LEI MUNICIPAL Nº 1624 DE 14 DE JUNHO DE 1999

REGULAMENTA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIO MUNICIPAL COM ATRIBUIÇÕES DE FISCALIZAÇÃO DOS TRIBUTOS DE ORIGEM ANIMAL PRODUZIDOS, CRIADO EM LEI MUNICIPAL Nº1488/98 DE 29.07.98.

URBANO KNORST, Prefeito Municipal de São Jerônimo,
FAZ SABER, em cumprimento ao disposto no artigo 73, inciso IV da Lei Orgânica do Município, que a Câmara de Vereadores aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

Art. 1º - Regulamenta o Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) com a atribuição de previamente inspecionar e fiscalizar os produtos de origem animal produzidos no Município e destinados a consumo na área de abrangência geográfica daquele.
§ 1º - O Serviço de Inspeção Municipal vincular-se-á a Secretaria Municipal da Agricultura.
§ 2º - A inspeção e fiscalização de que trata o "caput" abrange os aspectos industrial e sanitário dos produtos de origem animal, destinados ao consumo da população.

Art. 2º - Os estabelecimentos industriais e entrepostos de produtos de origem animal somente poderão funcionar mediante prévio registro junto à Secretaria Municipal da Agricultura.

Art. 3º - A fiscalização e a inspeção de que trata a presente Lei, serão exercidas em caráter periódico ou permanente, segundo as necessidades do serviço.
§ 1º - Serão cobradas as taxas pertinentes a essas atividades, de acordo com o relatório mensal de inspeção nos termos da legislação tributária vigente.

Art. 4º - A inspeção será realizada por um prático em inspeção com a supervisão de um médico-veterinário.

§ 1º - O prático deverá apresentar os relatórios da inspeção à autoridade sanitária competente mensalmente ou quando essa julgar necessário.

Art. 5º - Os animais deverão estar em perfeitas condições de saúde para serem abatidos mediante processo humanitário e as carnes submetidas à retirada do calor e o resfriamento do produto entre 02 (dois) e 04 (quatro) graus centígrafos.

§ 1º - As carcaças, partes destas e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbo cujo modelo será fornecido pelo S.I.M.
§ 2º - No carimbo constará o número de registro do estabelecimento produtor; a palavra inspecionado; as iniciais S.I.M. e o nome do Município de São Jerônimo.
§ 3º - Os modelos dos carimbos e demais documentos a serem usados serão oportunamente definidos pelo S.I.M.

Art. 6º - Todo abate de animais para o consumo ou industrialização realizado em estabelecimentos ou locais não registrados no SIFMARA, SIE, SISPOA (Secretaria de Agricultura e Abastecimento Estadual) e S.I.M. será considerado clandestino, sujeitando os seus responsáveis a apreensão das carnes ou produtos, tanto quanto estiverem em trânsito ou no comércio, ficando submetidos as demais penas da Lei.

Art. 7º - Para realizar os serviços de fiscalização em nível de comércio, o S.I.M., organizará, em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de fiscalização em nível de consumo. Nesta inspeção se exigirá a comprovação e a documentação da origem bem como as condições de higiene e instalações, e equipamentos do estabelecimento.

Art. 8º - A fabricação de derivados comestíveis de origem animal estará sujeita as seguintes exigências:

I – estar à fábrica devidamente licenciada;

II – as matérias primas deverão ser identificadas mediante rótulos, carimbos e documentos fiscais pertinentes, inclusive pelo número fornecido pelo S.I.M.

§ 1º - A comercialização deverá restringir-se ao Município de São Jerônimo quando estiver sob inspeção sanitário municipal.

Art. 9º - Ao regulamentar a presente Lei, o Poder Executivo disporá sobre as disposições higiênico- sanitárias a serem observadas para a aprovação e funcionamento dos estabelecimentos subordinados à fiscalização municipal, quais sejam:

I – Somente receberão autorização para funcionamento no Município de são Jerônimo, aqueles estabelecimentos que estejam instalados e equipados para a finalidade a que se dispõe;

II – O estabelecimento deve ser instalado preferencialmente fora de centro urbano, devidamente cercado, e dispor de área de circulação à livre movimentação dos veículos de transporte, exceto àqueles já instalados;

III – O curral e o brete, em se tratando de estabelecimento de abate de animais, devem ser pavimentados e possuir uma mangueira para lavagem sob pressão. Cada animal antes da sangria deve ser lavado, por igual após a saída de cada animal da mangueira e do brete estes devem ser lavados sob pressão;

IV – Os matadouros que utilizarem sistema de trilhos aéreos, a altura do pé direito da sala de matança e de 7 metros. Sendo utilizado estola em cama, o pé direito deve ser de quatro e meio.

V- Dispor de iluminação natural e artificial abundante, bem como, de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências;

VI – Dispor de mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis, preferentemente de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção;

VII – Possuir paredes e separações devidamente azulejadas e com altura mínima de dois metros;

VIII – As janelas e portas devem ser teladas à prova de insetos nos compartimentos de manipulação e depósito de produtos;

IX – Possuir pisos revestidos de materiais resistentes, liso e impermeável, providos de canaletas ou outro sistema indispensável à formação de uma rede de drenagem das águas de lavagem e residuais;

X – Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção. As pias de preferência em material inoxidável.;

XI – No caso de industrialização ou fábrica de embutidos, dispor de instalações mínimas para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais do restante do prédio;

XII – Dispor de câmara de resfriamento localizado na sede do abatedouro ou a uma distância não superior a 15 Km do mesmo.

XIII – Dispor de uniformes com avental, gorro e botas de borracha;

XVI – Possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento e manipulação de matéria-prima;

XVII – As águas residuárias oriundas dos abatedouros de fábrica de embutidos, deverão ser coletadas, transportadas e ter destino final através de instalações ou sistema de esgoto que satisfaçam as seguintes condições: permitir coleta de todos os resíduos líquidos; impedir a poluição e a consequente contaminação dos rios e lagoas.

Art. 10 – É concedido o prazo de 120 dias da transição a partir da publicação desta Lei para a adaptação dos abatedouros já existentes.

Art. 11 – As exigências mínimas para início das operações do estabelecimentos serão fixadas na vistoria prévia, realizada pelo S.I.M.

Art. 12 – O transporte passa para a distribuição e comercialização dos produtos de origem animal deverá ser através de veículo com revestimento isotérmico.

Art. 13 - A eficácia jurídica da inspeção pelo S.I.M. restringe-se tão somente aos produtos comercializados na área geográfica do Município.

Art. 14 – Revogadas as disposições em contrário, esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL, 14 DE JUNHO DE 1999.

URBANO KNORST
PREFEITO MUNICIPAL

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE:

VALMIR NICOLAU BRANDÃO
SEC. DA INFRA-ESTRUTURA