

Arquivo/CMH.



Município de Macapá
Câmara Municipal de Macapá

LEI Nº 2.161 /2015-PMM

**AUTORIZA A CRIAÇÃO DO SERVIÇO DE
INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM, VINCULADO
À SECRETARIA MUNICIPAL DE
DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO.**

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE MACAPÁ:

Faço saber que a Câmara Municipal de Macapá, aprovou, o Prefeito Municipal sancionou tacitamente e eu promulgo, nos termos do disposto no art. 203, § 7º, da Lei Orgânica Municipal, a seguinte Lei:

TÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Da Secretaria de Desenvolvimento Econômico

Art. 1º Fica o Poder Executivo do Município de Macapá, autorizado a criar o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, vinculado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, destinado à prévia inspeção higiênico-sanitária e tecnológica de produtos e subprodutos de origem animal produzidos no Município de Macapá.

§ 1º Ficam sujeitos à inspeção previstas nesta lei os animais de açougue, o pescado, o leite, o ovo, o mel e a cera de abelhas.

§ 2º A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista higiênico, tecnológico e sanitário a inspeção "ante mortem" e "post-mortem" dos animais de açougues.

Parágrafo único. Entende-se por animais de açougues aqueles domesticados, como os bovinos, os bubalinos, os caprinos, os ovinos, os suínos, os eqüídeos e as aves, cuja finalidade é produzir carne de açougue *in natura* para abastecer o mercado consumidor.

Art. 2º A inspeção referida no artigo anterior serão realizadas com observância à competência privativa estadual e federal, nos seguintes locais:

I – nos estabelecimentos rurais, em geral, produtores de matéria prima de origem animal;

II - nos estabelecimentos industriais especializados com instalações adequadas para o abate de animais de açougue e de caças legais;

III - nos entrepostos de recebimento, conservação, distribuição do pescado e nas fábricas que o industrializarem;

PROTOCOLO
Gabinete do Prefeito
Recebido em: 02/06/2015
às 11 h 20m
Assinatura

IV - nas usinas de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;

V - nos entrepostos de ovos e fábricas de produtos derivados;

VI – nos entreposto de recebimento, manipulação, industrialização e conservação do mel e derivados, da cera de abelha e seus derivados;

VI - nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem e industrializem produtos de origem animal.

Parágrafo único. É proibido o funcionamento no município de qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal que não esteja previamente registrado, na forma desta lei, e conforme legislação estadual e federal.

Art. 3º Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito desta lei, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos e/ou industrializados animais produtores de carne de açougue *in natura*, bem como onde são recebidos, manipulados, fracionados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, rotulados e embalados com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, a caça e seus derivados, o pescado e seus derivados, o mel e seus derivados, a cera de abelhas e seus derivados e o leite e seus derivados, os ovos e seus derivados.

Art. 4º A prévia inspeção exercida pelo SIM, da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, será realizada por médicos veterinários, auxiliado por agentes de inspeção e terá como objetivos:

I – o controle das condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas, de produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal e seus derivados;

II – o controle de qualidade e as condições técnicas e sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados, distribuídos e comercializados os produtos de origem animal;

III – a fiscalização das condições de higiene das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos no inciso anterior;

IV – a fiscalização e controle de todos os materiais utilizados na manipulação, acondicionamento e embalagem de produtos de origem animal;

V – a disciplina dos padrões higiênicos, sanitários e tecnológicos dos produtos de origem animal;

VI – a fiscalização e o controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal e seus derivados;

VII – a fiscalização de produtos e subprodutos existentes no mercado de consumo, para efeito de verificação e cumprimento das normas estabelecidas;

PROTOCOLO
Gabinete do Prefeito
Recebido em: 02/06/2015
às 14 h 20m
Assinatura

VIII – a realização dos exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos, físico-químicos, enzimáticos e dos caracteres organolépticos de matéria-prima e produtos, quando necessários.

Art. 5º A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, através do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, incumbida da inspeção sanitária municipal de produtos de origem animal, deverá coibir o abate clandestino de animais (bovinos, suínos, caprinos, ovinos e aves), a produção de leite, mel, ovos, pescado e seus derivados, e a respectiva comercialização e/ou industrialização dos seus produtos, separadamente ou em ações conjuntas com os agentes e fiscais sanitários da Vigilância Sanitária do Município, do Estado ou da União, podendo para tanto, requisitar força policial para o cumprimento das suas atribuições legais.

Art. 6º Compete à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico:

I - observar as normas técnicas estaduais e federais de produção e classificação dos produtos de origem animal e para as atividades fiscalização, inspeção e classificação dos produtos de origem animal;

II - executar atividades de treinamento técnico de pessoal envolvido na fiscalização e inspeção;

III - criar mecanismos de divulgação junto às redes pública e privada, bem como junto à população, objetivando orientar e esclarecer o consumidor quanto ao SIM.

Art. 7º A Secretaria Municipal de Saúde, através do Departamento de Vigilância Sanitária, exercerá no âmbito de sua competência, a direção única e as atribuições previstas nas Leis Federais nº 8.080/90, nº 8.078/90 e nas legislações sanitária em vigor, fiscalizando os produtos e subprodutos de origem animal na área de comercialização, que estejam diretamente e indiretamente relacionados com a alimentação e a saúde da população.

Art. 8º Os estabelecimentos registrados que preparam subprodutos não destinados à alimentação humana só poderá receber matérias-primas de outros estabelecimentos, quando acompanhados de certificados sanitários da divisão de defesa sanitária animal da região de origem.

Art. 9º Os servidores incumbidos da execução do SIM terão carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, na qual constará, além da denominação do órgão, o número de ordem, nome, fotografia, cargo, data da expedição e validade.

Parágrafo único. Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional.

Art. 10. Por “carne de açougue *in natura*” entendem-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

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

§ 2º Consideram-se “miúdos”, os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana (miolos, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo) além dos mocotós e rabadá.

Art. 11. O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido de cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparado, constituem a “carcaça”.

§ 1º Nos suínos a “carcaça” pode ou não incluir o couro, a cabeça e pés.

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

Art. 12. A simples designação “produto”, “subproduto”, “mercadoria” ou “gênero”, para efeito da presente lei, trata-se de “produto de origem animal ou suas matérias primas”.

TÍTULO II

CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 13. A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

- 1 - os de carnes e derivados;
- 2 - os de leite e derivados;
- 3 - os de pescado e derivados;
- 4 - os de ovos e derivados;
- 5 - o de mel, a cera de abelhas e seus derivados.

Parágrafo único. A simples designação “estabelecimento” abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação da presente lei.

CAPÍTULO I

ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 14. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- 1 - matadouros-frigoríficos;
- 2 - matadouros;
- 3 - Matadouros de pequenos e médios animais;
- 4 - charqueadas;
- 5 - fábricas de conservas;
- 6 - fábricas de produtos suínos;
- 7 - fábricas de produtos gordurosos;
- 8 - entrepostos de carnes e derivados;
- 9 - fabricas de produtos não comestíveis;
- 10 - Matadouros de aves e coelhos;
- 11 - Entrepostos-frigoríficos.

§ 1º Entende-se por “matadouros-frigoríficos” o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamento adequado para o abate, manipulação elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue sob variadas formas,

com aproveitamento completo, racional e perfeito de subprodutos não comestíveis; possuirá instalações de frio industrial.

§ 2º Entende-se por "matadouro" o estabelecimento dotado de instalações adequadas para a matança de quaisquer das espécies de açougue, visando o fornecimento de carne em natureza ao comércio interno, com ou sem dependências para industrialização; disporá obrigatoriamente de instalações e aparelhagem para o aproveitamento completo e perfeito de todas as matérias primas e preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 3º Entende-se por "matadouro de pequenos e médios animais" o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de: a) suínos; b) ovinos; c) caprinos; d) aves e coelhos; e) caça de pêlo, dispondo de frio industrial e de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

§ 4º Entende-se por "charqueadas" o estabelecimento que realiza matança com o objetivo principal de produzir charque, dispondo obrigatoriamente de instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias primas e preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 5º Entende-se por "fábrica de produtos suínos" o estabelecimento que dispõe de sala de matança e demais dependências, industrialize animais da espécie suína e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animais de outras espécies; disponha de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada ao aproveitamento completo de subprodutos não comestíveis.

§ 6º Entende-se por "fabrica de conservas" o estabelecimento que industrialize a carne de variadas espécies de açougue, com ou sem sala de matança anexa, em qualquer dos casos seja dotado, de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 7º Entende-se por "fabrica de produtos gordurosos" o estabelecimento destinado exclusivamente ao preparo de gorduras, excluída a manteiga, adicionadas ou não de matérias primas de origem vegetal.

§ 8º Entende-se por "entrepasto de carnes e derivados" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para industrialização.

§ 9º Entende-se por "fábrica de produtos não comestíveis" o estabelecimento que manipula matérias primas e resíduos de animais de várias procedências para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

§ 10 Entende-se por "matadouro de aves e coelhos" o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de: a) aves e caça de penas; e b) coelhos, dispondo de frio industrial e de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

§ 11 Entende-se por "entrepósito-frigorífico" o estabelecimento destinado, principalmente, à estocagem de produtos de origem animal pelo emprego do frio industrial.

Art. 15. As fábricas de conserva, as charqueadas e as fábricas de produtos suínos, registradas no SIM, poderão fornecer carnes frescas ou frigorificadas aos mercados de consumo da localidade onde estiverem localizadas, desde que a medida atenda aos interesses da Municipalidade.

Art. 16. Na construção de razões sociais ou denominação de estabelecimentos que industrializam produtos de origem animal, a designação "frigorífico" só pode se incluída quando plenamente justificada pela exploração do frio industrial.

CAPÍTULO II ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 17. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

1 - propriedades rurais, compreendendo:

- a) fazendas leiteiras;
- b) estábulos leiteiros;
- c) granjas leiteiras.

2 - postos de leite e derivados, compreendendo:

- a) postos de recebimento;
- b) postos de refrigeração;
- c) postos de coagulação;
- d) queijarias.

3 - estabelecimentos industriais, compreendendo:

- a) usinas de beneficiamento;
- b) fábrica de laticínios;
- c) entrepostos-usina;
- d) entrepostos de laticínios.

Art. 18. Entende-se por "propriedades rurais" os estabelecimentos produtores de leite para qualquer finalidade comercial, a saber:

1 - "fazenda leiteira", assim denominado o estabelecimento localizado, via de regra, em zona rural, destinado à produção de leite para consumo em natureza, do tipo "C" e para fins industriais";

2 - "estábulo leiteiro", assim denominado o estabelecimento localizado em zona rural ou suburbana, de preferência destinado à produção e refrigeração de leite para consumo em natureza, do tipo "B";

3 - "granja leiteira", assim denominado o estabelecimento destinado à produção, refrigeração, pasteurização e engarrafamento para consumo em natureza, de leite tipo "A".

Parágrafo único. As fazendas leiteiras, conforme sua localização em relação aos mercados consumidores e de acordo com os meios de transporte, podem fornecer para

o consumo em natureza leite do tipo "B", desde que satisfaçam as demais exigências previstas para os estábulos leiteiros.

Art. 19. Entende-se por "postos de leite e derivados" 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, a saber:

1 - "posto de recebimento", assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de creme ou de leite de consumo ou industrial, onde podem ser realizadas operações de medida, pesagem ou transvase para acondicionamento ou atesto;

2 - "posto de refrigeração", assim denominado o estabelecimento destinado ao tratamento pelo frio de leite reservado ao consumo ou à industrialização;

3 - "posto de coagulação", assim denominado o estabelecimento destinado à coagulação de leite e sua parcial manipulação, até obtenção de massa dessorada, enformada ou não, destinada à fabricação de queijos massa semi-cozida ou filada, de requeijões ou de caseína;

4 - "queijaria", assim denominado o simples estabelecimento situado em fazenda leiteira e destinado à fabricação de queijo Minas.

Art. 20. 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, a saber:

1 - "usina de beneficiamento", assim denominado o estabelecimento que tem por fim principal recebe, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público ou a entrepostos-usina;

2 - "fábrica de laticínios", assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e de creme para o preparo de quaisquer produtos de laticínios;

3 - "entrepasto-usina", assim denominado o estabelecimento localizado em centros de consumo, dotado de aparelhagem moderna e mantido em nível técnico elevado para recebimento de leite e creme, e dotado de dependências para industrialização que satisfaçam às exigências desta lei, previstas para a fábrica de laticínios.

4 - "entrepasto de laticínios" assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação e acondicionamento de produtos lácteos excluídos o leite em natureza.

CAPÍTULO III

ESTABELECIMENTOS DE PESCAÇO E DERIVADOS

Art. 21. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

1 - entrepostos de pescado;

2 - fábricas de conservas de pescado.

§ 1º Entende-se por "entrepasto de pescado" o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, podendo ter anexas dependências para

industrialização e, nesse caso, satisfazendo às exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado, dispondo de equipamento para aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

§ 2º Entende-se por "fábrica de conservas de pescado" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamento adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

CAPÍTULO IV ESTABELECIMENTO DE OVOS E DERIVADOS

Art. 22. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- 1 - entrepostos de ovos;
- 2 - fábricas de conservas de ovos.

§ 1º Entende-se por "entrepósito de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização.

§ 2º Entende-se por "fábrica de conservas de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

CAPÍTULO V ESTABELECIMENTOS DE MEL E CÊRA DE ABELHAS

Art. 23. Os estabelecimentos destinados ao mel e cêra de abelhas são classificados em:

- 1 - apiários;
- 2 - entrepostos de mel e cera de abelhas,

§ 1º Estende-se por "apiário" o estabelecimento destinado à produção, industrialização e classificação do mel e seus derivados.

§ 2º Entende-se por "entrepósito de mel e cêra de abelhas" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e da cêra de abelhas.

TÍTULO III DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 24. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, sem as instalações e equipamentos que compreendem as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos, para a finalidade a que se destine, face à capacidade de produção de cada estabelecimento.

Art. 25. Os estabelecimentos de produtos de origem animal de que trata lei, devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:

I - dispor de área suficiente para a construção do edifício ou edifícios principais e demais dependências;

II - dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficientes em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis,

III - possuir pisos e paredes de cor clara, impermeabilizados de maneira a facilitar a limpeza e higienização;

IV - ter paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, como regra geral, até 2 m (dois metros) de altura no mínimo e, total ou parcialmente quando necessário, com azulejos brancos vidrados ou outro material adequado; a parte restante será convenientemente rebocada, caiada ou pintada;

V - possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo da matéria-prima e produtos comestíveis, de fácil limpeza e higienização;

VI - dispor de dependências e instalações mínimas para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

VII - dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis, montadas em estrutura de ferro;

VIII - dispor de caixas, bandejas, gamelas, tabuleiros e quaisquer outros recipientes, em aço inoxidável ou material plástico. Os tanques segundo sua finalidade, podem ser em alvenaria, convenientemente revestidos de azulejo branco;

IX - dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água;

X - dispor de água fria e quente abundante, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;

XI - dispor de rede de esgoto com ralos dotados de sifão, em todas as dependências, ligadas a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotada de canalizações amplas de instalações para retenção e aproveitamento de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos efluentes compatíveis com a solução escolhida para destinação final;

XII - dispor de rouparia, vestiários, banheiros e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal; instalados separadamente para cada sexo, completamente isolados e afastados das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana;

XIII - possuir pátios e ruas pavimentadas, bem como as áreas destinadas a secagem de produtos;

XIV - dispor de sede para a Inspeção Municipal que, compreenderá salas de trabalho, laboratórios, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias quando necessário;

XV - dispor de janelas basculantes e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens providas de telas móveis à prova de insetos quando for o caso;

XVI - possuir instalações de frios com câmara e antecâmara que se fizerem necessárias, em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento;

XVII - possuir escadas que apresentem condições de solidez e segurança construídas de concreto armado, de alvenaria ou metal, providas de corrimão e patamares após cada lance de 20 (vinte) degraus e inclinação de 50 (cinquenta) graus em qualquer dos seus pontos; as escadas em caracol só serão toleradas como escadas de emergência;

XVIII - dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos aos princípios da técnica industrial, inclusive para aproveitamento e preparo de produtos não comestíveis;

XIX - possuir canalização em tubos próprios para a água destinada exclusivamente a serviços de lavagem de paredes e pisos, e a ser utilizada por meio de mangueiras de cor vermelha; a água destinada a limpeza do equipamento empregado na manipulação de matérias-primas e produtos comestíveis, será usada por meio de mangueiras de cor branca ou preta;

XX - só possuir telhados de meia água quando puder ser mantido o pé direito a altura mínima da dependência ou dependências correspondentes;

XXI - dispor de dependências para armazenamento do combustível usado na produção de vapor;

XXII - dispor de dependências para administração, oficinas, depósitos diversos, embalagem, rotulagem, expedição e outras necessárias.

Art. 26. Tratando-se de estabelecimentos de carnes e derivados devem ainda satisfazer às seguintes condições:

I - ser construído em centro de terreno afastado dos limites das vias públicas preferentemente 05 (cinco) metros na frente, e com entradas laterais que permitam a movimentação de veículos de transporte, exceto para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, que poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas;

II - ter os seguintes pés-direitos: sala de matança de bovinos 07 (sete) metros de sangria à linha da esfolia, e daí por diante no mínimo 04 (quatro) metros; nas demais dependências o pé direito será fixado por ocasião do exame dos projetos apresentados à Secretaria Municipal de Infra-Estrutura;

III - dispor de currais, bretes, banheiros, chuveiros, pedilúvios e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros e comedouros;

IV - dispor de dependências e instalações adequadas para necropsia, com forno crematório anexo, designada, para efeito desta lei, "Departamento de Necropsia"; na falta deste, os produtos condenados ou impróprios para o consumo alimentar humano, serão inutilizados com desinfetantes a base de creosóis (creolina) e destinados ao aterro sanitário;

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

VI - localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;

VII - dispor de acordo com a classificação do estabelecimento e sua capacidade, de dependências de matança, conforme o caso, separadas para as várias espécies: de triparia, graxaria para o preparo de produtos gordurosos comestíveis e não comestíveis, salsicharia em geral, conserva, depósito e salga de couros, salga, ressalga e secagem de carnes, seção de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, bem como de câmaras frias, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

VIII - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, como sejam máquinas, caminhões, vagonetas, carros, caixas, mesas, truques, tabuleiros e outros utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número e qualidade que satisfaçam a finalidade da indústria;

IX - dispor de recipientes metálicos apropriados, pintados de vermelho, destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados dos quais constem em caracteres bem visíveis, a palavra "condenados";

X - possuir instalações adequadas para o preparo de subprodutos não comestíveis;

XI - possuir, de acordo com a natureza do estabelecimento, depósito para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos e subprodutos não comestíveis, localizados em ponto afastados dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;

XII - possuir digestores em número e capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento, na falta deste, os produtos serão inutilizados com desinfetantes a base de creolina e destinados ao aterro sanitário;

XIII - dispor de caldeiras com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;

XIV - dispor de instalações de vapor e água em todas as dependências de manipulação e industrialização;

XV - dispor de dependências de industrialização de área mínima com 20 m² (vinte metros quadrados).

Art. 27. Os estabelecimentos destinados ao abate de aves e coelhos devem ainda satisfazer às seguintes condições:

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

II - dispor de mecanismo que permita realizar as operações de sangria, esfolagem, evisceração e preparo da carcaça (toalete) com as aves, ou coelhos suspensos pelos pés e/ou cabeças;

III - dispor de dependência exclusiva para a operação de sangria;

IV - dispor de dependência exclusiva para as operações de escaldagem e depenagem ou de esfolagem, no caso de coelhos;

V - dispor de dependências exclusivas para as operações de evisceração, toalete, pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;

VI - dispor, quando for o caso, de dependência para a realização de cortes de carcaça.

Art. 28. Os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer mais às seguintes condições:

I - estar localizados em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro;

II - construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis na sequência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e maturação dos produtos;

III - ter as dependências principais do estabelecimento, como as de recebimento de matéria-prima, desnatagem, beneficiamento, salga, cura, acondicionamento e depósitos de produtos utilizados na alimentação humana, separadas por paredes inteiras das que se destinam a lavagem e esterilização dos latões ou ao preparo de produtos não comestíveis;

IV - ser construído no centro de terreno, afastado dos limites das vias públicas, preferentemente 05 (cinco) metros na frente e dispondo de entradas laterais que permitam a movimentação dos veículos de transporte;

V - ter pé-direito mínimo de 3,50 m (três metros e cinquenta centímetros) nas dependências de trabalho, 03 (três) metros nas plataformas, laboratórios e lavagem do vasilhame, 2,80 m (dois metros e oitenta centímetros) nos vestiários e instalações sanitárias;

VI - ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos;

VII - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinário preferentemente conjugado;

VIII - dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado para a lavagem e esterilização do vasilhame.

Art. 29. Os estabelecimentos destinados ao mel, cera de abelhas e seus derivados devem:

I - dispor de dependências de recebimento;

II - dispor de dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

Art. 30. Os ângulos entre paredes e pisos serão arredondados com o mesmo material de impermeabilização.

Parágrafo único. É proibido o emprego de utensílios em geral (gamelas, bandejas, mesas, carros, tanques e outros) com angulosidades ou frestas.

Art. 31. Nos entrepostos que recebem tripas, bem como nos estabelecimentos industriais, as seções destinadas a salga, maceração ou fermentação desse produto, só podem ser instaladas em lugares afastados das dependências onde forem manipuladas matérias-primas ou fabricados produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 32. Nenhum estabelecimento de produto de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 33. A construção dos estabelecimentos deve obedecer às exigências que estejam previstas na legislação federal e estadual e as de ordem sanitária ou industrial, previstas nesta lei.

Art. 34. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por espaço superior a um ano, só pode reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

CAPÍTULO II

REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 35. Nenhum estabelecimento produtor de produtos de origem animal poderá realizar suas atividades comerciais sem estar registrado na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico.

Art. 36. Estão sujeitos aos registros os seguintes estabelecimentos:

I - matadouros-frigoríficos, matadouros de aves e pequenos animais, charqueadas, fábricas de produtos suínos, fábricas de conservas, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados não comestíveis;

II - usinas de beneficiamento, fábricas de laticínios, postos de recebimento, refrigeração, manipulação do leite e seus derivados;

III - entrepostos de pescados e fábricas de conserva de pescados;

IV - entrepostos de ovos e fábricas de conserva de ovos.

Art. 37. O registro no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, será requerido na Seção de Protocolo da Prefeitura Municipal de Macapá, e endereçado ao Secretário Municipal de Desenvolvimento Econômico, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

I - Requerimento – ANEXO 1

II - Dados do proprietário – ANEXO 2

III - Dados do estabelecimento – ANEXO 3

IV - Declaração de responsabilidade – ANEXO 4

V - Dados do responsável técnico – ANEXO 5

VI - Memorial Econômico Sanitário do Estabelecimento – ANEXO 6

VII – Plano de Gerenciamento de resíduos sólidos, caso necessário – ANEXO 7

VIII - Cadastro do produto – ANEXO 8

IX - Declaração – ANEXO 9

X - Início de atividades – ANEXO 10

XI - Fluxograma de produção – ANEXO 11

XII - Composição dos produtos – ANEXO 12

XIII - Declaração de Responsabilidade de Coordenação de Produção ANEXO 13

XIV - Projeto arquitetônico completo devidamente assinado por engenheiro ou arquiteto responsável, registrado no CREA.

XV - Planta baixa de cada pavimento em escala 1:100 ou 1:50, com layout de equipamento e mobiliário.

XVI - Memorial descritivo da construção das atividades.

XVII - Cópia do CNPJ.

XVIII - Cópia do contrato social.

XIX - Cópia de locação/arrendamento ou do registro do imóvel (caso o terreno ou prédio não seja próprio).

XX - Cópia do alvará de licença e localização.

XXI - Parecer técnico e laudo de inspeção feito pelo técnico do Serviço de Inspeção Municipal.

XXII - Certidão Negativa de Débito – CND.

XXIII - Apresentação do croqui dos rótulos para aprovação pelo Departamento do Serviço de Inspeção Municipal.

XXIV - Solicitação para confecção do rótulo (formulário próprio).

XXV - Cópias dos documentos pessoais do proprietário e/ou responsável (RG e CPF).

XXVI - Comprovante de pagamento das taxas;

XXVII – Licença ambiental ou protocolo de licenciamento ambiental.

§ 1º Os anexos encontram-se no Departamento de Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico.

§ 2º A documentação deverá ser apresentada em 02 (duas) vias, sendo uma original; as plantas em cópias, na escala prevista nesta lei, assinadas por engenheiros ou arquitetos registrados no CREA.

Art. 38. Para a construção de estabelecimentos novos é obrigatório:

I - o exame do terreno, cujo pedido deve ser instruído com a planta do local, especificando a área disponível, acidentes existentes, detalhes sobre a água de abastecimento, a rede de esgoto e indicação do local de escoamento dos resíduos;

II - apresentação dos projetos das respectivas construções, nas escalas e cores previstas nesta lei acompanhadas dos memoriais descritivos das obras a realizar, material a empregar e equipamento a instalar.

§ 1º O pedido de aprovação da obra será encaminhado à Secretaria Municipal de Obras, que deverá remeter à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, para que seja devidamente instruído o processo com laudo de inspeção fornecido pelo Secretário Municipal de Desenvolvimento Econômico.

§ 2º Será realizada uma inspeção prévia de todas as dependências, situação em relação ao terreno, instalações, equipamento, natureza e estado de conservação das paredes, pisos e tetos, pé-direito, bem como da rede de esgoto e de abastecimento de água, descrevendo-se detalhadamente a procedência, captação, distribuição, canalização e escoamento.

Art. 39. As firmas construtoras não darão início à construção de estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, através do Departamento de Serviço de Inspeção Municipal, pela secretaria de Meio Ambiente do Município e do Estado.

Art. 40. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados a alimentação humana, é indispensável para efeito de registro ou relacionamento, a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de abastecimento, que devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos previstos na legislação do Ministério da Saúde.

Art. 41. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências como instalações, só pode

ser feita após aprovação prévia dos projetos pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, através do Departamento do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 42. Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo.

Art. 43. As autoridades municipais não permitirão a construção de estabelecimentos que por sua natureza possam prejudicar outros que elaborem produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 44. Apresentados os documentos exigidos nesta lei, o Departamento do Serviço de Inspeção Municipal mandará vistoriar o estabelecimento para apresentação do competente laudo.

Art. 45. Autorizado o registro, uma das vias das plantas e dos memoriais descritivos será arquivada no Departamento de Serviço de Inspeção Municipal e a outra entregue ao interessado.

Art. 46. Satisfeita as exigências fixadas na presente lei, o Departamento de Serviço de Inspeção Municipal autorizará a expedição de "TÍTULO DE REGISTRO", constando do mesmo o número do registro, nome da firma e outros detalhes necessários.

Art. 47. O Departamento de Serviço de Inspeção Municipal determinará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação, tendo-se em vista o plano aprovado.

Art. 48. O relacionamento é requerido ao Departamento de Serviço de Serviço de Inspeção Municipal e o processo respectivo deve obedecer ao mesmo critério estabelecido para o registro de estabelecimento no que lhe for aplicável.

Art. 49. São relacionadas as fazendas leiteiras, os postos de recebimento, as queijeiras, os apiários, os entrepostos de mel e cera de abelhas e as casas atacadistas, fixando-se, conforme o caso, as mesmas exigências para os demais estabelecimentos.

CAPÍTULO III

HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 50. Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.

Art. 51. Todos os equipamentos e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados na alimentação de animais usando-se denominações "COMESTÍVEIS" e "NÃO COMESTÍVEIS".

Art. 52. Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas.

Art. 53. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Municipal.

§ 1º Não é permitido para os fins deste artigo, o emprego de produtos biológicos.

§ 2º É proibida a permanência de cães, gatos e de outros animais no recinto dos estabelecimentos.

Art. 54. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive os gorros, não sendo permitido o uso de barba, unhas compridas, esmalte, brincos, anéis, ou qualquer tipo de adereço que venha prejudicar o produto final e ficam obrigados a utilizarem os equipamentos de proteção individuais – EPIs.

Art. 55. O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsia, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com antissépticos apropriados.

Art. 56. É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 57. É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos.

Art. 58. Todas as vezes que for necessário, a Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Parágrafo único. A critério do Departamento de Serviço de Inspeção Municipal pode ser dispensada a impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalha com equipamento fechado.

Art. 59. As instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, devem ser lavadas e desinfetadas tantas vezes quantas necessárias.

Art. 60. As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser freqüentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 61. Durante a fabricação, no embarque ou no transporte, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.

Art. 62. É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, latão de zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa ou de qualquer utensílio que, pela sua forma e composição, possa prejudicar as matérias primas ou produtos.

Art. 63. Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária oficial, com a

expressão “apto a manipular alimentos”, devem apresentar condições de saúde e ter hábitos higiênicos, sendo que anualmente serão submetidos a exame em repartição da saúde pública, apresentando à Inspeção Municipal as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que o incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

§ 1º A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários se exercerem atividade industrial.

§ 2º Sempre que fique comprovada a existência de demartoses, de doenças infecto-contagiosas ou repugnantes e de portadores indiferentes de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, ela será imediatamente afastada do trabalho, cabendo à Inspeção Municipal comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública.

Art. 64. Os continentes já usados, quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, devem ser previamente inspecionados, condenando-se os que, após terem sido limpos e desinfetados por meio de vapor e substâncias permitidas, não forem julgados em condições de aproveitamento.

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

Art. 65. É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos de dependência.

Art. 66. Não é permitido residir nos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

Art. 67. Serão diariamente limpos e devidamente desinfetados os instrumentos de trabalho.

Parágrafo único. Os estabelecimentos devem ter em estoque, desinfetantes aprovados para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

Art. 68. As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação, e deverão ser limpas e desinfetadas pelo menos uma vez por ano.

Art. 69. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória rigorosa lavagem e esterilização do vasilhame antes do seu retorno aos postos de origem.

Art. 70. Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, é obrigatória a existência de vários depósitos de água com descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros utensílios.

CAPÍTULO IV OBRIGAÇÕES DAS EMPRESAS

Art. 71 - Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

- I - observar e fazer observar todas as exigências desta lei;
- II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado para os trabalhos do serviço de inspeção;
- III - fornecer mensalmente os dados estatísticos de interesse da fiscalização para o controle da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;
- IV - dar aviso antecipado sobre a realização dos trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e provável conclusão;
- V - todo material fornecido pela firma ficará à disposição e responsabilidade do Departamento de Serviço de Inspeção Municipal, sendo entregue a firma caso haja cancelamento do registro;
- VI - manter registro diário de entrada de animais e matérias primas especificando procedência, quantidade, qualidade dos produtos fabricados, saída e destino.

Art. 72. O responsável técnico dos estabelecimentos que lidam com produtos de origem animal deverão ser graduados em cursos de medicina veterinária.

Art. 73. Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer a relação atualizada de fornecedores de matéria-prima com os respectivos endereços, quantidade e nome das propriedades rurais.

TÍTULO IV

INSPEÇÃO INDÚSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

CAPÍTULO I INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM"

Art. 74. Nos estabelecimentos subordinados a Inspeção Municipal é permitido o abate de animais bovinos, eqüinos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos, bem como das diferentes aves domésticas e de caça legais, usadas na alimentação humana.

Art. 75. A inspeção "ante-mortem" será controlada mediante "livro de registro de entrada de animais", que deverá conter páginas numeradas, termos de abertura e encerramento devidamente assinados pelo contador responsável pelo estabelecimento, do qual constarão:

- I - data e hora de entrada dos animais;
- II – espécie e sexos dos animais;
- III - número de animais;
- IV- estado sanitários dos animais.

Parágrafo único. A entrada de quaisquer animais nos estabelecimento de abate só será permitida mediante apresentação da Guia de Trânsito animal (GTA).

Art. 76. É proibida a entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento, sem prévio conhecimento da Inspeção Municipal.

§ 1º Por ocasião da chegada de animais, a Inspeção Municipal deve verificar os documentos de procedência e julgar das condições de saúde do lote.

§ 2º Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais incriminados, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicando-se medidas sanitárias adequadas, que cada caso exigir.

§ 3º Todas as vezes que, pelo adiantado da hora, ou ausência de funcionário responsável por tal serviço, houver animais para ingressar nos estabelecimentos, este ingresso só é permitido em um depósito à parte, exclusivamente destinado a essa finalidade, designado "depósito de chegada". Os animais aí introduzidos só podem ser retirados depois de inspecionados.

Art. 77. É vedado o abate de animais sem prévio exame sanitário, que será realizado pelo médico veterinário credenciado pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, encarregado pela inspeção final.

Parágrafo único. O exame de que trata este artigo será realizado pelo mesmo veterinário encarregado da inspeção final na sala de matança.

Art. 78. É proibida a matança de qualquer animal que não tenha permanecido pelo menos 24 (vinte e quatro) horas em descanso, jejum e dieta hídrica nos estabelecimento de abate.

§ 1º O período de repouso pode ser reduzido, quando o tempo de viagem não for superior a 2 (duas) horas e os animais procedam de propriedades próximas. O repouso, porém, em hipótese alguma, deve ser inferior a 6 (seis) horas.

§ 2º O tempo de repouso, de que trata este artigo, pode ser ampliado, todas as vezes que a Inspeção Municipal julgar necessário.

§ 3º Apesar do exame por ocasião da chegada ao estabelecimento, os lotes são ainda examinados no dia do abate, 30 minutos antes.

§ 4º Qualquer animal reconhecido pelo médico veterinário como inadequado para o abate deverá ser condenado à graxaria ou à incineração.

§ 5º A matança de equídeos será realizada em estabelecimentos especiais, dotados de condições, instalações e aparelhagem satisfatórias, a juízo da Inspeção Municipal.

§ 6º A matança de aves silvestres, consideradas "Caça" e só pode ser feita quando elas procedem de criadouros.

Art. 79. A administração dos estabelecimentos fica obrigada a tomar as medidas mais adequadas, no sentido de serem evitados maus tratos aos animais, pelos quais é responsável desde o momento de seu desembarque.

Parágrafo único. É proibido, no desembarque ou movimentação de animais o uso de instrumentos pontiagudos ou de quaisquer outros que possam lesar o couro ou a musculatura.

Art. 80 – de acordo com Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produto de origem Animal – RIISPOA (DECRETO N° 30.691, DE 29 DE MARÇO DE 1952), é proibido o abate de:

- I - animais que não haja repousado pelo período estabelecido;
- II - animais caquéticos ou extremamente magros;
- III - fêmeas em estado adiantado de gestação (mais de dois terços do tempo normal da gravidez);
- IV - fêmeas com sinal de parto recente;
- V - animais com menos de 30 (trinta) dias de vida extra-uterina;
- VI - animais que padecem de qualquer enfermidade, que torne a carne imprópria para o consumo.

Art. 81. As Fêmeas em gestação adiantada ou de parto recente, não portadoras de doença infecto-contagiosa, podem ser retirada do estabelecimento, para melhor aproveitamento.

§ 1º As fêmeas de parto recente só podem ser abatidas no mínimo 10 (dez) dias depois do parto, desde que não sejam portadoras de doença infecto-contagiosa, caso em que são julgadas de acordo com o que prescreve a presente lei.

Art. 82. Para o início do abate de animais é necessária a prévia autorização da inspeção municipal.

Art. 83. Serão condenados os bovinos e os bubalinos que no exame "ante-mortem" revelem temperatura retal igual ou superior a 40,5°C e aves igual ou superior a 43°C, bem como os anormais com hipotermia.

Art. 84. É da competência privativa do Médico Veterinário, conforme dispõe o artigo 5º da Lei Federal nº 5.517/68, o exercício das seguintes atividades e funções, a cargo da união, dos Estados, dos Municípios, entidades autárquicas, paraestatais e de economia mista e particular:

- I - a direção técnica sanitária dos estabelecimentos industriais de produtos de origem animal;
- II - a inspeção e a fiscalização sob o ponto de vista sanitário, higiênico e tecnológico dos matadouros, frigoríficos, fábricas de conservas de carne e de pescado, fábricas de banha e gorduras em que se empregam produtos de origem animal, usinas e fábricas de laticínios, entrepostos de carne, leite, peixe, ovos, mel, cera e demais derivados da indústria pecuária e, de um modo geral, quando possível, de todos os produtos de origem animal nos locais de produção, manipulação, armazenagem e comercialização.

CAPÍTULO II MATANÇA

Seção I

MATANÇA DE EMERGÊNCIA

Art. 85. Matança de emergência é o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência.

Parágrafo único. Devem ser abatidos com emergência animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusões generalizadas, hemorragia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados que dificultem o abate normal.

Art. 86. É proibida a matança de emergência na ausência de funcionário da Inspeção Municipal.

Art. 87. A matança de emergência deverá ser feita em local próprio.

Parágrafo único. Caso sejam utilizadas as instalações destinadas ao abate normal, as mesmas deverão, após o uso, serem limpas e desinfetadas para reutilização.

Seção II

MATANÇA NORMAL

Art. 88. Só é permitido o sacrifício de animais de açougue por métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

§ 1º Os métodos empregados para cada espécie de animal de açougue deverão ser aprovados pelo órgão oficial competente, cujas especificações e procedimentos serão disciplinados em regulamento técnico.

§ 2º É facultado o sacrifício de bovinos de acordo com preceitos religiosos (jugulação cruenta), desde que sejam destinados ao consumo por comunidade religiosa que os requeira ou ao comércio internacional com países que façam essa exigência.

Art. 89. A sangria deve ser completa, realizada com o animal suspenso pelos membros traseiros.

Art. 90. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível.

Art. 91. As aves podem ser depenadas por qualquer dos seguintes processos:

I - a seco;

II - após escaldagem na água, em temperatura entre 82º e 90º C (oitenta e dois - noventa graus centígrados), pelo tempo necessário;

III - após escaldagem na água, em temperatura entre 53 e 55° C (cinquenta e três-cinquenta e cinco graus centígrados), pelo tempo necessário, seguida ou não de imersão das aves em substâncias adesivas (cêra, parafina, betume ou misturas prontas, destinadas a essa finalidade).

Parágrafo único. Qualquer outro processo depende de autorização da Inspeção Municipal.

Art. 92. É obrigatória a pelagem e raspagem de toda carcaça de suíno pelo prévio escaldamento em água quente, sempre que deva ser entregue ao consumo com o couro; a operação depilatória deva ser completa e as carcaças serão lavadas convenientemente antes de evisceradas.

Parágrafo único. É proibido o chamuscamento de suínos.

Art. 93. A evisceração deve ser realizada sob as vistas de funcionários da Inspeção Municipal em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas e as carcaças.

§ 1º Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração.

§ 2º A Inspeção Municipal agirá com rigor no caso de carcaças contaminadas por fezes e/ou conteúdo ruminal no momento da evisceração, aplicando as medidas preconizadas no capítulo "Inspeção post-mortem".

Art. 94. A cabeça antes de destacada do corpo deve ser marcada para permitir fácil identificação com a respectiva carcaça, procedendo-se do mesmo modo relativamente às vísceras.

Art. 95. Para a divisão de carcaças bovinas ou suínas deve-se usar serra metálica própria para o fim.

CAPÍTULO III INSPEÇÃO "POST-MORTE"

Art. 96. A Inspeção "post-mortem" consiste no exame de todos os órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreciação de seus caracteres externos, sua palpação e abertura dos gânglios linfáticos correspondentes, além de cortes sobre o parênquima dos órgãos quando necessário.

Art. 97. A inspeção "post-mortem" de rotina deve obedecer a seguinte seriação:

I - observação dos caracteres organolépticos e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos;

II - exame da cabeça, músculos mastigadores, língua, glândulas salivares e gânglios linfáticos correspondentes;

III - exame geral da cavidade abdominal, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes;

IV - exame geral da carcaça, serosas e gânglios linfáticos cavitários, intramusculares, superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições de nutrição e engorda do animal.

Art. 98. Sempre que a Inspeção Municipal julgar conveniente as carcaças de suínos serão reexaminadas por outro funcionário, antes de darem entrada nas câmaras frigoríficas ou serem destinadas ao tendal.

Art. 99. Todos os órgãos inclusive os rins, serão examinados na sala de matança, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a identificação entre órgãos e carcaças.

Art. 100. Toda a carcaça, parte da carcaça, ou mesmo órgãos com lesões ou anormalidades que possa torná-la imprópria para o consumo, devem ser convenientemente assinalados, pela Inspeção Municipal e diretamente conduzidos ao "Departamento de Inspeção Final", onde serão julgados após exame completo.

§ 1º Tais carcaças ou partes de carcaças não podem ser subdivididas ou removidas para outro local, sem autorização expressa da Inspeção Municipal.

§ 2º Todo material condenado fica sob custódia da Inspeção Municipal no "Departamento de Seqüestro" quando não possa ser inutilizado no próprio dia de matança.

Art. 101. As carcaças julgadas em condições de consumo são assinaladas com os carimbos previstos nesta lei, por funcionário da Inspeção Municipal.

Art. 102. Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões, antes do exame pela Inspeção Municipal.

Art. 103. Depois de aberta a carcaça ao meio deverão ser examinados o externo, as costelas, as vértebras e a medula espinhal.

Parágrafo único. Para a destinação e condenação das carcaças das espécies de animais de açougue, dos órgãos e das vísceras serão observados os critérios de julgamento estabelecidos pelo decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952. (Regulamento de Inspeção industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA).

Art. 104. Entende-se por aproveitamento condicional, os produtos submetidos a uma das seguintes operações de beneficiamento:

- I - esterilização ou fusão pelo calor;
- II - tratamento pelo frio;
- III - salgamento;
- IV - beneficiamento.

Art. 105. As carcaças ou partes das carcaças deverão ser penduradas nos abatedouros frigoríficos em câmaras frigoríficas com espaço suficiente entre cada peça e entre elas e paredes.

Art. 106. Todas as instalações que manipulem matéria prima por qualquer forma, deverão ser providas por recipientes para recolhimento de restos ou recortes que venham a cair no piso, material esse que será condenado e destinado a preparação de produtos não comestíveis.

Art. 107. Sempre que necessário o Serviço de Inspeção providenciará a desinfecção de salas e equipamentos, bem como, determinará os cuidados a serem dispensados aos operários que tenham manipulado animais atingidos por doenças infecciosas, transmissíveis ao homem.

Art. 108. O transporte das carcaças e/ou meia carcaças dos abatedouros para quaisquer destino só poderá ser realizado em caminhão frigorífico aonde se permita a manutenção de até 7°C no interior da musculatura.

CAPÍTULO IV GRAXARIA

Art. 109. Graxaria é a seção destinada ao aproveitamento de matérias primas gordurosas e de subprodutos não comestíveis.

Parágrafo único. A Graxaria compreende:

- I - Seção de Produtos Gordurosos Comestíveis;
- II - Seção de Produtos Gordurosos não Comestíveis;
- III - Seção de Subprodutos não Comestíveis.

Art. 110. As dependências e equipamentos destinados a produtos gordurosos comestíveis são privativos para esses produtos, sendo proibida sua utilização para manipulação de produtos ou subprodutos não comestíveis.

Art. 111. Ficam em poder da Inspeção Municipal as plantas e diagramas com a descrição e percurso dos condutos, torneiras, válvulas, uniões e outros detalhes referentes à instalação.

§ 1º Todos os encanamentos, torneiras, válvulas e recipientes que servem à condução e depósito de gorduras comestíveis, devem ser pintados em branco, e os reservados a gorduras não comestíveis, em azul.

§ 2º Nenhuma modificação nessas instalações pode ser feita sem prévia autorização da Inspeção Municipal.

Art. 112. Entende-se por produtos gordurosos os que resultam do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos.

§ 1º Os produtos gordurosos, segundo a espécie animal de que procedem se distinguem em produtos gordurosos de bovino, de ovino, de caprino, de suíno, de aves, ovos e de pescado.

§ 2º Os produtos gordurosos segundo o emprego a que se destinem e suas características compreendem:

- I - Comestíveis;

II - Não comestíveis.

Seção I

PRODUTOS GORDUROSOS COMESTÍVEIS

Art. 113. Os produtos gordurosos comestíveis são genericamente denominados “gorduras”, com exceção da “banha” e da “manteiga”.

Art. 114. Quando os produtos gordurosos apresentarem estado líquido, serão denominados “óleos”.

Seção II

PRODUTOS GORDUROSOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 115. Entende-se por “produtos gordurosos não comestíveis”, todos aqueles obtidos pela fusão de partes e tecidos não empregados na alimentação humana, bem como de carcaças, partes de carcaça, órgãos e vísceras, que forem rejeitados pela Inspeção Municipal.

Parágrafo único. São também considerados produtos gordurosos não comestíveis os obtidos em estabelecimento que não dispõem de instalações e equipamentos para elaboração de gorduras comestíveis.

Art. 116. Os produtos não comestíveis são genericamente denominados “Sebo”, seguindo-se a especificação da espécie animal de que procedem, exceto, quando procedente de suínos que serão designados “Graxa Branca”

Seção III

SUBPRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 117. Entende-se por “subproduto não comestível” todo e qualquer resíduo devidamente elaborado, que se enquadre nas denominações e especificações desta lei.

Parágrafo único. Fica permitida a utilização das denominações de fantasia, mediante declaração nos rótulos dos componentes do produto, qualitativa e quantitativamente.

Art. 118. Entende-se por “alimento para animais” todo e qualquer produto e subproduto usado na alimentação de animais, tais como:

- I - farinha de carne;
- II - farinha de sangue;
- III - sangue em pó;
- IV - farinha de ossos crus;
- V - farinha de ossos degelatinizados;
- VI - farinha de fígado;

PROTOCOLO
Gabinete do Prefeito
Recebido em: 08/06/2015
às 11 h 20m
Hee
Assinatura

VII - farinha de pulmão;

VIII - farinha de carne e ossos;

IX - rações preparadas.

Art. 119. Entende-se por “farinha de carne” o subproduto obtido pelo cozimento em digestores a seco de restos de carne de todas as seções, de recortes e aparas diversas que não se prestem a outro aproveitamento, bem como de carcaças, partes de carcaças e órgãos rejeitados pela Inspeção Municipal, a seguir desengordurados por prensagem ou centrifugação e finalmente triturados.

§ 1º O subproduto de que trata este artigo deve conter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteína, no máximo 10% (dez por cento) de umidade e no máximo 10% (dez por cento) de gordura.

§ 2º É proibida a mistura de pelas cerdas, cascos, chifres, sangue, fezes e conteúdo estomacal à matéria prima destinada ao preparo de farinha de carne.

Art. 120. Entende-se por “farinha de sangue” o subproduto industrial obtido pelo cozimento a seco do sangue dos animais de açougue, submetido ou não a uma prévia prensagem ou centrifugação e posteriormente triturado.

Parágrafo único. A farinha de sangue deve conter no mínimo 80% (oitenta por cento) de proteína e no máximo 8% (oito por cento) de umidade.

Art. 121. Entende-se por “sangue em pó” o subproduto industrial obtido pela desidratação do sangue por processos especiais.

§ 1º Permite-se quando necessário, a adição de anticoagulantes, mediante aprovação prévia pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico.

§ 2º O subproduto referido no presente artigo deve conter no mínimo 85% (oitenta e cinco por cento) de proteína e no máximo 8% (oito por cento) umidade.

Art. 122. Entende-se por “farinha de ossos crus” o subproduto seco e triturado, resultante do cozimento em água em tanques abertos, de ossos inteiros após a remoção de gordura e do excesso de outros tecidos.

Parágrafo único. A “farinha de ossos crus” deve conter no mínimo 20% (vinte por cento) de proteína e 40% (quarenta por cento) de fosfatos.

Art. 123. Entende-se por “farinha de ossos auto clavados” o subproduto obtido pelo cozimento de ossos em vapor sob pressão, secado e triturado.

Parágrafo único. O subproduto de que trata este artigo deve conter no máximo 25% (vinte e cinco por cento) de proteína e no mínimo 55% (cinquenta e cinco por cento) de cinzas.

Art. 124. Entende-se por “farinha de ossos degelatinizados” o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento de ossos, após a remoção de gordura e outros tecidos, em vapor sob pressão, resultante do processamento para obtenção de cola ou gelatina.

Parágrafo único. A farinha de ossos degelatinizados deve conter no máximo 10% (dez por cento) de proteína e 5% (cinco por cento) de gordura e no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de fosfato de cálcio.

Art. 125. Entende-se por “farinha de fígado” o subproduto seco e triturado obtido pelo cozimento a seco de fígado, rins, pulmões, baços e corações, previamente desengordurados.

Parágrafo único. O subproduto de que trata este artigo, deve conter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteína e no máximo 10% (dez por cento de umidade).

Art. 126. Entende-se por “farinha de pulmão” o subproduto seco triturado e obtido pelo cozimento a seco de pulmões.

Parágrafo único. O subproduto de que trata este artigo deve conter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteína e no máximo 10% (dez por cento) de umidade e 10% (dez por cento) de gordura.

Art. 127. Entende-se por “farinha de carne e ossos” o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento a seco de recortes em geral, aparas, resíduos e limpeza decorrentes das operações nas diversas seções, ligamentos, mucosas, fetos e placentas, orelhas e pontas de caudas, órgãos não comestíveis ou órgãos em carnes rejeitados pela Inspeção Municipal, além de ossos diversos.

§ 1º A farinha de carne de ossos deve conter no mínimo 40% (quarenta por cento) de proteína e no máximo 10% (dez por cento) de umidade, no máximo 10% (dez por cento) de gordura.

§ 2º É proibida a mistura de pelos, cerdas, cascos, chifres, sangue, fezes e conteúdo estomacal à matéria-prima, destinada ao preparo de farinha de carne e ossos.

Art. 128. Considera-se “ração preparada” toda e qualquer mistura em proporções adequadas de produtos diversos destinados à alimentação de animais, que tenha também em sua composição subprodutos designados nesta lei como “alimento para animais”.

Parágrafo único. A juízo da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico poderá ser permitido o aproveitamento de outras matérias primas (vísceras, cerdas, penas, conteúdo do estômago) na elaboração de subprodutos destinados a rações preparadas.

Art. 129. Quando a composição do “alimento para animais” não se enquadrar nas especificações ou fórmulas aprovadas, permite-se sua correção pela mistura com outras partidas e após homogeneização perfeita.

Art. 130. Entende-se por “adubo” todo e qualquer subproduto que se preste como fertilizantes, depois de cozido, secado e triturado.

Parágrafo único. Estes subprodutos devem ser sempre submetidos a uma temperatura mínima de 115 a 125 °C (cento e quinze a cento e vinte cinco graus centígrados), pelo menos por uma hora, quando elaborados por aquecimento a

vapor e a uma temperatura mínima de 105°C (cento e cinco graus centígrados), pelo menos por quatro horas, quando pelo tratamento a seco.

Art. 131. Entende-se por “adubo de sangues com superfosfato” o subproduto resultante do aproveitamento de sangue, integral ou não, por adição de superfosfato em quantidade conveniente.

Parágrafo único. Este subproduto deve ter declarado no rótulo sua composição qualitativa e quantitativa.

Art. 132. Entende-se por “cinzas de ossos” o subproduto resultante da queima de ossos em recipiente aberto, devidamente triturados, contendo no mínimo, 15% (quinze por cento) de fósforo.

Art. 133. Não se permite-se o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transportes.

Art. 134. Entende-se por “tancage” o resíduo do cozimento de matérias-primas em autoclaves sob pressão, seco e triturado.

Art. 135. Entende-se por “crackling” o resíduo da matéria-prima trabalhada em digestores a seco, antes de sua passagem pelo moinho.

Art. 136. Entende-se por “água residual de cozimento” a parte líquida obtida pelo tratamento de matérias primas em autoclaves sob pressão.

§ 1º Permite-se seu aproveitamento depois de escoimado da gordura, evaporado e concentrado, secado ou não, como matéria-prima a ser incorporada a alimentos para animais ou para fins industriais.

§ 2º Este produto, quando seco, deve conter no máximo 3% (três por cento) de gordura, no máximo 10% (dez por cento) de umidade e no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) de proteínas.

Art. 137. Permite-se a adição de conservadores a bile, depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse de concentrá-la.

§ 1º Entende-se por “bile concentrada” o subproduto resultante da evaporação parcial da bile fresca.

§ 2º A bile concentrada deve conter no máximo 25% (vinte e cinco por cento) de umidade e no mínimo 40% (quarenta por cento) de ácidos biliares totais.

Art. 138. Entende-se por “óleo de mocotó” o subproduto extraído das extremidades ósseas dos membros de bovinos, depois de retirados os cascos, após o cozimento em tanques abertos ou em autoclaves sob pressão, separado por decantação e posteriormente filtrado ou centrifugado em condições adequadas.

Parágrafo único. O óleo de mocotó deve satisfazer às seguintes características:

I - cor amarela claro ou amarela âmbar;

II - menos de 1% (um por cento) entre impurezas e umidades

III - acidez em s.n % de 5 ml (cinco mililitros) no máximo;

IV - ausência de ranço;

V - ligeira turvação;

VI - não conter substâncias estranhas, outros óleos animais ou vegetais.

Art. 139. As cerdas, crinas e pêlos serão lavados em água corrente, submetidos a tratamento em água quente e a seguir devidamente secados.

Art. 140. Entende-se por “chifre” a camada córnea dos chifres dos bovinos.

§ 1º Os chifres devem ser deslocados de sua base de inserção depois de previamente mergulhados em água quente pelo tempo necessário (em média 30 minutos) a 70 °C a setenta graus centígrados, para melhor facilidade de sua retirada.

§ 2º Os chifres devem ser mantidos em depósitos não muito quentes, secos e bem ventilados.

§ 3º A base de inserção da camada córnea será designada “sabugo de chifre”.

§ 4º Os sabugos de chifres constituem matéria-prima para fabricação de cola e de outros produtos.

Art. 141. Entende-se por “casco” a camada córnea que recobre a extremidade dos membros.

Parágrafo único. Os chifres e cascos depois de dessecados pelo calor e triturados constituem a “farinha de chifres” ou a “farinha de cascos” ou ainda a “farinha de chifres e de cascos” quando misturados.

Art. 142. Os “tendões e vergas” tão prontamente quando possível, devem ser submetidos ao congelamento, dessecados ou convenientemente tratados por água de cal ou ainda por processo aprovado.

CAPÍTULO V CONSERVAS

Art. 143. É proibido o emprego de antissépticos, corantes, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas a menos que constem nesta lei.

Art. 144. Só podem ser adicionados aos produtos cárneos, sal (cloreto de sódio), açúcar (sacarose), dextrose (açúcar de milho), vinagre de vinho, condimentos puros de origem vegetal, nitrato e nitrito de sódio, nitrato de potássio, (salitre) e nitrito de potássio.

Parágrafo único. Toleram-se nos produtos prontos a presença de nitritos na proporção máxima de 200 (duzentas) partes por milhão e de nitratos até 1 (uma) parte por mil, separadamente.

Art. 145. É permitido o emprego de substâncias farináceas alimentícias com as restrições previstas nesta lei.

Art. 146. Entende-se por “condimento” substâncias aromáticas, rápidas com ou sem valor alimentício, empregadas com a finalidade de temperar as conservas.

Parágrafo único. São condimentos que podem ser utilizados:

I - aipo (*Celer graveolens* e *Apium graveolens*);

II - alho (*Allium sativum*);

III - aneto (*Anethum graveolens*);

IV - aniz (*Pimpinella anisum*);

V - baunilha (*Vanilla planifolia* Andrews);

VI - canela (*Cinamonum ceylanicum* Breyer);

VII - cardomono (*Ellecteria cardomonum*);

VIII - cebola (*Allium Cepa*);

IX - cravo (*Caryophyllus maticus* L.);

X - cominho (*Cuminum cyminum*, L.);

XI - coentro (*Coriandrum savitum*, L.);

XII - gengibre (*Zinziber officinalis* Roscoe);

XIII - louro (*Laurus nobilis*, L.);

XIV - macis (O envoltório da noz moscada);

XV - maiorana (*Majorana hortensis*);

XVI - mangerona (*Origanum majorana*, L.);

XVII - menta (*Menta viridis*, *Menta rotundifolia* e *Menta piperita*);

XVIII - mostarda (*Brassica nigra*, Koen, *Bassica junca*, Hooker e *Sinapis*);

XIX - noz moscada (*Myristica fragans* Mant);

XX - pimentos:

a) preta (*Piper nigrum*, L);

b) branca (é o mesmo fruto, porém descortinado);

c) vermelha ou p. de caiana (*Capsicum baccatum*, L);

d) malagueta (*Capsicum pendulum* Velloso).

XXI - pimento (*Pimenta officinalis* Lindl, sinon, allspice pimenta de Jamaica, pimenta inglesa ou condimento de quatro espécies);

XXII - pimentão (Páprica) - (*Capsicum annuum*, L);

XXIII - salva (Sálvia) - (*Salvia officinalis*, L);

XXIV - tomilho (*Thymes vulgaris*, L).

Art. 147. Entende-se por “corantes” as substâncias que proporcionam um melhor e mais sugestivo aspecto, às conservas ao mesmo tempo em que se preste a uniformidade de sua colaboração.

§ 1º São corantes permitidos os de origem vegetal, como o açafrão (*Crocus sativus* L.), a curcuma (*Curcuma longa* L. e *Curcuma tinctoria*), a cenoura (*Daucus carota* L) o urucum (*Bixa orellana*).

§ 2º É proibido o emprego de qualquer corante derivado da hulha em qualquer produto de origem animal, mesmo para colorir externamente produtos cárneos.

Art. 148. O emprego de corantes e condimentos não especificados nesta lei depende de prévia autorização da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Pecuária e Abastecimento, bem como o emprego de misturas ou de produtos prontos, contendo condimentos ou corantes.

Art. 149. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é proibida a entrada de produtos que não constem nesta lei.

Art. 150. É permitido o emprego de produtos que realcem o sabor das conservas, desde que aprovados e mediante declaração nos rótulos.

Art. 151. O emprego dos nitratos de sódio ou de potássio ou de qualquer combinação entre eles, só pode ser feito em quantidades tais, que no produto pronto para consumo, o teor em nitrito não ultrapasse duzentas partes por milhão.

Art. 152. Os nitritos de sódio ou de potássio só podem ser empregados isoladamente ou combinadamente, nas seguintes proporções máximas:

I - 240 g (duzentos e quarentas gramas) para cada 100 l (cem litros) de salmoura;

II - 60 g (sessenta gramas) para 100 kg (cem quilogramas) de carne na cura a seco, de mistura como o sal (cloreto de sódio);

III - 15 g (quinze gramas) para cada 100 kg (cem quilogramas) de carne picada ou triturada, de mistura com sal (cloreto de sódio).

§ 1º Os estoques de nitritos, bem como os de misturas prontas que as contenham ficarão sob guarda e responsabilidade da administração do estabelecimento.

§ 2º A Inspeção Municipal fará verificar, sempre que julgar necessário, o teor do nitrito em produtos ou misturas prontas, bem como nas produzidas no próprio estabelecimento.

§ 3º É permitido o emprego de produtos ou misturas prontas para cura desde que aprovadas pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico.

Art. 153. O sal (cloreto de sódio) empregado no preparo de produtos cárneos comestíveis deve-se enquadrar nas especificações previstas nesta lei.

Art. 154. Não é permitido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único. Permite-se, todavia, a recuperação de salmouras por fervura e filtração, para subsequente aproveitamento, a juízo da Inspeção Municipal.

Art. 155. No preparo de embutidos não submetido a cozimento, é permitida a adição de água ou gelo na proporção máxima de 3% (três por cento), calculados sobre o total dos componentes e com finalidade de facilitar a trituração e homogeneização da massa.

Art. 156. É permitido preparo de produtos devidamente esterilizados e destinados à alimentação de animais (cães).

§ 1º A elaboração desses produtos não interferirá de modo algum com a manipulação e preparo de produtos alimentícios de uso humano.

§ 2º A elaboração de tais produtos será feita em equipamento exclusivamente destinado a esta finalidade.

§ 3º Esses produtos e equipamentos estão sujeitos aos mesmos cuidados fixados nesta lei.

Art. 157. Entende-se por “embutido” todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis curados ou não, condimentado, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou outra membrana animal.

Parágrafo único. É permitido o emprego de película artificial no preparo de embutidos, desde que aprovados pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico.

Art. 158. As tripas e membranas animais empregadas como envoltório devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

Art. 159 - Os embutidos não podem conter mais de 5% (cinco por cento) de amido ou fécula, adicionados para dar maior liga à massa.

Art. 160. Segundo o tipo de embutidos e suas peculiaridades, podem entrar em sua composição tendões e cartilagens.

Art. 161. Entende-se por “morcela” o embutido contendo principalmente sangue, adicionado de toucinho moído ou não, condimentado e convenientemente cozido.

Art. 162. A Inspeção Municipal só permitirá o preparo de embutidos de sangue quando a matéria-prima seja colhida isoladamente de cada animal e em recipiente separado rejeitando o sangue procedente dos que venham a ser considerados impróprios para o consumo.

Art. 163. Permite-se o aproveitamento do plasma sanguíneo no preparo de embutidos, desde que obtidos em condições adequadas.

Art. 164. Os embutidos preparados em óleo devem ser cozidos em temperatura não inferior a 72°C (setenta e dois graus centígrados) no mínimo por 30 (trinta) minutos.

Art. 165. É permitido dar um banho de parafina purificada e isenta de odores, na membrana que envolve os embutidos.

§ 1º É permitido, ainda, o emprego de cera ou de misturas, desde que não prejudiquem o produto, a juízo da Inspeção Municipal.

§ 2º O emprego de vernizes na produção de embutidos depende de aprovação prévia da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico.

Art. 166. Os embutidos são considerados fraudados quando:

I - forem empregadas carnes e matérias primas de qualidade, ou em proporção diferente da fórmula aprovada;

II - forem empregados conservadores e corantes não permitidos nesta lei;

III - houver adição de água ou de gelo, com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto e em proporção superior a permitida nesta lei;

IV - forem adicionados tecidos inferiores.

Art. 167. Os embutidos serão considerados alterados e impróprios para o consumo quando:

I - a superfície estiver úmida, pegajosa ou exudando líquido;

II - verificadas partes ou áreas flácidas ou consistência anormal;

III - houver indícios de fermentação pútrida;

IV - a massa apresenta manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade;

V - a gordura estiver rançosa;

VI - o envoltório estiver perfurado por parasitas que atinjam também a massa;

VII - o odor e o sabor apresentarem-se anormais;

VIII - forem constatados germes patogênicos;

IX - manipulados em más condições de higiene.

Art. 168. Entende-se por “salgados” os produtos preparados com carne ou órgãos comestíveis tratados pelo sal (cloreto de sódio) ou misturas de sal, açúcar, nitratos, nitritos e condimentos, como agentes de conservação e caracterização organolépticas.

Art. 169. Entende-se por “defumados” os produtos que após o processo e cura são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característico, além de maior prazo de vida comercial, por desidratação parcial.

§ 1º - Permite-se a defumação a quente ou a frio.

§ 2º A defumação deve ser feita em estufas construídas para esta finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

Art. 170. Entende-se por “bacon” e por “barriga defumada” o corte da parte torácico abdominal do porco que inicia nos extremos até o púbis, com ou sem costelas, com músculos, tecido adiposo e pele, convenientemente curado e defumado.

Parágrafo único. O “bacon” e a “barriga defumada” podem ser preparados em fatias, acondicionados em papel impermeável.

Art. 171. Entende-se por “charque”, sem qualquer outra especificação, a carne bovina salgada e dessecada.

§ 1º Quando a carne empregada não for de bovino, depois de designação “charque” deve-se esclarecer a espécie de procedência.

§ 2º Permite-se na elaboração do charque a pulverização do sal com soluções contendo substâncias aprovadas pela Inspeção Municipal, que se destine a evitar alterações de origem microbiana segundo técnica e proporções indicadas.

Art. 172. O charque não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade na porção muscular, nem mais de 15% (quinze por cento) de resíduo mineral fixo total, tolerando-se até 5% (cinco por cento) de variação.

Parágrafo único. O charque deve ser considerado alterado quando:

- I - o odor e o sabor estiverem desagradáveis e anormais;
- II - a gordura estiver rançosa;
- III - estiver amolecido, úmido e pegajoso;
- IV - apresentar áreas de coloração anormal;
- V - estiver “seboso”;
- VI - apresentar larvas ou parasitas;
- VII - verificado outras anormalidades pela Inspeção Municipal.

TÍTULO V

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO LEITE E DERIVADOS

CAPÍTULO I LEITE EM NATUREZA

Art. 173. Denomina-se leite, sem outra especificação, o produto normal fresco, integral oriundo da ordenha completa e ininterrupta de vacas ou de outras espécies produtoras de leite destinado ao consumo humano que estiverem sadias.

Parágrafo único. Na identificação leite para consumo humano do termo “leite” dever seguido da espécie animal que o produziu.

I DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 174. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - estâncias leiteiras;

II - estabelecimentos industriais;

§ 1º Entende-se por estâncias leiteiras, propriedades rurais equipadas com instalações adequadas para o processamento de leite destinado ao abastecimento local.

§ 2º Entende-se por estabelecimentos industriais, os destinados ao recebimento de leite e derivados, para pasteurização, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem e expedição.

Art. 175. O controle sanitário do rebanho será obrigatório e permanente, abrangendo as seguintes ações:

I - vacinação contra brucelose, em todas as fêmeas bovinas na faixa etária de 03 a 08 meses;

II - exame de brucelose com periodicidade semestral em todo rebanho com eliminação dos reagentes positivos;

III - exame semestral de tuberculose para todos os animais do rebanho bovino;

IV - vacinação contra febre aftosa conforme calendário oficial;

V - controle de mastite, incluindo o uso diário e individual de recipiente adequado, de fundo escuro para coleta e exame dos primeiros jatos de leite de cada teta e execução mensal do CMT (California Mastitis Test);

VI - manutenção dos animais livres de parasitas e outras manifestações patológicas que comprometam a saúde do rebanho ou a qualidade do leite.

Art. 176. É obrigatória a contratação de um médico veterinário para os estabelecimentos de leite e derivados.

§ 1º Ao responsável técnico compete a execução do programa de defesa sanitária e o controle de qualidade na fase de manipulação de produto.

§ 2º O controle de qualidade poderá ser executado por tecnólogo em laticínios ou técnico de nível médio habilitado.

Art. 177. Os estabelecimentos produtores deverão manter o controle de qualidade do produto a ser comercializado, cabendo ao responsável técnico à coleta, acondicionamento e encaminhamento das amostras ao laboratório.

§ 1º As provas de acidez e fosfatase deverão ser realizadas rotineiramente.

§ 2º O órgão de inspeção realizará, a seu critério, coleta de amostras e as análises que julgar necessárias.

Art. 178. Os animais deverão ser mantidos sobre rigoroso controle veterinário.

Art. 179. É proibido o aproveitamento do leite de retenção e do colostro para fins de alimentação humana.

Art. 180. É vedada a mistura de leite de espécies diferentes.

Art. 181. É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem, seja qual for a quantidade produzida e o seu aproveitamento.

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

Art. 182. Só se permite o aproveitamento do leite, quando as fêmeas:

I - se apresentarem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

II - não estejam no período final de gestação, nem em fase de colostrado;

III - não apresentem reação positiva às provas biológicas da brucelose, obedecendo aos dispositivos da legislação em vigor.

§ 1º Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade do leite, justifica a condenação do produto para fins alimentícios.

§ 2º As fêmeas em tais condições devem ser afastadas do rebanho, em caráter definitivo ou provisório.

§ 3º Será interdita a propriedade rural, para efeito de aproveitamento do leite destinado à alimentação humana, quando se verificar qualquer surto de zoonoses.

§ 4º Durante a interdição da propriedade, poderá o leite ser empregado na alimentação de animais depois de submetido à fervura.

§ 5º A suspensão da interdição só poderá ser determinada após a constatação do restabelecimento completo dos animais.

Art. 183. É obrigatório o afastamento da produção leiteira das fêmeas que:

I - apresentem em estado de magreza extrema ou caquéticas;

II - sejam suspeitas ou portadoras de doenças infecto-contagiosas;

III - se apresentam febris com mamites, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo da autoridade sanitária.

Parágrafo único. Os animais submetidos a tratamento com antibióticos ou químico-terápicos, ficarão afastados da produção por período a ser estipulado pelo técnico responsável, de forma a assegurar a ausência da droga no leite. Procedimento idêntico deve ser observado quando da utilização de vermífugos e carrapaticidas de uso sistêmico.

Art. 184. É proibido ministrar alimentos que possam prejudicar os animais lactantes ou a qualidade do leite, incluindo-se nesta proibição substâncias estimulantes de qualquer natureza, capaz de provocarem aumento da secreção láctea.

Art. 185. A ordenha poderá ser manual ou mecânica obedecendo às normas de higiene, devendo ser efetuada de forma total e ininterrupta com esgotamento total dos tetos, observando-se as seguintes condições:

I - locais limpos e secos dentro das instalações ou em locais contíguos;

II - animais limpos descansados, com úberes e tetos desinfetados;

III - ordenhador aseado com roupas limpas, mãos e braços lavados e unhas cortadas, nos termos da legislação vigente;

IV - a rejeição dos primeiros jatos de leite deve ser passado para outro vasilhame, previamente higienizado, através de tela milimétrica, convenientemente limpa momentos antes do uso.

Art. 186. Todo vasilhame empregado no acondicionamento do leite, na ordenha ou para manutenção em depósito, devem atender ao seguinte:

I - ser de aço inoxidável, alumínio, ferro estanhado ou plástico aprovado, de perfeito acabamento e sem falhas com formato que facilite sua lavagem e esterilização;

II - estar convenientemente limpo no momento da ordenha, sendo devidamente lavado e higienizado após a utilização;

III - possuir tampa de modo a evitar vazamento ou contaminações;

IV - ser destinado exclusivamente ao transporte e depósito de leite;

V - trazer identificação de procedência.

§ 1º Em se tratando da mistura de leite proveniente de diversos criadores é obrigatória a retirada prévia de amostras de cada produto para fins de análise individual.

§ 2º É proibido medir ou transvasar o leite em ambiente que o exponha a contaminação.

II TRANSPORTE

Art. 187. No transporte de leite das propriedades rurais aos locais de beneficiamento deverá ser observado a Instrução Normativa 51/02 do Ministério da Agricultura.

Art. 188. O leite da vaca, cabra, ovelha e outras espécies só poderão ser enviados ao estabelecimento de comercialização, após a pasteurização.

Art. 189. O leite somente poderá ser retido na propriedade quando pasteurizado e refrigerado.

III BENEFICIAMENTO

Art. 190. Entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento desde a seleção, por ocasião da entrada em qualquer estabelecimento, até o acondicionamento final compreendendo uma ou mais das seguintes operações:

I - filtração;

II - pré-aquecimento;

III - pasteurização;

IV - refrigeração;

V - acondicionamento;

VI - outras práticas tecnicamente aceitáveis.

Art. 191. É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 192. O leite deve ser analisado na sua chegada, devendo apresentar acidez entre 15° a 18° Dornic, o que equivalerá ao teste álcool e alizarol negativo; em caso positivo, o leite deverá ter outro fim que não sejam a pasteurização e o envase, de acordo com a Instrução Normativa 51/02 do Ministério da Agricultura.

Art. 193. Entende-se por filtração, a retirada das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem por tela milimétrica, ou ainda tecido filtrante próprio.

Art. 194. Todo leite destinado ao consumo deve ser filtrado, antes de qualquer operação de beneficiamento.

Parágrafo único. O filtro deve ser de fácil desmontagem para uma completa higienização.

Art. 195. Entende-se por “envasamento”, a operação pela qual o leite é envasado higienicamente, de modo a evitar a contaminação, facilitar sua distribuição e excluir a possibilidade de fraude.

Art. 196. Somente o leite de cabra poderá ser envasado manualmente em processos de pasteurização lenta, nas propriedades de produção própria.

IV EMBALAGEM DO PRODUTO FINAL

Art. 197. O material para a embalagem do produto final deve ser armazenado e utilizado em condições satisfatórias, não podendo, em hipótese alguma, interferir com as características do produto, devendo ainda ser inviolável e garantir total integridade e conservação.

Parágrafo único. Os recipientes para embalagem deverão ser de uso único e descartável, não sendo permitido sua reutilização.

Art. 198. O acondicionamento deverá ser efetuado de forma a impedir a contaminação do produto.

Art. 199. Em atendimento às creches, escolas, hospitais, poderão ser aceitos recipientes que se destinem ao acondicionamento de volumes não convencionais de leite, desde que ofereçam total garantia de inviolabilidade.

Art. 200. Os dizeres nas embalagens e na rotulagem, além das normas previstas na ANVISA e no INMETRO, devem conter:

I - prazo de validade;

II - número de registro no rótulo;

III - nome do produtor e endereço completo;

IV - número de autorização;

V - o rótulo com os dizeres "leite de _____" (o nome da espécie produtoras);

VI - a cor deverá ser de acordo com a padronização federal, ou seja:

a) leite tipo "A": cor azul;

b) leite tipo "B": cor verde;

c) leite tipo "C": cor cinza.

VII - tipo de beneficiamento.

Art. 201. O transporte do leite envasado deve ser feito em condições higiênicas que mantenham o leite à temperatura de estocagem.

Art. 202. Não é permitida para fins de consumo "in natura", a mistura de leite de espécies diferentes.

V PASTEURIZAÇÃO

Art. 203. São permitidos os seguintes processos de pasteurização:

I - pasteurização lenta: que consiste no aquecimento do leite de 62°C a 65°C por 30 (trinta) minutos, com a utilização de equipamento com agitador.

II - pasteurização de curta duração ou rápida: que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72°C A 75°C por 15 a 20 segundos em aparelhagem própria.

Art. 204. É proibida a repasteurização ao leite para fins de consumo.

Art. 205. Admitem-se os processos de pasteurização lenta, de acordo com a Instrução Normativa 51/02 do Ministério da Agricultura.

Art. 206. Beneficiamento coletivo é aquele onde se processa o leite oriundo de mais de uma propriedade rural.

Art. 207. Todo leite a ser transportado para o beneficiamento deverá ser imediatamente resfriado a temperatura máxima de 5°C a partir do início da ordenha.

Art. 208. Em se tratando da mistura de leite proveniente de diversos criadores é obrigatória a retirada prévia de amostras de cada produtor para fins de análises individuais de densidade e acidez.

Parágrafo único. Este processo de beneficiamento só poderá ser feito através do pasteurizador de placas.

VI ARMAZENAGEM E COMERCIALIZAÇÃO

PROTOCOLO
Gabinete do Prefeito
Recebido em: 02/06/2015
às 11h 20m
Assinatura

Art. 209. A armazenagem deverá ser feita sob condições que evitem contaminação ou desenvolvimento de microrganismos, e que proteja de deterioração o produto alimentar ou seu invólucro.

Art. 210. A temperatura de armazenagem deve ser de 4°C até sua expedição e atingir o estabelecimento comercial em temperatura não superior a 7°C.

Art. 211. A comercialização do leite deverá ser feita no prazo de 24 horas após sua pasteurização.

VII ANÁLISE

Art. 212. Considera-se leite normal o produto que apresente:

I - características normais:

- a) teor de gordura mínima de 3%;
- b) acidez em graus Dornic entre 15D e 18D;
- c) extrato seco total mínimo de 11,5%;
- d) densidade a 15°C - 1028 e 1033;
- e) índice crioscópio: mínimo - 0,55°C;

II - considera-se leite impróprio para o consumo aquele que:

- a) revele acidez inferior a 15°D e superior a 18°D;
- b) contenha colostro ou elementos figurados em excesso;
- c) o número total de germes for superior a 150.000 UFC/ml na indústria após pasteurização;
- d) o número de germes termófilos e psicotróficos for superior a 10% (dez por cento) ao número de mesófilos;
- e) apresente elemento estranho a sua composição normal;
- f) revele presença de nitratos e nitritos;
- g) revele quaisquer alterações que o torne impróprio ao consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza;
- h) apresente mistura com qualquer outro tipo de leite.

Art. 213. A análise do leite, seja qualquer o fim a que se destine, deve seguir a Instrução Normativa 51/02 do Ministério da Agricultura.

Art. 214. O leite pasteurizado para ser exposto ao consumo deve apresentar:

I - Análise Físico-Química:

- a) crioscópica: - 0,54 a - 0,56 +/- (-0,55);

b) densidade: 1.028 a 1.033 g/lt;

c) acidez: 15°D a 18° D;

d) gordura: 3,0%;

e) enzima fosfatase: negativa;

f) peroxidase: positiva.

II - Análise Biológica:

a) contagem global de mesófilas: máxima 150.000 UFC/ml;

b) coliformes totais: tolerância de até 5 UFC/ml;

c) coliformes fecais ausentes;

d) bactérias patogênicas: ausentes.

VIII FRAUDE

Art. 215. Considera-se fraudado, adulterado ou falsificado o leite que:

I - sofrer adição de água ou leite de qualquer outra espécie animal;

II - tiver sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, inclusive a gordura;

III - sofrer adição de substâncias conservadoras ou qualquer outro elemento estranho a sua composição;

IV - estiver cru e for vendido como pasteurizado;

V - for exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade.

Art. 216. Só pode ser inutilizado o leite considerado impróprio para consumo ou fraudado, que a juízo dos fiscais, não possa ter aproveitamento condicional.

Parágrafo único. Considera-se aproveitamento condicional para:

I - alimentação animal;

II - fabricação de creme para manteiga.

Art. 217. Não será permitida a exposição à venda de leite e seus derivados nos estabelecimentos comerciais que não disponham de sistema de frio exclusivo a sua conservação ou com uma seção para este fim, condicionada às peculiaridades da tecnologia especificada para cada produto.

Art. 218. Só poderá ser beneficiado o leite considerado normal, proibindo-se beneficiamento do leite que:

I - provenha de propriedades interditas;

II - revele presença de germes patogênicos;

III - esteja adulterado ou fraudado, revele presença de colostro ou leite de retenção;

IV - apresente modificações em suas propriedades organolépticas, inclusive impurezas de qualquer natureza e acidez inferior a 15ºD ou superior a 18ºD;

V - revele na prova de redutase, contaminação excessiva, com descoramento em tempo inferior a 2 horas e meia;

VI - não coagule pela prova do álcool e do alizarol.

Art. 219. Para determinação do padrão bacteriológico e das enzimas do leite serão realizadas as seguintes análises:

I - redutase;

II - fosfatase;

III - peroxidase;

IV - contagem microbiana;

V - teste de presença de coliformes.

Art. 220. Para o leite pasteurizado a prova de fosfatase deve ser negativa e a de peroxidase positiva.

Art. 221. Considera-se leite impróprio para o consumo "in-natura", o que não satisfaça as exigências previstas para sua produção e, ainda que:

I - apresente acidez inferior a 14ºD e superior a 18º D;

II - contenha colostro ou elementos figurados em excesso;

III - o número total de germes for superior a 500.000 antes e 400.000 depois de pasteurizado;

IV - apresente modificações de suas propriedades organolépticas normais.

V - apresente quaisquer alterações que o torne impróprio ao consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza;

VI - apresente mistura com qualquer outro tipo de leite.

Art. 222. É proibida a abertura de leite para venda fracionária do produto, salvo quando se destine ao consumo imediato nas leiterias, cafés, bares, restaurantes e outros estabelecimentos que sirvam refeições.

TÍTULO VI

EMBALAGEM E ROTULAGEM

CAPÍTULO I EMBALAGEM

Art. 223. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos nesta lei ou que venham a ser aprovados.

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

Art. 224. Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e higienizados.

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

Art. 225. São permitidos como acondicionamentos, envoltórios e embalagens de matérias-primas de produtos de origem animal, de acordo com sua natureza:

I - estoquinetes internamente e sacos de aniação ou junta externamente, como envoltório de carnes frigoríficas destinadas ao consumo em natureza, bem como órgãos e vísceras;

II - sacaria própria para carnes dessecadas;

III - sacarias de aniação, juta ou outros produtos destinados à lavoura, à indústria e à alimentação de animais;

IV - tecidos próprios devidamente higienizados conforme a natureza do produto;

V - tripas, bexigas e outras membranas animais para produtos embutidos;

VI - películas artificiais aprovadas pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico;

VII - lata de folhas de flandres para produtos em geral, de acordo com as especificações previstas nesta lei;

VIII - vasilhame de aço inoxidável, permitindo-se, conforme caso ferro galvanizado ou estanhado;

IX - recipientes de madeira ou de papelão;

X - papel metálico, papel apergaminhado e outros aprovados;

XI - recipientes de vidros;

XII - caixas de madeira ou engradados de madeira conforme o caso;

XIII - barricas, quartolas, bordalezas e similares;

XIV - outros recipientes, vasilhames, continentes, ou embalagens autorizadas pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico.

CAPÍTULO II ROTULAGEM

Art. 226. Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com o art. 191 desta lei e em conformidade com as Normas da ANVISA e do INMETRO.

CAPÍTULO III CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 227. Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal, representam a marca oficial usada exclusivamente nos estabelecimentos cadastrados na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Pecuária e Abastecimento - SAGRI, e a garantia de que o produto provém de estabelecimentos pela autoridade competente.

Art. 228. O número do registro do Estabelecimento, as iniciais SIM, e a palavra "INSPECIONADO" tendo na parte superior à palavra "MACAPÁ-AP", representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do "Carimbo Oficial da Inspeção Municipal".

Art. 229. As iniciais SIM - traduzem "SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL".

Art. 230. O Carimbo Oficial da Inspeção Municipal é representado pelos modelos a seguir discriminados, com os respectivos usos, que integram o Anexo 14 desta lei:

I - Modelo 1:

a) forma: elíptica no sentido horizontal;

b) dizeres: Número do Registro do Estabelecimento em cima do da palavra "INSPECIONADO", colocada Horizontalmente e "MACAPÁ" que acompanha a curva superior da Elipse, logo abaixo do número as iniciais "S.I.M." acompanhando a curva inferior;

c) dimensões e uso:

1. sete por cinco centímetros para uso em carcaças ou quartos de grandes animais sem condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares;

2. cinco por três centímetros para uso em carcaças de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigoríficas de qualquer espécie de açougue.

II - Modelo 2:

a) forma: circular;

b) dizeres: idem ao modelo anterior;

c) dimensões e uso: o diâmetro varia de dois a trinta centímetros.

Esse modelo cujas dimensões são escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, compõe o rótulo registrado de

produtos comestíveis de origem animal, manipulados e ou industrializados, inclusive caixas ou engradados contendo ovos, pescado, mel e cera de abelhas, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.

III - Modelo 3:

a) forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando cravados em recipientes metálicos;

b) dizeres: idênticos e na mesma ordem dos modelos anteriores e dispostos no sentido horizontal;

c) dimensões e uso: os lados terão a dimensão variando de três a quinze centímetros. Esse modelo, cujas dimensões serão escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, comporá o rótulo registrado de produtos não comestíveis ou destinado à alimentação de animais.

IV - Modelo 4:

a) forma elíptica, no sentido vertical;

b) dizeres: Número de Registro de Estabelecimento, isolado e encimado das iniciais "S.I.M" e da palavra "MACAPÁ - AP", colocados no sentido horizontal e logo abaixo a palavra "CONDENADO" acompanhando a curva inferior da elipse;

c) dimensões de uso: sete por seis centímetros para uso em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados pela Inspeção.

V - Modelo 5:

a) forma: circular;

b) dizeres: Número de Registro do Estabelecimento isolado e encimado das iniciais "S.I.M", colocadas horizontalmente e da palavra "MACAPÁ-AP", acompanhando a curva superior do círculo e logo abaixo do número a palavra "REINSPECIONADO", acompanhando a curva inferior do círculo;

c) dimensões e uso: o diâmetro varia de dois a trinta centímetros para o uso em produtos de origem animal comestíveis após a reinspeção e usando-se as dimensões proporcionais ao volume do produto a ser carimbado.

Art. 231. A carimbagem deve ser acompanhada por um funcionário do "SIM".

Art. 232. A tinta utilizada na carimbagem deve ser a base de violeta de metila.

Art. 233. O carimbo e a tinta quando fora dos trabalhos deverão ficar sob guarda e responsabilidade do "SIM".

TÍTULO VII

REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 234. Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quanto necessário, antes de serem expedidos pela fábrica para o consumo.

§ 1º Os produtos e matérias-primas que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais derivados não comestíveis a alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos a desnaturação se for o caso.

§ 2º Quando os produtos e matérias-primas ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.

Art. 235. Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento inspecionado.

Parágrafo único. É proibido o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos que, na reinspeção sejam considerados impróprios para o consumo devendo-se promover sua transformação ou inutilização.

Art. 236. Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

§ 1º Sempre que necessário a Inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

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

Art. 237. Nos entrepostos onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, SIE ou S.I.F, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

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

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

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

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

§ 1º A amostra deve receber uma fita envoltória aprovada pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, claramente preenchida em todos os seus itens e assinada pelo interessado e pelo funcionário que coleta a amostra.

§ 2º Sempre que o interessado desejar, a amostra pode ser coletada em triplicata com os mesmos cuidados de identificação assinalados no parágrafo anterior representando uma delas a contra prova que permanecerá em poder do

interessado, lavrando-se um termo de coleta de duas vias, uma das quais será entregue ao interessado.

§ 3º Tanto a amostra como a contra prova devem ser colocadas em envelopes apropriados aprovados pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, serem fechados, lacrados e rubricados pelo interessado e pelo funcionário.

§ 4º Em todos os casos de reinspeção as amostras terão preferência para exame.

§ 5º Quando o interessado divergir do resultado do exame pode requerer dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a análise de contra prova.

§ 6º O requerimento será dirigido ao Diretor do Departamento de Serviço de Inspeção Municipal.

§ 7º O exame da contra prova pode ser realizado em qualquer laboratório oficial com a presença de um representante da respectiva Inspetoria Municipal.

§ 8º Além de escolher o laboratório oficial para exame de contra prova o interessado pode fazer-se representar por um técnico de sua preferência e confiança.

§ 9º Confirmada a condenação do produto ou partida a Inspetoria Municipal determinará sua destinação.

TÍTULO VIII

EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 238. Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

Art. 239. As técnicas de exames e a orientação analítica serão padronizadas de acordo com a Legislação Federal.

Art. 240. Os exames de caráter tecnológico visarão à técnica da elaboração dos produtos de origem animal em qualquer de suas fases.

Parágrafo único. Sempre que houver necessidade o laboratório pedirá informações, a Inspeção Municipal junto ao estabelecimento produtor.

Art. 241. O exame químico compreende:

- I - os caracteres organolépticos;
- II - princípios básicos ou composição centesimal;
- III - índices físicos e químicos;
- IV – corantes conservantes ou outros aditivos;
- V - provas especiais de caracterização e verificação de qualidade;

VI - exame químico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Os caracteres organolépticos, a composição centesimal e os índices físico-químicos serão nos padrões normais aprovados.

Art. 242. A orientação analítica obedecerá a seguinte seriação:

I - caracteres organolépticos;

II - pesquisa de corante e conservante;

III - determinação de fraudes, falsificação e alterações;

IV - verificação dos mínimos e máximos constantes desta lei, louvando-se no conjunto de provas e nos elementos que constam das técnicas analíticas que acompanham esta lei.

Parágrafo único. A variação anormal de qualquer índice (iodo, refração, saponificação e outros) será convenientemente pesquisada, para apuração das causas.

Art. 243. O exame microbiológico deve verificar:

I - presença de germes, quando se tratar de conservas submetidas à esterilização;

II - presença de produtos de metabolismo bacteriano, quando necessário;

III - contagem global de germes sobre produtos de origem animal;

IV - pesquisa de contagem da flora de contaminação;

V - pesquisa da flora patogênica;

VI - exame bacteriológico de água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal;

VII - exame bacteriológico de matérias primas e produtos afins empregados na elaboração de produtos de origem animal.

Art. 244. Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pelo Serviço de Inspeção mencionando-as obrigatoriamente nos respectivos laudos.

TÍTULO IX

INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 245. A infração a legislação referente aos produtos de origem animal sujeita o infrator às seguintes sanções:

I – advertência: quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;

II – multa de até 10 UFM's (Unidade Fiscal do Município) nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III – apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal quando não apresentarem condições higiênico-sanitária adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados;

IV – suspensão de atividades quando cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço a ação fiscalizadora;

V – interdição total ou parcial do estabelecimento quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias previstas em normas técnicas;

VI – em caso de reincidência o estabelecimento está sujeito à cassação do registro no SIM.

§ 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes, a situação econômica financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§ 2º A suspensão de que trata o inciso IV deste artigo, cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de franquia da atividade à ação da fiscalização.

§ 3º A interdição de que trata o inciso V deste artigo, poderá ser suspensa após atendimento das exigências que motivaram a ação.

§ 4º Se a interdição não for suspensa nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro no SIM.

Art. 246. Para cálculos de multas baseadas em UFM's (Unidade Fiscal do Município) deve ser considerado o valor vigente no primeiro dia do mês em que se lavrar o auto de infração.

Art. 247. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos nesta lei, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal:

I – que se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II – que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III – que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV – que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V – que não estiverem de acordo com o previsto nesta lei;

VI – que contrarie o disposto em normas sanitárias vigentes.

Art. 248. Além dos casos específicos nesta lei são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações, como regra geral:

I – adulterações:

a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;

b) quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria prima alterada ou impura;

c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécies diferentes da composição normal do produto sem prévia autorização da Inspeção Municipal;

d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;

e) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação;

II – fraude:

a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela Inspeção Municipal;

b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;

c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;

d) conservação com substâncias proibidas;

e) especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não contenha no produto;

III – falsificações:

a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo em forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais, privilégios ou exclusivamente de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas nesta lei ou fórmulas aprovadas.

Art. 249. Para a aplicação da pena de multa serão observadas as seguintes condições para a graduação:

I – multa de 1 UFM a 3 UFM's para:

- a) desobediência a qualquer exigência técnico-sanitária, inclusive, para o trabalho de manipulação e preparo de matéria prima;
- b) permanência de pessoas ao trabalho sem carteira de saúde;
- c) uso inadequado de embalagens ou recipiente;
- d) não utilização dos carimbos oficiais;
- e) ausência da data de fabricação;
- f) saída de produtos sem prévia autorização do responsável pelo Serviço de Inspeção;
- g) problemas na rotulagem dos produtos;

II – multa de 2 UFM's a 5 UFM's para:

- a) transporte de produtos de origem animal para consumo sem as devidas condições higiênicas e sanitárias;
- b) fornecimento de rótulo e carimbo oficial para facilitar o trânsito de produtos não inspecionados;
- c) recebimento e guarda de produtos proibidos que possam ser utilizados na produção;
- d) mistura de matérias primas em proporções diferentes das proporções aprovadas;
- e) comércio de produtos sem inspeção;
- f) embaraço ou dificuldade de atuação dos servidores da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico;
- g) venda a granel de produtos que deveriam ser vendidos em embalagens individuais;
- h) lançamento no mercado de produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados;
- i) aos responsáveis por estabelecimentos registrados que deixarem de fazer notificação necessária ao comprador ou locatário na ocasião da venda ou locação;

III – multa de 3 UFM's a 6 UFM's para:

- a) alterações e construções novas, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico;
- b) uso indevido do carimbo do Serviço de Inspeção Municipal;
- c) envio para consumo de produtos inspecionados sem a devida identificação;
- d) despacho ou transporte de produtos em desacordo com as determinações da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico;

IV – multa de 4 UFM's a 7 UFM's para:

- a) em caso de fraudes, falsificações e adulterações dos produtos inspecionados;
- b) aproveitamento de matérias primas condenadas ou de animais sem inspeção para alimentação humana;
- c) suborno, tentativa de suborno ou uso de violência física contra funcionários da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, no exercício de suas atividades;
- d) abate de animais em desacordo com as exigências da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico;

V - multa de UFM's a 10 UFM's: quando for praticado ato não previsto nos incisos anteriores, a ser fixado de acordo com a gravidade da falta, a critério da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico.

Parágrafo único. A aplicação de multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que as tenham motivado, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter suspensão a atividade ou cassado o registro do estabelecimento no SIM.

Art. 250. Quando as infrações forem constatadas nos mercados consumidores, em produtos procedentes de estabelecimentos sujeitos a Inspeção Municipal, nos termos da presente lei, as multas a que se refere o artigo anterior poderão ser aplicadas por servidores do Departamento de Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, aos proprietários e responsáveis por casas atacadistas ou comerciais que os tiverem adquirido, armazenado ou expostos à venda, tanto no atacado como no varejo.

Art. 251. Todo produto de origem animal exposto à venda no Município, sem qualquer identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado produzido no Município e como tal, sujeito às exigências e penalidades previstas nesta lei.

Art. 252. As multas serão aplicadas no auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringindo, a natureza do estabelecimento, sua localização e razão social, conforme anexo desta lei.

Art. 253. O auto de infração deve se assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas, quando houver.

Art. 254. Sempre que os infratores e seus representantes se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito, no próprio auto, dando-se como ciente o infrator.

Art. 255. A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 03 (três) vias: a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

Art. 256. O infrator poderá apresentar defesa até 10 (dez) dias após a lavratura do auto de infração.

Art. 257. O julgamento do processo caberá ao Secretário Municipal de Desenvolvimento Econômico, Pecuária e Abastecimento juntamente como Diretor do Departamento do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 258. A penalidade de cassação do registro no SIM será aplicada pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico.

Art. 259. Nos casos de cancelamento de registro no SIM a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues a Inspeção Municipal mediante recibo.

Art. 260. O registro no SIM poderá ser cassado no caso de falta do pagamento de 03 (três) taxas de inspeção.

TÍTULO IX

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 261. As carnes que, mediante avaliação técnica constatada por laudo veterinário, não ofereçam segurança à saúde dos usuários serão inutilizados, após lavrado o auto de apreensão e inutilização.

§ 1º A inutilização deverá se acompanhada pelo proprietário do estabelecimento ou representante legal.

§ 2º Caso o proprietário ou seu representante legal estiver impossibilitado de acompanhar o processo de inutilização do produto apreendido, o fato deverá constar por escrito no auto de apreensão e inutilização.

Art. 262. Os servidores da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e da Vigilância Sanitária, a serviço da Inspeção Municipal têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento abrangido por esta lei.

Art. 263. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação dos produtos não padronizados somente será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e/ou do Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde.

Art. 264. O exame do leite será realizado de forma individual ou coletiva, observando-se os seguintes procedimentos:

I - para amostras individuais serão colhidas em cada latão, por procedência;

II - as amostras para exame coletivo serão colhidas na proporção de 10% (dez por cento) dos latões, por procedência e devidamente homogeneizadas.

Art. 265. No caso de suspeita ou verificação de moléstia infecto-contagiosa, infecciosa e parasitária, indicadas por provas biológicas, em animais nas propriedades rurais, sob fiscalização Municipal ficarão sob o controle veterinário, não podendo seu proprietário ou responsável movimentá-los sem autorização.

Art. 266. Para identificação dos queijos, demais derivados do leite e produtos artesanais, os produtores serão cadastrados na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Pecuária e Abastecimento, mediante decreto do Prefeito Municipal, que baixará as instruções necessárias, obedecida à legislação sanitária vigente.

Art. 267. Poderão existir nas propriedades rurais, estabelecimentos destinados ao processamento artesanal de produtos de origem animal, que deverão atender a todas as exigências técnico-sanitárias regulamentares.

Art. 268. Os estabelecimentos oficiais do Município de Macapá se equiparam aos estabelecimentos particulares, em se tratando da observância das disposições desta lei.

Art. 269. Serão solicitadas às autoridades de saúde pública estadual e federal, as medidas necessárias visando à uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas nesta lei.

Art. 270. Os casos omissos a esta lei serão resolvidos de acordo com a Legislação Federal vigente.

Art. 271. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação

Palácio **JANARY NUNES**, em 18 de maio de 2015.


ACÁCIO FAVACHO
Presidente da Câmara Municipal de Macapá