LEI Nº 2.315/2006

"DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL."

RENATO DEXHEIMER, Prefeito Municipal de Dois Irmãos, RS, no uso das atribuições que me são conferidas pela Lei Orgânica Municipal vigente,

FAÇO SABER, que a Câmara Municipal de Vereadores aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte

L E I

T Í T U L O I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - A presente Lei estatui as normas que regulam, em todo o território do município de Dois Irmãos, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 2º - O Serviço de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem Animal, de competência do Município de Dois Irmãos, será executado pelo Departamento de Agricultura e Abastecimento, vinculada à Secretaria Municipal de Agricultura, Turismo, Indústria e Comércio de Dois Irmãos, observado o que dispõe a Legislação Municipal, Estadual e Federal aplicáveis e o contido nesta Lei.

Art. 3º - Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção previstas nesta Lei todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

§ 1º - A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção *"ante"* e *"post-mortem"* dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem, trânsito e consumo de quaisquer

produtos e subprodutos, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

§ 2º - A inspeção abrange também os produtos afins tais como: coagulantes, condimentos, corantes, conservadores antioxidantes, fermentos e outros usados na indústria de produtos de origem animal.

Art. 4º - A inspeção de que trata a presente Lei será realizada:

I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao preparo de produtos de origem animal;

II - nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializam as diferentes espécies de animais de açougue, entendidas como tais as fixadas nesta Lei;

III - nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

IV - nos estabelecimentos que recebem o pescado para distribuição ou industrialização;

V - nos estabelecimentos que recebem e distribuem para consumo animais considerados de caça;

VI - nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel e cera de abelha ou qualquer outro produto de abelha para beneficiamento ou distribuição;

VII - nos estabelecimentos que produzem ou recebem ovos, para distribuição em natureza, ou para industrialização;

VIII - nas vias públicas e rodovias, em relação ao trânsito de produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal;

IX - nos estabelecimentos localizados nos centros de consumo que recebem, beneficiam, industrializam e distribuem, no todo ou em parte, matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de outros municípios, diretamente de estabelecimentos registrados ou relacionados ou de propriedades rurais;

Art. 5º - A concessão de registro e a realização de inspeção pela SIM isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização sanitária, estadual ou federal.

Art. 6º - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito da presente Lei, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

Art. 7º - A Inspeção Municipal será instalada em caráter permanente ou periódico.

Parágrafo Único: Terão Inspeção Municipal permanente os estabelecimentos de carnes e derivados que abatem e industrializam as diferentes espécies de animais, e outros que se julgar necessário.

Art. 8º - A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, a cargo do SIM, abrange:

I - a higiene geral dos estabelecimentos registrados ou relacionados;

II - a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como a captação, distribuição e tratamento das águas residuais e dejetos;

III - o funcionamento dos estabelecimentos;

IV - o exame *"ante"* e *"post-mortem"* dos animais;

V - as fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos e subprodutos de origem animal e suas matérias-primas, adicionadas ou não de vegetais;

VI - a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos;

VII - a classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos em normas específicas;

VIII - os exames tecnológicos, microbiológicos, histopatológicos, físico-químicos e toxicológicos das matérias-primas e produtos, quando for o caso;

IX - os produtos e subprodutos existentes nos mercados de consumo, para efeito de verificação do cumprimento das medidas estabelecidas na presente Lei;

X - os meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas, destinados à alimentação humana.

TÍTULO II
CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 9º - Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

I - os de carne e derivados;
II - os de leite e derivados;
III - os de pescado e derivados;
IV - os de ovos e derivados;
V - os de produtos de abelhas e seus derivados.

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

CAPÍTULO I
ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 10 - Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I – matadouros - frigoríficos;
II - fábricas de conservas de produtos cárneos;
III - fábricas de produtos suínos;
IV - entrepostos de carnes e derivados;
V - fábricas de produtos não comestíveis;
VI - matadouros de aves e pequenos animais;
VII – entrepostos - frigoríficos;
VIII - fábrica de produtos gordurosos.

§ 1º - Entende-se por "matadouro - frigorífico" o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamento adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de animais sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito de subprodutos não comestíveis, devendo possuir instalações de frio industrial.

§ 2º - Entende-se por "fábrica de conservas de produtos cárneos" o estabelecimento que industrializa a carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

§ 3º - Entende-se por "fábrica de produtos suínos" o estabelecimento que dispõe de sala de matança e demais dependências, industrializa animais da espécie suína e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animais de outras espécies, dispondo de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

§ 4º - Entende-se por "entreposto de carnes e derivados" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, manipulação, acondicionamento e distribuição de carnes frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do SIM.

§ 5º - Entende-se por "fábrica de produtos não comestíveis" o estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

§ 6º - Entende-se por "matadouro de aves e pequenos animais" o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de aves, coelhos e demais animais cuja exploração e consumo sejam permitidos, devendo dispor de frio industrial e de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis, a juízo do SIM.

§ 7º - Entende-se por "entreposto - frigorífico" o estabelecimento destinado exclusivamente à estocagem de produtos de origem animal pelo emprego de frio industrial.

§ 8º - Entende-se por "fábrica de produtos gordurosos" o estabelecimento destinado exclusivamente ao preparo de gorduras, excluída a manteiga, adicionadas ou não de matérias primas de origem vegetal.

Art. 11 - As fábricas de conservas e as fábricas de produtos suínos, registradas no SIM, poderão fornecer carnes frigorificadas aos mercados de consumo.

Art. 12 - A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gênero" significa, para efeito da presente Lei, que se trata de "produto ou matéria-prima de origem animal".

Art. 13 - Por "produtos cárneos" entende-se as massas musculares maturadas e demais tecidos, que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

§ 1º - Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por "carne" (matéria-prima) deve se entender as massas musculares, despojadas de gorduras, aponevroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

§ 2º - Consideram-se "miúdos" os órgãos e as vísceras dos animais, usados na alimentação humana (miolos, línguas, coração, fígado, rins, rumem, retículo), além dos mocotós e rabada.

Art. 14 - O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras toráxicas e abdominais, tecnicamente preparados, constitui a "carcaça".

§ 1º - Nos suínos a "carcaça" pode ou não incluir o couro, cabeça e pés.

§ 2º - A "carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral dá origem às "meias carcaças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, constituem os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

CAPÍTULO II
ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 15 - Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

I - propriedades leiteiras;
II - posto de refrigeração;
III - estabelecimento industrial.

§ 1º - Entende-se por "propriedades leiteiras" os estabelecimentos localizados em zona rural ou suburbana, destinados à produção de

leite, que será beneficiado ou industrializado em estabelecimentos registrados no órgão oficial competente.

§ 2º - Entende-se por "posto de refrigeração" o estabelecimento intermediário entre as propriedades leiteiras e os estabelecimentos industriais, destinados ao recebimento de leite para depósito, por curto tempo, refrigeração e transporte imediato aos estabelecimentos industriais registrados.

§ 3º - Entende-se por "estabelecimento industrial" o estabelecimento destinado ao recebimento de leite para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição definidos como:

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

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

III - "entreposto de laticínios", assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação e acondicionamento de produtos lácteos, excluído o leite em natureza.

CAPÍTULO III
ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 16 - Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I - entrepostos de pescados;

II - fábricas de conservas de pescado.

§ 1º - Entende-se por "entreposto de pescado" o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, dispondo de equipamento para aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

§ 2º - Entende-se por "fábrica de conservas de pescado" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamento adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

CAPÍTULO IV
ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 17 - Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - granjas avícolas;
II - entrepostos de ovos;
III - fábricas de conservas de ovos.

§ 1º - Entende-se por granjas avícolas, o estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos em natureza, oriundos de produção própria.

§ 2º - Entende-se por "entreposto de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, oriundos de várias granjas.

§ 3º - Entende-se por "fábrica de conservas de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

CAPÍTULO V
ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS E DERIVADOS DE ABELHAS BEM COMO MEL, CERA E OUTROS.

Art. 18 - Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

I - casa do mel;
II - entrepostos de mel, cera e outros produtos de abelhas.

§ 1º - Entende-se por "casa do mel" o estabelecimento destinado ao beneficiamento, industrialização e classificação de mel e seus derivados, oriundos de produção própria.

§ 2º - Entende-se por "entreposto de mel, cera e outros produtos de abelhas" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e seus derivados, oriundos de vários estabelecimentos.

TÍTULO III
FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 19 - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração do comércio intermunicipal sem que esteja previamente registrado no órgão competente, para fiscalização da sua atividade.

§ 1º - As instalações e o equipamento de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, maquinaria e utensílios diversos, em face da classificação e capacidade de produção de cada estabelecimento.

§ 2º - Os estabelecimentos serão normatizados de forma diferenciada em face da classificação e capacidade de funcionamento.

Art. 20 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:

I - dispor de área suficiente para a construção do edifício ou edifícios principais e demais dependências;

II - dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

III - possuir pisos lisos, resistentes e impermeáveis, e paredes lisas, de cor clara e de fácil higienização;

IV - possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

V - dispor de dependências e instalações mínimas para a industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

VI - dispor de mesas de aço inoxidável, ou de material impermeável de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares, para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

VII - dispor de caixas, bandejas, gamelas, tabuleiros e quaisquer outros recipientes de aço inoxidável ou de material impermeável de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares; os tanques, segundo sua finalidade, podem ser de alvenaria, convenientemente revestidos de material impermeável e de fácil higienização;

VIII - dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água;

IX - dispor de água fria abundante e, quando necessário, de água quente e/ou vapor, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos como de subprodutos não comestíveis;

X - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores, e estes ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e de instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para destinação final, aprovado pelo órgão competente;

XI - dispor, conforme legislação específica, de vestiários e instalações sanitárias adequados, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso externo e independente as dependências industriais;

XII - possuir pátios e ruas livres de poeira e barro;

XIII - dispor, quando necessário, de sede para a inspeção, que a juízo do SIM, compreenderá salas de trabalho, laboratórios, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias;

XIV - possuir janelas e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, providas de telas móveis à prova de insetos, quando for o caso;

XV - possuir instalações de frio com câmaras e antecâmaras que se fizerem necessárias em número e área suficiente, segundo a capacidade do estabelecimento;

XVI - dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial, inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis;

XVII - possuir canalizações em tubos próprios para a água destinada exclusivamente a serviços de lavagem de paredes e pisos, e a ser utilizada por meio de mangueiras de cor vermelha. A água destinada à limpeza de equipamento, empregada na manipulação de matérias-primas e produtos comestíveis, será usada por meio de mangueiras de cor branca ou clara;

XVIII - dispor de dependências para armazenamento de combustível usado na produção de vapor, quando for o caso;

XIX - dispor de demais dependências e equipamentos, conforme as necessidades e classificação dos estabelecimentos.

Art. 21 - Os estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer também às seguintes condições:

I - ser construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga;

II - dispor de suficiente "pé direito" nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea ou outro sistema adequado, aprovado pelo SIM, numa altura adequada à manipulação das carcaças higienicamente, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, e delas com as demais matérias-primas;

III - dispor de currais, bretes, chuveiros e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros;

IV - dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;

V - dispor, no caso de matadouro-frigorífico, de instalações e aparelhagem para desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais, quando se julgar necessário em função do fluxo de abate;

VI - localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;

VII - dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento e sua capacidade, de dependências mínimas de acordo com as normas técnicas;

VIII - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, tais como: máquinas, aparelhos, caminhões, vagonetes, carros, caixas, mesas, truques, tabuleiros e outros utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número e qualidade que satisfaçam à finalidade da indústria;

IX - dispor de carros metálicos apropriados, pintados de vermelho e que possam ser totalmente fechados, destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados, dos quais conste, em caracteres bem visíveis, a palavra "condenado";

X - possuir instalações adequadas para o preparo e/ou destino de subprodutos não comestíveis;

XI - possuir, de acordo com a natureza do estabelecimento, depósitos para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos e subprodutos não comestíveis, localizados em pontos afastados dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;

XII - possuir digestores em número e capacidade suficientes de acordo com as possibilidades diárias de matança;

XIII - dispor, conforme o caso, de instalações e aparelhagem adequadas para o aproveitamento de glândulas de secreção interna e preparo de extratos glandulares;

XIV - dispor, quando necessário, de caldeiras com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;

XV - dispor de sistema de água quente canalizada com capacidade suficiente para atender às necessidades do estabelecimento;

XVI - dispor de dependências de industrialização de acordo com a capacidade de produção do estabelecimento.

§ 1º - Em casos especiais, o SIM pode permitir a utilização de maquinário destinado ao fabrico de produtos de origem animal, no preparo de conservas vegetais, nas quais, entretanto, não podem constar, impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção previstos nesta Lei.

Art. 22 - Os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer às seguintes condições comuns:

I - estar localizado em pontos defendidos de fontes produtoras do mau cheiro que possam causar contaminação;

II - construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis na seqüência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e maturação dos produtos;

III - as dependências de industrialização dos produtos devem estar separadas por paredes inteiras das áreas destinadas à higienização dos vasilhames e/ou preparo de produtos não comestíveis;

IV - ser construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga;

V - as seções industriais deverão possuir "pé direito" com altura adequada de modo a permitir a instalação dos equipamentos sem comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos produtos;

VI - ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos;

VII - dispor de aparelhagem industrial completa para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinaria preferentemente conjugada;

VIII - dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado, a juízo do SIM, para a lavagem e esterilização de vasilhames, carros-tanques e frascos;

IX - dispor de depósitos para vasilhames e frascos;

X - dispor, conforme o caso, de garagem para a guarda de carros-tanques.

Art. 23 - Os estabelecimentos de pescado e derivados devem satisfazer também as seguintes condições:

I - nos estabelecimentos que recebem, manipulam e comercializam pescado resfriado e congelado e/ou se dediquem à industrialização para consumo humano, sob qualquer forma:

a) dispor de dependências, instalações e equipamentos para recepção, seleção, inspeção, industrialização, armazenagem e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;

b) possuir instalações para o fabrico e armazenagem 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) dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação;

d) dispor de equipamento adequado à hipercloração da água de lavagem do pescado ou outro produto aprovado pelo SIM e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;

e) dispor de 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) dispor de instalações e equipamentos adequados para o aproveitamento dos resíduos de pescado de acordo com as normas técnicas;

g) dispor, quando necessário, de câmara de espera para o armazenamento do pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;

h) dispor de equipamento adequado à lavagem e à higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas , e outros utensílios usados para o acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;

i) dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;

j) dispor, no caso de elaboração de produtos curados de pescado, de câmaras frias em número e dimensões necessários à sua estocagem e de depósito de sal;

Parágrafo único - Os estabelecimentos destinados à fabricação de subprodutos não comestíveis de pescado devem satisfazer as seguintes condições:

I - dispor de separação física adequada entre as áreas de pré e pós-secagem, para aqueles que elaborem farinhas de pescados;

II - dispor, conforme o caso, de instalações e equipamentos para a desodorização de gases resultantes de suas atividades industriais.

Art. 24 - Os estabelecimentos de ovos e derivados devem satisfazer também às seguintes condições:

I - dispor de dependência para recebimento e triagem dos ovos;

II - dispor de sala ou área coberta para armazenagem dos ovos;

III - dispor de dependências para ovoscopia e verificação do estado de conservação dos ovos;

IV - dispor de dependência para classificação comercial;

V - dispor de câmaras frigoríficas quando o produto não for comercializado imediatamente, a critério do SIM;

VI - dispor de dependências para industrialização, quando for o caso.

Art. 25 - As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento e manipulação, elaboração, preparo e embalagem dos produtos.

Art. 26 - Os estabelecimentos destinados ao mel, cera de produtos de abelhas devem:

I - dispor de dependência de recebimento;

II - dispor de dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

Art. 27 - Os cantos entre paredes e pisos serão arredondados com o mesmo material de impermeabilização.

Parágrafo único - É proibido o emprego de utensílios em geral (gamelas, bandejas, mesas, carros-tanques e outros) com angulosidades, frestas ou porosidades.

Art. 28 - O SIM, quando julgar necessário, pode exigir dispositivos especiais para regulagem da temperatura e ventilação nas salas de trabalho industrial, depósitos ou câmaras.

Art. 29 - Os fumeiros serão de material incombustível, com portas de ferro e providos de lanternas.

Art. 30 - Nos entrepostos que recebem tripas, bem como nos estabelecimentos industriais, as seções destinadas à salga, maceração ou fermentação desse produto, só podem ser instaladas em lugares separados das dependências onde forem manipuladas matérias-primas ou fabricados produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 31 - Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 32 - A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em Códigos de Obras Municipais, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas nesta Lei ou com atos complementares expedidos pelo SIM.

Art. 33 - O funcionamento de estabelecimentos de carnes e derivados só pode ser autorizado dentro do perímetro urbano ou suburbano, depois de ouvida a autoridade de Saúde Pública e a Prefeitura Municipal.

Art. 34 - Quaisquer outros detalhes serão previstos em cada caso, por ocasião do exame dos projetos de construção, ampliação ou reforma de estabelecimentos ou em instruções expedidas pelo SIM.

Art. 35 - Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento somente poderá reiniciar seus trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

TÍTULO IV
HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E DAS PESSOAS

Art. 36 - Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais; as águas servidas e residuais terão destino conveniente, devendo o SIM determinar o tratamento de acordo com as normas fixadas pelos órgãos oficiais competentes.

Art. 37 - O maquinário, carros, tanques, vagonetas, caixas, mesas e demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados, de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados na alimentação de animais, usando-se as denominações "comestíveis" e "não comestíveis".

Art. 38 - Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente ou quando necessário, e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo SIM.

Art. 39 - Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos, quaisquer outros insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do SIM.

Parágrafo único - É proibida a presença de cães, gatos e de outros animais estranhos à atividade no recinto dos estabelecimentos.

Art. 40 - É proibido fazer refeições nos locais onde se realizem trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 41 - Todas as vezes que for necessário, o serviço de Inspeção deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 42 - Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, devem ser lavados e desinfetados, tantas vezes quantas necessárias, com água de cal ou outro desinfetante apropriado autorizado pelo SIM.

Art. 43 - As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser freqüentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 44 - Durante a fabricação, no embarque ou nos transportes, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.

Art. 45 - É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa ou de qualquer utensílio que, pela sua forma e composição, possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

Parágrafo único - Poderá ser permitido, a critério do SIM, o emprego de continentes de madeira no acondicionamento de matérias-primas que se destinam à embalagem em entrepostos exigindo-se, conforme o caso, envoltório intermediário, adequado e impermeável.

Art. 46 - Os continentes já usados, quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, devem ser previamente inspecionados, condenando-se os que, após terem sido limpos e desinfetados por meio de vapor e substância permitida, não forem julgados em condições de aproveitamento.

Parágrafo único - Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

Art. 47 - É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos da dependência.

Art. 48 - Não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

Art. 49 - Serão diariamente limpos e convenientemente sanitizados os instrumentos de trabalho ou toda vez que o serviço de inspeção achar necessário.

Parágrafo único - Os estabelecimentos devem ter estoque de desinfetantes aprovados, para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

Art. 50 - As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação, devendo ser limpas e desinfetadas toda vez que a inspeção julgar necessário.

Art. 51 - Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e higienização do vasilhame antes de seu retorno aos postos de origem.

Art. 52 - Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo do SIM, é obrigatória a existência de água quente e vapor para higienização de facas, ganchos e outros utensílios.

Art. 53 - Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios aprovados pelo SIM.

Parágrafo único - O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsia, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com anti-sépticos apropriados.

Art. 54 - Os funcionários do estabelecimento deverão fazer pelo menos um exame de saúde anual.

§ 1º - A inspeção médica poderá ser exigida, a critério do SIM, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários, se exercerem atividades industriais.

§ 2º - Sempre que fique comprovada a existência de dermatose, de doença infecto-contagiosa ou repugnante e de portadores de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, será imediatamente afastado da atividade, cabendo à inspeção comunicar o fato à autoridade de saúde pública.

TÍTULO V
REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 55 - Nenhum estabelecimento que faça comércio municipal de produtos de origem animal poderá funcionar, no Município de Dois Irmãos, sem estar previamente registrado no SIM, na forma desta Lei e demais atos complementares que venham a ser baixados pelo Poder Executivo.

Art. 56 - Os estabelecimentos situados no Município de Dois Irmãos que recebam matérias-primas ou produtos de estabelecimentos localizados em outros Municípios e que o manipularem para posterior colocação, ficam igualmente sujeitos à Inspeção Municipal prevista nesta Lei, devendo ser registrados no SIM.

CAPÍTULO I
REGISTRO E RELACIONAMENTO

Art. 57 - Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:

I - matadouros-frigoríficos, fábricas de conservas de produtos cárneos, fábricas de produtos suínos, entrepostos de carnes e derivados, fábricas de produtos não comestíveis, matadouros de aves e pequenos animais, entrepostos frigoríficos e fábricas de produtos gordurosos;

II - postos de refrigeração de leite, usinas de beneficiamento de leite, fábricas de laticínios e entrepostos de laticínios;

III - entrepostos de pescado e fábricas de conservas de pescado;

IV - fábricas de conservas de ovos e entreposto de ovos;

V - casa de mel e entreposto de mel, cera e os de produtos de abelhas e seus derivados.

Art. 58 - O registro será requerido ao responsável pelo SIM, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

I - memorial descritivo da construção e memorial econômico e sanitário;

II - relação discriminada do maquinário e fluxograma de produção;

III - plantas da fachada e cortes longitudinais e transversais;

IV - planta baixa, planta de situação e localização e planta de distribuição dos equipamentos;

V - documento expedido pela Prefeitura Municipal e pelo Serviço de Saúde Pública, autorizando a construção e funcionamento do estabelecimento no terreno indicado;

VI - localização dos prédios vizinhos dentro dos limites do terreno;

VII - posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;

VIII - laudo do órgão de proteção ambiental indicado pelo SIM.

Art. 59 - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, é considerada básica, para efeito de registro ou relacionamento, a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de abastecimentos, que deverá se enquadrar nos padrões oficiais microbiológicos, químicos e físicos.

§ 1º - Quando as águas se revelarem inadequadas aos padrões oficiais, impõe-se novo exame e recomendações.

§ 2º - Mesmo que o resultado da análise seja favorável, o SIM pode, de acordo com as circunstâncias locais, exigir o tratamento da água.

Art. 60 - Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feita após aprovação prévia dos projetos.

Parágrafo único - É de inteira responsabilidade dos proprietários as construções dos estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, cujos projetos não tenham sido previamente aprovados pelo SIM.

Art. 61 - Apresentados ao SIM os documentos exigidos nesta Lei, os mesmos serão protocolados, iniciando-se então o Processo de Registro do estabelecimento.

§ 1º - Recebida à documentação necessária, o estabelecimento será vistoriado por um técnico do SIM, que emitirá um parecer técnico enviando-o para o Chefe de departamento do DAADI, para análise e, se for o caso, à aprovação, recebendo o mesmo seu número bem como o Título de Registro.

§ 2º - Autorizado o registro, as plantas e os memoriais descritivos serão arquivados no DAADI.

Art. 62 - Satisfeitas as exigências fixadas na presente Lei, o Chefe de departamento do DAADI, autorizará a expedição do "Título de Registro", constando do mesmo o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização (estado, cidade, vila ou povoado), nome fantasia e outros detalhes necessários.

Art. 63 - O SIM, tendo em vista o plano aprovado, determinará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação.

Art. 64 - Através de atos normativos expedidos pela DAADI serão baixadas as normas próprias ao processamento de registro dos estabelecimentos, bem como as de transferência de propriedade.

Art. 65 - Estão sujeitas a relacionamento as "granjas avícolas" e outros estabelecimentos determinados pelo SIM, que fixará, conforme o caso, as exigências a serem atendidas.

Parágrafo único - O relacionamento é requerido ao Chefe do Departamento do SIM, e o processo respectivo deve obedecer ao mesmo critério estabelecido para registro dos estabelecimentos, no que lhe for aplicável.

CAPÍTULO II
TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO

Art. 66 - Quando ocorrer mudança de proprietário, administrador ou possuidor em estabelecimentos registrados ou relacionados, os novos responsáveis deverão, de imediato, proceder às devidas transferências no âmbito do SIM.

§ 1º - No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita, pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita ao SIM, esclarecendo os motivos da recusa.

§ 2º - As firmas responsáveis por estabelecimentos registrados ou relacionados, durante as fases do processamento da transação comercial, devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências desta Lei.

§ 3º - Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a firma em nome da qual esteja ele registrado ou relacionado.

§ 4º - No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1º, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de no máximo 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência respectiva, será cassado o registro ou relacionamento do estabelecimento, o qual se restabelecerá depois de cumprida a exigência legal.

§ 5º - Adquirido o estabelecimento, por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizada a transferência do registro, a nova firma está obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 67 - O processo de transferência deve obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro ou relacionamento.

TÍTULO VI
OBRIGAÇÕES DOS PROPRIETÁRIOS DE ESTABELECIMENTOS

Art. 68 - Ficam os proprietários de estabelecimentos ou seus representantes legais obrigados a:

I - observar e fazer observar todas as exigências contidas na presente Lei;

II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;

III - fornecer, até o último dia útil de cada mês, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, bem como as guias de recolhimento das taxas de serviços a que estejam obrigados, devidamente quitadas pela repartição arrecadadora, na forma a ser definida pelo SIM;

IV - dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal permanente, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;

V - avisar, com antecedência, da chegada de gado, e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção Municipal;

VI - fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias-primas e produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidos para as dependências do SIM;

VII - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à Inspeção Municipal, para seu uso exclusivo;

VIII - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

IX - manter locais apropriados, a juízo da Inspeção Municipal, para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção Municipal, ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados, bem como para seqüestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

X - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

XI - fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da Inspeção Municipal, para análise de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;

XII - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

XIII - recolher todas as taxas de inspeção sanitária e/ou abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas, de acordo com a legislação vigente;

XIV - dar aviso com antecedência sobre a chegada ou recebimento de pescados.

§ 1º - O pessoal fornecido pelos estabelecimentos para auxiliar nos serviços de inspeção e fiscalização trabalhará, neste particular, sob a orientação do Inspetor Veterinário Municipal.

§ 2º - O material fornecido pelas empresas constitui patrimônio das mesmas, ficando, porém, à disposição e sob responsabilidade do SIM.

§ 3º - Cancelado o registro ou interditado o estabelecimento, o material pertencente ao Município, inclusive o de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais de Inspeção Municipal, serão recolhidos ao DAADI.

Art. 69 - Todos os estabelecimentos devem registrar diariamente, em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pela SIM, as entradas e saídas de matérias-primas e produtos de laticínios, especificando quantidade, qualidade e destino.

§ 1º - Tratando-se de matéria-prima ou de produtos de laticínios procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção Municipal ou Estadual, deve ainda a firma anotar, nos livros e mapas indicados, a data de entrada, o número de guia de embarque ou certificado sanitário, a qualidade, quantidade e o número de registro do estabelecimento remetente.

§ 2º - Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer, a juízo do SIM, uma relação atualizada de fornecedores de matéria-prima, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecimentos e nome da propriedade rural.

TÍTULO VII
INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 70 - A inspeção *"ante"* e "*post-mortem*" obedecerá, no que couber, quanto à sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952, e alterações.

TÍTULO VIII
CONSERVADORES, CORANTES, CONDIMENTOS E OUTROS

Art. 71 - Conservadores, corantes, condimentos e outros são substâncias utilizadas na indústria de produtos de origem animal, com a finalidade de conservação, apresentação e auxílio no processamento, mantendo o valor nutricional nos produtos finais. Os mesmos deverão ter o seu uso regulamentado por legislação e aprovado pelo SIF.

TÍTULO IX
EMBALAGEM E ROTULAGEM

CAPÍTULO I
DA EMBALAGEM

Art. 72 - Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

§ 1º - Entende-se por "embalagem primária" o invólucro que está em contato com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pelo SIM.

§ 2º - Entende-se por "embalagem secundária" o invólucro ou recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.

Art. 73 - Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

Parágrafo único - Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento estandardizado em formato, dimensão e peso.

Art. 74 - Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.

Parágrafo único - Em hipótese alguma podem ser utilizados se, anteriormente, tiverem sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.

CAPÍTULO II
DA ROTULAGEM

SEÇÃO I
DA ROTULAGEM EM GERAL

Art. 75 - Todos os produtos de origem animal, entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sob as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente

destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos para beneficiamento.

Art. 76 - As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento de produtos (rótulos e respectivos memoriais descritivos de fabricação e manipulação) serão encaminhadas ao SIM.

Art. 77 - O produto cujos padrões ainda não estejam definidos na legislação vigente somente será registrado após estudos específicos, consultas e publicações de normas técnicas.

Art. 78 - Entende-se por "rótulo" toda matéria descritiva ou gráfica que identifique o produto e o estabelecimento produtor, impressa, litografada, pintada ou gravada a fogo, por pressão ou decalque, aplicados sobre a embalagem plástica, o recipiente, o vasilhame, o envoltório, o cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente.

§ 1º - Fica a critério do SIM permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo de inspeção.

§ 2º - Os embutidos não enlatados, para a venda a granel, serão identificados por meio de uma etiqueta apensa a cada amarrado.

§ 3º - A juízo do SIM, no caso de produtos que, por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados nesta Lei, deverão estes constar da embalagem coletiva.

§ 4º - Os produtos de origem animal fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter a identificação do estabelecimento de origem.

Art. 79 - Os estabelecimentos somente podem usar rótulos em matérias-primas de origem animal quando devidamente aprovados e registrados pelo SIM.

Art. 80 - Devem constar no rótulo, a juízo do SIM, as seguintes indicações:

I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou dizeres;

II - nome da firma responsável;

III - nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;

IV - carimbo oficial da Inspeção Municipal;

V - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista nesta Lei;

VI - localização do estabelecimento, especificando o município e o estado, facultando-se declaração de rua e número;

VII - marca comercial do produto;

VIII - data de produção e respectivo prazo de validade;

IX - indicação da quantidade, de acordo com as normas do INMETRO;

X - forma de composição ou outros dizeres, quando previsto nesta Lei;

XI - a especificação "Indústria Brasileira";

XII - a indicação de aditivos utilizados, conforme o Código de Defesa do Consumidor;

XIII - a expressão "Colorido Artificialmente", quando for o caso;

XIV - a expressão "Aromatizado Artificialmente", quando for o caso;

XV - impressa, a seguinte expressão: "Registro no Departamento de Agricultura e Abastecimento de Dois Irmãos, SIM/DAADI sob o n.º", seguida do respectivo número de registro;

XVI - a indicação da forma e temperatura de conservação;

XVII - o peso da embalagem e a expressão "Deve ser pesado na presença do consumidor", no caso de o peso líquido não estar definido;

XVIII - os números da firma no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), e na Inscrição Estadual (IE) e Cadastro de pessoa física (CPF);

XIX - e outras expressões determinadas por lei ou regulamento.

Art. 81 - O desenho do rótulo deverá ser simples e bem definido, desprovido de detalhes desnecessários que prejudiquem a clareza das informações ou induzam à interpretação incorreta da real origem do produto.

§ 1º - O fundo do rótulo não deverá interferir na legibilidade dos dizeres nele contidos.

§ 2º - Os dizeres impressos e os detalhes desenhados não deverão estar dispostos de forma a prejudicar a visibilidade ou dificultar sua leitura.

§ 3º - É facultado o emprego de cores nos rótulos, respeitadas as disposições legais vigentes.

Art. 82 - A superfície do rótulo, onde são dispostos os dizeres exigidos e outros como figuras ou desenhos informativos, compreende o painel principal que é a parte do rótulo que se apresenta visível ao comprador, em condições habituais de exposição à venda, observando-se as peculiaridades de cada embalagem ou continente.

Art. 83 - As declarações obrigatórias expressas nos rótulos dos alimentos não deverão ficar encobertas por qualquer dispositivo escrito, impresso ou gravado. Caso o continente seja coberto por envoltório, este deverá trazer aquelas informações obrigatórias ou o rótulo do continente deverá ser facilmente legível através do invólucro.

Art. 84 - Em todos os rótulos que identifiquem produtos cárneos, obrigatoriamente constará a declaração completa das matérias-primas e ingredientes, em ordem decrescente de suas participações na formulação do produto cujo rótulo está sendo objeto de aprovação ou registro.

Art. 85 - A data de fabricação e a respectiva validade, conforme a natureza do continente ou envoltório será impressa, gravada e declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do SIM, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. 86 - Nos rótulos podem figurar referência a prêmios obtidos em eventos oficiais, desde que, devidamente confirmada sua concessão, bem como prêmios de estímulo e menções honrosas conferidas pelo SIM ou outro órgão competente.

Art. 87 - É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se, a juízo do SIM, às denominações impróprias.

§ 1º - As marcas que infringirem o presente artigo, embora registradas, não poderão, a juízo do SIM, ser usadas.

§ 2º - Antes do registro de qualquer marca a ser usada na rotulagem de produtos de origem animal, deve ser solicitado parecer da SIM, a fim de ser atendido o disposto no presente artigo.

Art. 88 - Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca.

Parágrafo único - Tais rótulos devem declarar, obrigatoriamente, a classificação e localização de todos os estabelecimentos da firma, seguida dos números de registro, fazendo-se a identificação da origem pelo carimbo da Inspeção Municipal, gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

Art. 89 - Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando, obrigatoriamente, a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Art. 90 - No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal, à qual deverá entregar todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 91 - No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou chapa litografada, que possa se manter presa ao produto.

SEÇÃO II
DA ROTULAGEM EM PARTICULAR

Art. 92 - Os rótulos dos continentes de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo próprio da Inspeção Municipal, a declaração "não comestível", obrigatória também nos continentes, a fogo ou por gravação, e em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados.

Art. 93 - Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão, além do carimbo da Inspeção Municipal próprio, a declaração "alimentação para animais".

Art. 94 - Na rotulagem de carnes e derivados deve-se observar, ainda, o seguinte:

I - a presença de substâncias que acentuam o sabor obriga que conste no rótulo a declaração: "contém substâncias que estimulam o sabor";

II - as conservas que contenham carne e produtos vegetais terão nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 95 - Na rotulagem do leite em natureza será observado também o seguinte:

I - indicar na embalagem o tipo de leite, dia da semana da saída ao consumo e o nome do estabelecimento de origem, com a respectiva localidade;

II - indicar, em caracteres bem visíveis e uniformes, a designação da espécie animal, quando não for bovina, tais como: "leite de cabra", "leite de ovelha" e outros;

III - respeitar nos fechos, cápsulas ou tampas, as cores fixadas para os diversos tipos de leite.

Art. 96 - Na rotulagem de queijos deve ser observado o seguinte:

I - tratando-se de queijo fundido, pode ser indicado o tipo de queijo empregado; havendo mistura de diferentes tipos, pode ser feita a simples declaração de "queijo pasteurizado" ou "queijo fundido", conforme o caso;

II - deve trazer indicações sobre a percentagem de gordura no extrato seco;

III - no queijo prato, quando em formato diferente do padrão, as denominações de "Cobocó", "Lanche", "Esférico", ou "Bola" entre parênteses, logo abaixo das palavras "Queijo Prato".

Parágrafo único - A saída de queijos sem rótulos dos estabelecimentos, para serem rotulados em outro estabelecimento registrado, só pode ser permitida em casos especiais, mediante prévia autorização do SIM.

Art. 97 - Na rotulagem do mel e seus derivados será observado mais o seguinte:

I - "mel centrifugado", todo o produto que tenha sido submetido a essa operação;

II - "mel amargo", quando procedente de flora que lhe transmite esse sabor;

III - "mel de industria", quando for aquecido a temperatura superior a 60°C (sessenta graus centígrados);

IV - "mel de abelhas indígenas", quando for dessa procedência constando juntamente com a designação o nome comum e o nome cientifico da espécie indigena;

V - a classificação, segundo a tonalidade.

Parágrafo único - É permitido figurar no rótulo o nome do apicultor quando se tratar de mel procedente exclusivamente do apiário por ele elaborado, mesmo que se trate de produto vendido por entreposto. Poderá também constar no rotulo qual a florada predominante da qual o mel foi produzido, sendo denominada então uni floral (proveniente de uma espécie floral) ou multifloral (proveniente de duas ou mais espécies florais).

Art. 98 - Os coalhos devem indicar na rotulagem seu poder coagulante, a quantidade de ácido bórico, quando tiver sido juntado, e a data de validade.

CAPÍTULO III
CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 99 - Os diferentes modelos de carimbo da Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM, obedecerão os padrões da Legislação Estadual.

TÍTULO X
TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 100 - Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Estadual ou Municipal, satisfeitas as exigências da presente Lei, têm livre curso no Município, podendo ser expostos ao consumo, em qualquer parte do território municipal.

Art. 101 - As autoridades de Saúde Pública, em sua função de policiamento da alimentação nos centros de consumo, devem comunicar a qualquer dependência do SIM os resultados das análises fiscais que realizam se, das mesmas, resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos e matérias-primas.

Art. 102 - Os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos de outros Estados da Federação, só poderão ingressar no território

municipal quando vierem acompanhados de Certificado Sanitário, expedido pela autoridade competente de origem, bem como devidamente identificados com rótulos ou marcas oficiais.

Art. 103 - Os Certificados Sanitários para produtos de origem animal destinados ao comércio municipal serão assinados pelo técnico ou funcionário de Inspeção do SIM, responsável pela Inspeção Municipal.

Art. 104 - O transporte de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos apropriados, tanto no que se refere ao tipo de produto a ser transportado quanto à sua perfeita conservação.

§ 1º - Os produtos referidos no "*caput*" deste artigo, destinados ao consumo humano, não poderão ser transportados com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º - Para o transporte, tais produtos devem ser acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independente de sua embalagem, individual ou coletiva.

Art. 105 - Os produtos não destinados à alimentação humana, como couros, lãs, chifres, subprodutos industriais e outros, procedentes de estabelecimentos não inspecionados pela CISPOA ou pelo SIM, só podem ter livre trânsito se procedentes de zonas onde não grassem doenças contagiosas, atendidas, também, outras medidas determinadas pelas autoridades oficiais da Defesa Sanitária Animal.

Art. 106 - Todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, em trânsito pelo Município de Dois Irmãos, devem estar devidamente embalados, acondicionados, rotulados e carimbados, conforme prevê estea Lei, e podem ser reinspecionados pelos técnicos do Departamento da Agricultura e Abastecimento, nos postos fiscais, fixos ou volantes, bem como nos estabelecimentos de destino.

Art. 107 - As autoridades federais, estaduais e municipais, inclusive policiais, que desempenharem funções de fiscalização território municipal, não permitirão, sob pena de responsabilidade, o trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, sem que o transportador exiba o Certificado Sanitário ou Carimbo, expedido ou visado de acordo com o artigo 104 desta Lei.

Parágrafo único - Verificada a ausência do documento a que se refere este artigo, a mercadoria será apreendida, e comunicar-se-á imediatamente o fato ao SIM, que lhe determinará o destino conveniente, devendo ser lavrados os respectivos autos de apreensão e de inutilização, se for o caso.

Art. 108 - A autoridade competente deverá apreender produtos e matérias-primas de origem animal, quando houver fundada suspeita de estarem adulterados, falsificados ou impróprios para o consumo, uso ou comercialização, nos termos desta Lei.

Art. 109 - Os produtos ou matérias-primas de origem animal manifestamente deteriorados ou alterados serão apreendidos e inutilizados imediatamente.

Parágrafo único - Quando a inutilização não puder ser efetuada na ocasião da apreensão, a mercadoria será transportada para local que a autoridade competente designe, por pessoal de sua competência e por conta do infrator. Neste caso serão lavrados, separadamente, o auto de apreensão e o auto de inutilização.

Art. 110 - A apreensão e a inutilização de produtos e matérias-primas de origem animal poderão ser realizadas em qualquer local onde os mesmos se encontrem.

Parágrafo único - Correrão por conta dos detentores ou responsáveis pela mercadoria apreendida ou inutilizada as despesas de depósito, transporte e desnaturação.

Art. 111 - No caso de produtos de origem animal apreendidos por infrações às normas de rotulagem e apresentação, desde que sanáveis, e sendo o infrator primário, após lavrado o respectivo auto de infração, será permitida a correção da irregularidade, e liberada a mercadoria, não sendo, neste caso, aplicada qualquer penalidade.

Parágrafo único - No caso de reincidência ou de irregularidade não suscetível de correção, aplicar-se-á ao infrator a penalidade cabível.

TÍTULO XI
EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 112 - Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância utilizada na sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

Art. 113 - As técnicas de exame e a orientação analítica serão as estabelecidas pelo SIM.

Parágrafo único - Essas técnicas serão sempre atualizadas, aceitando o SIM sugestões fundamentadas de laboratórios oficiais ou particulares para modificá-las.

VI - exame bacteriológico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Estadual;

VII - exame bacteriológico de matérias-primas e produtos afins, empregados na elaboração de produtos de origem animal.

Art. 117 - Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pelo SIM, mediante prévia aprovação específica, mencionando-as, obrigatoriamente, nos respectivos laudos.

TÍTULO XIII
INFRAÇÕES E PENALIDADES

CAPÍTULO I
DAS INFRAÇÕES

Art. 118 - As infrações a presente Lei, quando não previstas sanções nesta norma serão as mesmas punidas em conformidade com o que dispõe a legislação estadual e federal e, quando for o caso, será apurada ainda a responsabilidade civil e criminal.

Parágrafo único - Incluem-se entre as infrações previstas nesta Lei:

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

II - desacato, suborno, ou simples tentativa;

III - informações inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos;

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

CAPÍTULO II
DAS PENALIDADES

Art. 119 - Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível e as aqui previstas, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as sanções abaixo, sendo o valor correspondente recolhido na Prefeitura Municipal e depositado a conta de depósito no Fundo Municipal de Desenvolvimento Agropecuário – FUNDAGRO:

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

II – multa, de 0,1 (zero virgula uma) até 1 (uma), BCM - Base de Calculo Municipal, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III – apreensão e/ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV – suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora;

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

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

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

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

Art. 120 - Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos específicos previstos nesta Lei, consideram-se impróprios para consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

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

II – forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

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

V - não estiverem de acordo com o previsto no presente Lei;

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

Art. 121 - Nos casos do artigo anterior, independente de quaisquer outras penalidades que couberem, serão adotados os seguintes critérios:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, após o rebeneficiamento determinado pela Inspeção Municipal;

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

Art. 122 - Além dos casos específicos previstos nesta Lei, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I – Adulterações:

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

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

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

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

e) mascarar a data de fabricação com intenção dolosa.

II – Fraudes:

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

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

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

d) conservação com substâncias proibidas;

e) especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.

III – Falsificações:

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

b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas nesta Lei ou em fórmulas aprovadas.

Art. 123 - Aos infratores dos dispositivos contidos na presente Lei e de atos complementares e instruções que forem expedidas visando o seu cumprimento, serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, as seguintes penalidades, sendo os respectivos valores recolhidos na Prefeitura Municipal e depositados a conta do Fundo Municipal de Desenvolvimento Agropecuário - FUNDAGRO :

I – Multa de 1,1 (um virgula um) a 5 (cinco) BCMs:

a) aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e a higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;

b) aos responsáveis pela permanência em trabalho de pessoas que não possuam carteira de saúde, ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de Saúde Pública;

c) aos que acondicionarem ou embalarem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;

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

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

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

II - Multa de 5,1 (cinco virgula um) a 10 (dez) BCMs:

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

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

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

d) aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas nesta Lei;

e) aos que adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal oriundas de outros municípios, procedentes de estabelecimentos não registrados no SIM;

f) às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel, que de acordo com a presente Lei devem ser entregues ao consumo em embalagens originais;

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

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

i) aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e, durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem à limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos de produtos destinados à alimentação humana;

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

l) aos que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor do SIM, junto às empresas de transportes, para classificação de ovos nos entrepostos;

m) aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;

n) aos que infringirem os dispositivos desta Lei, quanto a documentos de classificação de ovos nos entrepostos, referentes ao aproveitamento condicional;

o) aos responsáveis por estabelecimentos registrados ou relacionados que não promoverem no SIM as transferências de responsabilidade, previstas nesta Lei, ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador locatário sobre essa exigência legal, por ocasião do processamento da venda ou locação;

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

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

r) aos responsáveis pela expedição de produtos de origem animal para o comércio municipal sem apresentação do certificado sanitário, nos casos exigidos pela presente Lei;

s) às firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal, novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo SIM.

III - Multa de 10,1 (dez virgula um) a 15 (quinze) BCMs:

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

b) aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou amplificações sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo SIM;

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

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

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

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

g) aos responsáveis por estabelecimentos não registrados que enviarem, para comércio municipal, produtos não inspecionados pelo SIM.

IV - Multa de 15,1 (quinze virgula um) a 20 (vinte) BCMs:

a) aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;

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

c) aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite, vacas que tenham sido afastadas do rebanho pelo SIM ou pela DPA/SAA;

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

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

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

g) aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal, em desacordo com os padrões nesta Lei ou nas fórmulas aprovadas, ou ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

h) aos responsáveis por estabelecimentos que fizerem comércio municipal sem que os seus estabelecimentos tenham sido previamente registrados no SIM;

i) às pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no SIM, em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob Inspeção Municipal.

V - Multa de 20,1 (vinte vírgula um) a 25 (vinte e cinco) BCMs, fixada de acordo com a gravidade da falta, a critério do SIM, aos que cometerem outras infrações a presente Lei.

a) - aos responsáveis pelo fornecimento de matéria prima aos estabelecimentos sob Inspeção Municipal que não apresentarem testes negativos de tuberculose, brucelose ou quaisquer outros exames que o SIM julgar necessário.

Art. 124 - As penalidades a que se refere a presente Lei serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policial.

Art. 125 - As multas a que se refere a presente Lei serão dobradas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco o isentam de ação civil e criminal.

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

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

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

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

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

Art. 126 - O infrator deverá apresentar defesa ao órgão local do SIM, em até 15 (quinze) dias após a lavratura do auto de infração e/ou multa, cuja decisão, em primeira instância, caberá ao seu Coordenador.

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

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

Art. 127 - O infrator, uma vez multado, terá 30 (trinta) dias para efetuar o pagamento da multa e exibir ao servidor do SIM o competente comprovante de recolhimento à repartição arrecadadora Municipal.

§ 1º - No caso de interposição de defesa ou recurso pelo infrator, na forma do disposto pelo artigo 126 desta Lei, o prazo para pagamento da multa prorroga-se até 15 (quinze) dias após a ciência da decisão, se esta for no sentido de manutenção da penalidade.

§ 3º - O prazo de 30 (trinta) dias a que se refere o "*caput*" do presente artigo é contado a partir do dia em que o infrator tenha sido notificado da lavratura do auto de multa.

Art. 128 - O não recolhimento da multa no prazo legal implica na cobrança fiscal promovida pela Secretaria Municipal da Fazenda, mediante a documentação existente.

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

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

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

Art. 126 - O infrator deverá apresentar defesa ao órgão local do SIM, em até 15 (quinze) dias após a lavratura do auto de infração e/ou multa, cuja decisão, em primeira instância, caberá ao seu Coordenador.

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

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

Art. 127 - O infrator, uma vez multado, terá 30 (trinta) dias para efetuar o pagamento da multa e exibir ao servidor do SIM o competente comprovante de recolhimento à repartição arrecadadora Municipal.

§ 1º - No caso de interposição de defesa ou recurso pelo infrator, na forma do disposto pelo artigo 126 desta Lei, o prazo para pagamento da multa prorroga-se até 15 (quinze) dias após a ciência da decisão, se esta for no sentido de manutenção da penalidade.

§ 3º - O prazo de 30 (trinta) dias a que se refere o "*caput*" do presente artigo é contado a partir do dia em que o infrator tenha sido notificado da lavratura do auto de multa.

Art. 128 - O não recolhimento da multa no prazo legal implica na cobrança fiscal promovida pela Secretaria Municipal da Fazenda, mediante a documentação existente.

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

Art. 129 - São responsáveis pela infração diante das disposições da presente Lei, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

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

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

III - proprietários, arrendatários ou responsáveis por casas comerciais atacadistas que receberem, venderem ou despacharem produtos de origem animal;

IV - que expuserem à venda, em qualquer parte, produtos de origem animal;

V - que despacharem ou transportarem produtos de origem animal.

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

Art. 130 - A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter as atividades suspensas ou cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento.

Art. 131 - Os servidores do SIM, ou de outros órgãos do DAADI com delegação de competência, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma com produtos de origem animal.

TÍTULO XIV
DAS TAXAS

Art. 132 – As taxas que terão a finalidade de manutenção das atividades da Secretaria de Municipal de Agricultura, pela contraprestação do serviço de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal as quais serão

recolhidos na Prefeitura Municipal a conta de depósito ao Fundo Municipal de Desenvolvimento Agropecuário – FUNDAGRO e são as seguintes:

a) Taxa de vistoria para inicio de atividade: R$ 80,50 (oitenta reais e cinqüenta centavos) equivalente nesta data a 50% BCM;

b) Taxa de vistoria para baixa de alvará: R$ 16,05 (dezesseis reais e cinco centavos) equivalente nesta data a 10% BCM;

c) Taxa de vistoria para renovação de alvará: R$ 32,10 (trinta e dois reais e dez centavos) equivalente nesta data a 20% BCM;

d) Taxa para análise de produto: R$16,05 (dezesseis reais e cinco centavos) equivalente nesta data a 10% BCM;

e) Taxa para análise de água: R$16,05 (dezesseis reais e cinco centavos) equivalente nesta data a 10% BCM.

f) Taxa de inspeção de pequenos animais de produção – Lote de 100: R$1,60 (um real e sessenta centavos) equivalente nesta data a 1% BCM.

g) Taxa de inspeção de produtos carneos, a cada 100 kg: R$1,60 (um real e sessenta centavos) equivalente nesta data a 1% BCM.

h) (Taxa de inspeção de produtos lácteos, a cada 100 litros ou 100 kg: R$ 0,80 oitenta centavo de real) equivalente nesta data a 0,5% BCM.

i) Taxa de inspeção de produtos de abelha, a cada 100 kg: R$1,60 (um real e sessenta centavos) equivalente nesta data a 1% BCM.

TÍTULO XV
DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 133 – O modelo oficial de certificado sanitário do "SIM – DAADI" que acompanhará sempre os produtos deverá obedecer ao estipulado pelo "SIM".

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

Art. 134 – Todo o abate de animais para consumo ou industrialização realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF, CISPOA, SAA (Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento) e SIM – DAADI, será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis a apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetidos as demais penas da lei.

Art. 135 – Para realizar os serviços de fiscalização em nível de comércio, o "SIM" organizará, ou em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de fiscalização em 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. 136 - Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na implantação e execução da presente lei, serão resolvidas pelo Chefe do Departamento do DAADI, ouvido o Secretário Municipal da Agricultura.

Art. 137 – As normais de legislação Federal e Estadual aplicáveis serão usadas nos casos não previstos nesta Lei, de forma subsidiária.

Art. 138 - As despesas decorrentes desta Lei correrão a conta das dotações orçamentárias próprias.

Art. 139 - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE DOIS IRMÃOS, RS, 12 DE MAIO DE 2006.

RENATO DEXHEIMER,
PREFEITO MUNICIPAL.

REGISTRE-SE
E
PUBLIQUE-SE

GUIDO PAULO MULLER,
SECRETÁRIO DA ADMINISTRAÇÃO.