



Estado do Rio Grande do Sul
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ÂNGELO
Secretaria Geral

DECRETO N º 2.842,
De 23 de novembro de 2001.

REGULAMENTA A LEI N º 2.475, DE 28 DE AGOSTO DE 2001,
QUE DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA
DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.

O PREFEITO MUNICIPAL DE SANTO ÂNGELO, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica Municipal,

DECRETA:

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art.1º- O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Santo Ângelo, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23 de 11.89 e da Lei Municipal nº 2.475, de 28 de agosto de 2001, será executado pela Divisão de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, vinculada à Secretaria Municipal de Agricultura-SEMAPRI.

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

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

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

Parágrafo Único - Além deste regulamento, os outros, que virão por força deste artigo, poderão abranger as seguintes áreas:

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



Estado do Rio Grande do Sul
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ÂNGELO
Secretaria Geral

Art.5º- Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio ao 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 de Defesa do Consumidor.

Parágrafo Único - Os estabelecimentos registrados no SIM ficam sujeitos às obrigações contidas no art.102, itens 1,2,3,4,5,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17 do decreto federal n º30.691,de 29.03.1952, alterado pelo Decreto n º1.225,de 25.06.1962.

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

Art.8º- Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal n.º 7.889, de 23/11/89, obrigam-se obter registro junto ao SIM-SEMAPRI.

- os estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma para consumo;
- as usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatação de leite ou do recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;
- os estabelecimentos que abatem ou industrializem pescados.

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

- os postos e/ ou entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenem, manipulem, conservem, distribuam ou acondicionem produtos de origem animal como ovos e mel;
- as casas atacadistas e os depósitos que armazenem e/ ou comercializem produtos de origem animal.

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

Parágrafo Primeiro - Estes números obedecerão série própria e independente; uma para registro e outra para relacionamento, fornecidos pelo SIM.

Parágrafo Segundo - O número de registro constará, obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

Parágrafo Terceiro - 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:

- requerimento ao Sr. Prefeito Municipal;
- plantas de situação e localização;
- plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;
- plantas de cortes e fachadas;



Estado do Rio Grande do Sul
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ÂNGELO
Secretaria Geral

5. plantas hidrosanitárias, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água;
6. cronograma de execução;
7. projeto prevendo o tratamento de efluentes.

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO III
DAS CARNES E LEITE EM NATUREZA

Art.16 - O abate de animais para o consumo público. Ou para matéria-prima na fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de leite no município de Santo Ângelo, estarão sujeitos às seguintes condições:

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

Parágrafo Segundo - Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação da procedência.

Parágrafo Terceiro - 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.

Parágrafo Quarto - Os veículos de transporte de carnes e vísceras ser provados de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito da Secretaria Municipal de Saúde.



Estado do Rio Grande do Sul
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ÂNGELO
Secretaria Geral

CAPÍTULO IV
DA IMPLANTAÇÃO

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

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

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

Art.20 - Dispor de água quente para uso diverso e suficiente ás necessidades do matadouro.

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

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

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

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

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

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

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

Art.28 - 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 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.

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



Estado do Rio Grande do Sul
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ÂNGELO
Secretaria Geral

Art.30 - 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 ponta do focinho distante, no mínimo, 75cm(setenta e cinco centímetros) do piso, no caso de esfola aérea.

Parágrafo Único - A juízo do SIM, será aceita a esfola em cama, desde que sejam atendidas as exigências higiênico-sanitárias mínimas.

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

Art.32 - Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfola, evisceração, inspeção, acabamento das carcaças e da manipulação dos miúdos com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final, além de não permitir que haja contato entre si das carcaças já esfoladas, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo SIM.

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

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

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

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

CAPÍTULO V
DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE

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

Art.38 - Em suínos, depilar e raspar logo após ao escaldamento em água quente, utilizando-se temperatura e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração.

Parágrafo 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 higiênico- sanitárias.

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

Art. 40 - Executar os trabalhos de evisceração com todo o cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operações imperfeitas, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.



Estado do Rio Grande do Sul
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ÂNGELO
Secretaria Geral

Art.41- Marcar a cabeça do animal, quando esta for destacada, para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente. O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras.

CAPÍTULO VI
DA INSPEÇÃO “ ANTE-MORTEM” E “POST-MORTEM”, DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA E
DA INSPEÇÃO DE LEITE E DERIVADOS.

Art. 42- Com relação à inspeção “ante-mortem”, cumprir no que couber o disposto nos artigos 106 a 109 do Regulamento de Inspeção e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Decreto n.º 30.691/52, de 29.03.52, alterado pelo Decreto n.º 1.255, de 25.06.62.

Art. 43- Cumprir, no que se refere à inspeção “post-mortem”, o disposto nos artigos 147 a 198 e 204 a 226, bem como os artigos 227^a 242do regulamento citado no art.42.

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

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

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

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

Parágrafo Primeiro- Admite-se o tratamento desses materiais por cocção em água fervente pelo tempo mínimo de 2 (duas) horas, quando estas matérias-primas forem destinadas para alimentação animal. Direta.

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

Parágrafo Terceiro- Caberá ao SIM adotar critérios para o funcionamento das graxarias industriais.

CAPÍTULO VII

Art.48- Todas as dependências dos matadouros ou das indústrias devem ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

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

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

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



Estado do Rio Grande do Sul
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ÂNGELO
Secretaria Geral

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

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

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

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

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

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

Art.58- Ispencionar e manter convenientemente limpar as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

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

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

Art.61- Exigir que os operários sejam portadores de atestado médico renovado anualmente. A inspeção de saúde é exigida sempre que a autoridade sanitária do 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 exerce atividade no matadouro ou indústria, será ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao serviço de inspeção sanitária comunicar o fato à autoridade de saúde pública.

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

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

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

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

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



Estado do Rio Grande do Sul
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ÂNGELO
Secretaria Geral

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

CAPÍTULO VIII
DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 68- O SIM deve dispor de pessoal técnico de nível superior e médio, em número adequado à realização da inspeção sanitária "ante e post-mortem" e tecnológica, obedecendo a legislação vigente.

Parágrafo Único- Deve promover treinamento de seu pessoal de nível superior (Médico Veterinário) e nível médio (Auxiliar de Inspeção), sob a supervisão e apoio do Ministério da Agricultura e órgãos estaduais.

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

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

Art. 70- As matérias-primas de origem animal, que derem entrada em indústrias e/ou no comércio de (nome do município), deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária de órgão federal ou estadual, devidamente identificados por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

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

Art. 71- Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e carimbados conforme as determinações do SIM.

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

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

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

Parágrafo Primeiro- Estes carimbos conterão, obrigatoriamente, a palavra "Inspecionado", o número de registro do estabelecimento e a palavra SIM, a qual representará o "Serviço de Inspeção Municipal".

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

Art. 75- Os modelos dos carimbos definidos pelo SIM constam em anexo.



Estado do Rio Grande do Sul
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ÂNGELO
Secretaria Geral

CAPÍTULO X
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art.76- O modelo oficial de certificado sanitário do SIM-SEMAPRI, que acompanhará sempre os produtos, deverá obedecer ao estipulado em portaria do Sr. Prefeito Municipal.

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

Art. 77- Todo o abate de animais para consumo ou industrialização realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF-MAA (Serviço de Inspeção Federal/ Ministério da Agricultura e do Abastecimento) no CISPOA/SAA (Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal/ Secretaria Estadual da Agricultura e Abastecimento) e no SIM-SEMAPRI (Serviços de Inspeção Municipal/ Secretaria Municipal de Agricultura), será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis a apreensão e condenação das carnes ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetidos às demais penda lei.

Art.78- Para realizar os serviços de fiscalização a nível do comércio, o SIM organizará isoladamente, em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de fiscalização a nível de consumo. Nesta inspeção exigir-se-á a comprovação e a documentação da origem, bem como as condições de higiene das instalações operações e equipamentos do estabelecimento.

Art.79- Serão fixadas as taxas sanitárias por portarias do Sr. Prefeito Municipal, com a finalidade de resarcimento aos cofres públicos pela contra-prestação do Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

Parágrafo Único- Os valores serão fixados por cabeça de animal abatido ou tonelada de produtos elaborado, sendo atualizados permanentemente a critério do SIM.

Art. 80- A cada 5 (cinco) anos ou sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto modificado ou atualizado.

Art.81- Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento, serão resolvidos pelo diretor do SIM, ouvido o Secretário Municipal de Agricultura.

Art.82- As despesas decorrentes deste Decreto, correrão à conta das dotações orçamentárias própria.

Art.83- Revogadas as disposições em contrário, este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Registre-se e Publique-se.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ÂNGELO, em 26 de novembro de 2001.


JOSÉ LIMA GONÇALVES,
Prefeito Municipal.