DECRETO Nº 4059, DE 23 DE FEVEREIRO DE 2021.

REGULAMENTA O ABATE E A INDUSTRIALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL AO CONSUMO HUMANO NO MUNICÍPIO DE RIQUEZA, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

RENALDO MUELLER, Prefeito de Riqueza, Estado de Santa Catarina, no uso das atribuições que lhe confere o art.64, inciso VII da Lei Orgânica e

CONSIDERANDO a Lei municipal nº 0392 de 12 de abril de 2007, que dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal e vegetal;

DECRETA:

Art. 1º Os assuntos concernentes a Inspeção Sanitária sobre o abate de animais destinados ao consumo humano e à industrialização de produtos de origem animal no Município de Riqueza regem-se pela Lei Municipal nº0392, de 12 de abril de 2007, que criou o Serviço de Inspeção Sanitária - SIM, por este decreto, atendendo ao que dispõem a legislação Federal, Estadual e Municipal.

Art. 2º Toda pessoa ou estabelecimento que atue no abate de animais destinados ao consumo humano, na produção e/ou industrialização de produtos de origem animal, bem como os estabelecimentos deste Decreto e/ou normas e instruções dele advindas.

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 3º O Serviço Municipal de Inspeção Sanitária atuará no âmbito de sua competência, em similaridade ao que dispõe a Lei Federa nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, a Lei Estadual nº 8.534, de 19 de janeiro de 1992, o Decreto Estadual nº 3.748, de 12 de junho de 1993, a Legislação Sanitária Municipal e as normas oriundas deste Decreto.

Art. 4º A Inspeção sanitária do Serviço Municipal de Inspeção Sanitária - SIM, será exercida em todo o território do município de Riqueza e atenderá sobre as condições higiênico-sanitárias dos matadouros e estabelecimentos que industrializem carnes e outros produtos de origem animal destinados ao consumo humano intramunicipal.

§1º A Inspeção Sanitária será estabelecida junto a cada estabelecimento, terá caráter permanente e nenhum estabelecimento poderá iniciar as atividades de abate, mesmo que sejam eventuais

ou previstas num cronograma, sem a presença do responsável técnico do SIM.
§2° Não será permitida a comercialização no Município de Riqueza de qualquer produto de origem animal ao consumo humano que não ateste inspeção e liberado para comercialização, pela autoridade federal (SIF) ou pela autoridade estadual (S.I.E.) ou pelo (SIM) Serviço Municipal de Inspeção Sanitária, sendo, portanto, considerado clandestino e sujeito a apreensão nos termos da legislação em vigor.
§3° Os produtos de origem animal em natureza ou derivado deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos por este Decreto, pela legislação sanitária e pelo Código de Defesa do Consumidor.
§4° Além das normas estabelecidas neste Decreto ou na Legislação vigente, o SIM expedirá, quando necessário, normas relativamente à identidade dos produtos liberados à comercialização intramunicipal.

Art. 5° No interesse da saúde pública as atribuições do SIM compreenderão:
I - a classificação dos estabelecimentos;
II - as condições e exigências para registro dos estabelecimentos;
III - a higiene dos estabelecimentos;
IV - a inspeção "ante" e post - mortem" dos animais destinados ao abate;
V- inspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias - primas de origem animal durante as diferentes fases da industrialização;
VI - a padronização dos produtos industrializados de origem animal consoante à legislação a respeito;
VII - o registro de rótulos, obedecidas às exigências que disciplinam a matéria;
VIII - a carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens dos produtos de origem animal atestando a inspeção realizada;
IX - outros recursos que se tornem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 6° Na defesa da saúde pública não será permitido o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal que não disponha de Alvará Sanitário e do competente registro no SIM ou organismo equivalente da esfera Federal ou Estadual.
§1° A empresa que pretende instalar no município um estabelecimento para o abate e industrialização de produtos de origem animal destinados ao consumo humano intramunicipal deverá requerer visas de aprovação de seu projeto de localização e arquitetura, considerando também previas certificações ambientais, fiscais e de segurança pública a juízo do SIM.
§2° Os estabelecimento já existentes, para se adequarem a este Decreto deverão apresentar os respectivos projetos de reforma ou construção para aprovação e registro no SIM no prazo de 60 dias.

Art. 7° Os estabelecimentos registrados no SIM, da mesma maneira estão sujeitos às obrigações em similaridade às contidas no art. 73 do Decreto Federal n° 9.013 de 29 de março de 2017, ficam por seus proprietários, obrigados a:

I - atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;

II - disponibilizar, sempre que necessário, pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção, conforme normas específicas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

III - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;

IV - fornecer os dados estatísticos de interesse do SIF, alimentando o sistema informatizado do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;

V - manter atualizado os dados cadastrais de interesse do SIF, conforme estabelecido em normas complementares;

VI - comunicar ao SIF, com antecedência mínima de setenta e duas horas, a realização de atividades de abate e outros trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e de sua provável conclusão, e de paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

VII - fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras fiscais aos laboratórios;

VIII - arcar com o custo das análises fiscais para atendimento de requisitos específicos de exportação ou de importação de produtos de origem animal;

IX - manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;

X - fornecer substâncias para desnaturação e descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

XI - dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;

XII - manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

XIII - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XIV - garantir o acesso de representantes do SIF/SIE/SIM a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;

XV - dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, quando for constatado desvio no controle de processo ou outra não conformidade que

possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor; e
XVI - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional ou a inutilização de produtos de origem animal em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares expedidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, mantendo registros auditáveis do tratamento realizado, principalmente nos casos em que a inutilização ou aproveitamento condicional não foi realizado na presença do SIF/SIE/SIM.

CAPITULO II
DA OBTENÇÃO DO REGISTRO, DO RELACIONAMENTO, DA APROVAÇÃO DEPROJETOS E DO PADRÃO DE QUALIDADE DE PRODUTO

Art. 8° Em consonância a Lei n° 7.889 de 23 de novembro de 1989 e a Lei Estadual n° 8.534, de 19 de janeiro de 1992, visa-se a obrigatoriedade da prévia fiscalização dos produtos de origem animal, a contar que somente podem abater animais, produzir e comercializar produtos de origem animal os estabelecimentos devidamente registrados ou relacionados junto ao SIM, ou que por desenvolverem atividade de maior magnitude, estejam sob o abrigo de Registro Estadual ou Federal.

Art. 9° Estão sujeitos a registro no SIM os seguintes estabelecimentos:
I - Matadouro de bovinos (Tipo A);
II - Matadouros de suínos, ovinos e caprinos (Tipo B);
III - Matadouros de aves, coelhos, peixes e outros pequenos animais a juízo do SIM (Tipo C);
IV - Estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal ou derivados cárneos, produzam conservas, enlatados cárneos ou fabriquem produtos gordurosos;
V - Estabelecimentos que fabriquem produtos mistos que haja adição de derivados cárneos e ou de origem animal em proporções com diferentes frações em composição e ou misturas - ao consumo humano - se estabelecem em normas editadas pela Vigilância Sanitária, e ou a juízo do SIM.
VI - As usinas de beneficiamento de leite, fábricas de laticínios, postos de recebimento, refrigeração e desnatagem de leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação de seus derivados;
Parágrafo único. Ao receberem o respectivo registro os estabelecimentos, em especialmente os abatedouros, terão sua capacidade operacional máxima declarada.

Art. 10. Estão sujeitos a "relacionamento" junto ao SIM:
I - Os postos e entrepostos que de modo geral, recebam, armazenem, fracionem, manipulem, conservem, distribuam ou acondicionem produtos de origem animal como carnes, pescados, ovos, mel e quaisquer produtos de origem animal;
II - As propriedades rurais que mesmo em escala reduzida disponham de instalações ou não para eventuais matanças de

animais e procedam ou não a industrialização de derivados de carnes ou fracionamento de carcaças para venda a estabelecimentos em revenda ou diretamente ao consumidor.

Art. 11. Será permitido apenas o registro ou relacionamento do estabelecimento que fracionem carcaças de animais para venda ao consumidor e produtos de origem animal desde que estes já tenham sido inspecionados em sua origem, pois os mesmo não poderão produzir em suas instalações embutidos de qualquer natureza ou derivados de origem animal.

Art. 12. Nos termos do parágrafo primeiro do artigo 6o deste Decreto deverá ser submetido a aprovação do SIM todo e qualquer empreendimento visando à construção, instalação, ampliação ou adequação de estabelecimento destinados ao abate e industrialização de produtos de origem animal.
Parágrafo único. Em visas a obterem a aprovação no SIM os projetos devem ser encaminhados através de requerimento dirigido ao Prefeito Municipal e dele constar:
I - Plantas de situação e localização;
II - Plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;
III - Plantas de cortes e fachadas;
IV - Plantas hidros sanitárias com detalhes sobre a rede de abastecimento de
Águas, reciclagem e esgotamento;
IV- Cronograma de execução do projeto;
V - Projeto provendo o tratamento de efluentes;
VI - Memorial descritivo de obra;
VII - Licenças e ou visas ao enquadramento ambiental e de segurança pública contra incêndio.

Art. 13. Não serão aprovados projetos cujo cronograma de obras seja superior a um ano e cujo cronograma de implantação final e total ultrapasse o período de dois anos.
Parágrafo único. O prazo de dois anos aplica-se também ás obras de adequação a este Decreto, dos estabelecimentos já existentes e este prazo será contado a partir da data de publicação deste Decreto.

Art. 14. Serão deferidos os projetos que se enquadrem nos dispositivos do presente Decreto, no que dispõem a legislação sanitária municipal, o código de obras, legislação sanitária e legislação ambiental.
Parágrafo único. Aprovado o projeto, o requerente poderá dar início ás obras, passando-se a observar os prazos do cronograma previsto no projeto.

Art. 15. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, conforme cronograma, o estabelecimento deverá ao SIM e ao Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde seguir a solicitar a vistoria de autorização à início das atividades do estabelecimento.
§1° Cumpridas às exigências deste artigo, compete ao SIM aprovar de imediato a inspeção sanitária no estabelecimento.

§2° O estabelecimento só poderá iniciar as atividades após autorização do responsável pelo SIM.
§3° O SIM manterá um registro de conveniências, atividades e recomendações em cada estabelecimento através do livro de ocorrências e ou livro ata que permanecerá no estabelecimento.
§4° O SIM poderá fixar através de portaria o funcionamento a cada estabelecimento e nos casos de abatedouros que funcionem apenas em determinados dias da semana em portaria especifica.

Art. 16. O SIM expedirá dois tipos de registro, um de caráter provisório e outro de caráter definitivo, obedecendo cada qual a uma seriação numérica própria.
§1° O registro provisório será emitido pelo SIM para estabelecimentos existentes no desenvolvimento de projetos de adequação e a produtos em que cujo estágio de obras possibilite tal medida a qual terá prazo de validade máxima de um ano.
§2° O registro de caráter definitivo serão expedidos pelo SIM aos estabelecimentos já existentes e que se enquadram nos preceitos deste Decreto ou para aqueles que possuindo registro provisório tenham concluído seus projetos de adequação e ou produtos.

Art. 17. O SIM expedirá um número de "relacionamento" aos estabelecimentos referidos no artigo 10 deste Decreto e que tenham cumprido as exigências do SIM e em casos em consonância com a Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 18. O número de registro do estabelecimento que abatam animais ou industrializem produtos de origem animal constará, obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos, notas fiscais e outros documentos do estabelecimento para a rastreabilidade.
Parágrafo único. Esta exigência aplica-se também aos estabelecimentos "relacionados".

Art. 19. O SIM ao conceder o número de registro de um estabelecimento, fornecerá também o respectivo "Título de Registro", no qual constará o nome da empresa, localização do estabelecimento, sua classificação, responsável pelo estabelecimento, bem como outros elementos julgadores necessários.
§1° O "Titulo de Registro" ou de Relacionado considerado definitivo terá prazo de validade indeterminado.
§2° O Título de Registro ou de Relacionado poderá ser cancelado a qualquer tempo pelo SIM quando constatado o descumprimento de normas.
§3° Alterações de caráter cadastral, funcional e ou administrativo do estabelecimento, devem ser comunicado ao SIM que ajuizará a manutenção ou não do Registro ou Relacionamento.

Art. 20. O requerimento de registro no SIM de um empreendimento será dirigido ao Prefeito Municipal instruindo-se o processo com os seguintes documentos orientadores mínimos:
I - Inscrição do empreendimento junto ás Fazendas Municipal e Estadual;

II - Plantas de situação e localização;
III - Plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;
IV - Plantas de cortes e fachadas;
V - Plantas hidrossanitárias com detalhes sobre rede de esgoto e; rede de abastecimento de água potável;
VI - Projeto de tratamento de efluente de acordo com atividade;
VII - Alvará Sanitário de acordo com a atividade;
VIII - Licenças e ou cadastro de legislação ambiental do empreendimento;
IX - Projeto preventivo contra incêndio ou Declaração de dispensa de vistoria de acordo com normas técnicas de segurança contra incêndio.

§1° Tanto para o requerimento de Registro definitivo quanto provisório, bem como o de relacionamento, considera-se indispensável à apresentação de boletim de exame da água do estabelecimento ou que seja servida ao abastecimento cujo padrão microbiológico e químico deverá atender ao disposto no Art. 48 do Decreto Estadual n° 3.748 de 12 de julho de 1993.

§2° A Secretaria Municipal da Agricultura e a Secretaria Municipal de Saúde em ato conjunto poderão solicitar exames de laboratório das amostras de produtos alimentícios produzidos tanto pelos estabelecimentos com registro quando pelos estabelecimentos relacionados.

§3° Tratando-se de estabelecimento que industrialize produtos de origem animal, a concessão de Registro pelo SIM ficará condicionada a apresentação de análise de amostra de produtos realizada por exame de laboratório, acompanhada de descrição da composição de cada produto ou de sua formula de fabricação quando for caso, constar ainda a juizo do SIM a apresentação de um manual de boas práticas de procedimento industrial, elaboração e ou fabricação, este editado por técnico ou consultor habilitado.

§4° Os produtos deverão situar-se por suas características dentro dos padrões estabelecidos neste Regulamento e que estão em consonância com Decreto Estadual n° 3.748 de 12 de junho de 1993. Amostras destes produtos serão submetidas a análises periódicas para certificar a constância de suas características.

Art. 21. O requerimento de "Relacionamento" junto ao SIM será dirigido ao Prefeito Municipal e o S.I.M. só concederá o relacionamento após vistoria prévia.

§1° A concessão do número de "Relacionamento" junto ao SIM implicará no cadastramento do estabelecimento também no Departamento de Vigilância Sanitária as Secretaria Municipal da Saúde e constara do mesmo os dados pessoais do responsável pelo estabelecimento e dependerá também de uma análise inicial dos produtos aos padrões atestados em exame de laboratório e da descrição de sua composição.

§2° Os estabelecimentos relacionados que processem ou industrializem produtos de origem animal deverão apresentar, periodicamente, amostras de seus produtos, conforme instruções da autoridade sanitária para a respectiva análise a juizo do SIM.

§3° Constatada irregularidade comprometedora nos produtos o estabelecimento sob o registro SIM será interditado e o seu relacionamento suspenso, além de incorrer em outras penalidades,

e estas medidas cautelares só serão revogadas pelas autoridades sanitárias quando cumpridas as providências que tiverem sido determinadas no ato de interdição.
§4° No interesse da saúde pública o SIM juntamente com outros órgãos da administração municipal e ou estadual promoverão treinamentos para os responsáveis e pessoas que atuem nos estabelecimentos Relacionados, prestando toda a assistência técnica possivel para que os mesmos elaborem produtos que se enquadrem nos padrões sanitários e de qualidade.

Art. 22. Os produtos industrializados de origem animal, tanto de estabelecimentos Registrados quanto de Relacionado, deverão enquadrar-se nas normas e padrões estabelecidos neste Decreto em consonância ao Decreto Estadual N° 3.748, de 12 de julho de 1993, que aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

Art. 23. Em abate de animais destinados a alimentação humana, se segue a caracterização de normas editadas no Título VII - INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS CAPITULO II, SEÇÃO II do Decreto Estadual N° 3.748, de 12 de julho de 1993.

Art. 24. Os produtos industrializados gordurosos comestíveis seguem a caracterização a normas editadas a SEÇÃO II - PRODUTOS GORDUROSOS COMESTÍVEIS - do Decreto Estadual N° 3.748, de 12 de julho de 1993.

Art. 25. Os produtos industrializados gordurosos não comestíveis seguem a caracterização a normas editadas a SEÇÃO III - PRODUTOS GORDUROSOS NÃO - COMESTÍVEIS do Decreto Estadual N° 3.748, de 12 de julho de 1993.

Art. 26. Os produtos industrializados subprodutos não comestíveis seguem a caracterização a normas editadas a SEÇÃO IV - SUBPRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS do Decreto Estadual N° 3.748, de 12 de julho de 1993.

Art. 27. Os produtos industrializados em conserva enlatadas, embaladas, fracionadas, prensadas que apresentem carnes na composição seguem a caracterização de normas editadas ao CAPITULO VI - CONSERVAS do Decreto Estadual N° 3.748, de 12 de julho de 1993.

Art. 28. O produto Pescado e seus derivados seguem a caracterização de normas editadas ao CAPITULO VI - CONSERVAS do Decreto Estadual N° 3.748, de 12 de julho de 1993.

Art. 29. O produto leite e seus derivados seguem a caracterização de normas editadas ao TITULO VIII - INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO LEITE E DERIVADOS do Decreto Estadual N° 3.748, de 12 de julho de 1993.

Art. 30. O produto ovos e seus derivados seguem a caracterização de normas editadas ao TÍTULO IX INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRLA DOS OVOS E DERIVADOS do Decreto Estadual Nº 3.748, de 12 de julho de 1993.

Art. 31. Os produtos coagulantes, conservantes, agentes de cura e similares seguem a caracterização de normas editadas ao TÍTULO XI - COAGULANTES, CONSERVADORES, AGENTES DE CURA E OUTROS do Decreto Estadual Nº 3.748, de 12 de julho de 1993.

CAPÍTULO III
DAS CARNES, LEITE EM NATUREZA, DOS DERIVADOS DE LEITE E OUTROSPRODUTOS

Art. 32. O abate de animais para consumo humano ou para matéria-prima destinada a fabricação de derivados, bem como a comercialização e o beneficiamento do leite, no Município de Riqueza, estarão sujeitos as seguintes condições:
I - O abate, as industrializações de carnes e de leite só poderão ser realizada acompanhada de documentos em estabelecimento registrados ou relacionados no SIM ou em órgão equivalente do Estado ou da União;
II - Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais para identificação de sua procedência;
III - Os animais serão submetidos à inspeção "ante" e "post-mortem" e serão abatidos mediante processo humanitário, sendo que a manipulação durante os procedimentos de abate e industrialização deverão obedecer aos requisitos de uma boa higiene;
IV - A produção de leite e de derivados de leite obedecerá aos cuidados de higiene prevista neste Decreto e na Legislação Sanitária Municipal;
V - Não será permitida venda de leite in natura diretamente ao consumidor, vide art. 10;
VI - O estabelecimento produtor de leite deverá ter assistência técnica visando o controle sanitário do rebanho.

Art. 33. Os estabelecimentos produtores de leite que destinem sua produção a comercialização dentro do município de Riqueza e/ou que produzam derivados de leite como queijos, para venda intramunicipal, deverão ser "Relacionados" junto ao SIM e ter suas instalações aprovadas por este órgão e pela Vigilância sanitária Municipal.
§1º Os estabelecimentos relacionados no SIM só poderão comercializar leite tipo "C".
§2º Os estabelecimentos eu pretenderem comercializar outros tipos de leite deverão manifestar sua disposição ao SIM que expedirá as orientações e exigências para estes casos.

Art. 34. Denomina-se leite, sem outra especificação, o produto normal, fresco, integral, oriundo da ordenha completa e ininterrupta de vacas sadias.

Art. 35. É proibido ministrar alimentos que possam prejudicar a fêmea lactante ou a qualidade do leite, incluindo-se nesta proibição, substanciais estimulantes de qualquer natureza, capazes de provocar aumento da secreção láctea, com prejuízo da saúde do animal.

Art. 36. Os animais suspeitos ou atacados de tuberculose ou brucelose devem ser sumariamente afastados da produção leiteira.

Art. 37. Será interditada a propriedade rural, para efeito de aproveitamento do leite destinado à alimentação humana, quando se verifique qualquer surto de doença infecto-contagiosa que justifique a medida.

Art. 38. A ordenha pode ser feita no próprio estábulo ou instalações simples, porém higiênicas.
Parágrafo único. A critério do SIM poderá ser exigido adequações ao local, forma e maneira que a ordenha seja feita.

Art. 39. A ordenha deve ser feita com regularidade e diariamente, adotando-se o espaço mínimo de 10(dez) horas no regime de duas ordenhas, ou de 8 (oito) horas no regime de três ordenhas.

Art. 40. Cuidados de higiene em estabelecimentos produtores de leite podem ser relacionados e assim poderão se consorciar para o trabalho de pasteurização homogeneização e embalagem de leite destinado ao consumo ou para produção de derivados.
§ 1° As embalagens, neste caso, indicarão o consórcio cuja forma jurídica de organização será acompanhada e referenciada pelo SIM.
§ 2° Cada estabelecimento produtor deverá reter amostra de produto a juízo do SIM.

Art. 41. O transporte do leite embalado destinado ao consumo deve ser transportado em veículo higiênico e adequado, que mantenham o leite ao brigo do sol, da poeira, da chuva e do calor.

Art. 42. O SIM realizara a inspeção do leite produzido nos estabelecimentos sob seu controle, pelo regime de amostragem.

Art. 43. Na inspeção e analise do leite serão considerados pelo SIM, para efeitos de aprovação ou condenação, os padrões químicos e microbiológicos aceitos tanto na legislação federal quanto na legislação estadual.

Art. 44. O estabelecimento que fraudar adulterar ou expuser ao consumo, leite fora dos padrões estabelecidos por este Decreto, fica sujeito às penalidades previstas neste regulamento.

Art. 45. Os estabelecimentos sob a inspeção do SIM poderão fabricar queijos cujas especificações não foram descritas no Decreto Estadual N° 3.748, de 12 de julho de 1993, mediante aprovação prévia dos respectivos padrões pelo SIM.

Art. 46. No transporte e no consumo o queijo deve apresentar-se envolvido em papel impermeável, celofane, apergaminhado, papel parafinado, plastificado, ou metálico.
§1° É proibido para qualquer tipo de queijo a embalagem em palha de milho, folhas vegetais, papel permeável e outras julgadas impróprias.
§2° Queijos duros podem ser expostos à venda sem embalagem, desde que apresentem a crosta devidamente revestida e estejam rotulados.
§3°No transporte, os queijos devem ser acondicionados em continentes que ofereçam proteção quanto à deformação revestida e contaminação do produto.

Art. 47. É considerado impróprio para o consumo o produto que:
I – contenha substancias conservadoras não permitidas ou nocivas á saúde;
II - apresente, disseminados na massa e na crosta parasitos, detritos ou sujidades;
III – esteja contaminado por germes patogênicos;
IV - apresente caracteres organolépticos anormais, de qualquer natureza, que o torne desagradável;
V - contenha substanciais não aprovadas pelo SIM;

Art. 48. Considera-se fraudado o produto quando nos rótulos constarem marcas, dizeres, desenhos ou outras informações que possam induzir o consumidor a uma falsa indicação de origem e qualidade.

Art. 49. Os produtos defeituosos não considerados impróprios para consumo podem ser aproveitados condicionalmente a juizo do SIM.

Art. 50. O doce de leite pode ser adicionado de cacau, amendoim, coco, castanha-do-pará as outras substanciais aprovadas pelo SIM.

Art. 51. Os estabelecimentos sob a inspeção do SIM poderão fabricar outro tipo de derivados de leite que não foram descritos neste Decreto e no Decreto Estadual N° 3.748, de 12 de julho de 1993, mediante aprovação prévia dos respectivos padrões, após definição das características tecnológicas organolépticas e químicas.

Art. 52. O SIM através de portarias ou instruções estabelecerá definições, normas, procedimentos e exigências relativamente ao comércio e/ou industrialização de outros produtos.

Art. 53. O SIM verificará, a espaços regulares, a qualidade do sal (cloreto de sódio) empregado na fabricação dos produtos.
Art. 54. Além dos condimentos e dos corantes podem ser permitidos o emprego de outros aditivos desde que aprovados pelos SIM.

Art. 55. É proibido o uso ou emprego de substanciais químicas consideradas nocivas à saúde do homem nos produtos de origem animal.

Art. 56. Os nitratos e nitritos, de sódio e de potássio, usados na elaboração dos produtos de origem animal não devem conter metais pesados nem substancias tóxicas ou não permitidas no Decreto Estadual Nº 3.748, de 12 de julho de 1993.

CAPITULO IV
DA LOCALIZAÇÃO, IMPLANTAÇÃO E CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS QUE ABTEM E/OU INDUSTRIALIZAM PRODUTOS DEORIGEM ANIMAL

Art. 57. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de abate e/ou industrialização de produtos de origem animal para comércio intramunicipal, sem que os mesmo estejam inteiramente instalados e equipados com dependências mínimas, máquinas e utensílios diversos, os quais deverão ser compatíveis com a capacidade de produção, a qual será consignada no Título de Registro ou no Relacionamento do estabelecimento.

Art. 58. No interesse da saúde pública e do meio ambiente, os estabelecimentos de abate e industrialização de produtos de origem animal destinados ao comércio intramunicipal deverão atender ás seguintes condições:
I - Estabelecimentos de abate localizar-se em pontos distantes bem como a uma distância mínima de 20 metros de currais ou outras edificações;
II - Estabelecimento a ser instalado, de preferência, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas de acordo com o código de obras do município, desde que permita a livre movimentação de pessoas e dos veículos de transporte.
III- Poderão adquirir o título de relacionamento os estabelecimentos que visem a industrialização de derivados, desde que as operações de recepção e expedição estejam interiorizadas, e apresentem equipamentos e meios de compensação.
IV - Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, as necessidades de trabalho em abatedouro e das demais dependências, tornando-as com referência os seguintes parâmetros mínimos: 800 (oitocentos) litros por bovino, 500 (quinhentos) litros por suíno, 200 (duzentos) litros por ovino ou caprino, 30 (trinta) litros por ave e 6 (seis) litros por cada litro de leite industrializado, devendo ser considerada a capacidade de armazenamento e vazão da água em função da capacidade operacional do estabelecimento;
V - Dispor de água quente para uso diverso e suficiente ás necessidades do estabelecimento, item este que será observado pelo SIM em função da capacidade operacional do estabelecimento;
VI - Possuir piso de material impermeável, resistente a abrasão e corrosão, ligeiramente inclinadas para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como permitir uma fácil lavagem e desinfecção;
VII - Ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, devendo ter ângulos e cantos arredondados e os parapeitos das janelas chanfradas;

VIII - Possuir forro de material impermeável, resistente a umidade e a vapores, construído de moro a evitar o acúmulo de sujeita, de fácil lavagem e desinfecção, podendo o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação a 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 qual deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis;
X - Dispor de mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de fácil higienização, para manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção;
XI - Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção; nos locais de acesso às dependências e dentro das mesmas, deve dispor de pias em boas condições de funcionamento, sendo que os acessos devem ser providos de lavadouros de botas;
XII - Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes a um sistema geral de escoamento e de instalações para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como, de dispositivo para depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente;
XIII - 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 localizados em seu corpo;
XIV - Dispor de currais, pocilgas cobertas e/ou apriscos com pisos pavimentados, apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Tais instalações deverão ser providas de bebedouros para utilização pelos animais e de pontos de água, com pressão suficiente, para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte;
XV - Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfola, evisceração, acabamento das carcaças, já esfoladas, entre si, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo SIM.
XVI - Prover a secção de miúdos, quando previstas, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis;
XVII - 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;
XVIII - Dispor de depósito para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados nos matadouros e/ou indústria;

XIX - Dispor de dependências, quando necessário, para uso como escritório de administração do estabelecimento, inclusive para o pessoal do Serviço de Inspeção Sanitária, separada do matadouro e localizada a sua entrada;
XX - Dispor de instalações adequadas e separadas do abatedouro para o devido tratamento do couro dos animais abatidos;
XXI - Dispor de suficiente pé direito nas diversas dependências de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os bovinos dependurados após o atordoamento permaneçam com a ponto do focinho distante, no mínimo 75 (setenta e cinco) centímetros do piso, no caso de esfola aérea.
Parágrafo único. A juízo do SIM será aceite a esfola em cama, desde que sejam atendidas as exigências higiênicas - sanitárias mínimas.

CAPÍTULO V
DA INSPEÇÃO "ANTE MORTEM" E "POST-MORTEM", DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA E DA INSPEÇÃO DO LEITE E DERIVADOS

Art. 59. Nos estabelecimentos subordinados ao SIM será realizada a inspeção "ante mortem" de bovinos, suínos, ovinos caprinos, coelhos, aves e demais animais a juízo do SIM.

Art. 60. Quando da chegada de animais aos estabelecimentos sob o controle do SIM, o Serviço de Inspeção Sanitária verificará os documentos de procedência e julgará das condições de saúde do lote.
Parágrafo único. Qualquer caso suspeito implicará no exame clínico do animal ou animais incriminados, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicando-se medidas próprias de política sanitária animal que cada caso exigir.

Art. 61. Quando houver suspeita de carbúnculo hemático, além das medidas já estabelecidas, os técnicos do SIM procederão como segue:
I - Observar por quarenta e oito horas; se no fim desse período não ocorrerem novos casos, permitir o sacrifício de todo o lote, no final da matança.
II - Ocorrendo novos casos, determinar o isolamento de todo o lote e aplicar soro-anticarbunculoso, permanecendo os animais em observação pelo tempo que o SIM julgar conveniente, sendo que no mínimo devem decorrer vinte e um dias da última morte ou da aplicação do soro para sacrifício de qualquer animal do lote;
III - Determinar a limpeza e desinfecção das dependências e locais onde estiverem em qualquer momento esses animais, compreendendo a remoção, a queima de toda a palha, esterco e demais detritos e imediata aplicação, e larga escala, de uma solução de soda a cinco por cento ou de outro desinfetante especificamente aprovado pelo SIM.

Art. 62. A administração dos estabelecimentos fica obrigada a tomar as medidas mais adequadas no sentido de serem evitados maus

tratos aos animais, pelos quais é responsável desde o momento de seu desembarque.
Parágrafo único. É proibido, no desembarque ou movimentação dos animais, o uso de instrumentos pontiagudos ou de quaisquer outros que possam lesar o couro, a musculatura e/ou produzir desconforto ao animal.

Art. 63. É proibida a matança de qualquer animal que não tenha permanecido pelo menos vinte e quatro horas em descanso, jejum e dieta hídrica nos depósitos do estabelecimento.
Parágrafo único. O período de repouso pode ser reduzido, usando o tempo de viagem não for superior a duas horas e os animais procedam de campos próximos, sob o controle sanitário permanente, mas este período de repouso nunca poderá ser inferior a seis horas.

Art. 64. A, juizo do SIM deve ser evitada a matança de fêmeas em adiantado atestado de gestação, animais caquéticos ou que padeçam de qualquer enfermidade, sendo que as fêmeas de parto recente só podem ser abatidas no mínimo dez dias depois do parto e desde que não sejam portadoras de doença infecto-contagiosa; o mesmo procedimento será adotado para fêmeas que tenham abortado.

Art. 65. Animais com sintomas de paralisia "post partum", "doença de transporte" ou qualquer outra zoonose serão condenados pelo SIM.
Parágrafo único. Em caso de suspeita de quaisquer doenças infecto contagioso o agente do SIM, aditará as normas técnicas para cada caso.

Art. 66. É proibida a matança de suinos não castrados ou de animais que mostrem sinais de castração recente.

Art. 67. Serão condenados os bovinos, ovinos e caprinos que no exame "ante mortem" revelem temperatura retal igual ou superior a 40,5 C (quarenta e meio graus centigrados); serão também condenados os suinos com temperatura igual ou superior a 41 C (quarenta e um graus centígrados), bem como aves com temperatura igual ou superior a 43 C (quarenta e três graus centigrados).
Parágrafo único. Serão condenados os animais em hipotermia.

Art. 68. Matança de emergência é o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providencia.
Parágrafo único. Devem ser abatidos de emergência os animais doentes, agonizantes com fraturas, contusão generalizada, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados, a juízo do Sim.

Art. 69. Sempre que haja suspeita de processo septicêmico, o SIM lançará mão de exame bacteriológico, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, mama, útero, articulações, pulmões, pleura, peritônio ou lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 70. Serão considerados impróprios para o consumo os animais que sacrificados de emergência se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto ou por outras razões justificadas pelo SIM.

Parágrafo único. Sempre que os animais abatidos apresentem, logo após a morte, carne com reação francamente ácida, as carcaças serão consideradas impróprias para o consumo.

Art. 71. A inspeção "post mortem" consiste no exame de todos os órgãos e tecidos abrangendo a observação e apreciação de seus caracteres externos, sua palpação e abertura dos gânglios linfáticos correspondentes, além de corte sobre o parênquima dos órgãos quando necessário a juizo do SIM.

Art. 72. A inspeção "post mortem" de rotinas deve obedecer á seguinte seriação:
I - Observação dos caracteres organolépticos e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos;
II - Exame de cabeça, músculos mastigadores, língua, glândulas salivares egânglios linfáticos correspondentes;
III - Exame da cavidade abdominal, órgão e gânglios linfáticos correspondentes;
IV - Exame da cavidade torácica, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes;
V - Exame geral da carcaça, serosas e gânglios linfáticos cavitários, infra musculares, superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições de nutrição e engorda do animal.

Art. 73. Sempre que o SIM julgar necessário, as carcaças de suínos serão reexaminadas por outros funcionários, antes de darem entrada nas câmaras frigorificas ou serem destinadas ao tendal.

Art. 74. Sempre devem ser examinados, após incisão, os gânglios inguinais ou retromamários, os ilíacos, os pré-crurais, os pré-escapulidores e os pré-peitorais.
§1° Nas espécies ovina e caprina, a simples palpação dos pré-escapulares e pré-crurais constitui a norma geral, praticando-se incisões sempre que necessário, para esclarecimento de anormalidade percebida na apalpação.
§2° Nas aves, cujo sistema linfático apresente formações ganglionares (palmípedes em geral) estas devem ser mais bem examinadas.

Art. 75. Todos os órgãos, inclusive os rins, serão examinados na sala de matança, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a identificação entre órgão e respectiva carcaça.

Art. 76. Toda carcaça, partes da carcaça e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo, deve ser convenientemente assinalados pelo Sim e diretamente conduzidos ao setor onde serão julgados após exame completo.

§1° Tais carcaças ou partes de carcaças não podem ser subdivido ou removidos para outro local, sem autorização expressa do SIM.
§2° As carcaças e órgãos condenados ficam sob a custódia do SIM e serão conduzidos á graxaria ou setor equivalente, em carros especiais, acompanhados por um de seus funcionários.
§3° Todo o material condenado fica também sob a custódia do SIM, quando não possa ser inutilizado no próprio dia da matança.

Art. 77. Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões antes do exame do SIM.

Art. 78. Depois de aberta a carcaça ao meio, será examinada o externo, costelas, vértebras e a medula espinhal.

Art. 79. O couro de animais condenados por qualquer doença contagiosa, bem como os couros que eventualmente tenha tido contato com eles, serão desinfectados por processos previamente aprovados pelo SIM.

Art. 80. Carcaça, partes de carcaças ou órgãos atingidos de abscesso ou lesões supuradas devem ser julgados pelos seguintes critérios:
I - quando a lesão é externa, múltipla ou disseminada, de modo a atingir grande parte da carcaça, esta deve ser condenada;
II - carcaças ou partes de carcaças que se contaminarem acidentalmente com pus serão também condenadas;
III - abcessos ou lesões supuradas localizadas podem ser removidas, condenados apenas os órgãos e as partes atingidas;
IV - serão ainda condenadas as carcaças com alterações gerais (emagrecimento, anemia, icterícia) decorrentes de processo purulento.

Art. 81. Devem ser condenados às carcaças que apresentem lesões generalizadas de actinomicose ou actinobacilose.
Parágrafo único - Faz-se rejeição parcial nos seguintes casos:
I - quando as lesões são localizadas sem complicações secundárias e o animal se encontra em boas condições de nutrição. Neste caso a carcaça deve ser aproveitada, depois de removidas e condenadas as partes atingidas;
II - são condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão maxilar é discreta, estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos;
III - quando a actinomicose é discreta e limitada à língua, interessando ou não os gânglios linfáticos correspondentes, a cabeça pode ser aproveitada, depois da remoção e condenação da língua e seus gânglios.

Art. 82. As adenites localizadas implicam em rejeição da região que drena a linfa para o gânglio ou gânglios atingidos.

Art. 83. Devem ser condenados às carcaças que no exame "post-mortem" demonstrem edema generalizado.
Parágrafo único. Nos ados discretos e localizados, basta que se removam e se condenem as partes atingidas.

Art. 84. Serão condenados animais novos nos seguintes casos:
I - quando a carne tem aparência aquosa, flácida, dilacerando-se com facilidade, podendo ser perfurada com facilidade;
II - quando o desenvolvimento muscular, considerando-se em conjunto, é incompleto e as massas musculares apresentam ligeira infiltração serosa ou pequenas áreas edematosas;
III - quando a gordura Peri-renal é edematosa, de cor amarelo-sujo ou de um vermelho-acinzentado, mostrando apenas algumas ilhotas de gordura.

Art. 85. Nos casos constatados de broncopneumonia verminótica, enfisema pulmonar e outras afecções ou alterações deste sistema, devem ser condenados os pulmões que apresentem localizações parasitárias (broncopneumonia verminótica), bem como os que apresentem enfisema, aspirações de sangue ou alimentos, alterações pré-agônicas ou outras localizadas, sem reflexo sobre a musculatura.

Art. 86. Devem ser condenadas as carcaças com lesões extensas de brucelose.

Art. 87. As carcaças ou partes de carcaças que se contaminarem por fezes durante a evisceração ou em qualquer outra fase dos trabalhos devem ser contaminadas.
§1° Serão também condenadas a carcaça e ou parte de carcaças, órgãos ou qualquer outro produto comestível que se contamine por contato com os pisos ou de qualquer outra forma, desde que não seja possível uma limpeza completa.
§2° Nos casos do parágrafo anterior, ó material contaminado pode ser destinado à esterilização pelo calor, a juízo do SIM, tendo-se em vista a limpeza praticada.

Art. 88. Devem ser condenadas as carcaças portadoras de carbúnculo hemático, inclusive, couro, chifres, cascos, pelos, vísceras, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se outras medidas ditadas pelo SIM.

Art. 89. O SIM não permitirá o aproveitamento de carnes de animais caquéticos ou de animais muito magros, mesmo que estes não apresentem qualquer processo patológico.

Art. 90. O SIM condenará as carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quando exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reações do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares, assim como outros diversos aspectos anormais.

Art. 91. Devem ser condenadas todas as carcaças, cujo consumo possa ser diagnosticado pelo SIM como tóxico e ou de infecção alimentar.

Art. 92. Far-se-á a rejeição parcial de carcaças quando o agente do SIM verifique infestação discreta ou moderada dentro da rotina de inspeção.

Art. 93. Serão condenados os animais que apresentem contusão generalizada.
Parágrafo único. Nos casos de contusão localizada, o aproveitamento deve ser condicional, (salga ou salsicharia) a juizo do SIM, depois de removidas e condenadas às partes atingidas.

Art. 94. As carcaças de animais em gestação adiantada ou que apresentem sinais de parto recente devem ser destinados á esterilização, desde que não haja evidencia de infecção a juízo do SIM.

Art. 95. Carcaças provenientes de animais sacrificados após a ingestão de produtos tóxicos, acidentalmente, ou em virtude de tratamento terapêutico, incidem em rejeição total.

Art. 96. Serão condenadas as regiões ou órgãos invadidos por larvas.

Art. 97. Os animais portadores de sarnas em estado avançado acompanhadas de caquexia ou de reflexo sobre a musculatura devem ser condenados.
Parágrafo único - Quando a sarna é discreta e ainda limitada, a carcaça pode ser dada ao consumo, depois de remoção das partes afetadas.

Art. 98. Constatando-se tuberculose a condenação deve ser feita e aditada pelo agente do SIM.

Art. 99. Na inspeção de suínos serão aplicados os dispositivos cabíveis estabelecidos para os bovinos além daqueles consignados especificamente para esta espécie.

Art. 100. O SIM poderá lançar mão do processo biológico para verificar a possibilidade de condenar carcaças de animai suspeitos.

Art. 101. Quando a infestação por parasitas não transmissíveis ao home for discreta e for possível a retirada das partes atingidas, os órgãos ou carcaça poderão ser aproveitados para consumo.

Art. 102. Lesões quando não ligadas ao processo patológico geral, só se determina a rejeição do órgão não sendo possível a retirada das partes lesadas.

Art. 103. Só será permitido o aproveitamento para fabrico de banha de carcaças não aptas ao consumo após uma avaliação a juízo do SIM.

Art. 104. Todos os animais que em exame "ante" e "post-mortem" apresentem sintomas a riscos de consumo, serão condenadas ao consumo.

Art. 105. Os casos não previstos serão resolvidos pelo SIM que deverão levar o assunto ao conhecimento da autoridade superior.

Art. 106. Os materiais condenados, oriundos da sala de matança e de outros locais deverão ser desnaturados em equipamentos apropriados em locais destinados a este fim e o sangue deverá, por sua vez, no mínimo, sofrer cozimento, independente de sua utilização.

CAPITULO VI
DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE

Art. 107. Só será permitido o sacrifício de animais após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria que deverá ocorrer num espaço nunca inferior a três minutos da insensibilização, devendo ser realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores, sendo que a esfola só pode ser iniciada após o término de sangria.

Art. 108. Em suínos a operação de depilação e raspagem será realizada logo, após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperatura e métodos adequados, acrescentando-se, também, a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração.
Parágrafo único. No caso de aves a escaldamento também será realizada em tempo e métodos adequados a boa tecnologia e a obtenção de um produto em boas condições higiênico sanitárias.

Art. 109. O evisceramento dos animais será realizado sob as vistas do funcionário do SIM em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas e a carcaça.

Art. 110. Os trabalhos de evisceração deverão ser executados com todo o cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo os serviços de inspeção sanitária, em caso de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas em tais casos.

Art. 111. Só será permitido o sacrifício de bovídeos por insensibilização ou outro método aprovado pelo SIM, seguida de imediata sangria.

Art. 112. Os suínos podem ser sacrificados por incisão dos grandes vasos sanguíneos do pescoço ou por punção direta no coração, após insensibilização.
Parágrafo único. Permite-se aos animais desta espécie a insensibilização pelo processo elétrico, seguida de imediata sangria.

Art. 113. O emprego de qualquer outro método de matança depende de autorização do SIM e, todos os casos a sangria deve ser completa e de preferência com o animal suspenso pelos membros traseiros, só se iniciando a manipulação depois que o sangue ter escoado.

Art. 114. As aves seguem a ser depenadas pelo processo a após escaldagem na água, em temperatura entre 53 e 55 C (cinquenta e três e cinquenta e cinco graus centígrados), pelo tempo necessário.

Art. 115. É obrigatória a pelagem e raspagem de toda a carcaça de suíno pelo prévio escaldamento em água quente, sempre que deva ser entregue ao consumo com o couro.
Parágrafo único - É proibido o chamuscamento de suínos.

Art. 116. Antes de atingir a sala de matança, os animais devem passar por um chuveiro e por um tanque de lavagem, provido de chuveiros superiores e laterais.

CAPÍTULO VII
DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE DO PESSOAL, DOS EQUIPAMENTOS E DAS INSTALAÇÕES

Art. 117. Todas as dependências dos matadouros ou das indústrias devem ser mantidas em condições de higiene antes, durante e após a realização dos trabalhos.
Parágrafo único. Verificado desleixo ou inobservância desta norma o SIM suspenderá as atividades do estabelecimento até que seja procedida a higienização correspondente e condenará os animais ou partes destes que estiverem em processamento.

Art. 118. Será exigido que os operários lavassem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário durante a manipulação e na saída dos banheiros.

Art. 119. Deverão ser diferenciados os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas de modo a evitar quaisquer confusões entre aqueles destinados aos produtos com denominações "comestíveis" e "não comestíveis".

Art. 120. Deverão ser desinfetados, diária e convenientemente os pisos e paredes assim como os equipamentos e utensílios usados no matadouro e demais indústrias, utilizando-se em tais operações os desinfetantes previamente provados pelos órgãos competentes.

Art. 121. Os matadouros e indústrias que estiverem sob o controle SIM deverão ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros vetores, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso será permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do SIM.

Art. 122. Será exigido do pessoal que trabalha com produtos comestíveis desde a área de sangria até a expedição, o uso será permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do SIM.

Art. 123. Os funcionários dos estabelecimentos que atuam na manipulação de materiais não comestíveis ou condenados deverão usar uniformes diferenciados e ou em turnos diferentes e proceder a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados.

Art. 124. Será proibido que os funcionários façam suas refeições nos locais de trabalho, bem como que depositem produtos, objetos e materiais estranhos a finalidade das dependências ou ainda, guardar roupas de qualquer natureza fora do setor, especialmente destinado para tal.

Art. 125. Far-se-á, todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, raspagem, pintura e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos dos estabelecimentos sob seu controle.

Art. 126. Deverão ser lavados e desinfetados tantas vezes quanto necessário e mediante orientação do SIM, os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou para depósito de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM.

Art. 127. Deverão ser mantidas convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, intercaladas e ligadas á rede de esgoto.

Art. 128. Deverão ser inspecionados, previamente, os continentes destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, rejeitando os que forem julgados sem condições de uso.

Art. 129. Todas as pessoas que atuem em estabelecimentos "registrados" ou "relacionados" no SIM deverão portar carteira de saúde a qual será obrigatoriamente atualizada a cada seis meses.
§1° A inspeção se saúde dos operários, dos dirigentes ou proprietários será exigida pela autoridade sanitária que atue no estabelecimento, sempre que julgar necessário, inclusive daquelas pessoas que exerçam atividades esporádicas no local.
§2° Qualquer funcionário de estabelecimento sob o controle do SIM deve ser afastado de suas atividades quando se apresentar com febre, doenças de pele, corrimento nasal, supuração ocular ou infecções respiratórias.
§3° O estabelecimento que mantiver funcionário atuando com carteira de saúde vencida, além de infração ao presente Decreto, incorre na penalidade da legislação sanitária municipal, estando sujeito ás penalidades correspondente.

Art. 130. É vedada a entrada de pessoas estranhas ás atividades nos estabelecimentos sob o controle do SIM, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, bem como pelo responsável pelo SIM.

CAPÍTULO VIII
DA ROTULAGEM E DA CARIMBAGEM
DOS DERIVADOS COMESTÍVEIS DEORIGEM ANIMAL

Art. 131. As matérias primas ou produtos finais de origem animal que derem entrada na indústria e/ou comércio de Riqueza deverão proceder de estabelecimento sob a inspeção industrial e sanitária de órgão federal, estadual ou do SIM, devidamente identificados por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Art. 132. Tratando-se de carnes em natureza, estas deverão ser submetidas a tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem.

Art. 133. Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e/ou carimbados conforme as determinações do SIM e da legislação de origem.
Parágrafo Único. Na rotulagem dos produtos de origem animal deverá constar um losango impresso com os dizeres: * Município de Riqueza/SC * INSPECIONADO * S.I.M. Reg. N conforme o caso, enquanto que nas carcaças de animais de grande porte (bovinos) e de médio porte (ovinos, suínos e caprinos) deverá ser colocado o carimbo retangular com as dimensões de 3,5 cm (três centímetros meio) por 7 cm (sete centímetros) com os dizeres: Município de Riqueza/SC* INSPECIONADO * S.I.M. Reg. N

Art. 134. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa empregada na fabricação de produtos de origem animal, deverão ter aprovação dos órgãos competentes do Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e sua utilização obedecerá à legislação federal, estadual e municipal a respeito e constar em manual de elaboração do estabelecimento.

Art. 135. A rotulagem dos produtos de origem animal, sujeitos á inspeção do SIM deverá ser aprovada por este órgão e conhecimento do Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal da Saúde.
§1° A aprovação de rótulo deve ser requerida ao SIM e ao Departamento de Vigilância Sanitária, pelo interessado que instruirá a sua petição anexando quatro vias dos rótulos em seus diferentes tamanhos e um memorial descritivo do processo de fabricação em quatro vias, detalhando a sua composição.
§2° O SIM e o Departamento de Vigilância Sanitária manterão em livro próprio o registro dos rótulos aprovados, restituindo a terceira e quarta vias do processo, devidamente autenticadas, ao interessado, não sendo permitidas quaisquer alterações posteriores nem o uso dos rótulos senão nos produtos a eles originalmente de destinados.

Art. 136. As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregas ao comércio, oriundos de estabelecimentos

sob o controle do SIM, devem estar devidamente identificados por meio de carimbagem.

CAPÍTULO IX
DA ORGANIZAÇÃO DO SIM, DAS PENALIDADES E DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 137. O Serviço Municipal de Inspeção Sanitária terá o, pessoal técnico em número adequado a realização da inspeção sanitária "ante mortem" e "post mortem" e tecnologia de acesso e informação em todos os estabelecimentos que obtiverem registro ou relacionamento junto ao SIM, obedecendo à legislação vigente e este pessoal ficará vinculado à Secretaria da Agricultura do município".
Parágrafo único. No exercício de suas atividades o pessoal técnico do SIM utilizará indumentária adequada com dizeres que identifiquem sua condição funcional.

Art. 138. O SIM manterá dados estatísticos atualizados referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenações de animais e outros dados julgados importantes.

Art. 139. O SIM bem como a Vigilância Sanitária poderão exigir reinspeções dos produtos, sempre que julgarem necessário.

Art. 140. As infrações a este Decreto serão notificadas via SIM ou do Departamento de Vigilância Sanitária e consistirão de apreensões ou condenação das matérias primas e produtos, multas, suspensão temporária da Inspeção Sanitária Municipal e cassação do. Registro ou relacionamento do estabelecimento.
Parágrafo único. Quando as infrações sanitárias forem mais graves além da imposição de penalidades o SIM informará oficialmente o Ministério Público.

Art. 141. As infrações ao presente Decreto serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade jurídica e ou criminal.
Parágrafo único. Incluem-se entre as infrações previstas neste Decreto, 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 inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 142. As penas administrativas a serem aplicadas pelo SIM ou da Vigilância Sanitária constarão de apreensão ou condenação das matérias primas e produtos, multas, suspensão temporária da Inspeção Sanitária e cassação do registro ou relacionamento do estabelecimento.

Art. 143. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos especificos previstos neste Decreto consideram-se impróprios para consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que a juizo do SIM for identificado.

Art. 144. O agente do SIM, data visa a ações que venha a inibir adulterações, fraudes ou falsificações, em produtos elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas, matéria prima alterada ou impura, quando empregada substancias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferentes das da composição normal do produto sem previa autorização do SIM, entre outras considerações a juizo do SIM.

Art. 145. Aos infratores aos atos complementares e instruções que forem expedidas, podem ser aplicados as seguintes penalidades:
I - multa de 10% (dez por cento) a 100% (cem por cento) de um salário mínimo vigente a época do pagamento ou por outro indicador oficial que o venham substituir:
a) Aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e a higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;
b) Aos responsáveis pela permanência em trabalho de pessoal que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de Saúde Pública;
c) Aos que acondicionarem ou embalarem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;
d) Aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque ocarimbo do SIM nas testeiras dos continentes nos rótulos ou nos 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 - multa de 10% (dez por cento) de um salário mínimo ou por outro indicador oficial que o substituir:
a) Ás pessoas que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal para o consumo privado nos casos previstos neste Decreto e os destinarem a fins comerciais;
b) Aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais do SIM para facilitar a saida de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados ou relacionados no SIM;
c) Aos que receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrados sou relacionado, ingredientes ou matérias primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;
d) Aos responsáveis por misturas de matérias primas em porcentagens divergentes das previstas neste Decreto;
e) Aos que adquirem manipularem, expuserem á venda ou distribuírem produtos de origem animal oriundos de outros

municípios procedentes de estabelecimentos sem inspeção Estadual ou Federal;
f) Ás pessoas físicas ou jurídicas que expuserem á venda produtos a granel que, de acordo com o presente Decreto, devem ser entregues ao consumo em embalagens originais;
h) Aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizarem a lavagem e higienização do vasilhame, de frascos, de carros-tanques e veículos em geral;
i) Aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos indústrias e durante as fases de manipulação e preparo, quando, for ocaso, não procederem á limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados á alimentação humana;
j) Aos que lançarem no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo SIM;
k) 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 SIM;
l) Aos estabelecimentos que prepararem com finalidade comercial produtos de origem animais novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenha sido previamente aprovados pelo SIM.
III- multa de 10% (dez por cento) a 100% (cem por cento) de um salário mínimo ou por outro indicador oficial que o substituir:
a) Aos que lançarem mão de certificados sanitários, rotulagens e carimbos de inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal que não tenham sido inspecionados pelo SIM;
b) Aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou amplificações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo SIM;
c) Aos que expuserem a venda produtos de um estabelecimento como se fosse de outro;
d) Aos que usarem indevidamente os carimbos da Inspeção Municipal;
e) Aos responsáveis por estabelecimentos sob a inspeção do SIM que enviarem para o consumo produtos sem rotulagem;
f) Aos responsáveis por estabelecimentos não registrados que enviarem para o comércio intramunicipal produtos não inspecionados pelo SIM.
IV - Multa de 20% (vinte por cento) a 150% (cento e cinquenta por cento) de um salário mínimo ou outro indicador oficial que o substituir:
a) Aos que aproveitarem matérias primas e produtos condenados aos procedentes de animais não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;
b) Aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite vacas em estado e magreza extrema, atacadas de tuberculose, brucelose, afecções de úbere, diarreias e corrimentos vaginais, que tenham sido afastadas do rebanho pelo SIM ou outro órgão ligado a defesa sanitária animal;
c) Ás pessoas físicas ou jurídicas que mantiverem, para fins especulativos, produtos que a critério do SIM possam ficar prejudicados em suas condições de consumo;

d) Aos que subornarem tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do SIM ou de órgãos oficiais, no exercício de suas atribuições;
e) Aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;
f) Aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pelo SIM;
g) Aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal, em desacordo com os padrões fixados neste Decreto ou nas fórmulas aprovadas ou ainda sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
h) Aos responsáveis por estabelecimentos que fizerem comércio intramunicipal de produtos de origem animal, sem que tenha feito o respectivo registro ou relacionamento junto ao SIM:
i) As pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimento junto ao SIM;
j) Aos responsáveis por estabelecimentos que abaterem animais em desacordo com a legislação em vigor, principalmente vacas tendo-se em mira a defesa da produção animal do país;
V - Multa de 30% (trinta por cento) a 200% (duzentos por cento) de um salário mínimo ou outro indicador que o venha substituir, fixada de acordo com a gravidade da falta a critério do SIM, aos que cometerem outras infrações ao presente Decreto.

Art. 146. Quando as infrações forem constatadas nos mercados consumidores em produtos procedentes de estabelecimentos que devem estar sujeitos a Inspeção Municipal, nos termos do presente Decreto as multas a que se refere o artigo anterior poderão ser aplicadas por servidores do SIM ou do Departamento de Vigilância Sanitária que constatarem as infrações lavrar os competentes autos.
Parágrafo único. Serão aplicadas ainda, a quaisquer firmas proprietárias ou responsáveis por casas comerciais que receberem armazenarem ou expuserem a venda produtos que não procedem de estabelecimentos sujeitos à Inspeção a esfera competente, cabendo aos servidores do SIM ou do Departamento de Vigilância Sanitária que constatarem as infrações lavrar os competentes autos.

Art. 147. Todo produto de origem animal exposto á venda no município, sem qualquer identificação que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será sujeito ás penalidades previstas neste Decreto.

Art. 148. As penalidades que se refere o presente Decreto serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridade de saúde pública, de modo especial pelo Departamento de Vigilância Sanitário ou Policial.

Art. 149. As multas a que se refere o presente Decreto serão dobradas na reincidência, e em caso algum isentam o infrator da inutilização do produto, nem tão pouco da ação criminal.

§1° A ação criminal cabe não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem a reincidência.
§2° A ação criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do SIM, que poderá determinar a suspensão da Inspeção Municipal, cassação do registro ou do relacionamento, ficando o estabelecimento impedido de realizar comércio intramunicipal.
§3° A suspensão da Inspeção Municipal e a cassação do registro e do relacionamento são de alçada do SIM.

Art. 150. Não pode ser aplicada multa sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a fim ou pessoa física responsável.

Art. 151. O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar, pelo proprietário do estabelecimento ou representante e por duas testemunhas.
Parágrafo único. Sempre que o infrator ou as testemunhas se neguem a assinar o auto de infração, será certificado a respeito do "auto" remetendo-se ao proprietário uma das vias com reconhecimento.

Art. 152. A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em quatro vias: a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida ao SIM, à terceira á Vigilância Sanitária Municipal e a quarta constituirá o próprio talão de infrações.

Art. 153. O auto de multa será lavrado e assinado pelo atuante e conterá os elementos que deram lugar á infração.

Art. 154. Nos casos em que fique evidenciado não haver dolo ou má-fé, e tratando-se de primeira infração, a fiscalização deixará de aplicar multa, cabendo ao servidor que lavrou o auto vir advertir o infrator e orientá-lo convenientemente.

Art. 155. O infrator, uma vez multado, terá 72 (setenta e duas) horas para apresentar defesa ou seguir a efetivar o pagamento da multa e exibir ao SIM o competente comprovante de recolhimento.
Parágrafo único. As multas por atos que infringem o presente Decreto da Legislação Sanitária Municipal serão recolhidas á conta do Fundo Municipal de Saúde, devendo esta instrução constar nos formulários impressos de arrecadação e o valor utilizado em práticas de ação do sistema de inspeção municipal.

Art. 156. O não recolhimento da multa no prazo legal implica, além da execução, na suspensão da Inspeção Municipal junto ao estabelecimento.

Art. 157. Aplicada, a multa somente poderá ser revelada mediante pedido fundamentado da firma responsável e que justifique tal medida.

Art. 158. São responsáveis pela infração ás disposições do presente Decreto, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas fisicas ou juridicas:
I - produtoras de matérias primas de qualquer natureza, aplicável a indústria animal desde a fonte de origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados ou relacionados no SIM;
II - proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados ou relacionados no SIM;
III - proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados ou relacionados no SIM onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, conservados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal;
IV - que expuserem a venda, em qualquer parte, produtos de origem animal;
V - que despacharem ou transportarem produtos de origem animal;

Art. 159. A aplicação de multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências a que tenha dado motivo, marcando-se lhe novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo da fiscalização, ser novamente multado no dobro da multa anterior, suspensa a Inspeção Municipal, cassado o registro ou relacionamento do estabelecimento.

Art.160. Os servidores do SIM ou de outros órgãos com delegação de competência, quando em serviço de fiscalização ou de Inspeção industrial e sanitária, tem livre entrada em qualquer dia e hora do funcionamento dos estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem com produtos de origem animal.

Art. 161. O Chefe do Executivo Municipal fixará por Decreto as Taxas dos Atos da Inspeção Sanitária Animal, cujos valores serão expressos em percentual de um salário mínimo.
§1° Os valores da Tabela dos Atos de Inspeção Municipal serão fixados por cabeça de animal abatido ou por tonelada de produto elaborado, incluindo-se as frações deste peso.
§2° Os valores relativos ao leite serão fixados por mil litros ou frações e os produtos derivados, por tonelada, incluindo-se frações.
§3° Quando for taxado o produto final não haverá cobrança por cabeça para evitar a dupla taxação.

Art. 162. No que couber, o SIM desenvolverá ações conjuntas de Inspeção e Vigilância Sanitária com demais órgãos nas mais diferentes esferas, utilizando, sempre que necessário, o recurso, técnico e laboratoriais disponiveis ou conveniados com estes organismos.

Art. 163. As despesas com execução deste Decreto correrão por conta de dotações orçamentarias próprias, suplementares se necessárias.

Art. 164. O Secretário da Agricultura e do Abastecimento, através de Portarias, Instruções Normativas e Ordens de Serviço dará solução a questão decorrente do presente Decreto visando seu melhor cumprimento.

CAPÍTULO X
DAS INSTALAÇÕES

Art. 165. As instalações do estabelecimento processador de alimentos obedecerão a preceitos, mínimos de construção recomendadas pelo Serviço de Inspeção Municipal, preservando os aspectos como:
a) Adequada areação e luminosidade;
b) Adequada destinação de resíduos e rejeitos seguindo a legislação municipal sobre saneamento ou as normas técnicas do órgão;
c) Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes da realização dos trabalhos industriais e depois deles;
d) Os pisos e paredes assim como os equipamentos ou utensílios usados nas agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala, e em regime artesanal, devem ser lavados sempre que utilizados e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substanciais aprovadas pelo Ministério da Saúde;
e) É recomendado que instalação siga a utilização de pedilúvio e ou lava botas em portas de acesso aos funcionários e técnicos;

Art. 166. As embalagens a serem utilizadas para acondicionar produtos alimentares devem ter índices técnicos comprovados para uso alimentar, em casos deve conter informações preconizadas pelo no Código de Defesa do Consumidor quando rotulado, natureza do produto, procedência inscrição no serviço de inspeção municipal.
§1° Quando se trata de convênio com a Secretaria de Estado do Desenvolvimento Rural e da Agricultura, através do SIE, deverá ser acrescida desta informação.
§2° O SIM determinará o tamanho padrão dos carimbos e das letras nele contidas.

CAPÍTULO XI
CONDIÇÕES BÁSICAS A SEREM ATENDIDAS NA CONSTRUÇÃO DE INSTALAÇÕES DESTINADAS AO FRACIONAMENTO E EMBALAGEM DECARNES FRIOS E LATICÍNIOS

Art. 167. As instalações destinadas ao fracionamento e embalagem de carnes frios e laticínios de ação industrial devem ser instaladas no centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros, quando se tratando de hipermercado, supermercados, mercado (ESTABELECIMENTOS COMERCIAS, VENDA DIRETA AO CONSUMIDOR), ser instalada independente e isolada da área comercial e, em ambas situações, dispor de área climatizada, higienizável, com circulação interna devidamente pavimentada que permita a livre circulação.

Art. 168. A instalação deve ser localizada em ponto distante de fontes produtoras de odores de qualquer natureza.

Art. 169. As instalações devem dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis às atividades desenvolvidas para recepção e estocagem de matéria-prima, fracionamento de carcaça, fatiamento de frios e laticínios e embalagem, depósito de embalagem e rótulos, estocagem do produto final e expedição.
Parágrafo Único. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações obedecendo à natureza do produto e ou turnos distintos.

Art. 170. Em caso que a estocagem de produtos siga em "câmara fria", deve possuir separação física (meia parede) para matéria-prima e produto acabado. A capacidade da câmara fria deve ser suficiente ao atendimento diário e com circulação de ar para manter a mesma temperatura em todo Ambiente, devendo os produtos estar organizados em prateleiras vazadas, guardando distanciamento de 30 cm das paredes, 40 cm do teto e 10 cm do piso, além dos estrados dessa área serem lisos e de altura mínima de 10 cm e a "câmara fria" deve possuir, externamente, termômetro digital de fácil leitura.

Art. 171. Os locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis devem dispor de barreira sanitária como; lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal.

Art. 172. As instalações devem dispor ou ceder dependências ao uso do Serviço de Inspeção.

Art. 173. O local deve dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários e a rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial.

Art. 174. O local de vestiário segue provido de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabide e bancos para uso dos funcionários.
Parágrafo único. Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles devem ser indiretos às dependências de produção.

Art. 175. As dependências administrativas, refeitório e demais devem ficar em ambientes separados do corpo das áreas de manipulação.

Art. 176. Em áreas determinadas se devem possuir filtro de carvão ativado, de copo transparente, certificada pelo INMETRO, na área do refeitório e a troca do elemento filtrante deve obedecer ao prazo de 6 meses.

Art. 177. O material de limpeza e higiene deve ficar em depósito exclusivo.

Art. 178. O local deve dispor de luz natural e artificial em todas as dependências.
Parágrafo único. Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza das atividades desenvolvidas e a iluminação deve ser do tipo "luz fria", com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência.

Art. 179. As instalações devem possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas coletoras.

Art. 180. Os locais deverão contar com esgoto com vazão adequada que possibilite imediato escoamento das águas servidas, dotados de ralos sifonados e as grelhas devem ser de alumínio ou plástico e as canaletas de fundo em ângulos arredondados.

Art. 181. As instalações agroindustriais e de industrialização devem possuir paredes com pé direito de no mínimo de 3 (três) metros, formando ângulos arredondados entre si e com o piso e impermeabilizadas com condição de higienização aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 182. Os ambientes devem ainda possuir forro liso, impermeável de fácil higienização.

Art. 183. Os ambientes devem possuir janelas e portas de metal higienizável, as janelas devem ser sem parapeito ou com inclinação de 45° e providas de vidros para proporcionarem perfeita vedação.

Art. 184. Os ambientes devem possuir fiação elétrica embutida e caixinhas elétricas com "espelhos", sendo que o número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões.

Art. 185. Deverá haver no ambiente equipamento de climatização de modo a manter a temperatura da área de produção para os funcionários no mínimo a 14°C máximo a 24°C.

Art. 186. As instalações elevem dispor de ponto de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes, identificadas para cada área por meio de cores distintas e ou placas de identificação.

Art. 187. Os locais devem dispor de lavatório de aço inoxidável, com torneira de acionamento automático, acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizantes e porta papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal.

Art. 188. Deve haver disponível nas instalações, esterilizadores de utensílios de manipulação.

Art. 189. O local deve possuir bancado de apoio e manipulação de aço inoxidável e/ou de fácil higienização com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes.

Art. 190. O local deve dispor interna e externamente de lixeiras com tampas. A lixeira interna deve ter tampa acionada por pedal.

Art. 191. O local deve ter armários exclusivos para guarda de embalagens.

Art. 192. Deverá ser disponibilizado no local fatiador em aço inoxidável, separado para derivados lácticos e derivados cárneos.

Art. 193. A balança deverá ser do tipo digital e/ou etiquetadora.

Art. 194. As instalações deverão contar com seladora, aplicadora de plástico filme/ou vácuo.

Art. 195. Para expedição, os frios devem estar devidamente embalados, rotulados, lacrados e com temperatura igual ou inferior a 7°C, quando em transporte, estes sejam curtas a distância percorrida deve ser em baús e/ou caixas isotérmicas revestidos de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização.
Parágrafo único. Para longas distâncias os baús devem ser dotados de unidade de refrigeração.

Art. 196. É proibido residir no corpo dos edifícios da indústria, quando acesso seja partilhado.

Art. 197. A administração do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e insetos) por atestado ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação).
Art. 198. O proprietário ou responsável deverá proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por atestado e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção constando o prazo de validade da operação.

Art. 199. A planta-projeto de construção ou adequação, ampliação deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de inspeção para apreciação do corpo técnico do SIM.

Art. 200. O estabelecimento deve possuir um responsável técnico apto a função que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação, sendo esse aprovado pelo SIM.

CAPÍTULO XII
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 201. O estabelecimento processador de produtos comestiveis de origem animal industrial e ou artesanal é responsável legal e juridicamente pelas consequências sobre a saúde pública, caso se comprove omissão ou negligencias no que se refere aos aspectos higiênicos sanitários, a adição de produtos químicos e biológicos, e uso impróprio de práticas de beneficamente, embalagem, conservação, transporte e comercialização.

Art. 202. A caracterização de qualquer tipo ou descumprimento deste Decreto sujeitará o infrator ás sanções prevista na legislação municipal.

Art. 203. Para fazer face ás despesas decorrentes da aplicação deste Decreto serão utilizados recursos orçamentários próprios.

Art. 204. Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Riqueza/SC, 23 de fevereiro de 2021.

RENALDO MUELLER
Prefeito de Riqueza

VERIDIANE ORSOLIN
Médica Veterinária