DECRETO N.º 3.793 - DE 14 DE JULHO DE 2005.

Regulamenta a Lei n.º 4.229, de 01 de julho de 2005, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

O PREFEITO MUNICIPAL DE MONTENEGRO, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo artigo 87, inciso I, da Lei Orgânica do Município, combinado com os arts. 2º e 3º da Lei Municipal n.º 4.229, de 01.07.2005,

D E C R E T A:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1.º O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Montenegro, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23.11.89 e da Lei Municipal nº 4.229 de 1º de Julho de 2005 , será executado pela Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal (DIPOVA), vinculada à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente – SMAM.

Art. 2.º A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal será exercida em todo o território do Município de Montenegro, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos matadouros, indústrias e estabelecimentos comerciais, que se dediquem ao abate, industrialização e comércio de carnes e demais produtos de origem animal no comércio municipal.

Art. 3.º A implantação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, obedecerá a estas normas, em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.

Art. 4.º Ficará a cargo do diretor do DIPOVA fazer cumprir estas normas, também outras podem ser implantadas, desde que por meio de dispositivos legais, que digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º deste regulamento.

§1.º Além deste regulamento, os outros, que virão por força deste artigo, poderão abranger as seguintes áreas:

a) classificação do estabelecimento;
b) as condições e exigências para registro;
c) a higiene dos estabelecimentos;
d) a inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais destinados ao abate;
e) a inspeção de todos os produtos, sub-produtos e matérias-primas de origem animal, durante as fases da industrialização;
f) padronização dos produtos industrializados de origem animal;
g) o registro de rótulos;
h) as análises de laboratório;
i) o trânsito de produtos, sub-produtos e matérias primas;
j) a carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação de demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;
k) quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 5.º Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio ao DIPOVA de seus projetos e localização.

Art. 6.º A Inspeção Industrial e Sanitária realizada pelo DIPOVA, deverá ser instalada de forma permanente.

Art. 7.º Os produtos de origem animal em natureza ou derivados deverão atender ao padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como ao Código de Defesa do Consumidor.

Parágrafo único. Os estabelecimentos registrados no DIPOVA 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 nº 1.255, de 25.06.1962.

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

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

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

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

c) os estabelecimentos que abastecem ou industrializem pescados.

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

a) os postos e/ou entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenem, manipulem, conservem, distribuam ou acondicionem produtos de origem animal como ovos e mel;

b) as casas atacadistas e os depósitos que armazenem e/ou comercializem produtos de origem animal.

Art. 10. Os estabelecimentos a que se referem os artigos 8.º e 9.º receberão número de registro.

§1.º Estes números obedecerão série própria e independente; uma para registro e outra para relacionamento, fornecidos pelo DIPOVA.

§2.º O nº de registro constará, obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

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

Art.11. O processo de obtenção do registro, junto ao DIPOVA, deverá ser encaminhado, através dos seguintes documentos:

1. requerimento ao Sr. Prefeito Municipal;
2. plantas de situação e localização;
3. plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;
4. plantas de cortes e fachadas;
5. plantas hidrosanitárias, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água;
6. cronograma de execução;
7. projeto prevendo o tratamento de efluentes (frigoríficos e Laticínios).

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

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

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

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

Art. 14. Será deferida a concessão de registro em caráter provisório, até a data da conclusão das demais obras e instalações, de acordo com o cronograma aprovado, atendendo aos seguintes requisitos:

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

Art. 15. O registro definitivo de Inspeção Industrial e Sanitária somente será concedido aos estabelecimentos que estiverem devidamente registrados no órgão fiscalizador do exercício legal da atividade.

CAPÍTULO III
DAS CARNES E LEITE EM NATUREZA

Art. 16 – O abate de animais para o consumo público, ou para matéria-prima na fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de leite no Município de Montenegro, estarão sujeitos às seguintes condições:

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

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

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

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

CAPÍTULO IV
DA IMPLANTAÇÃO

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

Art. 18. Ser instalado, de preferência, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiormente.

Art. 19. Dispor de abastecimento de água potável para atender suficientemente às necessidades de trabalho do abatedouro e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros: 800 (oitocentos) litros por bovino; 500 (quinhentos) litros por suíno; 200 (duzentos) litros por ovino ou caprino, 30 (trinta) litros por ave e 06 (seis) litros por litro de leite industrializado.

Art. 20. Dispor de água quente para uso diverso e suficiente às necessidades do abatedouro.

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

Art. 22. Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento da águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem de desinfecção.

Art. 23. Ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção. Os ângulos e cantos deverão ser arredondados e os parapeitos das janelas deverão ser chanfrados.

Art. 24. Possuir forro de material impermeável resistente à umidade e a vapores construído de modo a evitar acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Pode o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização.

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

Art. 26. Dispor de mesas com tampos de matérias resistentes e impermeáveis, de preferência de inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

Art. 27. Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção. Dispor, nos locais de acesso às dependências dentro das mesmas, de pias em boas condições de funcionamento. Os acessos também devem ser providos de lavadouros de botas.

Art. 28. Dispor de redes de esgotos em todas as dependências, com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente.

Art. 29. Dispor conforme legislação especifica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

Art. 30. Dispor de suficiente pé-direito nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente de 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 esfola aérea.

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

Art. 31. Dispor de currais, pocilgas cobertas e/ou apriscos com pisos pavimentados, apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transportes.

Art. 32. Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfola, evisceração, inspeção, acabamento das carcaças e da manipulação dos miúdos com funcionalidade e que 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 DIPOVA.

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

Art. 34. Dispor de telas em todas as janelas e outras passagens para o interior, alem das demais aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos. É igualmente imprescindível que o matadouro seja dotado de eficiente proteção contra roedores.

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

Art. 36. Dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, separada do abatedouro e localizada na entrada.

CAPÍTULO V
DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE

Art. 37. permitir o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria. O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 3 (três) minutos e esta deve ser sempre realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores. A esfola só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

Art. 38. Em suínos, depilar e raspar logo após ao escaldamento em água quente, utilizando-se temperaturas e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem de carcaça antes da evisceração. Quando usados outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

Parágrafo único. No caso de aves, a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

Art. 39. Eviscerado sob as vistas de funcionário do DIPOVA, em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e a carcaça do animal. Sob pretexto algum pode ser retardada evisceração e, para tanto, os animais não devem ficar dependurados nos trilhos, nos intervalos de trabalho.

Art. 40. Executar os trabalhos de evisceração com todo o cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada 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. 41. Marcar a cabeça do animal, quando esta for destacada, para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente. O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras.

CAPÍTULO VI

DA INSPEÇÃO “ANTE-MORTEM” E “POST-MORTEM”, DO ABATE DE EMERGÊNCIA E DA INSPEÇÃO DE LEITE E DERIVADOS.

Art. 42. Com relação à inspeção “ante-mortem”, cumprir no que couber o disposto nos artigos 106 a 109 do regimento de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal (RIISPOA), aprovado pelo decreto nº 30.691/52, de 29.03.52, alterado pelo Decreto nº 1.255, de 25.06.62.

Art. 43. cumprir, no que se refere à inspeção pós-mortem o disposto nos artigos 147 a 198 e 204 a 226, bem como nos artigos 227 a 242 do regulamento citado no art. 42.

Art. 44. Cumprir, no que se refere ao abate de emergência, o disposto nos artigos 130 a 134 do RIISPOA.

Art. 45. No que couber cumprir referente à inspeção de leite e derivados, o disposto nos artigos 475 a 705 do RIISPOA.

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

Art. 47. Os materiais condenados, oriundos da sala de matança e de outros locais, deverão ser desnaturados em equipamentos apropriados em locais destinados a este fim. Igualmente, o sangue deverá, no mínimo, sofrer cozimento, independente de sua utilização.

§1.º 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.

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

§3.º Caberá ao DIPOVA adotar critérios para o funcionamento das graxarias industriais.

CAPÍTULO VII

Art. 48. Todas as dependências dos abatedouros ou industrias devem ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

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

Art. 50. Marcar o equipamento, carrinhos, tanques, caixas, de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou carnes utilizadas na alimentação de animais. Para tal utilizar-se-á as denominações “comestíveis” “não comestíveis” e “condenados”.

Art. 51. Lavar e desinfetar diária e convenientemente os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios usados no abatedouro e demais industrias. No caso de desinfecção, os desinfetantes empregados têm que ser previamente aprovados pelos órgãos competentes.

Art. 52. Os abatedouros e industrias controlados pelo DIPOVA devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do DIPOVA.

Art. 53. Exigir do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a expedição, o uso de uniformes de cor branca, mantidos convenientemente limpos. Será exigido inclusive protetores de cabeça (gorro ou capacete) e botas.

Art. 54. Exigir do pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados. Exigir-se-á, também, nestes casos uniformes diferenciados.

Art. 55. Será proibido que o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalhos, bem como deposite produtos, objetos e material estranho a finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza. Também é proibido fumar, cuspir ou escarrar em quaisquer dependência de trabalho do abatedouro ou da industria.

Art 56. Far-se-á todas as vezes que o DIPOVA julgar necessário, a substituição, raspagem, pintura e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art 57. Lavar e desinfetar tantas vezes quanto necessário os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guardar, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo DIPOVA.

Art. 58. Inspecionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos ligados e interligados a rede de esgoto.

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

Art. 60. E vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que por sua forma e composição, possa causar prejuízo à manipulação, estocagem e transporte de matérias-primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 61. Exigir que os operários sejam portadores de atestado médico renovado anualmente. A inspeção de saúde é exigida sempre que a autoridade sanitária do abatedouro achar necessidade, para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências do abatedouro. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infecto-contagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividades no abatedouro ou indústria, será ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao serviço de inspeção sanitária comunicar o fato à autoridade da saúde pública.

Art. 62. A água para o abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade.

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

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

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

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

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

CAPITULO VIII

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 68. O DIPOVA deve dispor de pessoal técnico de nível superior e médio, em número adequado à realização de inspeção sanitária “ant e post-mortem” e tecnológica, obedecendo a legislação vigente.

Parágrafo único. Deve promover treinamento de seu pessoal de nível superior (médico veterinário) e nível médio (auxiliar de inspeção), sob a supervisão e apoio do Ministério da Agricultura e órgãos estaduais.

Art. 69. Deve dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate industrialização de carnes, produção de leite derivados, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários.

CAPÍTULO IX

DOS DERIVADOS COMESTIVEIS DE ORIGEM ANIMAL DA ROTULAGEM E DA CARIMBAGEM

Art. 70. As matérias-primas de origem animal, que derem entrada em industria e/ou no comércio de Montenegro, deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária de órgão federal ou estadual, devidamente identificados por rótulos, carimbos, documento sanitários e fiscais pertinentes.

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

Art. 71. Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e carimbos conforme as determinações do DIPOVA.

Art. 72. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do ministério da Saúde e/ou Ministério da agricultura e abastecimento.

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

Art. 74. As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de carimbo cujos modelos serão fornecidos pelo DIPOVA.

§1.º Estes carimbos conterão, obrigatoriamente a palavra “inspecionado”, o numero de registro do estabelecimento e a palavra SIM, a qual representará o “Serviço de inspeção Municipal”.

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

Art. 75. Os modelos dos carimbos serão oportunamente definidos pelo DIPOVA.

CAPITULO X

DAS TAXAS

Art. 76. Os valores das taxas sanitárias, serão fixados por Decreto do prefeito Municipal, com a finalidade de ressarcimento aos cofres Públicos pela contraprestação do Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal e para garantir bom andamento do Serviço de Inspeção.

§1.º Os valores serão fixados por cabeça de animal abatido ou tonelada de produto elaborado, sendo atualizados, da seguinte forma:

§2.º Os valores serão atualizados observados a mesma periodicidade e com base nos mesmos percentuais em que for reajustada a Unidade de Referencia Municipal - URM, ou indexador que venha a substitui-la.

§3.º O pagamento de taxa de expediente referida neste artigo será exigido somente quando da lavratura do laudo de vistoria correspondente à primeira visita feita ao estabelecimento.

CAPÍTULO XI
INFRAÇÃO E PENALIDADES

Art. 77. No caso de descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares ou instrução que forem expedidas, serão adotados os procedimentos previstos no artigo 2º da Lei Federal nº 7.889/89, do dia 23 de Novembro de 1989.

Art. 78. A suspeita ou verificação de moléstia infecto-contagiosa, infecciosa e parasitária indicadas por provas biológicas, nos animais das propriedades rurais, implica na interdição da propriedade conforme dispuser legislação aplicável a este tipo de ocorrência.

Art. 79. Para efeito de apreensão ou condenação, alem dos casos específicos previstos nestes regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

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

II - Forem adulterados, fraudados ou falsificados;
III - Contiverem substancias tóxicas ou nociva a saúde.
IV - Não estiverem de acordo com o previsto no presente regulamento;
V - Contrariem o disposto em normas sanitárias vigentes.

Art. 80. Além dos casos específicos previstos neste regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - ADULTERAÇÕES – Multa no valor de 100 à 500 URMs (Cem à quinhentas Unidades de referencia Municipal), quando:

a) Os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariam as especificações e determinações fixadas;
b) No preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;
c)Tenham sido empregadas substâncias de qualidade tipo e espécies diferentes da composição normal do produto sem a prévia autorização da inspeção sanitária;
d) Os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados, sem prévia autorização, e não conste declaração nos rótulos;
e) Intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II - FRAUDE – Multa no valor de 501 a 1.000 URMs (quinhentos e um à um mil Unidades de Referência Municipal), quando:

a) Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela inspeção sanitária;

b) As operações de manipulação e elaboração forem executadas com intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;

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

d) Conservação com substâncias;

e) Especificação total, ou parcial, na rotulagem de um determinado produto que não seja contida na embalagem ou recipiente.

III - FALSIFICAÇÕES – Multa no valor de 1.001 à 2.000 (um mil e um à dois mil Unidade de Referencia Municipal), quando:

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

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

Art. 81. Não podem ser aplicadas multas sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a firma responsável.

Art. 82. O auto de infração deve ser assinado pelo inspetor que constatar a irregularidade, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas as houver.

Parágrafo único. Sempre que o infrator ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-a uma das vias do auto de infração, em caracter de notificação ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada através de aviso de recebimento.

Art. 83. O inspetor que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 3 (três) vias; a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida à seção competente da inspeção sanitária do DIPOVA e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

Art. 84. O infrator poderá apresentar defesa até 10 (dez) dias após a lavratura do auto de infração.

Parágrafo único. A decisão do processo relativo à defesa prevista neste artigo caberá, em primeira instância, ao DIPOVA e, em segunda instância, a uma comissão especial nomeada pelo Secretário da Agricultura e Meio Ambiente.

CAPÍTULO XII
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 85. O modelo oficial de certificado sanitário do SIM/SMA, que acompanhará sempre os produtos, deverá obedecer ao estipulado em portaria do Sr. Prefeito Municipal.

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

Art. 86. Todo o abate de animais para consumo ou industrialização realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF-MAA (Serviço de Inspeção Federal/Ministério da Agricultura e do Abastecimento), no CISPOA/SAA (Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal/Secretária Estadual da Agricultura e Abastecimento) e no DIPOVA-SMA (Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal/Secretaria Municipal de Agricultura), será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis a

apreensão e condenação das carnes e ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetido às demais penas da lei.

Art. 87. Para realizar os serviços de fiscalização a nível do comércio, o DIPOVA organizará isoladamente, ou em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de fiscalização a nível de consumo. Nesta inspeção exigir-se-á a comprovação e a documentação da origem, bem como as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

Art. 88. Serão fixadas as taxas sanitárias por portarias do Sr. Prefeito Municipal, com a finalidade de ressarcimento aos cofres públicos pela contra-prestação do Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal.

Parágrafo único. Os valores serão fixados por cabeça de animal abatido ou tonelada de produto elaborado, sendo atualizados permanentemente a critério do DIPOVA.

Art. 89. A cada 5 (cinco) anos ou sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 90. Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento, serão resolvidos pelo diretor do DIPOVA, ouvido o Secretário Municipal de Agricultura.

Art. 91. As despesas decorrentes deste Decreto, correrão à conta das dotações orçamentárias próprias.

Art. 92. Revogadas as disposições em contrário, este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE MONTENEGRO, em 14 de julho de 2005.

PERCIVAL SOUZA DE OLIVEIRA,
Prefeito Municipal.

ERENI MACIEL SZULCZEWSKI,
Secretária-Geral.