



LEI Nº 717, DE 07 DE NOVEMBRO DE 2013.

Institui o Serviço de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Vegetal e Animal do Município de Pinheiral – RISPOVA – SIM Pinheiral.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PINHEIRAL;

Faço saber que a Câmara Municipal aprova e eu sanciono a seguinte Lei:

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

SEÇÃO I - DIRETRIZES

Art. 1º - A defesa e a proteção da saúde, individual ou coletiva, no tocante ao processamento dos alimentos e as disposições de engenharia sanitária que se específica, serão disciplinadas, neste Município, pelos princípios desta Lei, ressalvadas as competências Federal e Estadual, que determina as regras para a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal e animal, em todas as etapas e processos de produção, a serem aplicadas nas propriedades rurais, estabelecimentos industriais, meios de manipulação e de transporte.

Parágrafo único - O regime de inspeção, aplicável às propriedades e estabelecimentos de produtos de origem vegetal e animal, compreende qualquer instalação ou local nos quais são recebidos, abatidos, industrializados, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados, rotulados e transportados, com finalidade industrial ou comercial, os produtos de origem vegetal e seus derivados, a carne e seus derivados, a caça e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, o mel e demais produtos apícolas, os produtos assim como os ingredientes utilizados na industrialização.

Art. 2º - Somente poderão ser expostos à venda, depositados ou transportados, alimentos processados e seus congêneres, tais como: matérias-primas, alimentares, alimentos enriquecidos, alimentos dietéticos, alimentos congelados, alimentos de fantasia ou artificiais, alimentos irradiados, aditivos para alimentos, produtos alimentícios e outros que:



I – tenham sido previamente registrados no Órgão Federal, ou Estadual, ou Municipal competente;

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

III – tenham sido rotulados segundo as disposições das legislações Federal, Estadual e Municipal vigentes;

IV – obedeça na sua composição o padrão de qualidade determinado nas normas para o produto ou nas determinações do respectivo regulamento quando se tratar de estabelecimento, ou ainda à realização de teste e das provas de análises e outras providências administrativas requeridas, não podendo em qualquer caso, exceder o prazo de 60 (sessenta) dias, sendo excepcionalmente de 10 (dez) dias para os casos de produtos perecíveis, findo o qual o produto ou o estabelecimento ficará automaticamente liberado como medida cautelar, que durará o tempo necessário.

§ 1º - Se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer norma legal vigente, a autoridade comunicará ao interessado, dentro de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento do laudo respectivo, a liberação do produto.

§ 2º - Se a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade notificará o responsável na forma do artigo 61 desta Lei, mantendo a interdição até a decisão final, que não ultrapassará 90 (noventa) dias.

Art. 3º - O possuidor ou responsável pelo estabelecimento ou alimento interditado fica proibido de manipular ou entregá-lo ou consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação de funcionamento ou utilização do produto pela autoridade sanitária, na forma prevista no artigo anterior.

Art. 4º - Quando resultar provado, através de análise fiscal, ser o alimento impróprio para o consumo, será obrigatória a sua inutilização, e se for o caso a interdição do setor, seção e/ou estabelecimento, lavrando-se os termos respectivos.

SEÇÃO I - DIRETRIZES



Art. 5º - O registro no Serviço de Inspeção Municipal dos estabelecimentos se dará após a abertura do processo administrativo no protocolo geral da Prefeitura Municipal de Pinheiral, através do Requerimento Modelo “A”, que será endereçado ao Secretário Municipal de Meio Ambiente e Agricultura, contendo obrigatoriamente ainda:

I – ficha de Cadastro e Informações de Estabelecimento (Anexo 01) com todas as informações prestadas;

II – croqui ou planta baixa do estabelecimento, em escala ou proporção apropriada, com a denominação de todas as áreas e instalações presentes, a determinação das dimensões internas, a locação de equipamentos, maquinários, portas, janelas e as demais informações que se façam necessárias;

III – detalhamento das atividades, formulações, origem da matéria-prima, processamento, conservação e meio de transporte (Anexo 02);

IV – cópia do documento de registro no CNPJ ou CPF;

V – alvará de funcionamento expedido pela Secretaria Municipal de Planejamento, Finanças, Indústria, Comércio, Desenvolvimento e Eventos;

VI – memorial descritivo do estabelecimento expondo (Anexo 03):

- a) disposição das instalações e fluxo de produção;
- b) natureza do piso e material de impermeabilização das paredes;
- c) janelas, portas, teto, sistema de bloqueio sanitário, controle de odores roedores e insetos;
- d) descrição de maquinários;
- e) descrição de equipamentos, mesas, utensílios;
- f) número estimado de empregados;
- g) banheiros, vestuário e outras instalações para funcionários;
- h) depósito de embalagem, matérias-primas, condimentos e utensílios, administração;
- i) sistema de abastecimento de água do estabelecimento;
- j) destino dado às águas servidas;



k) processo de limpeza e higienização e controle de vetores;

VII – apresentação do Boletim Oficial de exame de água de consumo do estabelecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e físico químicos;

VIII – contrato com o responsável técnico, conforme o volume de produção.

IX – a designação do “Estabelecimento” abrange a todos os tipos e modalidades de estabelecimentos agroindustriais previstas nesta Lei;

X – os estabelecimentos registrados que operem com matérias-primas de terceiros são obrigados a manter o controle permanente de procedência, registrando as informações referentes à data de entrada, da partida ou lote original e do resultante, a quantidade e o número de registro ou relacionamento do estabelecimento remetente;

XI – os estabelecimentos deverão apresentar a regularidade ambiental fornecida pelo órgão de licenciamento competente, na forma da autorização para construção, para instalação e para operação;

Art. 6º – Ao solicitar o registro para funcionar, a empresa ou firma que se propuser a realização de qualquer atividade, deverá especificar com precisão o que pretende fabricar e os processos que utilizará através do Anexo 02 da presente Lei, devendo ser as informações precisas, e acompanhadas de referencia técnica quanto ao método de produção empregado, de forma a não gerar dúvidas e indeferimento de registros.

§ 1º - Se o processo de fabricação proposto, descrito no Anexo 02 da presente Lei, não for aprovado, não será permitida sua aplicação, sem as devidas modificações exigidas pelo serviço de inspeção;

§ 2º - Os processos de fabricação, como descrito no Anexo 02 da presente Lei, aprovados, não poderão ser alterados sem prévia autorização do serviço de inspeção, bem com das informações contidas no rótulo de identificação do produto deverão seguir rigorosamente o modelo aprovado e sob guarda do serviço de inspeção.

Art. 7º - Nenhum estabelecimento poderá ultrapassar em 25% a capacidade de produção de suas instalações e equipamentos, como descrito no Anexo 02 da presente Lei, sem a prévia anuência do serviço de inspeção.



Parágrafo único - Em caso de alteração do processo de fabricação como descrito no Anexo 02 do registro inicial, as modificações deverão ser solicitadas através do requerimento Modelo “A”, que será endereçada ao Secretário Municipal de Meio Ambiente e Agricultura para agendamento de vistoria e consequentemente à produção do termo oficial denominado “Relatório Técnico” que substanciará as alterações.

Art. 8º - A licença definitiva de funcionamento somente será concedida mediante atendimento e cumprimento de todas as normas e requisitos exigidos nesta lei, necessárias à realização de todas as operações nas respectivas atividades pretendidas e mediante a apresentação do contrato de responsabilidade técnica do estabelecimento com profissional habilitado e preenchimento de todos os anexos da presente Lei.

Art. 9º - Entende-se por Certificado de Inspeção Sanitário o documento que atesta a conformidade dos estabelecimentos, meios de transporte e congêneres, que entrem em contato direto com os produtos ou matérias-primas, aos preceitos da presente Lei, ressalvadas as exceções previstas.

§ 1º - O Certificado de Inspeção Sanitário será firmado exclusivamente por Agente Fiscal lotado no Serviço de Inspeção Municipal com Habilitação Profissional pertinente para a execução de tal ação, produzido a partir de termo oficial, “Relatório Técnico”, onde serão relatadas as condições sanitárias observadas.

§ 2º - O Certificado de Inspeção Sanitário terá validade de 01 (um) ano e deve ser revalidado até 30 de junho de cada ano, através de novo procedimento de Inspeção pelo Agente Fiscal do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 3º - O Certificado de Inspeção Sanitário poderá a qualquer tempo, ser cassado pelo Agente Fiscal do Serviço de Inspeção Municipal sem prejuízo das demais sanções administrativas prescritas, desde que observadas irregularidades relativas ao funcionamento dos estabelecimentos, acondicionamento incorreto de matérias-primas ou produtos, ou ainda qualquer alteração na estrutura dos estabelecimentos sem prévia solicitação por parte do proprietário junto ao Serviço de Inspeção Municipal e que coloquem em risco o status sanitário do estabelecimento e dos produtos.

§ 4º - O solicitante deverá preencher o Requerimento Modelo “A”, que será endereçada ao Secretário Municipal de Meio Ambiente e Agricultura para agendamento de vistoria e consequentemente à produção do termo oficial denominado “Relatório Técnico” que substanciará a produção do diploma oficial



denominado “Certificado de Inspeção Sanitária – CIS Pinheiral”, com numeração e itens de controle próprios.

SEÇÃO III – Transferência de Registro

Art. 10 – Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro para a nova empresa.

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

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

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

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

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

Art. 11 – O processo de transferência deve obedecer no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro.

CAPÍTULO II

NORMAS SANITÁRIAS, COMUNS A TODOS OS ESTABELECIMENTOS, AGROINDUSTRIAIS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL



SEÇÃO I - Funcionamento dos Estabelecimentos

Art. 12 - Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fábrica, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, transporte de produtos de origem animal e vegetal, deverá possuir o Certificado de Inspeção Sanitária válido, Livro de Visitas e anotações emitidas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Pinheiral – SIM Pinheiral.

§ 1º - O Certificado de Inspeção Sanitária será concedido após inspeção das instalações pela autoridade sanitária, obedecidas às especificações desta Lei e de normas técnicas especiais caso sejam necessárias.

§ 2º - Os veículos de transporte de produtos inspecionados deverão possuir Certificado de Inspeção Sanitária, o qual será concedido pela autoridade sanitária, após a inspeção das condições do veículo e da regularidade da documentação.

§ 3º - O Livro de Visitas e Anotações, emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal de Pinheiral – SIM Pinheiral, conterà as notações das ocorrências verificadas pela autoridade sanitária nas visitas de inspeção rotineira, bem como as anotações das penalidades incididas e dos prazos determinados pela autoridade sanitária.

§ 4º - A juízo da autoridade sanitária ou quando o volume e a rotina de produção solicitar a presença permanente do Serviço de Inspeção deverá ser destinada instalação para acomodar o Serviço de Inspeção ou mobiliário de acesso restrito para acomodar toda a documentação referente ao estabelecimento.

§ 5º - A Inspeção Industrial e Sanitária poderá ser permanente ou periódica. Será permanente em estabelecimentos que abatem animais de açougue. Nos demais estabelecimentos, poderá esta inspeção ser permanente ou periódica, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 13 - Tratando-se de estabelecimentos reunidos em grupo e pertencentes à mesma empresa, é respeitada para cada um a classificação que lhe couber, dispensando-se apenas a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

Art. 14 - Nos locais em que se fabriquem, beneficiem, preparem ou acondicionem alimentos, é proibido terem em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos.



Art. 15 – O Estabelecimento deve estar localizado em local apropriado e que atenda as exigências do plano Diretor e as Diretrizes Básicas da Lei Orgânica deste Município, respeitando as normas Sanitárias afins:

I – localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores indesejáveis de qualquer natureza.

II – ser instalado, de preferência no centro do terreno devidamente cercado e afastado das vias públicas, dispor de área de circulação interna que permita a livre movimentação de veículos de transporte, devendo em todas as hipóteses as operações de recepção e expedição se realizarem no interior do terreno.

Art. 16 – Dispor de fontes e/ou redes de abastecimento de água potável, devendo ser anexados os resultados de potabilidade por laboratório reconhecido ou credenciado pelo serviço oficial de análises, e em volume suficiente e capaz de atender todas as necessidades sanitárias do estabelecimento.

Art. 17 – Dispor de redes de esgoto em todas as dependências com dispositivos adequados que evitem refluxo de odores e entrada de roedores ou outros animais, ligado, caso seja necessário, a um sistema único de tratamento de efluentes, antes do lançamento no sistema geral de escoamento do estabelecimento, que deverá dispor ainda de um eficiente sistema de digestão de matéria orgânica, antes do deságue em cursos naturais de águas ou fossas sépticas e sumidouros, onde não haja a oferta de serviço de rede de captação de esgotos.

Art. 18 – Provida de iluminação natural ou artificial, luz fria, suficiente à natureza dos serviços, bem como a ventilação suficiente em todas as dependências do estabelecimento.

Art. 19 – O estabelecimento de produtos de origem vegetal e animal devem satisfazer minimamente as seguintes condições:

I – possuir dependências destinadas exclusivamente para o estabelecimento;

II – conter áreas proporcionais e específicas para recepção, seleção e lavagem, para a produção, para o armazenamento do produto final e de depósito (matérias-primas e embalagens), obedecendo adequado fluxo de processamento, além de banheiros e vestiários.

§ 1º - A recepção ou área suja deverá ser:



I – coberta, fechada ou não com paredes, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal com vão livre mínimo para recebimento da matéria-prima;

II – com piso de material resistente, liso e compacto, de fácil drenagem e inclinação suficiente para escoamento das águas de limpeza da matéria-prima;

III – localizada de forma a permitir transferência adequada da matéria-prima;

§ 2º - A sala de produção, separada de outros cômodos, destinada exclusivamente ao processo de industrialização com acesso restrito, devendo apresentar:

I – piso liso sem frestas com cantos arredondados, de cor clara e resistente à corrosão;

II – sistema de esgotamento eficiente provido de ralo, ou sistema de canaletas e grelhas com inclinação adequada ao escoamento de água;

III – janelas planas, amplas, teladas e com parapeitos externos inclinados para fora;

IV – as portas de acesso duplas, sendo as externas teladas, com sistema de molas, para manter o ambiente constantemente fechado e com sistema de bloqueio sanitário;

V – teto com forro ou sistema eficiente de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação;

VI – paredes impermeáveis, na cor clara, cantos arredondados e pé direito adequado.

§ 3º - A sala de armazenamento do produto final deverá possuir local para cada tipo de alimento processado, levando-se em conta temperatura e umidade, localizado de forma a facilitar a expedição; deverá ainda ser continua ao corpo do estabelecimento e devidamente separada por paredes, possuindo óculo ou porta para receber os produtos da sala de produção.

§ 4º - O depósito de matérias-primas e embalagens deverá possuir local próprio, junto ao corpo da Agroindústria:

I – dispor de instalações sanitárias e vestiários, proporcionais ao número de empregados, de acesso independente e localizados próximo à entrada do estabelecimento, devendo o banheiro/vestiário ser de uso exclusivo dos trabalhadores da Agroindústria, sem contato direto com o ambiente de processamento, contendo armário para uniformes;



II – dispor de maquinário e equipamentos necessários à atividade e adequados à natureza dos serviços obedecidos os princípios da técnica industrial e de fácil higienização; todo equipamento que entrar em contato com a matéria-prima e produtos comestíveis deve ser de aço inoxidável e/ou material inerte, adequado à natureza dos serviços e mantido em perfeito estado de conservação e higiene;

III – possuir instalações ou equipamentos de frio e calor segundo a capacidade produtiva e a natureza da indústria, sendo que todo o pessoal envolvido no processo produtivo da indústria deverá ser portador do atestado de saúde e estar convenientemente uniformizado (botas, jaleco, gorro e roupas brancas) asseado e limpo;

IV – assegurar a realização do controle sanitário da fonte de matéria-prima, através de ações tecnicamente recomendáveis, para que se mantenham os animais e vegetais livres de parasitas, resíduos e/ou contaminantes, entre outras manifestações patológicas que comprometam a saúde humana e/ou a qualidade da matéria-prima utilizada e dos seus subprodutos, visando principalmente assegurar a efetiva realização do controle de qualidade dos produtos industrializados e/ou produzidos.

CAPÍTULO III

CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS PARA A EXECUÇÃO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 20 – Ficam estabelecidas as normas específicas a seguir para a execução da inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal e a classificação dos estabelecimentos de que trata esta Lei, assim enquadrados:

I – de leite e derivados;

II – de carnes e derivados;

III – de pescados e derivados;

IV – de mel e cera de abelhas e seus derivados;

V – de ovos e derivados.

SEÇÃO I – ESTABELECIMENTOS DE LEITES E DERIVADOS



Art. 21 – Fica autorizada a instalação de unidades de processamento do leite no Município, com a consequente possibilidade de colocação do produto assim beneficiado no mercado, desde que atenda as exigências específicas abaixo listadas, bem como a regulamentação técnica para o funcionamento, que deverá seguir as mesmas recomendações prescritas no Capítulo II – Normas Sanitárias, comuns a todos estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal contida nesta Lei.

I – adaptar suas instalações às necessidades das mais perfeitas condições de higiene na obtenção do leite cru, que imediatamente após a ordenha deverá passar pelo processo de “pasteurização”, mantendo o produto final com um perfeito acondicionamento e refrigeração até o momento de entrega final ao consumidor;

II – submeter o rebanho leiteiro a um permanente controle sanitário, providenciando as vacinações obrigatórias e a apresentação às autoridades competentes, conforme calendário, das provas negativas para brucelose e tuberculose, eliminando imediatamente do rebanho qualquer animal que apresente prova positiva conforme preconiza a legislação;

III – zelar pelos cuidados necessários à conservação do produto até a entrega ao consumidor, mantendo-o na temperatura adequada a fim de manter as suas características e qualidades durante o processo de transporte até o consumidor final;

IV – conservar o leite dentro dos padrões oficiais, concordando em submetê-lo a análise de qualidade, de rotina e/ou eventuais, além das que venham a ser exigidas pelas autoridades de Inspeção Sanitárias e/ou Vigilância competentes.

a) Análises de rotina visando:

1 - temperatura;

2 - acidez;

3 - densidade;

4 - contagem de células somáticas;

b) Análises eventuais:

1 - crioscopia;



2 - conservantes, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade;

3 - peroxidase e fosfatase;

4 - acidez, gordura e densidade;

5 - extrato seco total e desengordurado;

6 - contagem global de microrganismos;

V – identificar o produto através de rotulagem própria desenvolvida dentro de padrões especificados pela presente Lei e das normas vigentes.

Art. 22 – Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

I – propriedades rurais;

II – estabelecimentos industriais.

Art. 23 – Entende-se por “Propriedades Rurais” os estabelecimentos produtores de leite para qualquer finalidade comercial, sendo assim nominada o estabelecimento localizado, via de regra, em zona rural, destinado à produção do leite pasteurizado para consumo e/ou para fins industriais.

Parágrafo único – Considera-se como “queijaria”, assim denominado o simples estabelecimento situado em “Propriedades Rurais” e destinado à fabricação de queijo Minas, que deverão obedecer às normas previstas nesta Lei.

Art. 24 – Entende-se por “Estabelecimentos Industriais” os destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, sendo necessariamente enquadrados em uma das opções abaixo:

I – Usina de Beneficiamento – assim enquadrado o estabelecimento que tem por fim principal receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público ou a entrepostos usina;

II – Fábrica de Laticínios – assim enquadrado o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e de creme, para o preparo de quaisquer produtos de laticínios;



III - Entrepasto-Usina - assim enquadrado os estabelecimentos intermediários entre as fazendas leiteiras e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios, destinados ao recebimento de leite, de creme e outras matérias-primas, para depósito por curto tempo, transvase, refrigeração, desnatação ou coagulação e transporte imediato aos estabelecimentos registrados nos serviços de inspeção competentes;

IV - Entrepasto de Laticínios - assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação e condicionamento de produtos lácteos, excluído o leite in natura.

Art. 25 - A fiscalização será exercida nos níveis de produção, manipulação e transformação do produto, ficando o produtor identificado pelo número de registro no rótulo da embalagem do produto final como responsável pelas sanções penais e sanitárias aplicáveis previstas nesta Lei.

SEÇÃO II - ESTABELECIMENTOS DE CARNE E DERIVADOS

Art. 26 - Ficam estabelecidas as normas e requisitos necessários à implantação de estabelecimentos de carne e derivados.

§ 1º - São as seguintes as normas comuns a todos os estabelecimentos:

I - os estabelecimentos de produção, manipulação e transformação dos produtos de origem animal, somente poderão funcionar se devidamente instalados, equipados e atendidas todas as normas contidas nesta Lei;

II - as instalações e equipamentos, referidas no inciso anterior compreendem as dependências mínimas, maquinários e utensílios diversos, de acordo com a natureza e a capacidade de produção de cada estabelecimento descrita no Capítulo II - Normas Sanitárias, comuns à todos estabelecimentos agroindustriais de produtos de origem animal e vegetal.

§ 2º - Ficam assim classificados e definidos os estabelecimentos:

I - Abatedouro - estabelecimento industrial dotado de instalações completas e equipamento adequado para abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue, sob variadas formas, com aproveitamento completo racional e perfeito de subprodutos não comestíveis, e devendo possuir instalações de frio industrial;

II - Matadouro - estabelecimento dotado de instalações adequadas para matança de quaisquer das espécies de açougue, visando o fornecimento de



carne processada, industrializada e/ou em natureza ao comércio local dispondo, obrigatoriamente, de instalações e aparelhamento para o aproveitamento completo e perfeito de todas as matérias e preparo de subprodutos não comestíveis;

III - Charqueada - estabelecimento que produz charque, dispondo obrigatoriamente de instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias-primas;

IV - Fábrica de Conserva e/ou Embutidos - estabelecimento com ou sem sala de matança anexa, que industrialize carne de várias espécies de açougue sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o preparo;

V - Fábrica de Produtos Gordurosos - estabelecimento destinado exclusivamente ao preparo de gordura, excluída a manteiga, adicionadas ou não de matérias-primas de origem vegetal;

VI - Entrepasto de carnes e derivados - estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, manipulação, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes resfriadas ou congeladas das diversas espécies de açougues e outros produtos animais.

§ 3º - Os estabelecimentos destinados ao abate de animais devem satisfazer ainda o seguinte:

I - dispor de área coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos dominante e da incidência direta dos raios solares;

II - dispor de sala de matança e sangria, devendo ainda possuir suficiente pé direito caso se faça uso de equipamento de trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação das carcaças higienicamente e demais matérias-primas;

III - dispor de mecanismos que permitam a realização das operações de sangria, esfolagem, evisceração e preparo da carcaça com os animais suspensos pelos pés e/ou cabeça;

IV - dispor de dependência, quando for o caso, para a realização de cortes e preparo de carcaças.

§ 4º - Os estabelecimentos destinados à fabricação de embutidos tipo frescal e defumados, devem satisfazer ainda às seguintes condições:



I – somente poderão ser empregadas carnes, vísceras ou quaisquer outros órgãos, com certificados de procedência e inspeção, em que se mencione a hora e data da matança;

II – o preparo das carnes deverá ser feito preferencialmente por meio de máquinas apropriadas, ficando restritos ao mínimo possível os processos e contatos manuais;

III – fica proibido utilizar carnes conservadas pelo processo de congelamento, no preparo de salame, mortadelas, linguiças e demais subprodutos da carne;

IV – as tripas, que se destinarem ao preparo de produtos, enquanto não utilizadas, serão conservadas em solução de cloreto de sódio;

V – não é permitido colorir as carnes, ou partes de carne, destinadas ao preparo de produtos derivados sem a devida descrição e aprovação nos memoriais dos anexos 02 e/ou 04 da presente Lei;

VI – é proibido adicionar aos produtos, polvilhos, féculas, massas ou ingredientes destinados a ligar as carnes, sem a devida descrição e aprovação nos memoriais dos Anexos 02 e 04 da presente Lei;

VII – a procedência da matéria-prima para as fábricas de carnes e derivados somente poderá ser proveniente de matadouros e afins com o devido registro no serviço de inspeção competente;

VIII – é proibido empregar qualquer antisséptico como agente conservador da carne sem a devida descrição e aprovação nos memoriais dos Anexos 02 e 04 da presente Lei.

SEÇÃO III – ESTABELECIMENTOS

Art. 27 – Ficam estabelecidas as normas e requisitos necessários à implantação de estabelecimentos de Pescado e Derivados.

§ 1º - São as seguintes as normas comuns a todos os estabelecimentos:

I – os estabelecimentos de produção, manipulação e transformação dos produtos de Pescado e Derivados, somente poderão funcionar se devidamente instalados, equipados e atendidas todas as normas contidas nesta Lei;

II – As instalações e equipamentos, referidas no inciso anterior compreendem as dependências mínimas, maquinários e utensílios diversos, de



acordo com a natureza e a capacidade de produção de cada estabelecimento descrita no Capítulo II – Normas Sanitárias, comuns a todos estabelecimentos agroindustriais de produtos de origem animal e vegetal.

§ 2º - Ficam assim classificados e definidos os estabelecimentos:

I – Entrepasto de pescado – estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação e distribuição do pescado com o aproveitamento completo e perfeito de todas as matérias e preparo de subprodutos não comestíveis;

II – Fábrica de conserva de pescado – estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

SEÇÃO IV – ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 28 – Ficam estabelecidas as normas e requisitos necessários à implantação de estabelecimentos de Mel e Cera de Abelhas.

§ 1º – São as seguintes as normas comuns a todos os estabelecimentos:

I – os estabelecimentos de produção, manipulação e transformação dos produtos de Mel e Cera de Abelhas e derivados, somente poderão funcionar se devidamente instalados, equipados e atendidas todas as normas contidas nesta Lei;

II – as instalações e equipamentos, referidas no inciso anterior compreendem as dependências mínimas, maquinários e utensílios diversos, de acordo com a natureza e a capacidade de produção de cada estabelecimento descrita no Capítulo II - Normas Sanitárias, comuns a todos estabelecimentos agroindustriais de produtos de origem animal e vegetal.

§ 2º - Ficam assim classificados e definidos os estabelecimentos:

I – Apiário – estabelecimento destinado à produção, podendo dispor de instalações e equipamentos destinados ao processamento e classificação e industrialização do Mel e Cera de Abelhas e derivados;



II – Entrepasto de mel e cera de abelhas – entende-se por “Entrepasto de mel e cera de abelhas”, estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrializado do Mel e Cera de Abelhas e derivados.

SEÇÃO V - ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 29 – Ficam estabelecidas as normas e requisitos necessários à implantação de estabelecimento de Ovos e Derivados.

§ 1º - São as seguintes as normas comuns a todos os estabelecimentos:

I – os estabelecimentos de produção, manipulação e transformação dos produtos de Ovos e Derivados, somente poderão funcionar se devidamente instalados, equipados e atendidas todas as normas contidas nesta Lei;

II – As instalações e equipamentos, referidas no inciso anterior compreendem as dependências mínimas, maquinários e utensílios diversos, de acordo com a natureza e a capacidade de produção de cada estabelecimento descrita no Capítulo II - Normas Sanitárias, comuns a todos estabelecimentos agroindustriais de produtos de origem animal e vegetal.

§ 2º - Ficam assim classificados e definidos os estabelecimentos:

I – Entrepasto de Ovos – O estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização;

II – Fábrica de Conserva de Ovos – O estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

CAPÍTULO IV

CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS PARA A EXECUÇÃO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

Art. 30 – Ficam estabelecidas as normas abaixo, para execução da inspeção sanitária e industrial dos produtos de Origem Vegetal.



§ 1º - A inspeção sanitária e industrial de produtos de origem vegetal no Município de Pinheiral será exercida pelo Serviço de Inspeção Municipal e abrange:

I – a higiene geral dos estabelecimentos registrados;

II – a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição da água para consumo e o escoamento das águas residuais;

III – o funcionamento;

IV – as fases de recebimento, elaboração, preparo, transformação, manipulação, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de produtos de Origem vegetal de suas matérias-primas, adicionados ou não de produtos de origem animal;

V – a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos na presente Lei e nas normas federais, estaduais ou municipais e/ou fórmulas aprovadas;

VI – a classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas federais, estaduais e/ou fórmulas aprovadas;

VII – a coleta de amostras das matérias-primas, produtos e subprodutos para exames microbiológicos, organolépticos, resíduos de agrotóxicos e físico-químicos em laboratório da rede oficial e/ou credenciado, conforme a necessidade;

VIII – as matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias;

Art. 31 – Será necessário o registro de estabelecimentos que processem minimamente alimentos vegetais, com matéria-prima de produção própria ou de terceiros, transformando-os e/ou manipulando-os, embalando-os e identificando-os visando o consumidor final.

Art. 32 – O registro do estabelecimento seguirá as orientações do Artigo 5º da presente Lei.

§ 1º – O contrato referido no inciso VIII do Artigo 5, será entre o estabelecimento e profissional habilitado; com a emissão da respectiva anotação de responsabilidade técnica do referido conselho de regulamentação profissional para a responsabilidade técnica pelo estabelecimento.

§ 2º – Ao responsável técnico, compete à execução do programa de defesa vegetal e do controle de qualidade em todas as fases de processamento do



alimento, bem como das condições de transporte e acondicionamento dos produtos até o ponto de venda e/ou consumidor final.

Art. 33 – Para a aprovação dos estabelecimentos de processamento de produtos de origem vegetal será exigido o cumprimento das normas sanitárias comuns a todos os estabelecimentos descritos no Capítulo II – Normas Sanitárias.

Art. 34 – Os estabelecimentos de produtos de origem vegetal são classificados em:

I – Miniagroindústria;

II – Entrepasto de Vegetais;

III – Fábrica de Produtos de Origem Vegetal;

IV – Indústria de Vegetais;

V – Fábrica de Doces.

§ 1º - Miniagroindústria - entende-se o estabelecimento localizado na pequena propriedade, equipada com instalações adequadas ao processamento dos vegetais, com mão-de-obra predominantemente familiar, sendo o estabelecimento localizado em propriedade rural, via de regra, em zona rural.

§ 2º - Entrepasto de Vegetais - entende-se o estabelecimento que se destina a classificação, manipulação, acondicionamento e distribuição de vegetais minimamente processados.

§ 3º - Fábrica de Produtos de Origem Vegetal - entende-se o estabelecimento que industrialize vegetais e seus derivados adicionados ou não de produtos de origem animal, oriundos de matéria com no mínimo 50% (cinquenta por cento) de produção própria.

§ 4º - Indústria de Vegetais - entende-se o estabelecimento destinado ao recebimento de matéria-prima e seus derivados, para classificação, manipulação, transformação, acondicionamento e distribuição de vegetais, adicionados ou não de produtos de origem animal.

§ 5º - Fábrica de Doces - entende-se o estabelecimento destinado ao recebimento de matéria-prima (frutas e afins) e seus derivados, para classificação, manipulação, transformação, acondicionamento e distribuição, adicionados ou não de produtos de origem animal.



CAPÍTULO VI

PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO

Art. 35 – Para efeitos desta Lei, entende-se como Inspeção Municipal todo e qualquer ato ou norma, praticado ou emanado do órgão municipal de inspeção, que detenha a atribuição de desempenhar as atividades de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal e animal, ou por seus servidores públicos, dentro dos limites de suas competências.

§ 1º - Aos servidores públicos lotados no órgão municipal de inspeção industrial e sanitária será fornecida designação funcional a partir de publicação no Informativo Oficial do Município, que deverá ser apresentada quando solicitada.

§ 2º - Aos servidores públicos lotados no órgão municipal de inspeção, e no exercício da função, será concedido o acesso amplo e irrestrito a todas as dependências e instalações dos estabelecimentos ora registrados ou em processo de registro.

§ 3º - Os servidores públicos do órgão municipal de inspeção poderão, quando necessário e no exercício de suas atribuições, requisitar apoio à força policial para a execução das ações estabelecidas nesta Lei.

Art. 36 – Constituem-se em instrumentos de aplicação e observação dos preceitos determinados nesta Lei, os seguintes termos de fiscalização oficiais assim descritos: Relatório Técnico, Notificação, Infração e Apreensão.

§ 1º - O termo de fiscalização oficial denominado “Relatório Técnico” é instrumento de constatação e produção de orientação técnica, sua produção fica restrita à emissão por agente fiscal lotado no Serviço de Inspeção, que deverá ser profissional habilitado, devendo conter as informações observadas resumidamente e baseadas nos preceitos legais desta Lei e regulamentos.

§ 2º - O termo de fiscalização oficial denominado “Notificação” é o instrumento fiscal de formalização da observância de anormalidade ou de prescrição de instrução legal de medida corretiva, informativa e/ou suspensiva, substanciado pelo dispositivo desta Lei e regulamentos, bem como do prazo para sanar seus efeitos.

§ 3º - O termo de fiscalização oficial denominado “Auto de Infração” é o instrumento fiscal de autuação, produzido pelo agente fiscal com fé pública, em caracteres manuais legíveis, sendo produzido em 03 vias, para o descumprimento da medida corretiva solicitada em qualquer outro instrumento legal emitido, ou



ainda, pela observância direta, por parte do agente fiscal, do descumprimento de qualquer um dos dispositivos da presente Lei que exija a aplicação imediata pela mesma, por representar ameaça ao bem estar comum e de risco ao consumidor, não cabendo a tal fato, notificação prévia em função da gravidade da constatação. O agente fiscal lotado no Serviço de Inspeção fixará, com base nos preceitos legais desta Lei e regulamentos, o intervalo de valores da multa, informará ainda, a incidência de agravantes ou atenuantes, bem como o prazo para recolhimento da multa e do cumprimento das exigências que motivaram a infração, além da natureza do infrator se primário ou reincidente.

§ 4º - O termo de fiscalização oficial denominado “Auto de Apreensão” é o instrumento fiscal de apreensão de produtos, bens, matérias-primas, embalagens, equipamentos, utensílios, que estejam em desacordo com algum dos dispositivos desta Lei e regulamentos.

Art. 37 - O prazo concedido para o cumprimento das exigências descritas nos termos de fiscalização oficiais, não deverá exceder a 60 (sessenta) dias do lavrado. Este poderá ser prorrogado por período de tempo que somado ao inicial não exceda de 90 (noventa) dias.

§ 1º - Expirado o referido prazo, somente a autoridade superior a que tiver autorizado a prorrogação, poderá conceder, em casos excepcionais, mediante portaria e/ou resolução com a devida publicação no Informativo Oficial do Município, de nova prorrogação que perfaça 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de ciência nos termos de fiscalização oficiais.

§ 2º - Esgotado o prazo do 1º termo, será lavrado pela autoridade sanitária o Auto de Infração e/ou 2º termo de fiscalização oficial com base na publicação do ato da autoridade superior.

§ 3º - O prazo dado pelo 2º termo é improrrogável e não poderá exceder o prazo total estipulado no 1º termo, o seu descumprimento leva a interdição ou cassação do registro do estabelecimento infrator.

§ 4º - A segunda via do termo assinada pela autoridade fiscalizadora permanecerá em poder do notificado, sendo nela devidamente anotada a data, hora e ciência por parte do notificado.

Art. 38 - O autuado terá o prazo geral de 20 (vinte) dias para interpor recurso através do completo preenchimento do requerimento Modelo “A”, além da exposição de motivos e defesa em anexo, e abertura de processo administrativo no protocolo geral da Prefeitura do Município de Pinheiral, a gerência do Serviço



de Inspeção emitirá parecer fundamentado, no prazo de 10 (dez) dias, opinando pela manutenção ou do cancelamento do Auto de Infração.

§ 1º - Em caso de parecer, acatando os motivos do recurso e sugerindo o cancelamento do Auto de Infração, a gerência do Serviço de Inspeção, encaminhará o processo ao seu superior hierárquico, que decidirá sobre a manutenção ou cancelamento que, assim o sendo, dará o devido encaminhamento ou será arquivado.

§ 2º - Em caso de parecer, rechaçando os motivos do recurso, e pela manutenção do Auto de Infração, a gerência do Serviço de Inspeção arbitrará o valor da multa, com base no intervalo prescrito e nas informações a respeito de agravantes ou atenuantes, bem como da natureza primária ou reincidente do infrator e encaminhará o processo ao seu superior hierárquico, que decidirá sobre a manutenção ou cancelamento que, assim o sendo, dará o devido encaminhamento ou será arquivado.

§ 3º - Expirado o prazo regulamentar de 20 (vinte) dias, sem interposição do recurso, será o Auto de Infração julgado à revelia e convertido na penalidade que couber, cabendo à gerência do Serviço de Inspeção arbitrar o valor da multa, com base no intervalo e nas informações a respeito de agravantes ou atenuantes, bem como da natureza primária ou reincidente do infrator.

Art. 39 - Os agentes fiscais são responsáveis pelas declarações que fizerem nos autos de infração, ficando passíveis de punição administrativa em caso de falta, falsidade, ou emissão dolosa.

Art. 40 - Lavrado o Auto de Infração, será entregue a segunda via ao infrator e será dada ciência por este na primeira via que fará parte de processo administrativo. Na sua ausência, a ciência será por seu representante legal ou preposto. Em caso de recusa em assinar, será ela consignada à revelia pela autoridade sanitária com assinaturas de duas testemunhas.

Parágrafo único - Na impossibilidade de efetivação das providências a que se refere este artigo, o autuado será notificado mediante carta registrada ou publicação no Informativo Oficial do Município.

Art. 41 - No caso de não ser comprovado o recolhimento da multa ou não ser interposto qualquer recurso válido e findados os prazos legais, será o processo administrativo que se refere ao Auto de Infração, remetido ao órgão arrecadador do Município para fins de cobrança judicial, ou lançada em dívida ativa do contribuinte.



CAPÍTULO VI

INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 42 – Consideram-se infrações, para os fins desta Lei, a desobediência ou inobservância ao disposto nas normas legais regulamentares e outras, que por qualquer forma, se destinem à preservação da saúde.

Art. 43 – Exclui da imputação causa decorrente de caso fortuito ou força maior que vier a determinar avaria, deterioração ou alteração de produtos de interesse da saúde pública podendo:

I – cabendo neste caso a apreensão e inutilização dos produtos e/ou matéria-prima a ser industrializada;

II – Por critério fundamentado, pelo Serviço de Inspeção Municipal será suspensa, impedida ou interditada, temporária ou definitivamente, parcial ou totalmente a indústria e/ou estabelecimento.

Art. 44 – As penas previstas nesta Lei serão aplicadas pela autoridade sanitária, conforme suas atribuições conferidas pela estrutura Administrativa.

Art. 45 – As infrações às normas estabelecidas nesta Lei, nos seus respectivos dispositivos ou no regulamento pertinente, serão punidas, de forma isolada ou cumulativa, com as seguintes sanções, sem prejuízo de punições de natureza civil e penal cabíveis:

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

II – Interdição total ou parcial do estabelecimento quando a infração constituir na falsificação ou adulteração de produtos ou se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;

III – Multa de até 200 UFIR's no caso de reincidência, dolo ou má-fé;

IV – Apreensão ou inutilização das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal e vegetal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim que se destinem ou forme adulteradas.

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

1 - para infrações de natureza leve – 40 URF's;

2 - para infrações de natureza grave – 120 URF's;



3 - para infrações de natureza gravíssimas – 200 URF's;

§ 2º - Constituem agravantes o uso de artifício, ardil ou simulação, o embarço ou resistência à ação fiscal e o desacato à autoridade fiscalizadora.

§ 3º - A multa prevista no Inciso III poderá ser elevada em até 50 (cinquenta) vezes, quando o volume do negócio do infrator faça prever que a punição será ineficaz.

§ 4º - Se a interdição não for levantada no decurso de 12 meses do respectivo ato, será cancelado o registro do estabelecimento. A interdição somente poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

Art. 46 – Responde pela infração quem, por ação ou omissão lhe deu causa, bem como, solidariamente, quem para ela concorreu ou dela se beneficiou.

Art. 47 – Para imposição da penalidade e sua graduação a autoridade sanitária levará em conta as circunstâncias atenuantes e agravantes.

CAPÍTULO VII

DISPOSIÇÕES GERAIS

SEÇÃO I - HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 48 – Todas as dependências e os equipamentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos de rotina e industriais, dando-se conveniente destino às águas servidas e residuais.

Parágrafo único – A maquinaria, canos, tanques, vagonetes, caixas, mesas, demais materiais e utensílios deverão ser convenientes marcados de modo a evitar equívocos entre os destinos de produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou ainda utilizados na alimentação de animais, usando-se as denominações comestíveis e não comestíveis.

Art. 49 – Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios utilizados na indústria devem ser lavados antes, durante e após o funcionamento e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias registradas nos órgãos competentes.



Art. 50 – Os estabelecimentos devem ser mantidos limpos, livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais prejudiciais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de veneno, cujo uso somente é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante autorização da Inspeção, não sendo permitido o emprego de produtos biológicos.

§ 1º - As ações de controle de vetores tais como desinsetizações e desratizações entre outras que vierem a ser necessárias, deverão ser feitas no mínimo a cada 06 (seis) meses ou quando a autoridade sanitária assim o determinar, independente de possíveis prazos de garantia, devendo, contudo a qualquer tempo serem apresentados os documentos relativos ao serviço executado incluindo a nota fiscal e ordem de serviço, bem como o credenciamento da empresa que realizou o serviço junto do INEA.

§ 2º - É proibida a entrada e permanência de cães, gatos e outros animais estranhos no recinto dos estabelecimentos e locais de coletas de matéria-prima.

Art. 51 – O pessoal que trabalhe com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios para tal fim e devidamente limpos.

Art. 52 – O pessoal que manipule produtos condenados ou trabalhe em necropsia fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários, como antissépticos apropriados.

Art. 53 – É expressamente proibido utilizar as áreas onde se realizam os trabalhos industriais para outras atividades que não se relacionem ao objetivo proposto, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência.

Art. 54 – Os funcionários dos estabelecimentos deverão fazer pelo menos um exame de saúde anual.

§ 1º - A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias para qualquer emprego do estabelecimento, inclusive seus proprietários, se exercerem atividades relativas à produção, manipulação e ou entrem em contato com a matéria-prima e os produtos.

§ 2º - Sempre que fique comprovada a existência de dermatose, doenças infectocontagiosas ou repugnantes e de portadores de salmonelas, em



qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, este deverá ser imediatamente afastado do trabalho pelo proprietário, cabendo ao Serviço de Inspeção comunicar o fato à autoridade de saúde pública.

Art. 55 – Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou outros que tenham servido para produtos não comestíveis.

Art. 56 – O Serviço de Inspeção Municipal poderá exigir em qualquer ocasião, desde que julgue necessário, quaisquer medidas higiênicas nos estabelecimentos, nas práticas rotineiras de higienização do pessoal que nela trabalhe, nas áreas de interesse, suas dependências e anexos.

SEÇÃO II - OBRIGAÇÃO DAS FIRMAS

Art. 57 – Aos proprietários dos estabelecimentos competem:

I – observar e cumprir todas as exigências que lhe couberem, contidas nesta Lei;

II – fornecer ao pessoal credenciado e habilitado o material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;

III – fornecer aos empregados uniformes completos e adequados aos diversos serviços;

IV – recolher as taxas de expediente previstas na legislação vigente.

SEÇÃO III - TRÂNSITO DE PRODUTOS DENTRO DO MUNICÍPIO

Art. 58 – Os produtos e matérias-primas, satisfeitas as exigências legais e re-inspeções, os pagamentos das taxas e respeitadas as disposições contratuais a casos existentes anteriores a presente Lei, terão livre curso sanitário no Município de Pinheiral ou naqueles que as legislações estaduais e federais permitir.

§ 1º - Qualquer produto manipulado de origem animal ou vegetal destinado à alimentação humana deverá obrigatoriamente, para transitar no território do Município de Pinheiral, portar rótulo registrado no Serviço de Inspeção ou os carimbos da inspeção na carcaça para aplicação no produto e na nota fiscal, ou estar em conformidade com regulamento das inspeções estadual e federal.



§ 2º - Em se tratando de produtos procedentes de outros Municípios ou Estados, será obedecido o que estabelece a legislação estadual e federal.

SEÇÃO IV - REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS

Art. 59 - Os produtos e matérias-primas devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidas para o consumo.

SEÇÃO V - EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 60 - Os produtos de origem vegetal ou animal, destinados ao consumo humano, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames laboratoriais efetuados em conformidade com as normas específicas a serem estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Pinheiral.

§ 1º - Para amostras coletadas nas propriedades rurais, nas agroindústrias, ou nos veículos transportadores, serão adotados os padrões definidos pela presente Lei ou quando necessário por aqueles prescritos pelos órgãos estaduais ou federais competentes.

§ 2º - Deverá ser elaborado um plano de trabalho conjunto entre os setores de Vigilância Sanitária e Inspeção do Município de Pinheiral objetivando definir procedimentos, cooperação e atuação articulada na área da inspeção de produtos de origem vegetal e animal.

§ 3º - O Serviço de Inspeção Municipal, a seu critério, proporá o controle de qualidade dos produtos registrados pelo estabelecimento, através de exames laboratoriais particulares ou oficiais, com ônus para o estabelecimento que deu origem à amostra.

SEÇÃO VI - APREENSÃO E INTULIZAÇÃO DE ALIMENTOS

Art. 61 - Os alimentos manifestamente deteriorados e os alterados, de tal forma que a alteração justifique considerá-los, de pronto, impróprios para o consumo, serão apreendidos e inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.



§ 1º - Os produtos e matérias-primas poderão ser destinados ao aproveitamento, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, como subprodutos industriais, derivados não comestíveis e alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação, se for o caso, quando não apresentarem condições de serem utilizados para a alimentação humana.

§ 2º - Quando ainda permitem aproveitamento condicional ou beneficiamento, o Serviço de Inspeção Municipal deve autorizar, desde que sejam submetidos aos processos apropriados, a liberação dos produtos e/ou matérias-primas.

§ 3º - No caso de não se permitir o aproveitamento no todo ou em parte do produto, a autoridade sanitária lavrará o Auto de Infração com a imposição de inutilização e o respectivo termo de apreensão que especificará a natureza, marca, número de registro, aparente qualidade sanitária do produto, os quais serão assinados pela autoridade e pelo infrator, ou na recusa deste, por duas testemunhas, além da autoridade.

§ 4º - Se o interessado não se confortar com a inutilização, protestará no termo respectivo devendo, neste caso, ser feita a colheita da amostra em duas vias do produto para análise fiscal e contraprova, e o infrator ficará prioritariamente, a cargo do Agente Fiscal, como fiel depositário dos volumes devidamente identificados, lacrados e armazenados em condições adequadas para a manutenção de suas qualidades intrínsecas. Somente após a posse dos resultados deverá ser dado o devido encaminhamento nos volumes.

§ 5º - Quando o valor da mercadoria for ínfimo, poderá ser dispensada a lavratura do termo de apreensão e a sua inutilização será sumária, desde que com a dispensa concorde, por escrito, o infrator.

§ 6º - Quando a critério da autoridade sanitária, o produto for passível de utilização para fins agropecuários ou industriais, sem prejuízo para a saúde pública, poderá, ser transportado, por conta e risco do infrator, para local designado, acompanhado pelo Agente Fiscal, que verificará a sua destinação até o momento de não mais ser possível colocá-lo para consumo humano.

§ 7º - Caso o produto não atenda as normas da presente Lei, o mesmo será inutilizado para o consumo humano antes da chegada até o consumidor final, sendo que os cancelamentos sumários individuais deverão ser imediatamente divulgados junto ao consumidor final, mediante os meios de comunicação com os custos dessa divulgação sendo repassados aos proprietários do produto em questão, sem prejuízo das demais sanções legais e penais cabíveis.



Art. 62 - Não serão apreendidos, mesmo nos estabelecimentos de gêneros alimentícios os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes e grãos em estados de germinação, quando destinados ao plantio ou a fim industrial, desde que essa circunstância esteja declarada no envoltório, de modo inequívoco e facilmente legível.

SEÇÃO VII - PERÍCIA DE CONTRAPROVA

Art. 63 - A perícia de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do detentor, necessariamente em laboratório oficial ou credenciado, podendo ter a presença de perito indicado pelo interessado, cabendo a este todos os custos da análise.

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

Art. 64 - Na perícia de contraprova, não será efetuada a análise no caso da amostra em poder do infrator apresentar indícios de alteração ou violação dos envoltórios autenticados pela autoridade e, nessa hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.

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

§ 2º - Não sendo comprovada, através dos exames periciais, a infração alegada, e sendo o produto considerado próprio para o consumo, a autoridade competente proferirá despacho, liberando-o e determinado arquivamento do Auto de Infração.

Art. 65 - Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do alimento em razão do laudo laboratorial condenatório, confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de flagrante fraude, falsificação ou adulteração do produto.

Art. 66 - Os alimentos de origem clandestina serão apreendidos pela autoridade sanitária e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.



Parágrafo único - Se a análise fiscal revelar tratar-se de produto próprio para o consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a instituições assistenciais públicas ou privados, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

Art. 67 - O cancelamento de Certificado de Inspeção Sanitária e/ou de registro de estabelecimento somente ocorrerá após a publicação, no Informativo Oficial do Município, de decisão irrecorrível, sem prejuízo da interdição nos casos previstos em lei.

SEÇÃO VIII - MARCAS DE INSPEÇÃO

Art. 68 - As marcas da Inspeção Municipal representam o selo oficial usado exclusivamente nos estabelecimentos sujeitos a fiscalização da Gerência de Inspeção Sanitária do Município de Pinheiral, Órgão da Estrutura Administrativa da Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Agricultura, e torna-se a garantir de que o produto provém de estabelecimento inspecionado pelo mesmo órgão Municipal.

Art. 69 - O número de registros do estabelecimento, as iniciais “SIM” e a palavra “inspecionado”, encimado pela expressão “Pinheiral”, representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do carimbo oficial da Inspeção Municipal.

§ 1º - As iniciais “SIM” representam o “Serviço de Inspeção Municipal”.

§ 2º - O número de registro do estabelecimento é representado pela composição numérica sequencial, de 03 (três) números relativos ao registro do estabelecimento, devendo ser publicado no Informativo Oficial do Município, sob aprovação do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 3º - O número de registro do produto é representado pela composição numérica sequencial, de 03 (três) números relativos ao registro do estabelecimento e os demais relativos ao produto, devendo ser publicado no Informativo Oficial do Município, sob aprovação do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 70 - Os modelos dos carimbos da Inspeção Municipal serão utilizados conforme o fim que se destinam e devem ser utilizados entre os



modelos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM – Pinheiral, com base no Anexo 05 desta presente Lei.

SEÇÃO IX – DA APROVAÇÃO DOS RÓTULOS E ETIQUETAS

Art. 71 – Os rótulos e as etiquetas de identificação utilizada em produtos de origem vegetal e animal ficam sujeitos à aprovação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM – Pinheiral e devem obedecer aos critérios e às informações constantes do Anexo 04 desta Lei.

§ 1º - As marcas oficiais que estejam em desacordo com esta Lei somente poderão ser utilizadas mediante autorização expressa do órgão da inspeção municipal.

§ 2º - Para a confecção dos rótulos, das etiquetas de identificação e dos carimbos oficiais é necessária a autorização do órgão de inspeção municipal, mediante requerimento para o registro do produto, com o respectivo croqui do rótulo ou etiqueta, acompanhado do memorial descritivo de cada produto (Anexo 04).

SEÇÃO X – DA EMBALAGEM

Art. 72 – Os produtos destinados à alimentação humana somente podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos em legislação específica e que venham a ser aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM – Pinheiral.

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

SEÇÃO XI – DOS RÓTULOS

Art. 73 – Entende-se por rótulo toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada, ou ainda, colada sobre a embalagem do alimento.



Art. 74 – Todos os produtos de origem vegetal e animal entregues ao comércio devem estar devidamente identificados por meio de rótulos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM – Pinheiral (Anexo 04), aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

Parágrafo único – Os produtos de origem vegetal e animal que forem ser fracionados devem conservar o registro da rotulagem sempre que possível no novo rótulo ou ainda manter a identificação do estabelecimento de origem, com partida, data de fabricação, validade e quantidade em livro de registro próprio.

Art. 75 – Além de outras exigências previstas nesta Lei e em demais regulamentos, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas nesta Lei, ou nome aceito por ocasião da aprovação das fórmulas no memorial descritivo de cada produto (Anexo 04);

II - nome do estabelecimento responsável;

III - nome do estabelecimento que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;

IV - carimbo oficial da Inspeção Municipal conforme Anexo 05 desta Lei;

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

VI - localização do estabelecimento, especificando o Município de Pinheiral e Estado do Rio de Janeiro, em caixa alta e negrito, facultando-se declaração de rua e número;

VII - marca comercial do produto;

VIII – os algarismos correspondentes às datas de fabricação e validade, na sequência de dia/mês/ano, dispostos em sentido horizontal ou vertical de maneira clara e destacado do restante do texto;

IX - a informação impressa: “O produto deverá ser pesado em presença do consumidor”, e ainda o peso líquido da embalagem;



X - a fórmula de composição ou outros dizeres, quando previsto nesta Lei, além da tabela de valores nutricionais;

XI - a especificação “Indústria Brasileira” em caixa alta e negrito;

XII - nos rótulos podem figurar referências a prêmios obtidos em exposições, concursos, torneios, desde que reconhecidos por instituições oficiais, e que tenham sido devidamente confirmadas sua concessão previamente, através de documentação comprobatória encaminhada e aprovada pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM – Pinheiral, bem como prêmios de estímulo e menções honrosas conferidas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM – Pinheiral.

Art. 76 – As datas de fabricação e validade, conforme a natureza do continente ou envoltório será impressa, gravada, declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM – Pinheiral, detalhando dia/mês/ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. 77 – A composição de marcas é de inteira responsabilidade do proprietário do estabelecimento, sendo permitido o emprego de desenhos a elas alusivos, cabendo ao mesmo a responsabilidade perante a legislação respectiva e por seus registros junto aos órgãos de marcas e patentes.

Art. 78 – É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM – Pinheiral, às denominações impróprias ou que venham de encontro a presente Lei, regulamentos, portarias, resoluções ou legislações afins.

§ 1º - O proprietário antes de registrar qualquer marca no Departamento Nacional de Propriedade Industrial a ser usada na rotulagem de produtos de origem vegetal e animal, deverá solicitar parecer prévio do Serviço de Inspeção Municipal – SIM – Pinheiral, a fim de ser atendido o disposto no presente artigo.

§ 2º - As marcas que infringirem o presente artigo, embora registradas no Departamento Nacional de Propriedade Industrial, não poderão a juízo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM – Pinheiral serem usadas.

§ 3º - A designação de países, estados, territórios e localidades estrangeiras que indiquem origem, processos de preparação, apresentação comercial ou classificação de certos produtos fabricados no exterior, somente



podem ser usadas quando precedida do esclarecimento “Tipo”, “Estilo”, “Marca”, “Corte” ou equivalentes.

Art. 79 – Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que seja da mesma qualidade, denominação e marca.

Parágrafo único – Tais rótulos devem declarar obrigatoriamente a classificação e localização de todos os estabelecimentos da firma, seguida dos números de registro de cada estabelecimento, fazendo-se a identificação de origem pelo número de registro do estabelecimento produtor e registrado gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

Art. 80 – Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados respeitando obrigatoriamente a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas vigentes.

Parágrafo único – É permitido usar em produtos destinados ao consumo rotulagem impressa, gravada, litografada ou pintada em língua estrangeira, com tradução em vernáculo, desde que, atendidos sejam os dispositivos constantes em tratados internacionais de mútuo comércio.

Art. 81 – No caso de cassação de registro ou relacionamento ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas do Serviço de Inspeção Municipal – SIM – Pinheiral, à qual entregará todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 82 – No caso de produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer embalagem ou proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo e impresso em papel ou chapa litografada, que possa se manter presa ao produto.

Parágrafo único – Em se tratando de queijos ou produtos semelhantes, além do rótulo regulamentar, poderá o carimbo da Inspeção Municipal ser aplicado a fogo, tinta ou simplesmente decalcado sobre o produto.

Art. 83 – O uso de produtos artificiais, como corantes, conservantes, emulsificantes entre outros, obriga a declaração expressa no rótulo.

§ 1º - Substâncias que acentuam o sabor obrigam a declaração nos rótulos: “contém substâncias que estimulam o sabor”.



§ 2º - As conservas que contenham carne e produtos vegetais trarão nos rótulos a indicação da presença na composição.

§ 3º - Os rótulos dos produtos “compostos” devem indicar sua composição qualitativa e quantitativa de cada ingrediente na composição.

§ 4º - O uso de matérias corantes artificiais obriga a declaração expressa no rótulo “artificialmente colorido”.

Art. 84 - Os rótulos dos continentes de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo da Inspeção competente, a declaração “não comestível” é obrigatória também nos continentes, a fogo ou por gravação, e em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados.

Art. 85 - Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão, além do carimbo de Inspeção Municipal próprio, a declaração “Alimento para Animais”, conforme modelo de carimbo descrito no Anexo 05.

Art. 86 - Os continentes empregados no transporte de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana, que não são acondicionados ou transformados em outros estabelecimentos, receberão um rótulo com base no número de registro do estabelecimento e de acordo com a presente Lei e o competente carimbo da Inspeção Municipal.

Art. 87 - Carcaças ou partes de carcaças destinadas ao comércio em natureza deverão receber obrigatoriamente o carimbo da Inspeção Municipal e ser acompanhadas da nota fiscal especificando a quantidade exata da carga, o lote e ou a partida, além das datas de embarque e validade.

Parágrafo único - Para a carimbagem referida neste artigo devem ser usadas substâncias inócuas de fórmula devidamente aprovada pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM - Pinheiral ou dos órgãos de saúde correlatos.

Art. 88 - Os estabelecimentos somente podem utilizar rótulos em matérias-primas e produtos de origem vegetal e animal, quando devidamente aprovados e registrados pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM - Pinheiral.

§ 1º - A aprovação e registro de rótulo devem ser requeridos pelo interessado que instruirá a petição com os exemplares dos rótulos a registrar ou usar, em seus diferentes tamanhos através de processo administrativo (Anexo 04), aberto no protocolo geral da Prefeitura de Pinheiral.



§ 2º - Memorial descritivo do processo de fabricação do produto Anexo 04, detalhando sua composição e respectivas percentagens através de processo administrativo (Anexo 04), aberto no protocolo geral da Prefeitura de Pinheiral.

§ 3º - Poderão os interessados, antes de solicitarem o registro, pedir exame e verificação de croquis dos rótulos que pretendem utilizar, fazendo-os acompanhar de clara indicação das cores a empregar, além de todas as informações necessárias ao registro.

Art. 89 – Os estabelecimentos já registrados no Serviço de Inspeção Municipal terão 120 (cento e vinte) dias para se adequarem aos preceitos desta Lei, transcorrido este prazo seus registros ficam cancelados, devendo-se proceder novo registro.

Parágrafo único – Aqueles estabelecimentos que efetuarem a adequação dentro do referido prazo poderão conservar seus números de registro de estabelecimento e produtos.

Art. 90 – Fica o Secretário Municipal de Meio Ambiente e Agricultura autorizado a publicar portarias, resoluções e instruções normativas com intuito de orientar, planejar, padronizar e/ou dirimir questões relativas aos processos e atividades relativas ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 91 – Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, ficando a revogada Lei nº 520, de 13 de novembro de 2009, bem como as demais disposições em contrário.

Prefeitura do Município de Pinheiral, 07 de novembro de 2013; 18º ano da emancipação político-administrativa do Município.

JOSÉ ARIMATHÉA OLIVEIRA
PREFEITO

PREFEITURA DE PINHEIRAL
SECRETARIA DE MEIO AMBIENTE E AGRICULTURA
COORDENADORIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM PINHEIRAL
ANEXO 01 – CADASTRO DE ESTABELECIMENTO;

NÚMERO DO REGISTRO DE
ESTABELECIMENTO



I – IDENTIFICAÇÃO

01 - NÚMERO REGISTRO SIM										02 - NÚMERO DO PROCESSO									
II - NATUREZA DA SOLICITAÇÃO																			
03 - VISTORIA PRÉVIA – AUTO N°										03 - VISTORIA FINAL – AUTO N°									
DATA DO PEDIDO					DATA DA APROVAÇÃO					DATA DO PEDIDO					DATA DA APROVAÇÃO				
05 - REGISRO DEFINITIVO										06 - REFORMA/AMPLIAÇÃO/ALTERAÇÃO									
DATA DO PEDIDO					DATA DA APROVAÇÃO					DATA DO PEDIDO					DATA DA APROVAÇÃO				
III - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO																			



07 - RAZÃO SOCIAL

07 - RAZÃO SOCIAL (CONTINUAÇÃO)

08 - CPF/CNPJ

Day	Number of people
Monday	10
Tuesday	20
Wednesday	25
Thursday	20
Friday	25
Saturday	30
Sunday	40

09 – PROPRIEDADE

☐ 1 – PRÓPRIA

☐ 2 - ARRENDADA

10 - DENOMINAÇÃO COMERCIAL

[illegible]

IV – LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

11 - ENDEREÇO

ENDEREÇO (CONTINUAÇÃO)

A horizontal number line with vertical tick marks at each integer from 0 to 10. The number 5 is circled.

12 - BAIRRO

13 - SITE

14 - ENDEREÇO ELETRÔNICO

15 - CEP

A horizontal number line with vertical tick marks at intervals of 1 unit. The tick marks are labeled with the numbers 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, and 10. The number 10 is positioned directly above the last tick mark on the right.

16 – DISTRITO

17 - TELEFONE

DDD NÚMERO

22 – REGISTRO CONSELHO PROFISSIONAL

NÚMERO DO REGISTRO DE
ESTABELECIMENTO



I – IDENTIFICAÇÃO

01 – RAZÃO SOCIAL

II – PRÉ-BENEFICIAMENTO E BENEFICIAMENTO

02 - CÓDIGO PROVISÓRIO PRODUTO	03 - DENOMINAÇÃO	04 - CAPACIDADE DE Kg/DIA

III – FORMULAÇÕES

05 - DESCRIÇÃO

IV - ORIGEM DA MATÉRIA PRIMA

06 - DESCRIÇÃO



V – PROCESSAMENTO E CONSERVAÇÃO

07 - DESCRIÇÃO

VI - MEIOS DE TRANSPORTE

08 - DESCRIÇÃO

VII- AUTENTICAÇÃO

DATA

CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO



I - IDENTIFICAÇÃO

01 – RAZÃO SOCIAL

II – DISPOSIÇÃO DAS INSTALAÇÕES E FLUXO DE PRODUÇÃO

02 – DESCRIÇÃO

III – NATUREZA DO PISO E MATERIAL DE IMPERMEABILIZAÇÃO DAS PAREDES

03 – DESCRIÇÃO

IV – JANELAS, PORTAS, TETO, SISTEMA DE BLOQUEIO SANITÁRIO, CONTROLE DE ODORES ROEDORES E INSETOS

04 – DESCRIÇÃO

V – DESCRIÇÃO DE MAQUINÁRIOS

[illegible]

VI – DESCRIÇÃO DE EQUIPAMENTOS, MESAS, UTENSÍLIOS

[illegible]



1 – PESSOAL LOTADO

--	--	--	--	--

MASCULINO

--	--	--	--	--

FEMININO

VIII – BANHEIROS/VESTUÁRIO/INSTALAÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS

12 - DESCRIÇÃO

XI – DEPÓSITO DE EMBALAGEM, MATÉRIAS PRIMAS, CONDIMENTOS E UTENSÍLIOS, ADMINISTRAÇÃO

13 - DESCRIÇÃO



X-SISTEMA DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA DO ESTABELECIMENTO

14 – DESCRIÇÃO

XI- DESTINO DADO ÀS ÁGUAS SERVIDAS

15 - DESCRIÇÃO

XII- PROCESSO DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO E CONTROLE DE VETORES

16 - DESCRIÇÃO

XIII- AUTENTICAÇÃO



DATA

CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

PREFEITURA DE PINHEIRAL
SECRETARIA DE MEIO AMBIENTE E AGRICULTURA
COORDENADORIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM PINHEIRAL

**ANEXO 04 – REGISTRO DE PRODUTO, FORMULAÇÕES, ORIGEM DA MATÉRIA PRIMA,
PROCESSAMENTO E CONSERVAÇÃO E MEIO DE TRANSPORTE;**

NÚMERO DE REGISTRO

ESTABELECIMENTO

PRODUTO

I – IDENTIFICAÇÃO ESTABELECIMENTO

01 – RAZÃO SOCIAL:

II – DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

02 – NOME DO PRODUTO:

III – FORMULAÇÕES

03 – INGREDIENTES:

04 – FÓRMULA:

IV - ORIGEM DA MATÉRIA PRIMA

05 – DESCRIÇÃO:

V – ROTEIRO DE PROCESSAMENTO



06 - DESCRIÇÃO

VI - ROTULAGEM

07 – DESCRIÇÃO – (COLAR CÓPIA DA ARTE COLORIDA DENTRO DO TAMANHO DO RETÂNGULO)



VII – ROTEIRO DE UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS

08 - DESCRIÇÃO

VIII – EMBALAGEM

09 - DESCRIÇÃO

IX - MEIOS DE TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO

10 - DESCRIÇÃO

X- AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO



Os carimbos oficiais utilizados em produtos de origem vegetal e animal sujeitos à inspeção municipal do Sim – Pinheiral, devem obedecer exatamente à descrição e os modelos abaixo relacionados respeitados as dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra; devem ser colocados em destaque nas testeiças das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferencialmente preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Dizeres comuns a todos os carimbos:

- Na parte superior Internamente deverá constar a palavra "INSPECIONADO", e externamente a palavra "PINHEIRAL" ambos em caixa alta.
- Na linha central deverá constar os 03 Dígitos referentes ao número de registro do estabelecimento;
- Na curva inferior da elipse deverão constar as iniciais "S.I.M.", em caixa alta;

A) MODELO 1:

1º - dimensões: 0,07m x 0,05m (sete por cinco centímetros);

2º - forma: elíptica no sentido horizontal;

3º - uso: para carcaça ou quartos de bovino em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto;

B) MODELO 2:

1º - dimensões: 0,05m x 0,03 (cinco por três centímetros) para suínos, ovinos, caprinos e aves;

2º - forma: elíptica no sentido horizontal;

3º - uso: para carcaças de suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente em cada quarto; de cada lado da carcaça de aves; sobre cortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de açougue;

C) MODELO 3:

1º - dimensões:



- Embalagem de até 250 g usar forma com 01 cm (um centímetros) de diâmetro;
- Embalagem de até 1000 g usar forma com 02 cm (dois centímetros) de diâmetro;
- Embalagem de 1,0 kg até 10,00 kg usar forma com 03 cm (três centímetros) de diâmetro;
- Embalagem acima de 10,00 kg usar forma com 4,0 cm (quatro centímetros) de diâmetro;

2º - forma: circular;

3º - uso: para rótulos de produtos utilizados na alimentação humana, acondicionados em recipientes metálicos, de madeira ou vidro e encapados ou produtos envolvidos em papel, plástico ou material similar, facultando-se neste caso, sua reprodução no corpo do rótulo:

a) em alto relevo ou pelo processo de impressão automático à tinta, resistente a álcool ou, substância similar na tampa ou fundo das latas ou tampa metálica dos vidros. Quando impresso no corpo do rótulo de papel, será permitido que na tampa ou fundo da lata e/ou vidro constem o número de registro do estabelecimento fabricante precedido da sigla SIM, e outras indicações necessárias à identificação da origem e tipo de produto contido na embalagem;

b) a fogo ou gravado sob pressão nos recipientes de madeira;

c) impresso no corpo do rótulo quando litografado ou gravado em alto relevo no tampo das latas;

d) impressos em todos os rótulos de papel quando os produtos não estão acondicionados nos recipientes indicados nas alíneas anteriores.

D) MODELO 4:

1º - Dimensões: 0,06m (seis centímetros) de lado quando em recipientes madeira; 0,15m (quinze centímetros) de lado nos produtos ensacados e 0,03m (três centímetros) de lado em recipientes metálicos ou em rótulos de papel;

2º - Forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando gravados em recipientes metálicos;



3º - Uso: para produtos não comestíveis ou destinados à alimentação de animais, nas condições que se seguem:

- a) a fogo, gravado ou por meio de chapa devidamente afixada por solda, quando se trate de recipientes de madeira ou metálicos;
- b) pintado, por meio de chapa, em encapados, sacos, ou similares;
- c) pintado ou gravado em caixas, caixotes e outros continentes que acondicionem produtos a granel.

E) MODELO 5:

1º - Dimensões: 0,07m x 0,06 m (sete por seis centímetros);

2º - Forma: elíptica, no sentido vertical;

3º - Uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças aplicado com tinta de cor verde.

F) MODELO 6:

1º - Dimensões: 0,04 m (quatro centímetros) de diâmetro quando aplicado em recipiente de peso superior a um quilograma; 0,02 m ou 0,03m (dois ou três centímetros), nos recipientes de peso até um quilograma, em geral, nos rótulos impressos em papel;

2º - forma: circular;

3º - uso: destinado a produtos comestíveis e a ser empregado pelos entrepostos, observadas as mesmas condições estabelecidas para o modelo 3 e que lhe digam respeito, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.

G) MODELO 7:

1º - Dimensões: 0,5 m (cinco centímetros) de diâmetro;

2º - Forma: circular;

3º - Uso: para caixas, caixotes, engradados e outros que transportem produtos comestíveis inspecionados inclusive ovos, pescado, mel e cera de abelhas;



H) MODELO 8:

1º - Dimensões: 0,07 x 0,04 m (sete por quatro centímetros);

2º - Forma: retangular no sentido horizontal;

3º - Uso: para produtos em que o rótulo é substituído por uma etiqueta e a ser aplicada isoladamente sobre uma de suas faces. Para ovos, a referida etiqueta deve mencionar, na parte superior, a classificação do produto e na inferior a data respectiva, indicando dia, mês e ano.

I) MODELO 9:

1º - Dimensões: 0,065m x 0,045m (sessenta e cinco por quarenta e cinco milímetros), quando aplicado a volumes pequenos ou 0,15m x 0,13m (quinze por treze centímetros) nos fardos de charque;

2º - Forma: retangular no sentido horizontal;

3º - Uso: para produtos comestíveis acondicionados em fardos, sacos ou similares expostos ao consumo em peças ou a granel, pintado ou impresso no próprio envoltório;

J) MODELO 10:

1º - Dimensões: 0,07 m x 0,05m (sete por cinco centímetros),

2º - Forma: retangular no sentido horizontal;

3º - Uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de charque ou carnes enlatadas no próprio estabelecimento de origem ou em outro.

K) MODELO 11:

1º - Dimensões, formas e dizeres: idênticos ao modelo 10, substituída a palavra "Conserva" por "Salga".

2º - Uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de charque ou carnes salgadas, no próprio estabelecimento ou em outro;

L) MODELO 12:



1º - Dimensões, formas e dizeres: idênticos ao modelo 10, substituída a palavra "Conserva" por "Salsicharia";

2º - Uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos de salsicharia, no próprio estabelecimento de origem ou em outro;

M) MODELO 13:

1º - Dimensões: 0,016 m (dezesesseis milímetros) de diâmetro;

2º - Forma: circular;

3º - Uso: para identificação de recipientes que transportem matérias-primas ou produtos comestíveis a serem manipulados, beneficiados, rebeneficiados ou acondicionados em outros estabelecimentos.

a) no fechamento de latões, digestores, vagões, carros-tanque e outro equipamento e veículos;

b) este carimbo será aplicado por meio de lacre;

N) MODELO 13-A

Idêntico ao modelo 13, com a palavra "Reinspecionado" para utilização nos entrepostos e entrepostos-usina.

O) MODELO 14

1º - Dimensões: 0,015m (quinze milímetros) de diâmetro;

2º - Forma: circular;

3º - Dizeres: internamente, no centro, a data da inspeção consignado dia e mês no sentido vertical e usando uma linha para cada um desses esclarecimentos; externamente, sobre a parte superior do círculo, as iniciais "S.I.M.", seguidas do número de registro do estabelecimento que também acompanha o círculo; inferiormente, acompanhando a parte externa do círculo a palavra "Especial";

4 - Uso: para identificação de ovos tipo especial a ser aplicado no pólo mais arredondado com tinta de cor verde.



P) MODELO 14-A:

1º - Dimensões, forma e dizeres: idêntico ao modelo 14, substituída a palavra "especial" por "fabrico";

2º - Uso: para identificação de ovos tipo "comum", a ser aplicado no pólo mais arredondado com tinta de cor roxa;

Q) MODELO 14-B:

1º - Dimensões, forma e dizeres: idêntico ao modelo 14, substituída a palavra "especial" por "fabrico";

2º - Uso: para identificação de ovos tipo "fabrico" a ser aplicado no pólo mais arredondado com tinta de cor preta;

Prefeitura do Município de Pinheiral, 07 de novembro de 2013; 18º ano da emancipação político-administrativa do Município.

JOSÉ ARIMATHÉA OLIVEIRA
PREFEITO