



DECRETO Nº. 045 DE 17 DE JUNHO DE 2008

REGULAMENTA A LEI Nº 1.767, DE 09 DE JUNHO DE 2008, QUE CRIA O SERVIÇO INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.

O PREFEITO MUNICIPAL DE JANAÚBA, Estado de Minas Gerais, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município.

DECRETA:

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º – A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Janaúba nos termos da Lei Federal nº 7.889 de 23 de novembro de 1989 e Lei Municipal nº 1.767 de 09 de junho de 2008, será executada pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, vinculado à Secretaria Municipal de Agronegócios.

Art. 2º – A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, será exercida em todo o território do Município de Janaúba, em relação às condições de higiene sanitária a serem preenchidas pelos matadouros e indústrias, que se dediquem ao abate, industrialização e comércio de carnes e demais produtos de origem animal.

Art. 3º – A implantação do Sistema de Inspeção Municipal – “SIM” obedecerá a estas normas em consonância com as prioridades de saúde pública e abastecimento da população.

Art. 4º – Ficará a cargo do chefe do “SIM”, fazer cumprir estas normas, e outras que venham a ser implantadas, por meio de dispositivos legais, que digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o Art. 2º deste decreto.

§ Único – Além deste decreto, outras determinações que vierem por força deste artigo poderão abranger as seguintes áreas:

- a) classificação do estabelecimento;
- b) as condições exigentes para registro;
- c) a higiene dos estabelecimentos
- d) a inspeção “ante” e “pos mortem” dos animais destinados ao abate;
- e) a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases de industrialização;
- f) padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- g) o registro de rótulos será liberado de acordo com Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) e Código do Consumidor;
- h) as embalagens serão aprovadas e liberadas de acordo com os artigos 790, 792 e 793 do RIISPOA;
- i) as análises de laboratório;
- j) o trânsito de produtos, subprodutos e matérias primas;
- k) a carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;
- l) quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal;
- m) a entrada de animais e saída de produtos, somente com certificado sanitário.



Art. 5º – Para funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá ter aprovação e registro prévio do "SIM" de seus projetos e localização.

Art. 6º – A inspeção industrial e sanitária realizada pelo "SIM" deverá ser instalada de forma permanente.

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

§ Único – Os estabelecimentos registrados no "SIM", ficam sujeitos as obrigações contidas no artigo 102, itens 1,2,3,4,5 8,9,10,11,12,13,14,15,16 e 17, do RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 30.691 de março de 1952, alterado pelo Decreto Federal nº 1.255 de 25 de junho de 1962.

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

Art. 8º – Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal devem estar sob inspeção industrial e sanitária em nível municipal, de acordo com a Lei Municipal nº 1.767 de 09 de junho de 2008, e obrigam-se a obter registro junto ao SIM:

- a) Os estabelecimentos industriais especificados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma de consumo;
- b) As usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem de leite ou do recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos.

Art. 9º – Os postos e entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenem, conservem, distribuam ou acondicionem produtos como: pescados, ovos, mel e quaisquer outros produtos de origem animal, ficarão sujeitos a relacionamento no "SIM".

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

§ 1º – Estes números obedecerão seriação própria e independente, uma para registro e outra para relacionamento, fornecidos pelo "SIM".

§ 2º – o número de registros, constará obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos, e demais documentos.

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

Art. 11 – O processo de obtenção do Registro, junto ao "SIM", deverá ser encaminhado, através dos seguintes documentos:

- a) requerimento ao chefe do SIM;
- b) plantas de situação e localização;
- c) plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;
- d) plantas de cortes e fachadas;
- e) plantas hidrosanitárias, com detalhes sobre a rede de esgoto e abastecimento de água;
- f) cronograma de execução;
- g) projeto prevendo o tratamento de efluentes;



h) pagamento da taxa de registro.

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

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

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

§ Único – Depois de deferido, compete ao “SIM” instalar de imediato a Inspeção no estabelecimento.

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

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

Art. 15 – O estabelecimento receberá o seu registro definitivo depois de concluídas todas as obras, apresentadas no cronograma, ficando este período com reserva de número.

CAPÍTULO III DAS CARNES, LEITE, PESCADO E SEU DERIVADOS, OVOS, MEL E CERA DE ABELHA

Art. 16 – O abate de animais para o consumo público, ou para matéria prima, na fabricação de derivados, no Município de Janaúba estarão sujeitos às seguintes condições:

§ 1º – O abate e a industrialização de carnes, só poderão ser realizados no Município em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município.

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

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

§ 4º – Os veículos de transporte de carne e vísceras, deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências, regulamentares, e a decisiva Licença para trânsito da Secretaria Municipal de Agronegócios.

Art. 17 – O leite para consumo público ou na fabricação de derivados, estará sujeito as seguintes condições:

§ 1º – Só poderá ser comercializado, mediante pasteurização prévia, rotulado e embalada de acordo com as exigências do artigo 4, parágrafo 1 letras “g” e “h” deste decreto, os artigos 475a 705 do RIISPOA e Código do Consumidor, servindo também para os derivados.

§ 2º – Os veículos que transportem leite e/ou derivados, deverão ser providos de meios para a produção e/ou manutenção do frio, observando-se as demais exigências regulamentares.



Art. 18 – O Comércio de pescados e/ou seus derivados, para consumo público, estarão sujeitos as seguintes condições:

§ 1º – Só poderá ser comercializado o pescado e/ou derivado que atenda as exigências mínimas estabelecidas nos artigos, 438 a 474 do RIISPOA e Código do Consumidor.

§ 2º – Os produtos industrializados deverão ser embalados e rotulados de acordo com o artigo 4, parágrafo 1 letras "g" e "h" deste decreto e código do consumidor.

§ 3º – O transporte do pescado "in natura" para o consumo, deverá ser acondicionado em caixas plásticas de cor clara, com gelo e transportado em veículo com compartimento fechado provido de meios para a produção e/ou manutenção do frio, observando-se as demais exigências regulamentares.

Art. 19 – O comércio de ovos e/ou derivados, para consumo público deverão atender ao disposto nos artigos: 706 a 723, 733, 735 e 740 do RIISPOA.

Art. 20 – O comércio de mel e cera de abelha, para consumo público, estarão sujeitos as seguintes condições:

§ 1º – Somente poderão ser comercializados se estiverem rotulados e embalados apropriadamente.

§ 2º – É obrigatória a exigência de o produto ser submetido a análise físico-química por laboratório legalizado.

CAPÍTULO IV DA IMPLANTAÇÃO

Art. 21 – Os estabelecimentos referidos no art. 2º deverão:

I – Localizar-se em pontos distantes de fontes de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

II – Ser instalado de preferência, em centro de terreno, devidamente cercado, afastados dos limites das vias públicas no mínimo (05) cinco metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação de veículos de transporte, com exceção daquelas já instaladas e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

III – Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do abatedouro e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros: 800 (oitocentos) litros por bovino; 500 (quinhentos) litros por suíno; 200 (duzentos) litros por ovino ou caprino; 30 (trinta) litros por ave e 06 (seis) litros por litro de leite industrializado e, para as indústrias de Pescados e/ou derivados, as mesmas deverão possuir dispositivos para cloração da água para uso industrial.

IV – Dispor de água quente para uso suficiente às necessidades do matadouro.

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

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



- VII – Ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara de fácil lavagem e desinfecção. Os ângulos e cantos deverão ser arredondados e os parapeitos das janelas ser chanfrados.
- VIII – Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Pode o mesmo ser dispensado à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização.
- IX – Dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando com as dependências que manipulem produtos comestíveis.
- X – Dispor de mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.
- XI – Possuir cilindro rotativo, de aço inoxidável, acoplado com esteira classificadora, no caso das indústrias de pescado ou derivados.
- XII – Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa e que permitam uma fácil lavagem e desinfecção. Dispor, nos locais de acesso às dependências e dentro das mesmas, de pias em boas condições de funcionamento. Os acessos, também devem ser providos de lavadouros de botas.
- XIII – Dispor de rede de esgoto em todas as dependências com dispositivos que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento e de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como, de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente.
- XIV – Dispor conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.
- XV – Dispor, de suficiente "pé direito" nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da triagem aérea, a fim de que o bovino dependurado após o atordoamento, permaneça com a ponta do focinho distante, no mínimo, 75 cm. (setenta e cinco centímetros) do piso, no caso de esfola aérea e, a juízo do "SIM" será aceita a esfola de cama, desde que sejam atendidas as exigências higiênico-sanitárias mínimas.
- XVI – Dispor de currais, pocilgas cobertas e/ou apriscos com pavimentos apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente, para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.
- XVII – Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfolagem, evisceração, inspeção, acabamento das carcaças e da manipulação de miúdos, e que preservem a higiene do produto final além de não permitir que haja contato das carcaças, já esfoladas, entre si, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo "SIM".
- XVIII – Prover a seção de miúdos, quando prevista, da separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.
- XIX – Dispor de telas em todas as janelas e outras passagens para o interior além das demais aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos. É imprescindível, igualmente, que o matadouro seja dotado de eficiente proteção contra roedores.



XX – Dispor de depósito para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados no matadouro e/ou indústria.

XXI – Dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, separada do matadouro e localizada à sua entrada.

CAPÍTULO V DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE

Art. 22 – O sacrifício dos animais somente será permitido após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria. O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser sempre realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores. A esfolação só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

Art. 23 – Em suínos, depilar e raspar, logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperatura e métodos adequados, acrescentando-se também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração. Quando usados outros métodos de abate os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

§ Único – No caso de aves a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênicas sanitárias.

Art. 24 – A evisceração será feita sob as vistas de funcionário do “SIM” em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e carcaça do animal. Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e para tanto não devem ficar animais dependurados nos trilhos, nos intervalos de trabalho.

Art. 25 – A execução dos trabalhos de evisceração deverá ser feita com todo o cuidado, a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operações imperfeitas, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 26 – A cabeça do animal deverá ser marcada, para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente. O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras.

CAPÍTULO VI DA INSPEÇÃO “ANTE-MORTEM” E “POST-MORTEM”, DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA E DA INSPEÇÃO DA CARNE, PESCADO, LEITE E DERIVADOS, OVOS E MEL

Art. 27 – Deverão ser cumpridos:

- I – No que se refere à inspeção “ante-mortem” o disposto nos artigos 106 a 110 e 112 do RIISPOA.
- II – No que se refere à inspeção “post-mortem” o disposto nos artigos 147 a 198 e 204 a 226, bem como, 227 a 242, do RIISPOA.
- III – No que se refere à matança de emergência, o disposto nos artigos 130 a 134 do RIISPOA.
- IV – Com referência à inspeção de leite e derivados, o disposto nos artigos 475 a 705 do RIISPOA.

Art. 28 – As limitações do estabelecimento serão consideradas quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras, conforme o previsto nos artigos 43, 44, 45, deste decreto, admitindo o



aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras, apenas nos casos em que houver condições para tal.

Art. 29 – Os materiais condenados oriundos da sala de matança e de outros locais, deverão ser desnaturados em equipamentos apropriados em locais destinados a este fim. Igualmente, o sangue deverá, no mínimo, sofrer cozimento, independente de sua utilização.

§ 1º - Admite-se o tratamento desses materiais por cocção em água fervente pelo mínimo de 02 (duas) horas, quando estas matérias primas forem destinadas para alimentação animal direta.

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

§ 3º - Caberá ao "SIM" adotar critérios para o funcionamento das graxarias industriais.

CAPÍTULO VII DAS INSTALAÇÕES, DEPENDÊNCIAS, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS, PESSOAL E OUTROS

Art. 30 – Todas as dependências dos matadouros ou das indústrias devem ser mantidos em condição de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

Art. 31 – Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário durante a manipulação e à saída de sanitários.

Art. 32 – Deverão ser marcados equipamentos, carrinhos, tanques, caixa de modo a evitar qualquer confusão entre os destinos à produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou carnes utilizadas na alimentação de animais, para tal utilizar-se-á as denominações "comestíveis", "não comestíveis" e "condenados".

Art. 33 – A lavagem e desinfecção dos pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios usados no matadouro e demais indústrias deverão ser diárias. No caso de desinfecção, os desinfectantes empregados terão que ser previamente aprovados pelos órgãos competentes.

Art. 34 – Os matadouros e indústrias controlados pelo "SIM" devem ser mantidas livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos camundongos e quaisquer insetos, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do "SIM".

Art. 35 – Será exigido do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a expedição, o uso do uniforme de cor branca, mantidos convenientemente limpos. Será exigido inclusive protetores de cabeça (gorro ou capacetes) e botas.

Art. 36 – Será exigido do pessoal que manipula produtos condenados, e/ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados. Exigir-se-á também nestes casos uniformes diferenciados.

Art. 37 – será proibido que o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como, deposite produtos, objetos e material estranho à finalidade de dependência ou ainda, cuspir ou escarrar em quaisquer dependências de trabalho do matadouro ou da indústria.

Art. 38 – Far-se-á todas as vezes que o "SIM" julgar necessário a substituição, raspagem, pintura e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.



Art. 39 – Deve ser feita lavagem e desinfecção, tantas vezes quantas necessárias, dos pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guardar, pouso e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo "SIM".

Art. 40 – Devem ser mantidas convenientemente limpas as caixas de sedimentação, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 41 – Os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte, devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.

Art. 42 – É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que por sua forma e composição possa causar prejuízo à manipulação, estocagem e transporte de matérias-primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 43 – Será exigido dos operários sejam portadores de atestado médico renovado anualmente. A inspeção de saúde é exigida sempre que a autoridade sanitária do matadouro achar necessário, para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente, atividades nas dependências do matadouro. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infecto-contagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividades no matadouro ou indústria será ela imediatamente afastado do trabalho, cabendo ao serviço de inspeção sanitária comunicar o fato à autoridade da saúde pública.

Art. 44 – A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade.

Art. 45 – Será feita inspeção, previamente, dos continentes quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, rejeitados os que forem julgados sem condição de uso. De modo algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas, ou produtos destinados à alimentação humana em carinhos, recipientes ou demais continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

Art. 46 – Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Art. 47 – Não é permitida a utilização de qualquer dependência do matadouro como residência.

Art. 48 – A higienização deve ser diária, ou sempre que necessário, nos instrumentos de trabalho.

Art. 49 – Deve ser vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, bem como, pelo encarregado do "SIM".

CAPÍTULO VIII **DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA** **DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

Art. 50 – O "SIM" deve:

I – Dispor de pessoal técnico de nível superior e médio, em número adequado, à realização de inspeção sanitária "ant e post-mortem" e tecnológica, obedecendo à legislação vigente.

II – Deve promover treinamento de seu pessoal de nível superior (Médico Veterinário) e de nível médio (Auxiliar de inspeção) sob a supervisão e apoio do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária e Órgãos Estaduais.



III – Deve dispor de meios para registro em compilação de dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenação e outros dados que porventura se tornem necessários.

CAPÍTULO IX DOS DERIVADOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL DA ROTULAGEM E DA CARIMBAGEM

Art. 51 – As matérias-primas, de origem animal que derem entrada em indústrias e/ou no comércio do Município de Janaúba, deverão proceder de estabelecimentos sob inspeção industrial e sanitária, de Órgão Federal ou Estadual, devidamente identificados por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais permanentes.

§ 1º – Tratando-se de carnes em natura, deverão ser submetidos a tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem.

Art. 52 – Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e carimbados conforme as determinações do artigo 4º, § 1º, letras “g” e “h” deste regulamento.

Art. 53 – Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos Órgãos competentes do Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Reforma Agrária.

Art. 54 – Qualquer produto derivado de carnes, ovos, mel ou leite, deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo “SIM”.

Art. 55 – As carcaças, parte de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificadas por meio de carimbos, cujos modelos serão fornecidos pelo “SIM”.

§ 1º – Estes carimbos conterão obrigatoriamente a palavra “Inspeccionado”, o número de registro do estabelecimento e a palavra “SIM” a qual representará o “Sistema de Inspeção Municipal”.

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

Art. 56 – Os modelos dos carimbos serão oportunamente definidos pelo “SIM”.

CAPÍTULO X DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 57 – As infrações ao presente decreto serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

§ Único – Incluem-se entre as infrações previstas neste regulamento, atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do “SIM” ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização; desacato, suborno ou simples tentativa; informações e procedências dos produtos e, de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse ao “SIM”.

Art. 58 – Aos infratores de dispositivos do presente decreto e de atos complementares e instruções que forem expedidas, serão aplicadas multas e interdição do estabelecimento conforme previsto no Código Tributário Municipal em vigor.

CAPÍTULO XI



Prefeitura Municipal de Janaúba - Estado de Minas Gerais
CNPJ 18.017.392/0001-67

Fone: 0** 38 3821-4009 – Fax: 0** 38 3821-4393

Email: prefeitura@janaubamg.com.br - Site: www.janaubamg.com.br

Praça Dr. Rockert, 92 – Centro – CEP 39440-000 – Janaúba - MG.

Prefeitura Municipal de Janaúba

CNPJ: 18.017.392/0001

Assessoria de Controle Interno

Página Nº 176

Assinatura: _____

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 59 – O modelo oficial de certificado sanitário do "SIM" que acompanhará sempre os produtos deverá obedecer ao estipulado em portaria pela Secretaria Municipal de Agronegócios.

§ 1º Único – Os demais documentos a serem usados pelo "SIM" em qualquer nível, também deverão seguir o mesmo procedimento.

Art. 60 – Todo o abate de animais para consumo ou industrialização realizado no estabelecimento ou local não registrado no serviço de Inspeção Federal, e no Serviço de Inspeção Estadual e Serviço de Inspeção Municipal - SIM, será considerado clandestino, sujeitando-se aos seus responsáveis a apreensão e condenação de carnes e/ou produtos, tanto quanto as demais penas da lei.

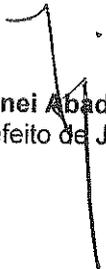
Art. 61 – Para realizar os serviços de inspeção em nível de comércio, o "SIM" organizará, ou em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de inspeção em nível de consumo. Nesta inspeção exigirá-se a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

Art. 62 – As taxas sanitárias, com a finalidade de ressarcimento aos cofres públicos pela contraprestação do Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal são as fixadas no Código Tributário Municipal em vigor.

Art. 63 – os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente decreto, serão resolvidos pela Secretaria de Agronegócios, através de Portaria.

Art. 64 – Revogadas as disposições em contrário, este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Janaúba, MG, 17 de Junho de 2008.


Ivonei Abade Brito
Prefeito de Janaúba


Realizando Sonhos – 2005 a 2008
Secretaria de Planejamento