possível, através do restabelecimento das condições anteriormente encontradas, patrocinadas pelo causador, podendo até, se for acordado previamente, haver a indenização em valores financeiros.

§ 2º - A simples passagem da rede de esgoto pluvial em um terreno ou propriedade, não poderá ser motivo de indenização ao proprietário, embora fique o proprietário da rede sempre na responsabilidade de patrocinar as modificações cabíveis em função de modificações que possam surgir por parte do proprietário do terreno por onde passa a referida rede.

§ 3º - Em função da existência desta rede de esgoto pluvial passando por um terreno ou edificação, o proprietário destes deverá, quando for o caso, adequar possíveis alterações em sua propriedade no sentido de que não venha a inviabilizar a passagem da referida rede.

CAPÍTULO IV

DAS ÁGUAS DE ABASTECIMENTO

Art. 60 – Toda a propriedade urbana, para receber o “habite-se”, deverá mostrar que já possui instalada entrada de rede pública de abastecimento de água.

Art. 61 – Quando houver casos de existência de poços artesianos ou similares onde o uso da água for para abastecer mais de um núcleo familiar, deverá existir um sistema de tratamento próprio para esta água, tornando-a potável em iguais níveis ao da rede pública de abastecimento.

§ 1º - Neste artigo estão incluídos os hotéis, motéis, pousadas, albergues ou outros tipos de habitação onde podem se alojar, freqüentemente, pessoas de famílias diferentes.

§ 2º – Para a adição de produtos desinfetantes da água a ser usada na maneira descrita neste artigo, o sistema adotado deverá ser do tipo de adição por passagem, ou seja, a água, após ser captada da fonte e filtrada, se houver necessidade, e antes de chegar ao depósito, deverá passar por um aparelho que adicionará, segundo as normas, a substância química recomendada para a finalidade de desinfecção.

Art. 62 – Os poços de captação de água ou vertentes que existirem dentro de uma propriedade deverão estar protegidos de qualquer tipo de agressão poluidora para as águas neles presentes.

Art. 63 – Quando o uso da água captada fora da rede pública for para a ingestão, o preparo da alimentação ou para higienização, está deverá passar pelo processo de desinfecção e de filtragem, se houver necessidade, nos métodos preconizados pela companhia de saneamento público do município.



§ 1º - Se, o uso se der por parte de hotéis, motéis, pousadas, albergues e outros tipos de habitação onde se alojam famílias diferentes, estes locais deverão realizar 01 (uma) análise química semanal de sua água, recolhida em ponto de saída localizado após o depósito e uma análise biológica a cada 6 meses, afim de se verificar a pureza, a potabilidade e a concentração de substâncias desinfetantes, devendo o laudo da análise ser enviado para o departamento de Vigilância Sanitária Municipal.

§ 2º - O laudo mencionado no parágrafo anterior, deverá ser de responsabilidade de firma ou pessoa habilitada legalmente para o referido trabalho, devendo constar neste laudo, a assinatura e carimbo do responsável pela informação dos dados.

Art. 64 – Todos os depósitos de água para abastecimento como caixas d'água, cisternas e similares, deverão serem limpos, no mínimo, a cada 6 meses.

Art. 65 – As águas de piscinas de locais públicos como balneários, hotéis, clubes e similares também deverão serem analisadas no mínimo uma vez por semana, ficando este laudo de posse do proprietário, podendo estar sujeito a ser requisitado a qualquer momento, pelo SIM.

CAPÍTULO V

DA LIMPEZA PÚBLICA E RESÍDUOS SÓLIDOS

SECÇÃO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 66 - Constituem atos lesivos à limpeza pública:

I. - Depositar ou lançar resíduos, de qualquer natureza, fora de recipientes apropriados em vias, calçadas, praças e demais logradouros públicos, causando danos à conservação da limpeza pública.

II. - Depositar, lançar ou atirar em quaisquer áreas públicas ou privadas, edificadas ou não, resíduos de qualquer natureza.

III. - Sujar logradouros ou vias públicas em decorrência de obras de poda, desmatamento ou obras de construção civil que possam causar prejuízos à limpeza pública ou ao meio ambiente pelos resíduos ou entulhos produzidos.

IV. - Depositar, lançar ou atirar em poços de captação de água, cursos de água ou às suas margens, resíduos de qualquer natureza que causem prejuízos a limpeza pública ou ao meio ambiente.

V. - Deixar terrenos da área urbana ou dos núcleos habitacionais serem tomados por matagal, não mantendo-os roçados e limpos.

VI. - Não manter o passeio (calçada) em frente a propriedade urbana ou de núcleos habitacionais limpo de resíduos sólidos ou não.

VII. - Não respeitar as normas técnicas que determinam a forma que deverão ser conduzidos os dejetos e resíduos sólidos gerados.

Art. 67 - A Administração Pública Municipal, juntamente com a comunidade organizada, desenvolverá uma política de ações diversas que visem a conscientização da população sobre a importância da adoção de hábitos corretos em relação à limpeza pública.

SECÇÃO II

DAS RESPONSABILIDADES



Art. 68 - Como regra geral, os resíduos sólidos devem ser acondicionados em embalagens apropriadas e depositadas em lixeiras individuais ou coletivas.

Art. 69 - É obrigatória a mais rigorosa higiene das habitações coletivas, casas comerciais, armazéns, mercados, trapiches, estabelecimentos de quaisquer natureza, terrenos, lugares e logradouros.

Art. 70 - Os mercados, supermercados, matadouros, açougues, peixarias e estabelecimentos similares deverão acondicionar os seus resíduos sólidos em embalagens apropriadas para este fim, dispondo em local preestabelecido para que seja feito o recolhimento.

Art. 71 - Os bares, restaurantes, lanchonetes, padarias e outros estabelecimentos de venda de alimentos para consumo imediato deverão estar munidos de recipientes de resíduos, colocados em locais visíveis e de fácil acesso ao usuário.

Art. 72 - Nas feiras, instaladas em vias ou logradouros públicos, onde haja a venda de gêneros alimentícios, produtos hortifrutigranjeiros ou outros produtos de interesse do ponto de vista do abastecimento público, é obrigatória a colocação de recipientes de recolhimento de lixo em local visível ao público, em uma quantidade de um recipiente por banca ou trapiche instalados.

Art. 73- Os vendedores ambulantes e veículos, destinados à venda de alimentos de consumo imediato, deverão ter recipiente de lixo nele fixados, ou colocados no solo, ao seu lado.

Art. 74 - Todas as empresas que comercializem agrotóxicos e produtos fito-sanitários terão responsabilidade sobre os resíduos por ele produzidos, seja em sua comercialização ou em seu manuseio.

Art. 75 - Os estabelecimentos geradores de resíduos sólidos de serviço de saúde devem, obrigatoriamente, às suas expensas, providenciar o destino adequado dos resíduos de acordo com as normas técnicas e ambientais existentes.

Art. 76 - Os terrenos da área urbana ou de núcleos habitacionais, com ou sem edificações, deverão ser mantidos roçados e limpos e o lixo orgânico produzido por estas ações deverão ser retirados do local ou acondicionados adequadamente no próprio terreno.

§ 1º - A retirada do lixo deverá ocorrer em dia determinado pelo serviço de limpeza pública.

§ 2º - Caso não ocorrer o que neste artigo está estabelecido, a Prefeitura Municipal contratará serviços de limpeza para o local e cobrará as custas adicionadas das multas pertinentes, se este for o caso.

Art. 77 - Os proprietários deverão manter os passeios de seus imóveis limpos de resíduos como: latas, plásticos, papéis, folhas, entulhos ou outros dejetos de qualquer natureza.

Art. 78 - Os fiscais da prefeitura, membros do quadro de funcionários da Secretaria Municipal de Saúde, Meio Ambiente e Bem-estar Social, policiais militares e civis, presidente das associações de moradores, presidente de sindicatos e outras associações em geral, são equiparados a agentes públicos a serviço da vigilância ambiental para fins de fiscalização.

Parágrafo único: Este processo de fiscalização poderá dar início a aplicações de várias ações como informação, sindicâncias, prazo para adequação e até aplicação de multas aos infratores do que nesta lei está estabelecido.

Art. 79 - Para cumprimento do disposto neste título, o poder executivo deverá realizar:

I. programas de limpeza pública, priorizando mutirões e dias de faxina no município;

II. campanhas educativas através dos meios de comunicação de massa;

III. palestras e visitas às escolas, promover mostras itinerantes, apresentar audiovisuais, editar folhetos e cartilhas explicativas;

IV. programas de informação, através da educação formal e informal, sobre materiais recicláveis e materiais biodegradáveis;



V. convênios com entidades públicas ou particulares objetivando a viabilização das disposições previstas neste artigo.

Art. 80 - O destino final dos resíduos sólidos gerados no município seguirá as normas técnicas e legais criadas por decreto-lei do executivo municipal, de acordo com a modalidade de destinação adotada para esta ação.

Art. 81 - O município, poderá terceirizar o serviço de limpeza pública, bem como o de recolhimento e destino final dos resíduos sólidos do município, através de concorrências públicas sendo que dela somente poderão participar pessoas jurídicas, de direito público ou privado, com ou sem fins lucrativos devidamente habilitadas.

TÍTULO VI

DA CRIAÇÃO DE ANIMAIS EM PERÍMETRO URBANO

Art. 82 - É proibido criar ou conservar animais de pequeno, médio e grande porte que, por sua espécie, qualidade e quantidade, possam ser causas de insalubridade ou de incômodo, dentro de áreas consideradas perímetro urbano no município, exceto animais considerados domésticos ou de estimação.

Parágrafo único: Para a finalidade desta lei, é considerado animal doméstico ou de estimação todo o animal que for criado sem o objetivo de uso como meio de transporte ou aproveitamento do mesmo ou de seus produtos como alimento e que não acarretem perigo eminente de causar ferimentos e/ou doenças.

Art. 83 - Os animais considerados domésticos deverão obedecer os limites da propriedade do detentor de posse do animal, salvo quando a passeio acompanhados do dono e os resíduos por ele produzidos são responsabilidade de seu proprietário.

Parágrafo único: Caso o animal, em sendo considerado doméstico, fizer parte de um grupo de animais em que se exija certas condições de criação dos mesmos, estas deverão ser cumpridas fielmente.

Art. 84 - A equipe de vigilância sanitária efetuará a apreensão dos animais, motivos de infração, caso o infrator, após ser notificado, não efetuar a retirada dos mesmos para local fora de perímetro urbano do município dentro dos prazos estipulados por ocasião da emissão do auto de infração.

§ 1º - Os prazos para retirada dos animais do perímetro urbano, nunca poderão ser superior a 120 dias, a partir da data da notificação.

§ 2º - Quando não retirados do perímetro urbano por seus proprietários, dentro do prazo estipulado no parágrafo anterior, os animais apreendidos serão levados a leilão.

§ 3º - Os valores apurados em leilão, após deduzido o valor da multa aplicada, serão depositados na conta do fundo municipal de assistência social podendo ser usado em qualquer ação relacionada com a assistência social do município.

§ 4º - À critério da autoridade sanitária competente, os animais apreendidos que não possuam valor comercial, poderão ser sacrificados ou abatidos se estiverem doentes, e não houver condições técnicas de recuperá-los.

Art. 85 - É proibido o cativeiro de animais considerados em extinção e proibidos pelo IBAMA.

Art. 86 - Salvo as disposições anteriormente expressas, fica a cargo do departamento de Vigilância Sanitária do município, ponderar e julgar sobre a definição de que um determinado espécime de animal possa ser considerado doméstico ou de estimação.

Art. 87 - Caberá ao departamento de Vigilância Sanitária municipal, receber e analisar possíveis denúncias de incômodo que determinado animal possa estar causando sendo que, assim ocorrendo os procedimentos deverão ser os seguintes:

I - Notificação ao proprietário do animal da denúncia recebida;



- II - Prazo de 48 horas para o proprietário se manifestar sobre o assunto;
- III – Emissão de Parecer decisório;
- IV – Execução da decisão tomada.

TÍTULO VII

DOS ALIMENTOS

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 88 - Todo produto alimentício deverá ser conservado ao abrigo de contaminação de qualquer natureza (física, química ou biológica) que possa produzir alterações indesejáveis ao produto, durante sua obtenção, embarque, transporte, estocagem e manipulação.

Art. 89 - Os animais abatidos, bem como os seus subprodutos, poderão ser comercializados apenas dentro dos limites do município, enquanto estiver somente sob inspeção sanitária municipal.

Parágrafo único - Fica ressalvada a competência da União, através do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária na inspeção e fiscalização de que trata esta lei quando a produção for destinada ao comércio interestadual ou internacional.

Art. 90 - Devido a instalação da inspeção, os produtos de origem animal em natureza, ou seus derivados deverão ser colocados em comércio com padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como, de acordo com o código do consumidor.

Parágrafo único - Os estabelecimentos registrados no SIMMAR ficam sujeitos às obrigações contidas no art. 102, itens 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 do Decreto Federal nº 30.691, de 29/03/1952, alterado pelo Decreto Federal nº 1.255, de 25/06/1962.

Art. 91 - Os estabelecimentos registrados que adquirirem produtos de origem animal para beneficiar, manipular, industrializar ou armazenar, deverão manter livro especial de registro de entrada e saída, constando obrigatoriamente a natureza e a procedência das mercadorias.

Art. 92 - A inspeção industrial e sanitária de produtos alimentícios pelo SIMMAR abrange:

- I. A higiene geral do estabelecimento que manipule ou industrialize produtos alimentícios;
- II. A captação, canalização, depósito e tratamento e distribuição da água residual;
- III. O funcionamento de estabelecimento que industrialize e comercialize alimentos;
- IV. As fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação e depósito de todos os produtos alimentícios e suas matérias-primas;
- V. Exame ante-mortem e post-mortem dos animais que serão usados na alimentação;
- VI. A embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos;
- VII. A classificação de produtos e subprodutos;
- VIII. Exames microbiológicos, histológicos e físico-químicos das matérias-primas ou produtos;
- IX. Matérias-primas nas fontes produtoras e intermediários.

Parágrafo único - Todos os ingredientes, aditivos ou outros produtos que comporão qualquer tipo de massa alimentícia, deverão ter aprovação dos órgãos competentes Federal e/ou Estadual.

CAPÍTULO II

DAS CARNES, EMBUTIDOS E DERIVADOS



Art. 93 - O abate de animais para consumo ou para matéria prima, na fabricação de derivados, bem como no beneficiamento do leite no município de Marcelino Ramos, sob inspeção sanitária municipal, estarão sujeitos às seguintes condições:

I. O abate, a industrialização de carnes e do leite, só poderão ser realizados em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município e, se possível, na presença de técnico credenciado para a inspeção.

Parágrafo único - No que se refere este inciso acima descrito, significa afirmar que o estabelecimento terá livre trânsito dependendo do registro que possuir, ou seja, se registrado na União terá trânsito em todo o País, se registrado no Estado terá trânsito em âmbito estadual e o registrado no Município terá trânsito Municipal ou em municípios conveniados.

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

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

IV. Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis, deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências, e da devida licença para trânsito emitida pelo SIMMAR ou órgão equivalente no âmbito estadual ou federal se este for o caso.

V. Quando a carne estiver “in natura” após procedimentos de abate, deverá ser submetida ao tratamento por frio já no próprio estabelecimento de origem.

Art. 94 - Entende-se por “embutido” todo o produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis curados ou não, condimentado, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório, tripa, bexiga ou outra membrana animal.

I. Os intestinos não podem ser utilizados na composição de produtos alimentícios, mas os de bovinos, suínos, ovinos e caprinos podem ser utilizados, como envoltório para embutidos.

II. § 2º - Para o aproveitamento do intestino é necessário que sejam devidamente raspados e lavados, considerando-se como processo usual de conservação a dessecação, a salga e outros processos aprovados pelo C.I.S.P.O.A. (Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal).

III. § 3º - Permite-se tratamento dos intestinos dos suínos e ovinos com solução de papaína ou por extratos pancreáticos, para que a ação enzimática destes produtos torne as tripas mais maleáveis, sendo que após este procedimento as tripas devem ser suficientemente lavadas para que se retire delas todo o produto empregado.

IV. As tripas destinadas a embutidos serão cuidadosamente inspecionadas, principalmente quanto à sua integridade e limpeza.

Parágrafo único - Devem ser condenadas as tripas, porções de tripas e esôfago quando infectados por parasitas que produzem nódulos, quando a sua limpeza deixe a desejar ou quando seu estado de conservação não for perfeito

Art. 95 - Podem ser ainda usadas para conter produtos cárneos as bexigas, o estômago de porco, desprovido de sua mucosa e a pele de porco devidamente depilada.

Art. 96 - No preparo de embutidos não submetidos a cozimento, é permitida a adição de água ou gelo na proporção de 3% (três por cento), calculados sobre o total dos componentes e com a finalidade de facilitar a trituração e homogeneização da massa.

Parágrafo único- No caso de embutidos cozidos (salsichas) a porcentagem de água ou gelo não deve ultrapassar 10% (dez por cento) e só é permitido quando produzido quando a água for potável.

Art. 97 - Os embutidos não podem conter mais do que 5% (cinco por cento) de amido ou fécula, adicionados para dar liga à massa.



Parágrafo único - As salsichas só poderão conter amido ou fécula na proporção máxima de 2% (dois por cento).

Art. 98 - Segundo o tipo de embutido e suas peculiaridades, podem ainda entrar em sua composições tendões e cartilagens.

Art. 99 - Entende-se por morcela o embutido contendo principalmente sangue, adicionado de toucinho moído ou não, condimentado e convenientemente cozido.

Art. 100 - A inspeção só permitirá o preparo de embutidos de sangue quando a matéria-prima seja colhida isoladamente de cada animal e em recipientes separados, rejeitando-se o sangue procedente dos que venham a ser considerados impróprios para o consumo.

Art. 101 - Permite-se o aproveitamento do plasma sangüíneo no preparo de embutidos, desde que obtidos em condições adequadas.

Art. 102 - É permitido dar um banho de parafina purificada e isenta de odores, de cera ou de misturas na membrana que envolve os embutidos desde que não prejudiquem o produto.

Art. 103 - Os embutidos serão considerados fraudados quando:

- a) forem empregadas carnes e matéria prima de qualidade ou em proporção diferente das constantes da fórmula aprovada;
- b) quando forem aplicados conservadores e corantes não permitidos;
- c) quando houver adição de água ou de gelo com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto e em proporções superiores às permitidas;
- d) quando forem adicionados tecidos inferiores.

Art. 104 - os embutidos serão considerados alterados e impróprios para o consumo quando:

- a) a superfície é úmida, pegajosa, exudando líquido;
- b) pela palpação se verifique partes ou áreas flácidas ou de consistência anormal;
- c) houver indícios de fermentação pútrida;
- d) a massa apresenta manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade;
- e) a gordura está rançosa;
- f) o envoltório está perfurado por parasitas que atingiram também a massa;
- g) verifica-se a presença de odor e sabor estranhos, anormais;
- h) constata-se germes paragênicos;
- i) manipulado em más condições de higiene, traduzidos pela presença de E. Colli típica.

Art. 105 - Entende-se por “salgados” produtos preparados com carnes ou órgãos comestíveis, passados pelo sal ou mistura de sal, açúcar, nitratos, nitritos e condimentos, como agentes de conservação e caracterização organolépticas.

Art. 106 - Entende-se por “defumados” os produtos que, após o processo de cura, são submetidos à defumação (do tipo quente ou fria), para dar cheiro e sabor característicos, além do maior prazo de vida comercial.

Parágrafo único - A defumação deve ser feita em estufas construídas para essa finalidade e realizadas coma queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

Art. 107 - Entende-se por “Bacon” ou por “Barriga Defumada” o corte da parede torácica abdominal do porco, que vai do externo ao púbis, com ou sem costeletas, com seus músculos, tecido adiposo e pele, convenientemente curado e defumado.

Art. 108 - Entende-se por “Charque” a carne bovina salgada e dessecada.

Parágrafo único – Quando a carne não for bovina, deve-se fazer constar a espécie de procedência depois da designação “Charque”.



CAPÍTULO III

DOS PRODUTOS GORDUROSOS COMESTÍVEIS

Art. 109 - Entende-se por gordura bovina o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos de bovinos, tanto cavitários (vísceras mesentérica, mediastinal, pré-renal e pélvica) como de cobertura, previamente lavadas e que se enquadrem nas seguintes especificações:

- a) - Ponto de fusão final entre 49°C e 51°C.
- b) - Acidez na fábrica de 2 ml de soluto alcalino normal em 100mg de gordura.

Art. 110 - Esses produtos devem satisfazer as seguintes especificações:

- a) - Ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor;
- b) - Isento de manchas amareladas ou coágulos sangüíneos;
- c) - Apresentação comercial em embalagens que os proteja de contato com substâncias estranhas e de contaminação;
- d) - Umidade e resíduo até 1% (um por cento).

Parágrafo único - Somente pela extração de estearina (por prensagem ou outro processo aprovado pelo D.I.P.O.A.) o produto definido neste artigo pode ser destinado a fins comestíveis.

Art. 111 - Considera-se “Banha” o produto final da fusão de tecidos adiposos frescos de suínos.

Art. 112 - É proibido, na fábrica de banha, o emprego de ossos da cabeça, órgão de cavidades torácicas e abdominais, de gorduras rançosas ou com outros defeitos, de restos de produtos tratados por via úmida, de amígdalas, de pálpebras, de gorduras de raspagem, de retenção dos filetes ou semelhantes, sendo também proibido o aproveitamento de carcaças e parte de carcaça condenadas pelo SIM. Os tecidos adiposos devem estar razoavelmente isentos de tecidos musculares e de sangue.

Art. 113 - A Banha deverá satisfazer as seguintes especificações:

- a) - cor branca ou branco-creme;
- b) - Inodora ou odor semelhante ao torresmo;
- c) - textura homogênea ou ligeiramente granulada;
- d) - umidade e resíduo de no máximo 1% (um por cento);
- e) - acidez no estabelecimento produtor de 1ml (um mililitro) em soluto alcalino normal por cento no máximo;
- f) - ausência de ranço (kreis).

Art. 114 - A matéria prima destinada ao preparo da banha, quando não trabalhada no mesmo dia do abate dos animais, deverá ser mantida em câmaras frias até a sua fusão.

Parágrafo único - Em todos os casos a matéria prima deverá ser previamente lavada.

Art. 115 - É permitido o emprego de antioxidante na banha desde que aprovado pelo D.I.P.O.A. e mediante declaração nos respectivos rótulos.

Art. 116 - Entende-se por “Toucinho Fresco” o panículo adiposo dos suínos ainda com pele.

§ 1º - Quando submetido a frigorificação será designado “Toucinho Frigorificado”.

§ 2º - Quando tratado pelo sal (cloreto de sódio) apresentando incisões mais ou menos profundas na sua camada gordurosa, será denominado “Toucinho Salgado”.

CAPÍTULO IV

DO LEITE E SEUS DERIVADOS

SECÇÃO I



ASPECTOS GERAIS

Art. 117 - A inspeção de leite e seus derivados abrangem:

I - O estado sanitário do rebanho, o local da ordenha, o ordenhador, o material utilizado na ordenha, o acondicionamento, a conservação e o transporte;

II - As matérias primas e seus beneficiamentos até a expedição nas agroindústrias, postos de leite e derivados e nos estabelecimentos industriais;

III - Locais que comercializem leite e seus subprodutos.

SECÇÃO II

DOS QUEIJOS

Art. 118 - Entende-se por “Queijo” o produto obtido do leite integral, padronizado, magro ou desnatado, coagulado normal ou artificialmente, adicionado ou não de substâncias permitidas e submetido às manipulações necessárias para a formação das características próprias.

Art. 119 - Para fins de padronização, os queijos são classificados, tendo por base a consistência, a porcentagem de gordura no extrato seco total e a qualidade e processo de fabricação.

Art. 120 - Quanto à consistência, os queijos são classificados em moles, semi-duros e duros.

I. Os queijos moles e semi-duros, podem ser:

- a) frescos: quando não sofrem processo de cura;
- b) maturados: quando forem submetidos a processo de cura seguindo a técnica própria do tipo de queijo que se está produzindo.

Art. 121 - Requeijão é o produto obtido pela fusão de misturas de creme com massa e coalhada, dessorada e lavada, devendo apresentar:

- a) formato cilíndrico ou retangular;
- b) crosta nítida, fina e de cor branco-creme;
- c) consistência mole e homogênea;
- d) textura fechada ou com “olhos em cabeça de alfinete”.

Art. 122 - Os queijos, qualquer que sejam os seus formatos, devem ter especificados no rótulo:

- a) Tipo do queijo;
- b) Data de fabricação;
- c) Nome do proprietário;
- d) Peso do produto.

Art. 123 - É permitido o emprego de nitrato de sódio até o limite de 0,05 g (cinco centigramas) por cento de leite, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, fermentos ou cultura de mofos próprios, bem como especiarias e outras substâncias vegetais inócuas, que tenham sido aprovadas pelo SIM.

Art. 124 - São corantes permitidos, além dos aprovados pelo C.I.S.P.O.A.:

- a) para a massa: urucum e cúrcuma;
- b) para crosta: carmin em solução amoniaca, tornassol e nova coccina.

Art. 125 - Considera-se “data de fabricação”:

- a) dos queijos frescos, fundidos e requeijão: o dia da sua elaboração;
- b) dos queijos maturados: o dia do término da prensagem ou retirada da forma;



Art. 126 - Desde o transporte até o momento do consumo, o queijo deve apresentar-se envolvido em papel impermeável, celofane, apergaminhado, parafinado ou metálico.

§ 1º - É proibido, para qualquer tipo de queijo, ser embalado em palha de milho, folhas de vegetais, papel permeável e outras julgadas impróprias.

§ 2º - Queijos duros podem ser expostos à venda sem embalagem, desde que apresentem a crosta devidamente revestida e estejam rotulados.

§ 3º - No transporte, os queijos devem ser acondicionados em caixas de madeira ou similares, que ofereçam proteção quanto à deformação e a contaminação do produto.

Art. 127 - É considerado impróprio para o consumo, todo o queijo que:

- a) Contenha substâncias conservadoras não permitidas ou nocivas à saúde;
- b) Apresente, na massa ou na crosta, parasitas detritos ou sujidades;
- c) Esteja contaminado por germes patogênicos;
- d) Apresente caracteres organolépticos anormais, de qualquer natureza desagradáveis;
- e) Queijos defeituosos.

CAPÍTULO IV

DOS OVOS EM NATUREZA

Art. 128 - A fiscalização municipal incidirá sobre os estrepastos de ovos, veículos que transportam ovos e as fábricas de conservas de ovos.

§ 1º - Entende-se por Entrepasto de Ovos todo o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização.

§ 2º - Entende-se por Fábrica de Conserva de Ovos, todo o estabelecimento destinado ao recebimento e industrialização de ovos.

Art. 129 - Só podem ser expostos ao consumo público, ovos frescos ou conservados.

Art. 130 - Pela simples designação "ovos" entendem-se ovos de galinha e os demais serão acompanhados de designação da espécie de que procedeu.

Art. 131 - A inspeção incidirá sobre as seguintes características:

- a) Verificação das condições de embalagem, tendo em vista a sua limpeza, sendo que todos os recipientes destinados a embalagem de ovos julgados em mau estado ou impróprios, devem ser apreendidos e inutilizados;
- b) A apreciação geral do estado de limpeza, integridade da casca e a presença de mau cheiro por ovos;
- c) Existindo uma exigência de mercado pode-se passar a exigir uma classificação dos ovos;

Art. 132 - São considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentem:

- a) Alteração da gema e da clara (gema à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue, presença de embrião, com mancha orbitária, ou em estado adiantado de desenvolvimento);
- b) Mumificação (ovo seco);
- c) Podridão, vermelha, negra ou branca;
- d) Presença de fungos (externa ou internamente);
- e) Cor, odor e sabor anormais;
- f) Ovos infectados, sujos externamente, com esterco, ou substâncias que possam transmitir odores ou sabores estranhos ou que possam infectar estes ovos;
- g) Rompimento da casca, com seu conteúdo entrando em contato com o a embalagem;



- h) Quando contenha substâncias tóxicas;
- i) Quando provenham de locais (aviários, granjas ou propriedades) com zoonoses comprovadas que possam ser vinculadas pelos ovos e sejam prejudiciais à saúde humana,

CAPÍTULO V

DO MEL, CERA DE ABELHA E DERIVADOS

Art. 133 - Os estabelecimentos destinados ao mel e à cera de abelha são classificados em:

I. Apiários - que é todo o estabelecimento destinado à produção, podendo dispor de instalações e equipamentos destinados ao processamento e classificação do mel e seus derivados.

II. Entrepasto de mel e cera de abelha - que é todo o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e da cera de abelha.

CAPÍTULO VI

DOS PESCADOS E DERIVADOS

Art. 134 - A fiscalização dos produtos de pescado e seus derivados se dará nos entrepostos de pescado e nas fábricas de conserva de pescados e derivados.

§ 1º Entrepasto de pescado é todo estabelecimento que receba, manipule, realize a frigorificação e distribuição do pescado.

§ 2º - Fábrica de conserva de pescado e derivado é todo estabelecimento que receba e industrialize o pescado de qualquer forma com o aproveitamento integral dos subprodutos não-comestíveis.

CAPÍTULO VII

DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE

Art. 135 - Permitir o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria.

§ 1º - O espaço de tempo para sangria nunca deve ser inferior a 3 (três) minutos e esta deve ser sempre realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores.

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

Art. 136 - Em suínos, depilar e raspar, logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperatura e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes de 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. 137 - Eviscerar, sob as vistas de funcionários do SIMMAR em local 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 pendurados nos trilhos, nos intervalos de trabalho.

Art. 138 - Executar os trabalhos de evisceração com todo o cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças, provocadas por operações imperfeitas, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.



Art. 139 - Marcar a cabeça e as vísceras do animal, quando estes forem destacados de sua posição, para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente.

CAPÍTULO VIII

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

Art. 140 - Com relação a inspeção “ante-mortem”, cumprir no que couber o disposto nos artigos 106, 107, 108 e 109 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitário dos Produtos de Origem Animal (R.I.I.S.P.O.A.) aprovado pelo Decreto nº 30.691/52 de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto nº 1.255 de 25 de junho de 1962.

Art. 141 - Cumprir, no que se refere à inspeção “post-mortem”, o disposto nos artigos 147 a 198 inclusive e 204 a 242, do regulamento citado no Art. 140.

Art. 142 - Cumprir, no que se refere à matança de emergência, o disposto nos artigos 130 a 134 do regulamento citado no Art. 140.

Art. 143 - Cumprir, no que se refere à inspeção de leite e derivados, o disposto nos artigos 475 a 705 do regulamento citado no Art. 140.

Art. 144 - Considerar, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras o previsto nos Artigos 141, 142 e 143, as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras, apenas nos casos em que houver condições para tal.

Art. 145 - 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, independentemente de sua utilização.

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

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

§ 3º - Caberá ao SIMMAR, adotar critérios para o funcionamento das graxarias industriais.

TÍTULO VIII

DAS INSTALAÇÕES E UTENSÍLIOS

Art. 146 - Para aprovação, os estabelecimentos devem ter as seguintes condições básicas:

I. Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades do estabelecimento;

II. Possuir pisos de material impermeável, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais e permitir uma fácil lavagem e desinfecção;

III. Ter paredes lisas impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção com cantos arredondados e os para-ventos de aberturas deverão ser chanfrados;

IV. Possuir forro de material resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e ser de fácil lavagem e desinfecção.



Parágrafo único: os estabelecimentos de manipulação de produtos de origem animal poderão ser dispensado de forro nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, roedores, pássaros, calor em demasia, umidade externa e assegurar uma perfeita higienização;

V. Dispor de dependências suficientemente amplas para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, respeitadas as finalidades a que se destina;

VI. Dispor, se for o caso, de mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência inoxidável, para a manipulação de matérias-primas e produtos, e que permitam uma fácil lavagem e desinfecção;

VII. Dispor de dependências, quando necessário, como oficina, depósito e escritório da administração do estabelecimento, inclusive para o pessoal de serviços de inspeção sanitária, separadas do corpo industrial;

VIII. Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes constituídos por material impermeável, de superfície lisa e de fácil lavagem e desinfecção;

IX. Dispor de rede de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, as necessidades do trabalho;

Parágrafo único: é muito importante cuidar a qualidade da água, sendo que a mesma tem que ser potável, clorada, de fonte drenada ou poço artesiano, sendo exigida a análise química e biológica da água para o funcionamento das agroindústrias.

X. Dispor de rede de esgoto, em todas as dependências que se fizer necessária, com dispositivo adequado, ligados a tubos coletores e destes ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para a retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, de dispositivos para a depuração artificial, que evitem refluxo de odores, líquidos e entrada de roedores, insetos e outros animais, bem como de sistema adequado de tratamento de resíduos e afluentes compatíveis com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente,

XI. 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;

XII. Dispor, quando necessário, de instalações ou equipamentos de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;

XIII. Dispor de equipamentos necessários e adequados aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial e facilidade de higienização, inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos não-comestíveis;

XIV. Dispor de depósito para a guarda de ingredientes, embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais;

XV. Dispor, segundo a classificação do estabelecimento, de equipamentos adequados de esterilização, desinfecção, plataformas, mesas, cadeiras, camas, carros, estrados, caixas, pias, etc.

XVI. Não será permitida a utilização de qualquer dependência incorporada ao estabelecimento como residência.

Parágrafo único: É considerada fora do estabelecimento toda a dependência que não tiver nenhuma forma de comunicação direta com o mesmo.

Art. 147 - As instalações destinadas ao abate de animais e industrialização dos produtos resultantes, deverão, para funcionar, preencher, sob inspeção sanitária municipal, os seguintes requisitos:

I. O que dita o Art. 146, no que lhe confere, pela sua classificação;

II. Ser localizado em área suburbana ou rural distante de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza;



III. Localizar-se em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo 05 (cinco) metros, de mananciais de água no mínimo 200 metros lineares 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 anteriormente.

IV. Dispor de plataforma coberta para a recepção de animais de pequeno porte (aves e coelhos), protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares;

V. Dispor de dependências exclusivas para as operações de escaldagem e depenagem no caso de aves ou de esfolagem para os coelhos;

VI. 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 cm (setenta e cinco centímetros) do piso, no caso de esfolagem aérea;

Parágrafo único - A juízo do SIMMAR, será aceita a esfolagem em cama, desde que sejam atendidas as exigências higiênicas sanitárias mínimas.

VII. Dispor de currais, pocilgas cobertas e/ou apriscos com pisos pavimentados, apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos, bebedouros para os animais e de pontos de água com suficiente pressão para a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte;

VIII. 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 e outros animais indesejáveis ao local, sendo imprescindível que se tenha proteção principalmente contra roedores;

IX. Dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis;

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

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

XII. Dispor de abastecimento de água potável para atender suficientemente às necessidades de trabalho, tomando-se como referência os seguintes parâmetros:

- 800 (oitocentos) litros de água por bovino;
- 500 (quinhentos) litros de água por suíno;
- 200 (duzentos) litros de água por ovino ou caprino;
- 30 (trinta) litros de água por ave;
- 06 (seis) litros de água por litro de leite industrializado.

XIII. Dispor de água quente para uso diverso e suficiente às necessidades do estabelecimento;

XIV. Dispor nos acessos ao interior do estabelecimento de pias e lavadouros de botas;

Art. 148 - As instalações para a industrialização do leite e de seus derivados deverão preencher os seguintes requisitos:

I. O que dita o art. 146, no que lhe confere, pela sua classificação;

III. Dispor de local próprio para a fabricação dos produtos, segundo critério do projeto técnico.



Art. 149 - As instalações para a industrialização de ovos e derivados deverão preencher os seguintes requisitos:

- I. O que dita o art. 146, no que lhe confere, pela sua classificação;
- II. No caso de entreposto de ovos, dispor de sala para recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e armazenagem para distribuição de ovos em natureza;
- III. No caso de fábrica de conserva ou outros produtos à base de ovos, dispor de sala para recebimento e a industrialização dos ovos.

Art. 150 - As instalações para a industrialização do mel, cera de abelhas e derivados deverão preencher os seguintes requisitos:

- I. O que dita o art. 146, no que lhe confere, pela sua classificação;
- II. Dispor de dependência de recebimento;
- III. Dispor de dependência de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

Art. 151 - As instalações de pescado e derivados deverão preencher os seguintes requisitos:

- I. O que dita o art. 146, no que lhe confere, pela sua classificação;
- II. Os estabelecimentos destinados à estocagem de pescado frigorífico devem dispor de câmara frigorífica adequada ao armazenamento dos produtos aos quais se destina;
- III. Os estabelecimentos que recebam, manipulem, industrializem e comercializem pescado resfriado e congelado para o consumo humano sob qualquer forma, devem dispor de:
 - a) Dependências, instalações e equipamentos para a recepção, seleção, inspeção, industrialização, armazenagem e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;
 - b) Instalações para o fabrico e armazenamento de gelo, podendo essa exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária;
 - c) Separação física adequada entre as áreas de recebimento de matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação;
 - d) Equipamentos adequados à hipercloração da água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;
 - e) Instalações e equipamentos adequados à colheita e ao transporte dos resíduos de pescado, resultante do processamento industrial, para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;
 - f) Instalações e equipamentos para o aproveitamento dos resíduos de pescado resultantes do processamento em subprodutos não-comestíveis, podendo, em certos casos, ser dispensada esta exigência, permitindo-se o encaminhamento dos resíduos ao estabelecimento dotado de instalações e equipamentos próprios para este fim, cujo transporte deverá ser realizado em veículos adequados;
 - g) Câmara de espera para o armazenamento do pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;
 - h) Equipamento adequado à lavagem e higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas e outros utensílios usados para acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;
 - i) Instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados;



j) Câmaras frias em número e dimensões necessárias a estocagem, nos casos de elaboração de produtos curados de pescado, podendo em casos especiais ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento do pescado curado a estabelecimento dotado de instalações frigoríficas adequadas;

k) Depósito de sal, no caso de elaboração de produtos curados de pescado;

l) De laboratório para controle de qualidade de seus produtos, quando necessário.

Art. 152 - As instalações destinadas a fabricação e industrialização de produtos alimentícios, sob inspeção sanitária municipal, deverão apresentar os seguintes requisitos:

I. O que dita o art. 146, no que lhe confere, pela sua classificação;

II. sala específica para o preparo e beneficiamento dos produtos;

III. câmara frigorífica ou equivalente, sendo o caso.]

Art. 153 - As águas residuais oriundas dos processos de industrialização dos produtos deverão ser coletadas, transportadas e ter destino final através de instalações ou sistema de esgoto que satisfaçam, entre outras, as seguintes condições:

I - Permitir a coleta de todos os resíduos líquidos;

II - Impedir a poluição e conseqüente contaminação de mananciais de água (cursos de água, lagoas, açudes, poços de captação de água, lençol freático).

Art. 154 - A critério do SIMMAR, através de normas técnicas, poderão ser estabelecidas outras condições mínimas para a obtenção do registro municipal relativas às instalações previstas neste título.

TÍTULO IX

DA ROTULAGEM E DA CARIMBAGEM

Art. 155 - As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústria e/ou comércio do município ou ainda que estiver em trânsito, deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária de órgão federal, estadual ou municipal, devidamente identificados por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes, ou seja, estar em conformidade com o regulamento de inspeção federal ou estadual.

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

Art. 156 - Qualquer produto derivado de carnes ou do leite, deverá ter sua formulação e rotulagem aprovados previamente pelo SIMMAR.

Parágrafo único - Todos os produtos elaborados serão devidamente rotulados e/ou carimbados conforme as determinações do SIMMAR.

Art. 157 - As carcaças, suas partes e cortes estando armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por carimbo, cujo modelo será definido e fornecido pelo SIMMAR.

§ 1º - Os carimbos conterão obrigatoriamente a palavra "INSPECIONADO" o Número de Registro do estabelecimento e a sigla SIMMAR que representará o Serviço de Inspeção Municipal.

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

Art. 158 - Os modelos de carimbo serão oportunamente definidos pelo SIMMAR.



TÍTULO X

DA HIGIENE

Art. 159 - Todas as dependências e equipamentos industriais, comerciais, especialmente as que lidam com produtos alimentícios devem ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos de rotina, dando-se conveniente destino às águas servidas e residuais.

Art. 160 - Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário durante a manipulação e quando da saída de sanitários.

Art. 161 - Devem ser marcados distintamente todos os equipamentos e utensílios usados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados à produtos comestíveis e os destinados à produtos não comestíveis utilizando-se para tal as denominações “comestíveis”, “não-comestíveis” e “condenados”.

Parágrafo único - É proibido o acondicionamento de matérias-primas ou produtos destinados à alimentação humana em carrinhos e/ou recipientes que tenham servido a produtos não comestíveis.

Art. 162 - Lavar e desinfetar diária e convenientemente os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios utilizados pelas indústrias e comércio de produtos alimentícios, utilizando desinfetantes previamente aprovados pelos órgãos competentes.

Art. 163 - Todos os estabelecimentos controlados pelo SIMMAR, devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas e qualquer outro inseto além de ratos, camundongos, cães, gatos e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao uso de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante autorização do SIMMAR.

Art. 164 - É indispensável o uso, para quem manipule produtos destinados à alimentação humana, de uniforme de cor predominantemente branca, de protetores de cabeça (gorros ou capacetes) e calçados (botas ou similares) de acordo com função que é exercida, mantidos convenientemente limpos.

Art. 165 - Nos estabelecimentos de beneficiamento e industrialização de produtos de origem animal é proibido que o pessoal faça suas refeições nas dependências de trabalho, bem como, que deposite produtos, objetos e materiais estranhos à finalidade da dependência, que guarde roupas de qualquer natureza ou ainda que se fume, ingira bebida alcoólica, cuspa ou esscarre nestas dependências.

Art. 166 - À critério do SIMMAR, far-se-á raspagem, pintura e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 167 - É imprescindível a lavagem e a desinfecção, tantas vezes quantas forem necessárias de pisos, paredes, cercas, currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para a guarda e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de qualquer outra instalação julgadas necessárias pelo SIMMAR.

Art. 168 - É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira ou de qualquer outro utensílio que possa causar danos à manipulação, estocagem, e transporte de matérias primas e de produtos usados na alimentação humana.

Parágrafo único - Para a manipulação, estocagem e transporte de produtos alimentícios só é permitido o uso de recipiente de plástico ou inoxidável.

Art. 169 - A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade.

Art. 170 - Os recipientes que se destinam ao acondicionamento de produtos alimentícios devem ser previamente inspecionados, rejeitando-se os que forem julgados sem condições de uso.

Art. 171 - Não é permitida a guarda de materiais estranhos ao local nos depósitos de produtos, na expedição, nas salas de matança e seus anexos.

Art. 172 - Não é permitida a utilização como residência, de dependências que são utilizadas ou que façam parte diretamente do setor de beneficiamento de produtos.



TÍTULO XI

DAS IRREGULARIDADES, INFRAÇÕES, PENALIDADES E DO PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I

DAS IRREGULARIDADES E INFRAÇÕES

Art. 173 - As infrações às normas sanitárias regem-se pelas disposições desta Lei, salvo determinação legal expressa, sem prejuízo das sanções penais cabíveis.

Art. 174 - Considera-se infração a desobediência ou a inobservância ao disposto nesta ou em outras Leis, em Decretos, em Decretos-Lei, em Normas Técnicas e em outras que, por qualquer forma, se destinam à promoção, prevenção, proteção, preservação e recuperação da Saúde.

Art. 175 - Responde pela infração quem por ação ou omissão lhe deu causa ou que concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

Art. 176 - As infrações às normas previstas nesta lei, pelos proprietários ou locatários de imóveis, serão punidas com as seguintes penalidades, sem prejuízo das sanções penais cabíveis:

I. Advertência, quando se verificar pela primeira vez a ocorrência de uma irregularidade, o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II. Multa, quando a irregularidade não for sanada no período estabelecido constante no auto de advertência, ou quando houver reincidência variando de valores segundo a gravidade da irregularidade.

III. Apreensão ou inutilização das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ou as que sofreram adulteração;

IV. Suspensão, impedimento ou interdição, temporária ou definitiva de estabelecimentos, que causarem riscos ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, no caso de embarço de ação fiscalizadora; ou quando a infração consistir na falsificação ou adulteração de produtos.

Art. 177 - Para a aplicação das penalidades, a infração será, a critério da autoridade sanitária, classificada em leve, grave ou gravíssima, levando-se em conta:

- a) a maior ou menor gravidade da infração;
- b) as circunstâncias atenuantes ou agravantes;
- c) os antecedentes do infrator com relação às disposições desta Lei e de outras Leis e demais normas complementares.

Art. 178 - Para os efeitos da presente Lei, ficará caracterizada a reincidência, quando o infrator cometer nova infração do mesmo tipo ou permanecer em infração continuada, após decisão definitiva, na esfera administrativa, de processo que lhe tenha imposto penalidade.

Art. 179 - Observadas as particularidades para a lavratura de cada termo, as intimações, notificações, autos de imposição de penalidades previstas nesta Lei e de outras medidas sanitárias, serão impressos, imprimidos ou datilografados, contendo os requisitos necessários à identificação do infrator, da infração e da medida sanitária aplicada.

Art. 180 - Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado das medidas previstas no Art. anterior, este deverá ser cientificado por meio de publicação na Imprensa Oficial ou em jornal de circulação local.

Parágrafo único - Quando o autuado for analfabeto ou incapacitado para assinar o auto competente, este deverá ser assinado a rogo; em caso de recusa por parte do autuado, a autoridade fará constar do auto tal circunstância, comprovando o fato com a assinatura, se possível, de 02 (duas) testemunhas.



Art. 181 - São infrações de natureza sanitária:

- I. Obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades competentes no exercício de suas funções com o uso de artifícios, artil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.
Pena: Advertência ou multa de 44 até 390 UFIRS, interdição temporária ou definitiva;
- II. Deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medida sanitária, que visa à prevenção e disseminação de doença transmissível, à preservação e à manutenção da saúde, e a transgressão a outras exigências desta Lei para as quais tenha sido cominada penalidade específica.
Pena: Advertência, multa de 44 até 1.300 UFIRS, apreensão, inutilização, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento do registro, licenciamento;
- III. Deixar de notificar, de acordo com as normas legais ou regulamentares vigentes, doença do homem ou zoonose transmissível ao homem.
Pena: Advertência ou multa de 44 até 390 UFIRS;
- IV. Impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas às doenças transmissíveis e ao sacrifício de animais domésticos considerados perigosos pelas autoridades sanitárias.
Pena: Advertência ou multa de 520 até 780 UFIRS;
- V. Opor-se à exigência de provas imunológicas ou à sua execução pelas autoridades sanitárias.
Pena: Advertência ou multa de 44 a 390 UFIRS;
- VI. Admitir, permitir ou executar atividades que envolvam a fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito para venda, distribuição ou venda de alimentos, matéria-prima alimentar, alimento "in natura", aditivos intencionais, sem estar devidamente autorizado através do Alvará Sanitário ou por Licenças Provisórias ou Especiais da autoridade sanitária correspondente.
Pena: Advertência ou multa de 44 até 390 UFIRS;
- VII. Contrariar normas legais pertinentes a construção, instalação ou funcionamento de laboratórios industriais, farmacêuticos ou quaisquer outros estabelecimentos industriais, agrícolas, comerciais, hospitalares e congêneres, bem como o controle da poluição das águas, do ar, do solo e das radiações que interessem à medicina e à saúde pública,
Pena: multa de 910 até 1.300 UFIRS, interdição temporária ou definitiva do estabelecimento, ou intervenção conforme o caso;
- VIII. Inobservar as exigências de normas legais pertinentes a construções, reconstruções, reformas, loteamentos, abastecimento domiciliário de água, esgoto domiciliar, habitações em geral, coletivas ou isoladas, hortas, jardins e terrenos baldios, escolas, locais de diversão coletiva e de reuniões, necrotérios, capela mortuárias, cemitérios, estábulos e coqueiras, saneamento urbano e rural em todas as suas formas, controle de ruídos e seus incômodos, bem como tudo o que contrarie a legislação referente à imóveis em geral e sua utilização.
Pena: advertência ou multa de 44 até 390 UFIRS ou interdição parcial ou total, temporária ou definitiva do estabelecimento ou atividade;
- IX. O não cumprimento de medidas, formalidades e outras exigências sanitárias pelas empresas de transportes, seus agentes e consignatários, comandantes ou responsáveis diretos de embarcações, aeronaves e veículos terrestres.
Pena: multa de 520 até 1.300 UFIRS, interdição ou impedimento temporário ou definitivo.
- X. Exercer sem habilitação ou autorização legal, ainda que a título gratuito, a medicina, odontologia, farmácia química, enfermagem e as funções de auxiliar de enfermagem, nutricionista, obstetriz, protético, técnico ou auxiliar em radiologia médica, técnico ou auxiliar de laboratório, laboratorista, massagista, óptico, pedicuro e outras profissões congêneres que sejam criadas e regulamentadas pelo poder competente e sujeitas ao controle e fiscalização das autoridades sanitárias.
Pena: multa de 520 até 780 UFIRS, suspensão temporária ou definitiva do exercício profissional ou ainda o que está estabelecido na legislação federal que regulamenta o exercício das profissões, inclusive, com apreensão e/ou inutilização do material destinado à prática da irregularidade;



- XI. Extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, exportar, armazenar, expedir, comprar, vender, trocar ou ceder: alimentos, substâncias ou insumos, produtos farmacêuticos, dietéticos, de higiene, saneantes e quaisquer outros de importância à saúde pública, em desacordo com as normas legais vigentes.
Pena: multa de 520 até 780 UFIRS, apreensão e inutilização dos alimentos e produtos, suspensão e interdição temporária ou definitiva, cancelamento do registro, licenciamento, autorização ou intervenção, conforme o caso;
- XII. Fraudar, falsificar e adulterar ou alimentos, produtos farmacêuticos, odontológicos, dietéticos, de higiene, saneantes, bebidas e quaisquer outros produtos que interessam à saúde pública.
Pena: multa de 580 até 780 UFIRS, apreensão e inutilização do produto, interdição temporária ou definitiva, cancelamento do registro ou licenciamento do produto ou do estabelecimento;
- XIII. Expor ao consumo alimentos, produtos farmacêuticos, odontológicos, dietéticos, produtos de higiene, saneantes, bebidas e quaisquer outros produtos que interessam à saúde pública, bem como as respectivas matérias-primas, que tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados.
Pena: multa de 580 até 780 UFIRS, apreensão e inutilização do produto, interdição temporária ou definitiva, cancelamento do registro ou licenciamento do produto ou do estabelecimento;
- XIV. Preparar, transportar, armazenar, expor ao consumo alimentos que:
a) contiverem germes patogênicos ou substâncias prejudiciais à saúde;
b) estiverem deteriorados ou alterados;
c) contiverem aditivos proibidos ou perigosos.
Pena: multa de 580 até 780 UFIRS, apreensão e inutilização do produto, interdição temporária ou definitiva, cancelamento do registro ou licenciamento do produto ou do estabelecimento;
- XV. atribuir a alimento ou medicamento, através de qualquer forma de divulgação, qualidade medicamentosa, terapêutica ou nutriente superior à que realmente possuir, assim como divulgar informação que possa induzir o consumidor a erro quanto à qualidade, natureza, espécie, origem, quantidade e identidade dos produtos.
Pena: multa de 580 até 780 UFIRS, advertência, interdição temporária ou definitiva, cancelamento do registro ou licenciamento do produto ou do estabelecimento;
- XVI. entregar ao consumo, desviar, alterar ou substituir, total ou parcialmente alimentos, produtos farmacêuticos, odontológicos e outros de importância sanitária, que estejam interditados.
Pena: multa de 580 até 780 UFIRS, interdição temporária ou definitiva do estabelecimento;

CAPÍTULO II

DAS MULTAS

Art. 182 - As penas de multa nas infrações consideradas leves, graves ou gravíssimas, a critério da autoridade sanitária, respeitadas as disposições do CAPÍTULO I do TÍTULO XI desta Lei e, independentemente da aplicação de outras penalidades, consistem no pagamento de uma soma em dinheiro fixadas em UFIR, na seguinte proporção, ressalvadas as infrações com penalidades próprias:

- I. Infrações leves: de 44 até 390 UFIRS;
- II. Infrações graves: de 520 até 780 UFIRS;
- III. Infrações gravíssimas: de 910 até 1.300 UFIRS.

§ 1º- Nos casos de reincidência, as multas previstas nesta Lei serão aplicadas em valor correspondente ao dobro da multa anteriormente aplicada, ficando ainda o infrator, conforme a gravidade da infração, sujeito à interdição ou cassação temporária ou definitiva do registro ou licenciamento para o exercício de qualquer atividade.

§ 2º- A interdição ou cassação temporária só será levantada após o atendimento das exigências que a motivou.

Art. 183 - A multa será aplicada pela autoridade sanitária competente, que notificará o infrator para recolhê-la ao Tesouro do Município, dentro do prazo de 10 (dez) dias, a contar da data da notificação.



§ 1º - A notificação será feita diretamente pelo órgão competente e, na hipótese de não ser localizado ou encontrado o infrator, será observado o procedimento previsto no art. 180, parágrafo único.

§ 2º - O não recolhimento da multa, dentro do prazo fixado neste artigo, implicará na sua inscrição para cobrança judicial, na forma prescrita pela legislação vigente.

CAPÍTULO III

DO AUTO DE INFRAÇÃO

Art. 184 - O auto de infração, que será a base do procedimento administrativo da contravenção, deverá ser lavrado em 03 (três) vias, no mínimo, pela autoridade sanitária ou seu agente, destinando-se a primeira via ao autuado, devendo conter:

- a) nome e endereço do infrator e das testemunhas, se houver;
- b) local, dia e hora da lavratura;
- c) ato ou fato constitutivo da infração;
- d) disposição legal ou regulamentar infringida;
- e) a assinatura da autoridade sanitária competente;
- f) assinatura do infrator ou de quem o represente, nos termos do art. 180, parágrafo único.

Art. 185 - As omissões ou incorreções na lavratura do auto de infração não acarretarão nulidade do mesmo, quando ali constarem elementos necessários à determinação da infração e do infrator.

CAPÍTULO IV

DO TERMO DE INTIMAÇÃO

Art. 186 - Quando, à critério da autoridade sanitária, a irregularidade não constituir perigo a saúde pública, será expedido termo de intimação ao infrator, para corrigi-la.

§ 1º - O prazo concedido para o cumprimento não poderá ultrapassar a 90 (noventa) dias, e, a requerimento do infrator, devidamente fundamentado e requerido antes de vencido o prazo anterior, a critério da autoridade sanitária, o prazo poderá ser prorrogado até o máximo de 90 (noventa) dias.

§ 2º - Quando o infrator, além da prorrogação estipulada no parágrafo anterior, alegando motivos relevantes, devidamente comprovados pela autoridade sanitária, pleitear nova dilatação, poderá ser excepcionalmente concedida até completar o prazo máximo de 12 (doze) meses, improrrogáveis, computados os prazos anteriormente citados.

§ 3º - Das decisões que concederem ou denegarem prorrogação de prazos, os interessados deverão tomar conhecimento diretamente junto à autoridade sanitária.

§ 4º - A prorrogação de prazos, além dos previstos nos parágrafos anteriores, será de competência do Secretário Municipal da Saúde.

Art. 187 - As intimações expedidas por cumprimento de disposições regulamentares serão extraídas em 03 (três) vias, no mínimo, destinando-se a primeira ao intimado, com a indicação clara de cada melhoramento ou providência exigida, citação das disposições legais regulamentares, por força das quais é feita esta exigência e o prazo em que deverá ser cumprida.

Art. 188 - expedido o termo de intimação, se a irregularidade se agravar, exigindo a imediata intervenção da autoridade sanitária, esta tomará as providências previstas no presente Título, independente do prazo anteriormente concedido.

Art. 189 - Transcorrido o prazo concedido sem que o infrator tenha tomado as medidas necessárias à correção da infração, a autoridade sanitária aplicará as penalidades previstas nesta Lei, de acordo com a espécie e a gravidade da infração.



Parágrafo único - no caso de intimações que tenham sido sucessivamente prorrogadas até o prazo máximo de 12 meses, independentemente das demais sanções cabíveis, em se tratando de estabelecimento, o mesmo terá suspensas suas atividades, só podendo reiniciá-las uma vez cumpridas as exigências, excetuando-se a hipótese prevista no parágrafo 4º do art. 186.

CAPÍTULO V

DO AUTO DE IMPOSIÇÃO DA PENALIDADE

Art. 190 - lavrado o Auto de Infração, a autoridade sanitária deverá dentro de 30 (trinta) dias, no máximo, lavrar o Auto de Imposição da penalidade.

§ 1º - Quando houver intimação, a penalidade só será imposta após o decurso do prazo concedido, e desde que não tenha sido corrigida a irregularidade.

§ 2º - Nos casos em que a infração exigir a ação pronta da autoridade sanitária para a proteção da saúde pública, as penalidades de apreensão, de interdição, inutilização e outras previstas nesta Lei, serão aplicadas de imediato, lavrando-se o Auto de Imposição da Penalidade, independentemente da tramitação normal do Auto de Infração respectivo.

Art. 191 - O auto de imposição de penalidade conterá os elementos destinados à identificação da infração e do infrator, observando-se as exigências feitas na lavratura dos demais autos.

CAPÍTULO VI

DOS RECURSOS E DOS PRAZOS

Art. 192 - Das decisões das autoridades sanitárias haverá recurso àquelas que lhe sejam imediatamente superiores, sendo estes recursos interpostos por petição fundamentada, dentro de 20 (vinte) dias, contados da data em que o interessado ou seu procurador tiver tomado conhecimento da decisão, ou dela for intimado ou notificado, nas formas previstas nesta Lei.

Art. 193 - Os prazos mencionados na presente Lei, correm ininterruptamente.

Art. 194 - Quando a razão do recurso for a imposição de multa, o recorrente deverá anexar comprovante de depósito à repartição arrecadadora competente

Parágrafo único - Caso o recurso vier a ser provido, o órgão arrecadador procederá a devolução do depósito da multa.

Art. 195 - Não cabe recurso nos casos de inutilização de produtos apreendidos.

Art. 196 - Ressalvam-se os prazos estabelecidos nesta Lei e na legislação em vigor.

CAPÍTULO VII

DOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

Art. 197 - Qualquer tipo de produto de importância sanitária, oriundo de estabelecimentos não registrados e licenciados à nível federal, estadual ou municipal será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis à apreensão e condenação da mercadoria, tanto quanto estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetidos as demais penalidades da lei.

I - Os produtos apreendidos que apresentam-se deteriorados ou alterados, serão inutilizados, sendo que as despesas de inutilização correrão por conta do infrator.

II - Os produtos ou subprodutos apreendidos, que não tiverem procedência comprovada e forem considerados próprios para o consumo, poderão ser doados pela autoridade sanitária competente,



mediante recibo que comprove ter sido distribuído, à entidades públicas ou privadas, desde que sejam sem fins lucrativos (beneficente, de caridade, filantrópica ou educacional).

Art. 198 - A autoridade sanitária municipal terá livre ingresso, em qualquer dia e horário, mediante as formalidades legais, em todas as habitações particulares e coletivas, prédios e/ou estabelecimentos de qualquer espécie, e nele fará observar as leis e regulamentos que destinem a promoção, proteção e recuperação da saúde e do meio ambiente.

§ 1º - Nos casos de oposição ou dificuldades à diligência, a autoridade sanitária intimará o proprietário, locatário, morador responsável, administrador ou seus procuradores, no sentido que a facilite, imediatamente, no prazo de 12 horas ou conforme a urgência.

§ 2º - Nos casos de não cumprimento da intimação de facilitar a diligência, a autoridade sanitária, solicitará a intervenção policial e/ou judiciária para execução da medida ordenada sem prejuízo das penalidades previstas.

TÍTULO XII

DA FISCALIZAÇÃO DO EXERCÍCIO PROFISSIONAL

Art. 199 - A fiscalização do exercício profissional, reger-se-á pelo disposto nas leis federais que regulamentam o exercício das respectivas profissões ou funções.

Art. 200 - Para os operários, dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências do estabelecimento que lida com produtos de origem animal é exigido que sejam portadores de atestado médico renovado anualmente ou sempre que a autoridade sanitária achar necessária.

Parágrafo único - Quando comprovada a existência de doença infecto-contagiosa, dermatoses ou feridas repugnantes em uma pessoa, será motivo de seu afastamento da atividade cabendo comunicar este fato à autoridade de saúde pública.

Art. 201 - É vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo devidamente uniformizadas e com a liberação do serviço de Inspeção.

TÍTULO XIII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 202 - A aplicação dos dispositivos da presente Lei sempre que necessário, será feita através de normas técnicas pela Secretaria Municipal de Saúde, Meio Ambiente e Bem Estar Social ou por Decretos específicos do Poder Executivo Municipal.

Art. 203 - O Executivo Municipal, no prazo de 180 (cento e oitenta) dias a contar da publicação desta lei, normatizará a aplicação de taxas e de multas que ainda não estiverem estipuladas bem como, os valores financeiros destas.

Art. 204 - Para os casos omissos ou dúvidas que por ventura surgirem na implantação e execução da presente Lei, o SIMMAR tomará suas decisões, ouvidos os Secretários Municipais de Saúde e de Agricultura, se valendo do que está expresso nas legislações federal e estadual pertinentes ao tema.

Art. 205 - A cada 05 (cinco) anos ou sempre que se julgar necessário, esta Lei poderá ser revista, modificada ou atualizada.

Art. 206 - O Modelo Oficial de Certificado Sanitário que acompanha os produtos e os demais documentos a serem usados pelo SIMMAR, deverão obedecer ao estipulado em portaria do Senhor Prefeito Municipal.

Art. 207 - Para realizar os serviços de fiscalização a nível do comércio, o SIMMAR, isoladamente ou em conjunto com outros órgãos públicos, organizará a fiscalização que realizará a inspeção



33

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARCELINO RAMOS
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE, MEIO AMBIENTE E BEM-ESTAR SOCIAL

comercial, onde será exigida a comprovação e a documentação de origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

Art. 208 - Nos casos de emergência, em que ocorra risco à saúde ou ao abastecimento público, o município poderá contratar especialistas, nos termos do Art. 37, inciso IX, da Constituição Federal, para atender os serviços de inspeção e de fiscalização, por tempo não superior a 06 (seis) meses.

Parágrafo único - A remuneração dos contratados será à nível compatível com o mercado de trabalho e dentro das disponibilidades financeiras.

Art. 209 - As despesas decorrentes desta Lei, correrão à conta das dotações orçamentárias próprias.

Art. 210 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, especialmente a Lei Municipal nº 036/98 de 07 de julho de 1998 e a Lei Municipal nº 052/98 de 17 de novembro de 1998.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE MARCELINO RAMOS, 29 de dezembro de 1998.

GLADEMIR DA COSTA CONCEIÇÃO
PREFEITO MUNICIPAL

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE
DATA SUPRA

JOSÉ JUVELINO TERRIBILE
SECRETÁRIO DA ADMINISTRAÇÃO