ESTADO DO RIO DE JANEIRO - PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAGUAÍ

JORNAL OFICIAL

Edição nº 1.204 | Ano 14 | Quinta-feira, 5 de outubro de 2023 | Distribuição Gratuita

BALANCETE CONTÁBIL DE VERIFICAÇÃO EM 31/12/2022			
(1) Cont Vinc: C/C 76315-2, APL 76315-2		Fonte de Recursos: 759	Ficha: 1326
ATIVO FINANCEIRO		PASSIVO FINANCEIRO	
DISPONIBILIDADES (2)	(VALORES)	OBRIGAÇÕES (3)	(VALORES)
Caixa e Equivalentes de Caixa	R$ 2.665.126,66	Restos a Pagar	R$ 3.307,81
		Retenções e Consignações	R$ 0,00
		SUPERÁVIT (4)	R$ 2.661.818,85
TOTAL	R$ 2.665.126,66	TOTAL	R$ 2.665.126,66

DEMONSTRATIVO DE EXCESSO DE ARRECADAÇÃO	
Transferências de Recursos Complementar da União ao Fundeb - VAAF	
Orçamento/2023	
1. Receita Prevista	**907.662,34**
2. Arrecadado JAN/AGOSTO	**12.606.720,83**
MENOS: Créditos por Excesso de Arrecadação Abertos / 2023	11.699.058,49
EXCESSO DE ARRECADAÇÃO A REALIZAR	**0,00**
FONTE: DEMONSTRATIVO DA RECEITA – MODERNIZAÇÃO PÚBLICA.	

DECRETO Nº 4.812, DE 22 DE SETEMBRO DE 2023.

APROVA O REGULAMENTO QUE DISCIPLINA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO MUNICÍPIO DE ITAGUAÍ, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ITAGUAÍ, no uso de suas atribuições constitucionais e legais, de acordo com os artigos 99, VII e 123, I, i, ambos da Lei Orgânica do Município, promulgada em 09 de julho de 2009; e

Considerando a Lei Municipal nº 3.428, de 10 de maio de 2016;

DECRETA:

Art. 1º Fica aprovado o Regulamento dos Serviços de Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal do Município de Itaguaí, que passa a fazer parte integrante deste Decreto.

Art. 2º Para efeito deste Decreto, ficam revogadas todas as disposições contrárias, referentes aos serviços de inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, anteriores a presente data.

Art. 3º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Registre-se, publique-se e cumpra-se.

(a) Rubem Vieira de Souza
Prefeito

REGULAMENTO DOS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO MUNICÍPIO DE ITAGUAÍ

TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art 1º O presente Regulamento está de acordo com a Lei Federal nº 1283, de 18 de dezembro de 1950; Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952;Decreto Federal nº 5.741 de 30 de Março de 2006; Decreto Federal nº 10.468, de 18 de agosto de 2020; Decreto Estadual 38.757 de 25 de janeiro de 2006, e conforme dispõe a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, estabelece as normas que regulam no Município de Itaguaí a Inspeção, Reinspeção e fiscalização Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal na forma da Lei Municipal nº 3.428, de 10 de maio de 2016.

Art. 2º Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

I- Promover a preservação da saúde humana através de alimentos de origem animal inspecionados, com o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

II- Promover a instalação e legalização de agroindústrias de pequeno porte;

III- Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

IV- A defesa e a proteção da saúde, individual ou coletiva, no tocante ao processamento dos produtos de origem animal e as disposições de engenharia sanitária dos estabelecimentos fabricantes, serão disciplinadas neste Município pelos princípios deste regulamento, ressalvadas as competências federal e estadual que determinam as regras para a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal em todas as etapas e processos de produção a serem aplicadas nas propriedades rurais,

estabelecimentos industriais, meios de manipulação e de transporte.

Art. 3º Serão objetos de inspeção e fiscalização previstas neste Regulamento, entre outros:

I- Os animais destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias primas;

II- O leite e seus derivados;

III- O pescado e seus derivados;

IV - O mel de abelha e seus derivados;

V- Os ovos e seus derivados.

§1º A inspeção e a fiscalização a que se refere o caput deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante e post mortem dos animais, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

§2º A Secretaria de Agricultura e pesca poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado do Rio de Janeiro e a União; Poderá participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (Suasa).

§3º Após a adesão do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ao Suasa, os produtos poderão ser destinados também ao comércio estadual e interestadual, de acordo com a legislação federal que constituiu e regulamentou o Suasa.

§4º A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte e na distribuição. A comercialização até o consumo final será de responsabilidade da Secretaria de Saúde do Município, incluídos: restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei no 8.080/1990.

§5º A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 4º A Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal será exercida pela Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca, sempre que se tratar de produtos destinados ao comécio municipal, através do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal - S.I.M.P.O.A contemplando as seguintes atribuições:

I- coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados ou relacionados, dos produtos de origem animal comestíveis ou não e seus derivados;

II- verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção ante e post mortem de animais de abate;

III- manter disponíveis registros nosográficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal;

IV- elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro, relacionamento e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal;

V- verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole (PACs) dos estabelecimentos registrados ou relacionados;

VI- coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;

VII- executar o programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em produtos de origem animal;

VIII- elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;

IX- verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva;

X- elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

XI- a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição das águas residuais;

XII- a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no Regulamento, Normas Federais, Estaduais e Fórmulas Aprovadas.

Art. 5º Os servidores do S.I.M.P.O.A. portarão Carteira de Identidade Funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca contendo a sigla S.I.M.P.O.A, o número de ordem, nome, fotografia, cargo e data de expedição.

§1º É obrigatória a prévia apresentação de Identidade Funcional sempre que o técnico do S.I.M.P.O.A estiver desempenhando suas atividades profissionais.

§2º Aos servidores lotados no S.I.M.P.O.A, no exercício da função, será concedido o acesso amplo e irrestrito a todas as dependências e instalações dos estabelecimentos ora registrados ou em processo de registro, bem como a todos os estabelecimentos onde são mantidos, depositados e comercializado produtos e subprodutos de origem animal.

§3º Os servidores do S.I.M.P.O.A. poderão, quando necessário e no exercício de suas atribuições, requisitar força policial e auxílio da Guarda Municipal, para a execução das ações estabelecidas neste Regulamento.

Art. 6º Somente poderão ser expostos à venda, depositados ou transportados produtos de origem animal que:

I- Tenham sido previamente registrados no órgão federal, estadual ou municipal competente;

II- Tenham sido embalados, reembalados, transportados, importados ou vendidos por estabelecimentos sob regime de inspeção no referido serviço competente;

III- Tenham sido rotulados segundo as disposições das legislações vigentes;

IV- Obedeçam na sua composição o padrão de qualidade determinado na legislação vigente.

TÍTULO II

DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS E ENTREPOSTOS CAPÍTULO I

DO REGISTRO

Art. 7º Dependem de registros no S.I.M.P.O.A o funcionamento dos seguintes estabelecimentos:

I- abatedouro frigorífico; unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

II- granja leiteira; posto de refrigeração; unidade de beneficiamento de leite e derivados; queijaria.

III- barco-fábrica; abatedouro frigorífico de pescado; unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; estação depuradora de moluscos bivalves.

IV- unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

V- granja avícola; unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

Art. 8º Os estabelecimentos comerciais do município de Itaguaí que realizem trabalhos de manipulação, fatiamento, acondicionamento, embalagem de produtos e subprodutos de origem animal devem possuir instalações adequadas para esses procedimentos, e estarem registrados no serviço de inspeção, seja federal, estadual ou municipal, de acordo com o âmbito de comercialização.

Parágrafo único. Ficam isentos do registro, referido no caput deste artigo, os estabelecimentos comerciais que realizem os trabalhos de manipulação, fatiamento, acondicionamento e embalagem dos produtos e subprodutos de origem animal em presença do consumidor.

Art. 9º O registro será requerido, através de requerimento padronizado, à Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca e mediante abertura de processo administrativo no Protocolo Geral da Prefeitura Municipal de Itaguaí.

Parágrafo único. Para registro o interessado deverá apresentar a documentação constante de instruções emitidas pela Secretaria de Agricultura e Pesca, por meio de Portaria emitida pelo Secretário.

Art. 10. A construção dos estabelecimentos deve obedecer as exigências do Município, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou atos complementares expedidos pela S.I.M.P.O.A.

Art. 11. Qualquer alteração de fluxo sanitário e de produção e na capacidade produtiva, aprovado no projeto inicial para concessão do registro, só podem ser feitas após aprovação prévia dos novos projetos pelo S.I.M.P.O.A.

Art. 12. Satisfeitas as exigências fixadas para o registro, detalhadas através de portarias, conforme faculta o artigo 9º, parágrafo único deste regulamento o responsável pelo S.I.M.P.O.A. autorizará a expedição do "Título de Registro".

Art. 13. O estabelecimento que interromper seu funcionamento por espaço superior a 12 (doze) meses, só poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas suas dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo único. Quando a interrupção do funcionamento ultrapassar a 18 (dezoito) meses poderá ser cancelado o respectivo registro, a critério do S.I.M.P.O.A.

Art. 14. Tratando-se de estabelecimentos pertencentes a mesma firma e reunidos em grupos, é respeitada, para cada um, a classificação que lhe couber, dispensando-se apenas a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

CAPÍTULO II

DA TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO

Art. 15. Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro para a nova empresa.

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

§2º As empresas responsáveis por estabelecimentos registrados 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 deste regulamento.

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

§4º No caso do vendedor ou locado ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1º, e o comprador ou locatário não apresentar dentro do prazo de trinta dias os documentos necessários à respectiva transferência, é suspenso o registro do estabelecimento, o qual só será restabelecido depois de cumprida a exigência legal.

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

Art. 16. O processo de transferência deve obedecer no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro.

TÍTULO III

DAS CONDIÇÕES HIGINÊNICO SANITÁRIA DOS ESTABELECIMENTOS CAPÍTULO I

DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 17. Todo estabelecimento ou local destinado ao recebimento, preparo, beneficiamento, industrialização, manipulação, acondicionamento, armazenamento e transporte de produtos e subprodutos de origem animal, deverá possuir o Título de Registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal de Itaguaí.

§1º A inspeção industrial e sanitária poderá ser permanente ou periódica. Será permanente em estabelecimento que abatam animais de açougue. Nos demais

estabelecimentos poderá esta inspeção ser permanente ou periódica, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.
§2º A juízo da autoridade sanitária ou quando o volume e a rotina de produção solicitar a presença permanente do Serviço de Inspeção, deverá ser destinada instalação para acomodar o Serviço de Inspeção ou mobiliário de acesso restrito e privativo do SIM, para acomodar toda a documentação referente ao estabelecimento. Em caso de cancelamento do registro todo mobiliário disponibilizado ao SIM será restituído à empresa.
Art. 18. O funcionamento dos estabelecimentos industriais somente será licenciado depois de atendidas as seguintes condições básicas e comuns:
I- Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores indesejáveis de qualquer natureza;
II- Ser instalado, de preferência no centro do terreno, devidamente cercado e distante adequadamente das vias públicas (mínimo 5 metros), dispondo de área de circulação interna que permita a livre movimentação de veículos de transporte, devendo em todas as hipóteses as operações de recepção e expedição realizar-se no interior do terreno;
III- Dispor de fontes e/ou redes de abastecimento de água potável, devendo ser anexados os resultados de potabilidade por laboratório reconhecido ou credenciado pelo serviço oficial de análises e em volume suficiente e capaz de atender todas as necessidades sanitárias do estabelecimento;
IV- Onde não for constatada a potabilidade da água, e o caso permitir, mediante autorização do Serviço de Inspeção Municipal, se fará necessário a implementação de equipamento de cloração da água de abastecimento.
V- dispor de luz natural e artificial, e de ventilação suficientes em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordens tecnológicas cabíveis;
VI- possuir pisos e paredes lisas de cor clara, com cantos arredondados, impermeabilizados de maneira a facilitar a limpeza e higienização;
VII- possuir nas dependências de elaboração de comestíveis, forro de material resistente a umidade e a vapores, construídos de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, de fácil limpeza e higienização, podendo o mesmo ser dispensado nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação a entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma perfeita higienização;
VIII- dispor de dependências e instalações mínimas, respeitadas as finalidades a que se destinam, para recebimento, industrialização, manipulação, embalagem, depósito e expedição de produtos comestíveis, sempre separados, por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;
IX- dispor de mesas com revestimento impermeável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização;
X- dispor, quando necessário, de dependências para a administração, oficinas, e depósitos diversos, separados, preferentemente, do corpo industrial;
XI- dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e de fácil lavagem e higienização;
XII- dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalações de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos como de subprodutos não comestíveis;
XIII- dispor de rede de esgotos 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;
XIV- dispor, conforme legislação específica, de vestiários e instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso indireto as dependências industriais, quando localizadas em seu corpo;
XV- possuir, quando necessário, instalações de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade do estabelecimento;
XVI- dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial e facilidade de higienização, sendo facultativo o aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis;
XVII- dispor, quando necessário, de equipamento gerador de vapor com capacidade para as necessidades do estabelecimento, instalado em dependência externa;
XVIII- dispor de depósitos adequados para ingredientes, embalagens, continentes, materiais ou produtos de limpeza;
XIX- o estabelecimento que não possuir equipamento de aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis deverá dar destino a estes rejeitos de forma não causadora de poluição ambiental.
Parágrafo único. É proibido o emprego de utensílios em geral (gamelas, bandejas, mesas, tanques, equipamentos e outros) com angulosidades ou frestas.
Art. 19. Nos locais em que se fabriquem, beneficiem, preparem ou acondicionem produtos e subprodutos de origem animal é proibido terem em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar o produto.

CAPÍTULO II
DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 20. Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos de rotina e industriais, dando-se o devido destino às águas servidas e residuais, de acordo com a legislação ambiental pertinente.
Art. 21. Maquinários, carros, tanques, vagonetes, caixas, mesas, demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar equívocos entre os destinos de 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. 22. Os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios utilizados na indústria, devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias aprovadas pelo órgão competente.

Art. 23. Os estabelecimentos devem ser mantidos limpos, livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais prejudiciais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinada à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante a autorização da Inspeção Municipal não sendo permitido o emprego de produtos biológicos.

Parágrafo único. É proibida a permanência de cães, gatos, aves e outros animais estranhos no recinto dos estabelecimentos e locais de coleta de matéria-prima.

Art. 24. Todo pessoal que trabalhe com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem e expedição, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros e máscaras.

Art. 25. O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalhe em necrópsias fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários, com anti-sépticos apropriados.

Art. 26. É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 27. É proibido empregar na coleta e embalagem de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, estanho com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou que apresente estanhagem defeituosa, ou qualquer utensílio que, pela forma e composição, possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

Art. 28. Os funcionários dos estabelecimentos deverão fazer pelo menos um exame de saúde anual, atestando que os mesmos estão aptos à manipulação de gêneros alimentícios.

§lº A inspeção médica é exigida, 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 indiferentes de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, será imediatamente afastada do trabalho, cabendo à Inspeção Municipal comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública.

Art. 29. Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido para produtos não comestíveis.

Art. 30. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames antes de seu retorno às propriedades de origem.

Art. 31. O estabelecimento deve apresentar os Programas de Boas Praticas de Fabricação- BPF e de Procedimento Padrão de Higiene Operacional- PPHO, ou programas considerados equivalentes pelo SIM.

§1º O S.I.M poderá exigir em qualquer ocasião, desde que julgue necessário, quaisquer medidas higiênicas nos estabelecimentos, áreas de interesse, suas dependências e anexos.

§2º Equivalência de sistemas de inspeção: estado no qual as medidas de inspeção higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes sistemas de inspeção ainda que não sejam iguais as medidas aplicadas por outro serviço de inspeção, permitem alcançar os mesmos objetivos de inocuidade e qualidade dos produtos, na inspeção e fiscalização, estabelecidos neste regulamento e de acordo com o Suasa.

TÍTULO IV
DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS
CAPÍTULO I
DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 32. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I- abatedouro frigorífico;

II- unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§1º Entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§2º Entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

Art. 33. Considera-se “carne de açougue” as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente e que procede dos animais abatidos sobre inspeção veterinária.

§1º Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por “carne” (matéria-prima) devem-se entender as massas musculares despojadas de gordura, aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

§2º Considera-se “miúdos” os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana, além dos pés, mãos e cauda.

Art. 34. O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido de cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparado, constitui a "carcaça".

§1º Nos suínos, para efeito de reinspeção, desde que venham acompanhados dos respectivos certificados de inspeção, as suas carcaças podem ou não incluir o couro cabeça e pés.

§2º A "carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral dá as "meias carcaças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, dão os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

Art. 35. A simples designação "produto", "subproduto" "mercadoria" ou "gêneros" significa, para efeito do presente Regulamento, que se trata de produto de origem animal.

SEÇÃO ÚNICA
DO FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 36. Os estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer as seguintes condições, a critério do Serviço de Inspeção Municipal – SIM:

I- serem localizados em área afastada adequadamente dos limites das vias públicas, dispondo de pé direito adequado nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente de trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação das carcaças higienicamente, e demais matérias-primas;

II- dispor de currais e/ou pocilgas cobertas convenientemente pavimentadas e providas de bebedouros;

III- dispor, no caso de estabelecimento de abate, de meios que possibilitem a lavagem e a desinfecção dos veículos utilizados nos transportes dos animais, segundo critério do S.I.M;

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

V- dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependências de matança suficientemente amplas para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, e preferencialmente evitem contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;

VI- dispor, nos estabelecimentos de abate, de dependências para o esvaziamento e limpeza dos estômagos e intestinos, a manipulação de cabeças e línguas e das demais vísceras comestíveis;

VII- dispor, de acordo com este Regulamento, de graxaria para o aproveitamento de matérias-primas gordurosas e subprodutos não comestíveis, de câmaras frias, de sala de desossa, de dependências tecnicamente necessárias à fabricação de produtos de salsicharia e conservas, de depósito e salga de couros, de salga e ressalga e secagem de carne, de depósito de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

VIII- dispor de equipamento completo e adequado, tais como: plataformas, mesas, carros, caixas, estrados, pias, esterilizadores, e outros utilizados em quaisquer das fábricas de recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número suficiente e construído com material que permita fácil e perfeita higienização;

IX- possuir dependências específicas para higienização de carretilhas e/ou balancins, carros, gaiolas, bandejas e outros componentes de acordo com a finalidade do estabelecimento;

X- dispor de equipamento gerador de vapor ou similar com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento, bem como de instalações de vapor de água em todas as dependências de manipulação e industrialização.

§1º Os estabelecimentos destinados ao abate de aves e coelhos devem satisfazer as seguintes condições específicas:

a) dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos dominantes da incidência direta dos raios solares;

b) dispor de mecanismo que permita realizar as operações de sangria, esfola , evisceração e preparo de carcaça (toilete) com as aves ou coelhos suspensos pelos pés e/ou cabeças;

c) dispor de dependências exclusivas para a operação de sangria;

d) dispor de dependências exclusivas para as operações de escaldagem e depenagem, ou de esfola, no caso de coelhos;

e) dispor de dependências para as operações de evisceração, "toilete"; pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;

f) dispor, quando for o caso, de dependências para a realização de cortes de carcaças.

§2º Os estabelecimentos destinados à fabricação de embutidos tipo Frescos, defumados e outros, desde que aprovados pelo S.I.M, devem satisfazer ainda às seguintes condições:

a) Somente poderão ser empregadas carnes, vísceras ou quaisquer outros órgãos com certificados de procedência e inspeção ou outro documento equivalente, aprovado pelo SIM, assinado e carimbado pelo veterinário do serviço oficial de origem, em que se mencione a data do abate, estabelecimento em que ocorreu abate e nº de registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção competente;

b) Fica proibido utilizar carnes conservadas pelo processo de congelamento no preparo de salame, mortadelas, linguiças e demais subprodutos cárneos;

c) As tripas, que se destinarem ao preparo do produto, enquanto não utilizadas, serão conservadas em solução de cloreto de sódio ou outro processo aprovado pelo S.I.M;

d) Não é permitido o emprego de qualquer ingrediente, aditivo, conservante, coadjuvante de tecnologia ou

qualquer outra substância que não esteja previamente aprovado pelo S.I.M.

§3º Os entrepostos de carnes e derivados devem satisfazer ainda as seguintes condições:

a) O pé-direito da sala de desossa e demais dependências terá altura adequada aos trabalhos realizados.

b) Ter na sala de desossa sistema de climatização de modo a permitir a manutenção da temperatura adequada aos trabalhos desenvolvidos.

c) Nas seções onde serão manipulados carnes e vísceras deverá existir lavatório de mãos de aço inoxidável, com torneiras acionadas a pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, provido de sabão líquido inodoro, sanitizante, papel toalha e lixeiras, devidamente tampadas, acionadas a pedal.

d) Nas seções onde serão manipulados carnes e vísceras deverá existir equipamento para higienização das facas, ganchos e demais utensílios, que funcionarão com água circulante com temperatura mínima de 85ºC (oitenta e cinca graus centígrados).

e) Deverá dispor de trilhagem aérea, quando necessário, com altura adequada aos trabalhos.

f) Deverá dispor das seguintes instalações, de acordo com os trabalhos realizados: seção de recepção de matérias primas, câmara de resfriamento de matéria-prima, câmara de estocagem de congelados para matéria-prima, sala de desossa, seção de preparo de condimentos, câmara de resfriamento de produtos prontos, seção de embalagem secundária, seção de expedição, barreira sanitária, setor para higienização de formas, caixas, bandejas e carrinhos; vestiários e sanitários.

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 37. Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

§1º O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

§2º É permitida a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Parágrafo único. Deve ser obedecido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 38. Entende-se por “propriedades rurais” os estabelecimentos produtores de leite para qualquer finalidade comercial.

Art. 39. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I- granja leiteira;

II- posto de refrigeração;

III- unidade de beneficiamento de leite e derivados;

IV- queijaria.

§1º Entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição.

§2º Entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

§3º Entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§4º Entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

Art. 40. A designação leite subentende-se ser proveniente da fêmea da espécie bovina.

Parágrafo único. Quando o leite tiver origem de outra espécie que não seja a bovina, deverá sofrer especificação do nome da espécie logo após a palavra leite.

Art. 41. Entende-se por queijo o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por meio da separação parcial do soro em relação ao leite ou ao leite reconstituído - integral, parcial ou totalmente desnatado - ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas específicas, produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, de especiarias, de condimentos ou de aditivos.

§1º Entende-se por queijo fresco o que está pronto para o consumo logo após sua fabricação.

§2º Entende-se por queijo maturado o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo.

§3º A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura e/ou proteínas de origem não láctea.

§4º Deve ser obedecido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico.

Art. 42. Entende-se por Manteiga o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite, por meio de processo tecnológico específico. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea.

Parágrafo único. Deve ser obedecido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico.

Art. 43. Entende-se por Bebida Láctea o produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base láctea representa pelo menos 51% (cinqüenta e um por cento) massa/ massa (m/m) do total de ingredientes do produto.

Parágrafo único. Deve ser obedecido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 44. Entende-se por Leites Fermentados os produtos lácteos obtidos por meio da coagulação e da diminuição do PH do leite ou do leite reconstituído por meio da fermentação láctea, mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, com adição ou não de outros produtos lácteos ou de substâncias alimentícias.

Parágrafo único. Deve ser obedecido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 45. Entende-se por Doce de Leite, o produto lácteo obtido por meio da concentração do leite ou do leite reconstituído sob ação do calor à pressão normal ou reduzida, com adição de sacarose - parcialmente substituída ou não por monossacarídeos, dissacarídeos ou ambos - com ou sem adição de sólidos de origem láctea, de creme e de outras substâncias alimentícias.

Parágrafo único. Deve ser obedecido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 46. Entende-se por Requeijão o produto lácteo obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por meio da coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite, opcionalmente com adição de creme de leite, de manteiga, de gordura anidra de leite ou butter oil, separados ou em combinação, com adição ou não de condimentos, de especiarias e de outras substâncias alimentícias.

§1º Deve ser obedecido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

§2º A denominação Requeijão está reservado ao produto no qual a base láctea não contenha gordura e/ou proteína de origem não láctea.

SEÇÃO ÚNICA

DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 47. Para o funcionamento dos estabelecimentos de Leite e Derivados, deverão satisfazer mais os seguintes requisitos:

I- Estar localizado em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro;

II- Submeter o rebanho leiteiro a um permanente controle sanitário, providenciando as vacinações obrigatórias e a apresentação às autoridades competentes, conforme calendário, dos exames negativos para tuberculose e brucelose;

III- O exame do leite será realizado de forma individual e coletiva, observando-se os seguintes procedimentos:

a) as amostras para o exame individual serão colhidas em cada latão, por procedências.

b) as amostras para exame coletivo serão colhidas em cada tanque (“bocas”) do caminhão tanque de coleta a granel.

IV- ter as dependências principais do estabelecimento, como as de recebimento de matéria-prima, desnatação, beneficiamento, salga, cura, engarrafamento e depósitos de produtos utilizados na alimentação humana, separadas por paredes inteiras das que se destinam à lavagem e esterilização do vasilhame ou ao preparo de produtos não comestíveis;

V- Ter pé-direito adequado nas dependências de trabalho, plataformas, laboratórios, lavagem dos vasilhames, e nos vestiários e instalações sanitárias.

VI- dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado, a juízo do SIM, para lavagem e esterilização do vasilhame, carros-tanques e frascos.

VII- dispor de depósitos para vasilhames e frascos.

§1º Além das exigências descritas neste artigo, deverão ser atendidas as particularidades, para os estabelecimentos de leite e derivados, previstos na legislação estadual e/ou federal.

§2º Os entrepostos de laticínios devem satisfazer ainda as seguintes condições:

a) Em todos os locais onde serão realizadas operações de manipulação e envase dos produtos deverão existir lavatórios de mãos de aço inoxidável com torneiras acionadas a pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, sanitizante, papel toalha e lixeira, devidamente tampada, acionada a pedal;

b) Deverá dispor das seguintes seções: recepção de produtos, manipulação dos produtos, estocagem de acabados, câmara de resfriamento, expedição, seção de higienização de caixas e bandejas, vestiários e sanitários, barreira sanitária.

c) Ter na seção de manipulação dos produtos, sistema de climatização de modo a permitir a manutenção da temperatura adequada durante o trabalho.

Art. 48. É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas, desde a fonte de origem seja qual for a quantidade produzida e seu aproveitamento.

Parágrafo único. Esta obrigatoriedade se estende ao trato dos animais, à ordenha, ao vasilhame e ao transporte.

Art. 49. É vedada a mistura de leite de espécies diferentes.

Art. 50. Só se permite o aproveitamento do leite, quando as fêmeas:

I- se apresentarem clinicamente sãs e em bom estado

de nutrição;
II- não estejam no período final de gestação, nem em fase colostral;
III- não apresentem reação positiva às provas biológicas de diagnóstico da brucelose e tuberculose, obedecidos aos dispositivos da legislação em vigor.
§1º Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade do leite, justifica a condenação do produto para fins alimentícios.
§2º As fêmeas em tais condições devem ser afastadas do rebanho, em caráter definitivo ou provisório.
§3º Será interditada a propriedade rural, para efeito de aproveitamento do leite destinado à alimentação humana, quando se verificar qualquer surto de zoonoses.
Art. 51. Todo vasilhame empregado no acondicionamento do leite, na ordenha ou para manutenção em depósito, devem atender ao seguinte:
I- ser de aço inoxidável, alumínio, ferro estanhado ou plástico aprovado, de perfeito acabamento e sem falhas com formato que facilite sua lavagem e esterilização;
II- estar convenientemente limpo no momento da ordenha, sendo devidamente lavado e higienizado após a utilização;
III- possuir tampa de modo a evitar vazamento ou contaminações;
IV- ser destinado exclusivamente ao transporte e depósito de leite;
V- trazer identificação de procedência.
§1º Em se tratando da mistura de leite proveniente de diversos criadores é obrigatória a retirada prévia de amostras de cada produto para fins de análise individual.
§2º É proibido medir ou transvasar o leite em ambiente que o exponha a contaminação.
Art. 52. Todo leite destinado ao consumo deve ser filtrado, antes de qualquer operação de beneficiamento.
Parágrafo único. Entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento desde a seleção, por ocasião da entrada em qualquer estabelecimento, até o acondicionamento final compreendendo uma ou mais das seguintes operações: filtração, pré-aquecimento, pasteurização, refrigeração, congelação, acondicionamento e outras práticas, tecnicamente aceitáveis.
Art. 53. Só pode ser beneficiado o leite considerado normal.
Parágrafo único. Considera-se leite normal o produto que apresente as características normais previstas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado, e não contenha elementos estranhos a sua composição.
Art. 54. Só pode ser industrializado o leite que atenda aos padrões descritos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.
Art. 55. É proibido o aproveitamento para fins de alimentação humana, do leite de retenção e do colostro.
§1º Entende-se por "leite de retenção" o produto da ordenha, a partir do 30^0 (trigésimo) dia antes da parição.
§2º Entende-se por "colostro" o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizem.
Art. 56. É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.
Art. 57. É obrigatória a análise do leite destinado ao consumo ou à industrialização.
Parágrafo único. Os estabelecimentos são obrigados a controlar as condições do leite que recebem mediante instruções fornecidas pelo S.I.M.
Art. 58. Considera-se leite beneficiado impróprio para consumo, o que não satisfaça às exigências previstas para sua produção e que:
I- Revele acidez inferior a 14ºD e superior a 18ºD;
II- Contenha colostro ou elementos figurados em excesso;
III- Não satisfaça ao padrão bacteriológico previsto;
IV- apresente modificações de suas propriedades organolépticas normais;
V- apresente elementos estranhos a sua composição normal;
VI- revele quaisquer alterações que o tornem impróprio para consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza.
VII- Revele presença de qualquer tipo de conservante ou substância intencionalmente adicionada
VIII- apresente mistura com qualquer outro tipo de leite.
Art. 59. Considera-se fraudado, adulterado ou falsificado, o leite que:
I- for adicionado de água;
II- tiver sofrido subtração de qualquer dos seus componentes;
III- for adicionado de substâncias conservadoras ou de ou qualquer substância Intencionalmente adicionada
IV- for de um tipo e se apresentar rotulado como de outro, de categoria superior;
V- estiver cru e for vendido como pasteurizado;
VI- for exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade.
Art. 60. Só pode ser inutilizado o leite considerado impróprio para consumo ou fraudado, que a juízo dos fiscais, não possa ter aproveitamento condicional.
Parágrafo único. Considera-se aproveitamento condicional para:
I- alimentação animal;
II- fabricação de creme para manteiga.

CAPÍTULO III
DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 61. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:
I- barco-fábrica;
II- abatedouro frigorífico de pescado;
III- unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;

IV- estação depuradora de moluscos bivalves.

§1º Entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

§2º Entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§3º Entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

§4º Entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

SEÇÃO ÚNICA

DO FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 62. Os estabelecimentos de pescado e derivados devem satisfazer às seguintes condições:

I- estabelecimentos que recebam, manipulem e armazenem PESCADO RESFRIADO E CONGELADO e/ou se dediquem à sua INDUSTRIALIZAÇÃO para consumo humano, sob qualquer forma devem:

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 de matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação;

d) dispor de equipamento adequado à hipercloração de água de lavagem do pescado 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 resultantes do processamento industrial para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;

f) dispor de instalações e equipamentos para o aproveitamento adequado dos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial visando a sua transformação em subprodutos não comestíveis, podendo, em casos especiais, ser dispensada esta exigência, permitindo- se o encaminhamento dos resíduos de pescado aos estabelecimentos dotados de instalações e equipamentos próprios para esta finalidade, cujo transporte deverá ser realizado em veículos adequados;

g) dispor 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 higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas, e outros utensílios usados para 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, nos casos de elaboração de produtos curados de pescado, de câmaras frias em número e dimensões necessários à estocagem, podendo em casos especiais ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento do pescado curado a estabelecimentos dotados de instalações frigoríficas adequadas ao seu armazenamento;

l) dispor, no caso de elaboração de produtos curados de pescado, de depósito de sal;

m) dispor, quando necessário, de laboratório para controle da qualidade de seus produtos;

II- Estabelecimentos destinados à estocagem de pescado frigorificado: dispor de câmara frigorífica adequada ao armazenamento dos Produtos aos quais se destinam;

III- estabelecimentos destinados a fabricaçao de subprodutos não comestíveis de pescado:

a) dispor de separação física adequada entre as áreas de pré e pós secagem, para aqueles que elaborem farinhas de pescado;

b) localizarem-se afastados do perímetro urbano;

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

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE MEL E CERA DE ABELHAS

Art. 63. Entende-se por mel o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre as partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia.

§1º O mel é constituído por uma solução concentrada de açúcares, com predominância de glicose e frutose, contendo ainda uma mistura complexa de outros hidratos de carbono, enzimas, aminoácidos, ácidos orgânicos, minerais, substâncias aromáticas, pigmentos, cera e grãos de pólen.

§2º O mel não poderá ser adicionado de açúcares e/ou outras substâncias que alterem a sua composição original.
§3º Deverá ser obedecido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.
Art. 64. Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:
I- unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.
§1º entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.
§2º É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

SEÇÃO ÚNICA
DO FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 65. Os estabelecimentos de mel, cera de abelhas e derivados deverão satisfazer as seguintes exigências:
I- dispor de dependências de recebimento, manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

CAPÍTULO V
DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 66. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:
I- granja avícola;
II- unidade de beneficiamento de ovos e derivados.
§1º Entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.
§2º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.
§3º Entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.
§4º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.
§5º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.
§6º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

SEÇÃO ÚNICA
DO FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 67. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem satisfazer as seguintes condições:
I- dispor de sala ou área coberta para recepção dos ovos;
II- dispor de área para ovoscopia, exame de fluorescência da casca e verificação do estado de conservação dos ovos;
III- dispor de área para classificação comercial;
IV- dispor, quando necessário, de câmaras frigoríficas;
V- dispor, quando for o caso, de dependência para industrialização.
Parágrafo único. As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento, manipulação, elaboração, preparo, embalagem e depósito do produto.

TÍTULO V
DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 68. Aos proprietários de estabelecimento compete:
I- observar e fazer observar as exigências contidas no presente Regulamento;
II- fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostra para exames de laboratório;
III- fornecer aos empregados e funcionários da inspeção uniformes completos e adequados aos diversos serviços uma ou mais vezes ao ano, de acordo com a recomendação do S.I.M;
IV- fornecer até o l0º (décimo) dia útil de cada mês os dados estatísticos do mês anterior de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, bem como as guias de recolhimento da taxa de Inspeção devidamente quitada;
V- dar aviso antecipado de 48 (quarenta e oito) horas, no mínimo sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;
VI- avisar, com antecedência de 24 horas, da chegada de animais a serem abatidos e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção Municipal;
VII- quando o estabelecimento funcionar em regime de inspeção permanente e estiver afastado do perímetro urbano, fornecer gratuitamente habitação adequada aos servidores ou condução, no caso de não haver meio de transporte público fácil e acessível, condições que serão avaliadas pelo S.I.M;
VIII- fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias e produtos nor-

mais e peças patológicas, que devem ser remetidas aos laboratórios;
IX- fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de limpeza, desinfecção, esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;
X- manter locais apropriados, a juízo da Inspeção Municipal, para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionadas bem como para sequestro de carcaças, matérias-primas e produtos suspeitos;
XI- fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não houver instalações para sua imediata transformação;
XII- fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da Inspeção Municipal, para análise de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;
XIII- manter em dia o registro do recebimento de animais e matérias primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;
XIV- manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;
XV- recolher as taxas de Inspeção previstas na legislação vigente;
XVI- dar aviso, com antecedência de 24 horas, sobre a chegada ou recebimento do pescado;
XVII- manter a disciplina interna dos estabelecimentos;
Art. 69. O pessoal colocado à disposição pelo estabelecimento para o trabalho de inspeção ficará sob as ordens diretas do S.I.M.
Art. 70. Cancelado o registro, o material pertencente ao S.I.M inclusive de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais de Inspeção Municipal serão recolhidos à Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca.
Art. 71. Todos os estabelecimentos devem registrar, além dos casos previstos, diariamente em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pelo S.I.M, as entradas e saídas de matérias-primas e produtos especificando origem, quantidade, qualidade e destino.
§lº Tratando-se de matéria-prima ou produtos de laticínios procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção deve ainda a firma, nos livros e mapas indicados, lançar data de entrada, o número da guia de embarque ou certificado sanitário, número de relacionamento ou registro do estabelecimento remetente.
§2º Os estabelecimentos de leite e derivados deverão fornecer, a juizo do S.I.M. relação atualizada de fornecedores, nome da propriedade rural e atestado sanitário dos rebanhos.
Art. 72. Os estabelecimentos manterão um livro de "OCORRÊNCIAS", onde o servidor do S.I.M registrará todos os fatos relacionados com o presente Regulamento.

TÍTULO VI

DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 73. Os veículos exclusivos para transporte de produtos de origem animal inspecionados deverão possuir Certificado de Inspeção Sanitária, o qual será concedido pela autoridade sanitária, após a inspeção das condições do veículo e regularidade da documentação.
Parágrafo único. Entende-se por Certificado de Inspeção Sanitária o documento que atesta a conformidade dos meios de transporte e congêneres que entram em contato direto com os produtos ou matérias primas de origem animal.
Art. 74. Os produtos e matérias-primas de origem animal, satisfeitas as exigências legais, as reinspeções, os pagamentos das taxas e respeitadas as disposições contratuais, acaso existentes e anteriores ao presente Regulamento, terão livre curso sanitário no Município de Itaguaí.
Art. 75. Qualquer produto de origem animal destinado à alimentação humana deverá, obrigatoriamente, para transitar dentro do Município de Itaguaí, portar o rótulo ou carimbos do Serviço de Inspeção, para aplicação no produto ou na nota fiscal, ou estar em conformidade com o regulamento de Inspeção Estadual ou Federal.
Art. 76. Em se tratando de trânsito de produtos de origem animal procedentes de outros Estados, será obedecido o que estabelece a legislação federal.

TÍTULO VII

DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS

Art. 77. Os produtos e matérias-primas de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para consumo.
§lº Os produtos e matérias-primas que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser destinados ao aproveitamento, à juizo do S.I.M como subprodutos industriais, derivados não comestíveis e alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidas à desnaturação se for o caso.
§2º Quando ainda permitirem aproveitamento condicional ou beneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar, desde que sejam submetidos aos processos apropriados, a liberação dos produtos e/ou matérias-primas.
Art. 78. Nenhum produto de origem animal pode entrar em estabelecimento sob Inspeção Municipal sem que seja registrado no Serviço de Inspeção Oficial.
Parágrafo único. É proibido o retorno ao estabelecimento de origem de produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios para consumo, devendo-se promover sua transformação ou inutilização.
Art. 79. Na reinspeção de carne in natura ou conservada pelo frio deve ser condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.
§1º Sempre que necessário a Inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

§2º Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a Inspeção adotará o pH de 6,0 a 6,4(seis a seis e quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 80. Nos entrepostos, onde se encontram depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Oficial, a reinspeção deve especialmente visar:

I- sempre que possível, conferir o certificado de sanidade que acompanha o produto;

II- identificar os rótulos com a composição e marcas oficiais do produto bem como prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;

III- verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;

IV- verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras conforme o caso;

VI- coletar amostras para exame físico-químico e microbiológico.

§1º A amostra deve receber uma fita envoltória aprovada pelo S.I.M, claramente preenchida pelo funcionário que realizar a coleta, podendo o interessado, se desejar, assinar também.

§2º Sempre que o interessado desejar, a amostra para análise físico química poderá ser coletada em triplicata, com os mesmos cuidados de identificação assinalados no parágrafo primeiro, representando uma delas a contraprova que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta em duas vias, uma das quais será destinada ao interessado.

§3º Quando o interessado divergir do resultado do exame pode requerer, dentro do prazo de 48(quarenta e oito) horas, a análise da contraprova, sendo que os custos do exame correrão por conta do interessado.

§4º O requerimento será dirigido à autoridade competente do S.I.M.

§5º O exame da contraprova deverá ser realizado em outro laboratório credenciado, com a presença de um representante do S.I.M.

§6º Além de escolher o laboratório oficial para o exame da contraprova, o interessado pode fazer-se representar por um técnico de sua confiança.

§7º Confirmada a condenação da matéria-prima, do produto ou partida, a Inspeção Municipal determinará sua destinação.

§8º As amostras para prova ou contraprova, coletadas pelo S.I.M, para exame de rotina ou análises, serão cedidas inteiramente grátis.

Art. 81. A Inspeção pode fiscalizar o embarque, trânsito e desembarque de matérias-primas e produtos de origem animal, bem como as condições higiênicas e instalações dos carros, vagões e de todos os meios de transportes utilizados.

Art. 82. Na reinspeção dos produtos de origem animal será permitido o reaproveitamento dos produtos e matérias-primas pelos estabelecimentos de origem, exceto nos casos de condenação total destes.

§1º No caso do responsável pela fabricação ou despacho do produto ou da matéria-prima recusar a devolução, será a mercadoria, após a inutilização pela Inspeção Municipal, aproveitada para fins não comestíveis em estabelecimentos dotados de instalações apropriadas.

§2º A firma proprietária ou arrendatária do estabelecimento de origem deve ser responsabilizada e punida no caso de não comunicar a chegada do produto devolvido ao técnico da inspeção do S.I.M.

Art. 83. No caso de coleta de amostras para exame dos produtos de origem animal, será lavrado o competente auto de apreensão da mercadoria ficando a mesma sob guarda do responsável pelo estabelecimento, que funcionará como fiel depositário até o resultado dos exames.

Parágrafo único. O S.I.M poderá, em outra situação julgada necessária, emitir o termo de fiel depositário para os responsáveis pelos produtos e subprodutos de origem animal apreendidos, ou quaisquer outros ingredientes, insumos e embalagens usados na fabricação e acondicionamento de produtos e subprodutos de origem animal, apreendidos pela Inspeção Municipal.

Art. 84. A mercadoria contaminada ou alterada, não passível de aproveitamento como estabelece este Regulamento, será destruída pelo fogo, ou outro agente físico ou químico.

SEÇÃO ÚNICA

DO EXAME DE CONTRA PROVA

Art. 85. O exame de contraprova será efetuado sobre a amostra em poder do detentor, necessariamente em laboratório oficial ou credenciado, podendo ter a presença de perito indicado pelo interessado, cabendo a este todos os custos da análise.

Parágrafo único. Ao perito indicado pelo interessado, que terá habilitação legal, serão fornecidas as informações que solicitar sobre a perícia, método de análise, dando-lhe vista da análise condenatória e demais elementos por ele julgados indispensáveis.

Art. 86. No exame de contraprova não será efetuada a análise no caso da amostra em poder do infrator apresentar indícios de alteração ou violação dos envoltórios autenticados pela autoridade e, nessa hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.

§1º Caberá ao infrator acondicionar a amostra em seu poder e manter seus lacres e dispositivos inviolados, além de mantê-las armazenadas em condições adequadas de forma a preservar seus atributos e qualidades intrínsecas.

§2º Não sendo comprovada, através dos exames de contraprova, a infração alegada e sendo o produto considerado próprio para consumo, a autoridade competente proferirá despacho liberando e determinando arquivamento do auto.

Art. 87. Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do produto em razão do laudo laboratorial condenatório confirmado em exame de contraprova ou laudo condenatório por exame microbiológico na amos-

tra inicial, ou nos casos de flagrante de fraude, falsificação e adulteração do produto.

TÍTULO VIII

DOS EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 88. Os produtos de origem animal, destinadas ao consumo humano, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames laboratoriais, efetuados em conformidade com normas específicas a serem estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Itaguaí.

§lº Para as amostras coletadas nas propriedades rurais, nas indústrias, veículos transportadores ou nos entrepostos, serão adotados os padrões definidos por legislação estadual e federal vigentes.

§2º A Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca, a seu critério, poderá exigir exames laboratoriais periódicos a serem realizados em laboratórios particulares ou públicos, devidamente credenciados, cujo custo será de responsabilidade do estabelecimento que deu origem à amostra.

TÍTULO IX

DAS TAXAS

Art. 89. A taxa de inspeção e fiscalização dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal, será fixada em Lei.

Parágrafo único. A taxa de inspeção e fiscalização prevista será cobrada pelas visitas do(s) técnico(s) do S.I.M. aos estabelecimentos registrados.

Art. 90. As multas previstas no Art. 92 deste regulamento, serão aplicadas por ato da autoridade competente ou autoridade delegada.

TÍTULO X

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 91. Constituem-se infrações para os fins deste regulamento, a desobediência ou inobservância ao disposto previsto nas normas legais regulamentares e outras, que por qualquer forma se destinem à preservação da saúde.

§1º As infrações ao presente regulamento são punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

§2º Incluem-se entre as infrações previstas neste Regulamento, atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do S.I.M., ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização; desacato, suborno ou simples tentativa; informações inexatas sobre dados estatísticos referentes a quantidade, qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse à Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

Art. 92. As infrações às normas previstas neste Decreto serão punidas, isoladamente ou cumulativa, com as seguintes sanções, sem prejuízo das punições de natureza civil e penal cabíveis:

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

II- Multa de até 200 UFIR-ITA, nos casos de reincidência, dolo ou má fé;

III- Apreensão ou inutilização de 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 das atividades dos estabelecimentos se causarem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço da ação fiscalizadora;

V- Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na falsificação ou adulteração de produtos ou se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§1º A pena de multa será variável de acordo com a gravidade da infração, levando-se em conta as circunstâncias agravantes e atenuantes:

a) Para infrações de natureza leve – 40 UFIR-ITA;

b) Para infrações de natureza média – 80 UFIR-ITA;

c) Para infrações de natureza grave – 120 UFIR-ITA;

d) Para infrações de natureza gravíssimas – 200 UFIR-ITA;

§2º São circunstâncias atenuantes:

a) Quando a ação do infrator não tiver sido fundamental para a ocorrência do evento ou consecução da infração;

b) A iniciativa do infrator, no sentido de procurar, imediatamente, reparar ou minimizar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

c) Ter o infrator sofrido coação;

d) Ser o infrator primário ou a infração ter sido cometida acidentalmente.

§3º Constituem circunstâncias agravantes:

a) O uso de artifícios ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal;

b) Ser o infrator reincidente;

c) Ter o infrator cometido à infração visando obtenção qualquer tipo de vantagem;

d) O infrator coagido a outrem para a execução material da infração;

e) O infrator ter conhecimento do ato lesivo e deixar de adotar as providências necessárias com o fim de evitá-lo;

f) A infração ter consequências danosas para a saúde animal ou do homem;

g) O infrator ter alterado, adulterado, fraudado ou falsificado produto de que trata este Regulamento.

§4º Verifica-se a reincidência quando o infrator cometer outra infração, depois da decisão administrativa definitiva que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§5º A reincidência genérica é a repetição de qualquer outro tipo de infração e poderá acarretar a duplicação da multa que vier a ser aplicada.

§6º A reincidência específica é caracterizada pela repetição de idêntica infração e acarretará a duplicação da multa que vier a ser aplicada.

§7º Para efeito de reincidência, não prevalece a sanção anterior, se houver decorrido período de tempo superior a cinco anos entre a data da decisão administrativa definitiva e aquela da prática posterior.
§8º A interdição poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivarem a sanção.
§9º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior decorridos 12 meses, será cancelado o respectivo registro.
Art. 93. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal:
I- que 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- que forem adulterados, fraudados ou falsificados;
III- que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
IV- que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;
V- que não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento.
Art. 94. Nos casos de apreensão ou condenação de produtos de origem impróprios para consumo, citados no artigo anterior, independentemente de quaisquer outras penalidades que couberem, tais como multas, suspensão da Inspeção Municipal ou cassação do registro ou relacionamento, será adotado o seguinte critério:
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, permita-se o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante assistência da Inspeção Municipal.
Art. 95. Aos infratores de dispositivos do presente Regulamento e de aos complementares e instruções que forem expedidas podem ser aplicadas as seguintes penalidades:
I- Multa de 40 UFIR-ITA
a) aos que desobedecerem a qualquer 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 por 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, nos rótulos ou em produtos;
e) aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação;
f) aos que infringirem quaisquer outras exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificadas outras penalidades.
II- Multas de 80 UFIR-ITA
a) 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 ou relacionados no S.I.M - Itaguaí;
b) aos que adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal oriundos de outros Estados procedentes de estabelecimentos não registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção Federal – SIF – ou no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI - POA;
c) às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem a venda produtos a granel, que de acordo com o presente Regulamento devem ser entregues ao consumo em embalagem original;
d) às pessoas físicas ou jurídicas que embaraçarem ou burlarem a ação dos servidores do S.I.M no exercício das suas funções;
e) aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizarem a lavagem e higienização do vasilhame, de frasco, de carros-tanque e veículos em geral;
f) 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 rigorosas nas dependências e equipamento diversos destinados aos trabalhos de matérias- primas, e produtos destinados à alimentação humana;
g) aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;
h) aos que infringirem os dispositivos deste Regulamento referentes a documentos de classificação de ovos nos entrepostos, referentes ao aproveitamento condicional;
i) aos responsáveis por estabelecimentos registrados ou relacionados que não promoverem no S.I.M as transferências de responsabilidade, previstas neste Regulamento ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essa exigência legal, por ocasião do processamento da venda ou locação;
j) aos que lançarem no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo S.I.M;
l) aos responsáveis pela confecção, impressão, litografia ou gravação de carimbos de Inspeção Municipal a serem usados, isoladamente ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados ou em processo de registro no S.I.M;

m) aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;
n) às firmas responsáveis por estabelecimento que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pela S.I.M.
III- Multa de 120 UFIR-ITA
a) aos que lançarem mão de certificados sanitários, rotulagem e carimbos de inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo S.I.M ou outro órgão estadual ou federal competente;
b) aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo S.I.M;
c) aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento como se fosse de outro;
d) aos que usarem indevidamente os carimbos de 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 Federal que enviarem para o consumo produtos sem rotulagem;
IV- Multa de 200 UFIR-ITA
a) aos responsáveis por quaisquer adulterações, 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 em estado de magreza extrema, atacadas de tuberculose, brucelose, afecções do úbere, diarréias e corrimentos vaginais, que tenham sido afastadas do rebanho pelo S.I.M;
d) as pessoas físicas ou jurídicas que retiverem, para fins especulativos, produtos que a critério do S.I.M possam ficar prejudicados em suas condições de consumo;
e) aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do S.I.M ou de outros órgãos no exercício de suas atribuições;
f) aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;
g) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela Inspeção Municipal;
h) aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal, em desacordo com os padrões fixados neste Regulamento ou nas fórmulas aprovadas, ou ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
i) aos responsáveis por estabelecimentos que fizerem comércio interestadual sem que os seus estabelecimentos tenham sido previamente registrados no SISBI - POA;
j) às pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados ou relacionados no S.I.M, em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob Inspeção Municipal;
l) aos responsáveis por estabelecimento que abaterem animais em desacordo com a legislação vigorante.
V- Multa de 40 a 200 UFIR-ITA, fixada de acordo com a gravidade da falta, a critério do S.I.M, aos que cometerem outras infrações ao presente Regulamento.
Art. 96. As multas a que se refere o artigo anterior, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco de ação criminal.
§1º A ação criminal cabe, não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem a reincidência.
§2º A ação criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, que a juízo do S.I.M. poderá determinar a suspensão da Inspeção Municipal, cassação do registro ou do relacionamento ficando o estabelecimento impedido de realizar comércio intramunicipal.
§3º A suspensão e a cassação do registro da Inspeção Municipal são aplicadas pela autoridade competente do S.I.M.
Art. 97. Quando as infrações forem constatadas nos mercados consumidores em produtos procedentes de estabelecimentos que devem estar sujeitos a Inspeção Municipal, nos termos do presente Regulamento, Estadual ou Federal, as multas a que se refere o artigo anterior poderão ser aplicadas pela autoridade competente aos proprietários e responsáveis por casas comerciais, que os tiverem adquirido, armazenado ou exposto à venda, tanto no atacado como no varejo.
Parágrafo único. Serão aplicadas ainda a quaisquer firmas proprietárias ou responsáveis por casas comerciais que receberem, armazenarem ou expuserem à venda produtos oriundos de outros Estados que não procedam de estabelecimentos sujeitos à Inspeção Federal, ou integrante do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), cabendo a autoridade competente que constatarem as infrações lavrar os competentes autos.
Art. 98. Responde pela infração quem por ação ou omissão lhe deu causa, bem como, solidariamente, quem para ela concorreu ou dela se beneficiou.
Art. 99. Além dos casos específicos previstos neste Regulamento são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações:
I- Adulterações:
a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariam as especificações e determinações fixadas;

b) quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;
c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécies diferentes da composição normal do produto sem prévia autorização da Inspeção Municipal;
d) quando 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:
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 Municipal;
b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento da 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 contida 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, privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
b) quando forem usados denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.
Art. 100. Não podem ser aplicadas multas sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando as faltas cometidas, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização, e a firma responsável.
§1º Auto de infração é o instrumento fiscal de autuação, produzido pelo agente público em caracteres legíveis.
§2º A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 03 (três) vias; a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida à Inspeção Municipal e a terceira constituirá o arquivo.
Art. 101. O auto de infração deve ser lavrado e assinado pelo servidor público competente que constatar a infração, e assinado também pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas, quando as houver.
Parágrafo único. Sempre que os infratores ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar o auto, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias do Auto de Infração em caráter de notificação ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada e mediante recibo, ou publicação no Jornal Oficial do Município.
Art. 102. O infrator poderá apresentar defesa até 20(vinte) dias corridos após a lavratura do auto de infração.
Parágrafo único. O julgamento do processo caberá, em primeira instância ao S.I.M., e em segunda instância a uma Comissão nomeada pelo Secretário Municipal de Agricultura e Pesca.
Art. 103. O auto de multa será lavrado no S.I.M., assinado pela autoridade competente e conterá os elementos que deram lugar à infração.
§1º Nos casos em que fique evidenciado não ter havido dolo ou má-fé, e tratando-se de primeira infração, o Chefe do S.I.M. deixará de aplicar a multa, cabendo ao servidor que lavrou o auto de infração advertir o infrator e orientá-lo convenientemente.
§2º O infrator uma vez multado terá 30(trinta) dias para efetuar o pagamento da multa e exibir ao servidor da S.I.M. o competente comprovante de recolhimento à repartição arrecadadora municipal.
§3º O prazo de 30(trinta) dias a que se refere o presente artigo é contado a partir do dia e hora em que o infrator tenha sido notificado na lavratura do auto de multa.
§4º O não recolhimento da multa no prazo legal, implica na cobrança executiva, promovida pelo S.I.M. mediante a documentação existente e inscrição em dívida ativa.
§5º A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando- lhe, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo da S.I.M., ser novamente multado no dobro da multa anterior, suspensa a Inspeção Municipal ou cassado o registro ou relacionamento do estabelecimento.
Art. 104. Constituem-se em instrumentos de aplicação e observação dos preceitos determinados neste regulamento e nas leis que o instituem, os documentos oficiais emitidos e devidamente assinados pelos servidores do S.I.M., durante as ações de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.
Art. 105. O prazo concedido para o cumprimento das exigências descritas nos documentos de fiscalização oficiais, não deverá exceder 180 (cento e oitenta) dias do lavrado.
§1º Expirado o prazo, somente a autoridade superior poderá conceder novo prazo, em casos excepcionais, mediante portaria e/ou resolução com a devida publicação no Jornal Oficial do Município, que perfaça 180 (cento e oitenta) dias, contados da data da ciência nos documentos de fiscalização.
§2º Esgotado o prazo, será lavrado pela autoridade sanitária o Auto de Infração e/ou 2º termo de fiscalização oficial com base na publicação do ato da autoridade superior.

TÍTULO XI
DA EMBALAGEM E ROTULAGEM
CAPÍTULO I

EMBALAGEM

Art. 106. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos neste Regulamento ou que venham a ser aprovados.

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

Art. 107. Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias- primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e higienizados.

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

Art. 108. O acondicionamento deverá ser efetuado de forma a impedir a contaminação do produto.

CAPÍTULO II

DA ROTULAGEM

SEÇÃO I

DA ROTULAGEM EM GERAL

Art. 109. Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio no município de Itaguaí/RJ devem estar devidamente identificados por rótulos.

§1º Os rótulos dos produtos citados no caput deste artigo devem obedecer às legislações em vigor, neste caso Ministério da Agricultura (MAPA) e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

§2º Entende-se por rótulo toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

§3º Os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

I- nome do produto;

II- nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;

III- carimbo oficial do SIM;

IV- CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;

V- marca comercial do produto, quando houver;

VI- prazo de validade e identificação do lote;

VII- lista de ingredientes e aditivos;

VIII- instruções sobre a conservação do produto;

IX- indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;

X- instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

§4º Os produtos de origem animal que forem fracionados devem conservar o registro de rotulagem, sempre que possível, mantendo a identificação do estabelecimento de origem, com data de validade e lote.

§5º Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.

Art. 110. Os produtos de origem animal não devem apresentar rótulos que utilizem vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar as informações falsas, incorretas, insuficientes, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do produto de origem animal.

Parágrafo único. Os rótulos não devem atribuir efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstrados, ou destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de origem animal de igual natureza, exceto nos casos previstos em regulamentos técnicos específicos.

SEÇÃO II

DO REGISTRO DE PRODUTO

Art. 111. Devem estar aprovados e registrados no S.I.M.P.O.A a formulação e processo de fabricação dos produtos fabricados pelos estabelecimentos com registro na Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Para efeito de registro o S.I.M. manterá documento, especialmente destinado a este fim.

Art. 112. A aprovação e registro da formulação e processo de fabricação de produtos devem ser requeridos, pelo interessado, ao S.I.M.P.O.A.

Parágrafo único. Para registro o interessado deverá apresentar a documentação constante de instruções emitidas pela Secretaria de Agricultura e Pesca.

Art. 113. Registrado o produto, a 1ª (primeira) via será arquivada e passará a integrar o processo de registro do S.I.M e a 2ª (segunda) via restituída ao estabelecimento interessado, a qual deverá ser arquivada.

Art. 114. Os rótulos só podem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados e qualquer modificação no rótulo deve ser atendido o que dispõe a legislação em vigor.

Art. 115. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem ou o carimbo da Inspeção Municipal.

SEÇÃO III

DAS MARCAS DA INSPEÇÃO

Art. 116. As marcas da Inspeção Municipal representam o selo oficial usado exclusivamente nos estabelecimentos sujeitos a fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Itaguaí – S.I.M.P.O.A, serviço da Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca.

Art. 117. O número de registro do estabelecimento, as iniciais “S.I.M” e a palavra “Inspecionado”, encimado pela expressão “Itaguaí/RJ”, representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do carimbo oficial da Inspeção Municipal.

§1º As iniciais "S.I.M" representam o "Serviço de Inspeção Municipal".
§2º O número de registro do produto é representado pela composição numérica sequencial, de 03 (três) números relativos ao registro do estabelecimento e os demais relativos ao produto, devendo ser publicado no Jornal Oficial do Município sob aprovação do S.I.M.
Art. 118. O Carimbo Oficial da Inspeção Municipal é representado pelos modelos a seguir discriminados, com os respectivos usos, que integram o Anexo único deste Regulamento:
I- Modelo 1:
a) forma: elíptica no sentido horizontal;
b) dizeres: Número do Registro do Estabelecimento abaixo da palavra "Inspecionado", colocada horizontalmente e "Itaguaí - RJ" que acompanha a curva superior da Elipse, logo abaixo do número as iniciais "S.I.M." acompanhando a curva inferior;
c) dimensões e uso:
c.1- sete por cinco centímetros para uso em carcaças ou quartos de grandes animais em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares;
c.2- cinco por três centímetros para uso em carcaças de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigoríficas de qualquer espécie de açougue.
II- Modelo 2:
a) forma: circular;
b) dizeres: idem ao modelo anterior;
c) dimensões e uso: o diâmetro varia de um a quatro centímetros.
c.1- 1 (um) centímetro de diâmetro: recipientes de peso até 250g (duzentos e cinquenta gramas), em geral, nos rótulos impressos em papel;
c.2- 2 (dois) centímetros: recipientes de peso até 1Kg (um quilograma), em geral, nos rótulos impressos em papel;
c.3- 3 (três) centímetros de diâmtero: recipientes de peso de 1Kg (um quilograma) até 10Kg (dez quilogramas), em geral, nos rótulos impressos em papel;
c.4- 4 (quatro) centímetros de diâmetro: recipientes de peso acima de 10Kg (dez quilogramas), em geral, nos rótulos impressos em papel;
d) Compõe o rótulo de produtos utilizados na alimentação humana, acondicionados em recipientes com material aprovado pelo S.I.M.P.O.A
III- Modelo 3:
a) forma: circular;
b) dizeres: idem ao modelo anterior;
c) dimensões e uso: 5 (cinco) centímetros de diâmetro.
Utilizados para caixas, caixotes engradados e outros que transportem produtos comestíveis inspecionados, inclusive ovos, pescado, mel e cera de abelhas.
IV- Modelo 4:
a) forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando cravados em recipientes metálicos;
b) dizeres: idênticos e na mesma ordem dos modelos anteriores e dispostos no sentido horizontal;
c) dimensões e uso:
c.1- 9 (nove) centímetros de lado nos produtos ensacados;
c.2- 3 (três) centímetros de lado em recipientes metálicos ou em rótulos de papel;
c.3- 6 (seis) centímetros de lado em outros recipientes previamente aprovados pelo S.I.M.P.O.A;
d) Esse modelo comporá o rótulo registrado de produtos não comestíveis ou destinado à alimentação de animais.
V- Modelo 5:
a) forma elíptica, no sentido horizontal;
b) dizeres: Número de Registro de Estabelecimento, isolado e encimado das iniciais "S.I.M" e da palavra "Itaguaí - RJ", colocados no sentido horizontal e logo abaixo a palavra "Condenado" acompanhando a curva inferior da elipse;
c) dimensões de uso: cinco por sete centímetros para uso em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados pela Inspeção.
VI- Modelo 6:
a) forma: circular;
b) dizeres: Número de Registro do Estabelecimento isolado e encimado das iniciais "S.I.M", colocadas horizontalmente e da palavra "Itaguaí - RJ", acompanhando a curva superior do círculo e logo abaixo do número a palavra "Reinspecionado", acompanhando a curva inferior do círculo;
c) dimensões: como no modelo 2;
d) Uso: para o uso em produtos de origem animal comestíveis após a Reinspeção, empregados pelos entrepostos, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.

TÍTULO XII
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 119. As normas de implantação e funcionamento dos estabelecimentos de que trata o art. 7º deste Regulamento, bem como seu sistema de inspeção associado a programa específico de defesa sanitária animal e ainda o sistema de comercialização de seus produtos, e outros atos julgados necessários, serão detalhados por Portaria do Secretário Municipal de Agricultura e Pesca.
Art. 120. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal a fabricação dos produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada à respectiva fórmula pelo S.I.M.
Parágrafo único. A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente Regulamento.
Art. 121. Os produtos de origem animal fabricados nos estabelecimentos registrados no S.I.M –Itaguaí, deverão atender os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade específicos, oficialmente adotados.
Art. 122. O leite condenado nos estabelecimentos que, a critério da Inspeção Municipal, possa ser aproveitado

na alimentação de animais domésticos será imediatamente transferido para vasilhames ou latão apropriado, previamente lavados e sanitizados fechados com lacre inviolável e pintados de vermelho na face externa tendo em local visível a inscrição “Alimento Animal”.

Parágrafo único. Antes do respectivo fechamento o leite será devidamente inutilizado, sendo o vasilhame retirado do estabelecimento em transporte exclusivo, dentro do prazo de 06(seis) horas.

Art. 123. Além das exigências contidas neste regulamento, os estabelecimentos registrados no S.I.M deverão atender as normas previstas nas demais legislações federais e/ou estaduais em vigor para Produtos de Origem Animal.

Art. 124. As dúvidas de interpretação e aplicação dos dispositivos deste Regulamento serão resolvidas pelo Secretário Municipal de Agricultura e Pesca.

Art. 125. O S.I.M.P.O.A. promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres, no sentido de se obter o máximo de eficiência e praticidade nos trabalhos de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

Art. 126. Sempre que possível o S.I.M.P.O.A. facilitará aos seus técnicos a realização de estágios e cursos de capacitação.

Art. 127. O S.I.M.P.O.A. publicará normas complementares sobre a elaboração e uso de selos e carimbos relativos ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 128. Sempre que necessário, o SIM solicitará parecer do órgão competente da saúde para registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas ou outros que não estejam estabelecidas em normas específicas.

Art. 129. O SIM e o setor competente pela sanidade animal, no âmbito de suas competências, atuarão conjuntamente no sentido de salvaguardar a saúde animal e a segurança alimentar.

§1º O SIM poderá implementar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização para subsidiar as ações do setor competente pela sanidade animal do município no diagnóstico e controle de doenças não previstas neste Regulamento, exóticas ou não, que possam ocorrer no Município.

§2º Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, a Inspeção deverá notificar ao setor competente responsável pela sanidade animal.

Art. 130. A Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca terá prazo de 120 dias após a publicação deste Regulamento para constituir o sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

Art. 131. O SIM proporcionará aos seus servidores treinamento e capacitação em universidades, centros de pesquisa e demais instituições públicas e privadas, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

Art. 132. As penalidades aos infratores serão determinadas em normas complementares.

Art. 133. Os recursos financeiros necessários à implementação do presente Regulamento e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Agricultura, constantes no Orçamento do Município e será objeto de regulamentação específica.

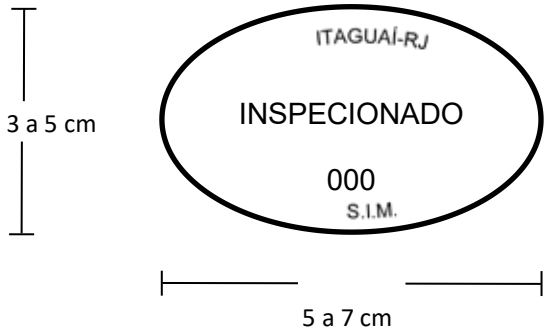
Art. 134. As normas não previstas neste regulamento, que estabelecem Padrões de Identidade e Qualidade para as matérias primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes tecnológicos de carnes e produtos cárneos, de pescados e derivados, de leite e derivados de ovos e ovoprodutos, de produtos das abelhas e derivados, assim como sobre o Registro de Produtos, do Transito e Certificação de Produtos de Origem Animal, das Infrações e Sanções Administrativas, aplica-se o que determinam as normas complementares e demais legislações vigentes.

Art. 135. Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente Regulamento, serão resolvidos através de Resoluções baixados pela Secretaria de Agricultura e Pesca, após debatido e ouvido o Conselho Municipal de Inspeção Sanitária de produtos de origem animal e vegetal.

Telefone: (21) 3782-9000
E-mail: faleconosco@itaguai.rj.gov.br

ANEXO ÚNICO
MODELOS DE SELOS OFICIAIS DO SIMPOA – ITAGUAÍ/RJ

MODELO 1



MODELO 2



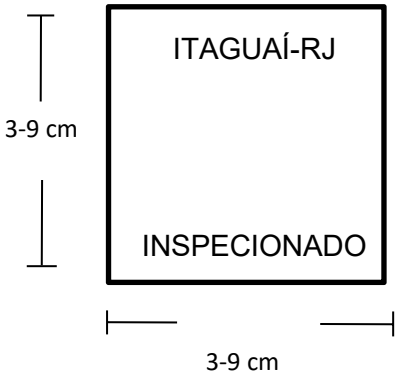
1 a 4 cm (diâmetro)

MODELO 3

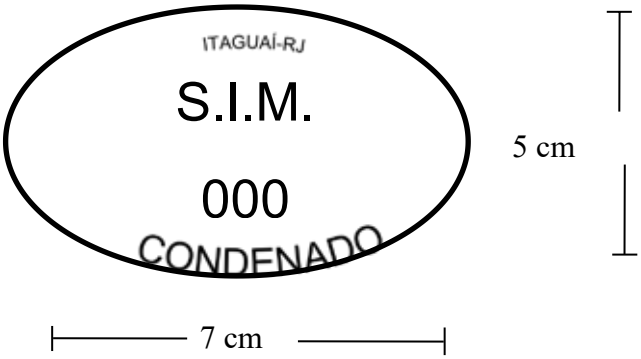


5 cm (diâmetro)

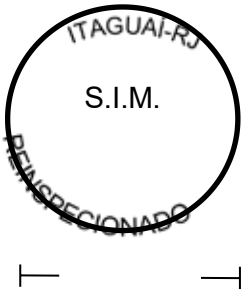
MODELO 4



MODELO 5



MODELO 6



1-4 cm

(diâmetro)