

DECRETO N° xxxxxx - de xx de xxxxxx de xxxxx.

Aprova o Regulamento da Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, no Município de Valença.

O Prefeito Municipal de Valença, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 3° da Lei Municipal n° 1638, de 24 de Junho de 1993; em consonância com a Lei Federal n° 1283 de 18 de dezembro de 1950, Lei Federal n° 7.889 de 23 de Novembro de 1989 e Decreto Federal n° 5.741 de 30 de Março de 2006; e conforme consta no Processo xxxxxx/2014,

DECRETA:

Art. 1° - Fica aprovado o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal do Município de Valença, que a este acompanha.

Art. 2° - O presente Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PARÁGRAFO ÚNICO - Os estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIMPOA - Valença/RJ, através da Secretaria Municipal de Saúde, têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data de publicação deste Decreto, para se adequarem ao mesmo.

Art. 3° - Revogam-se as disposições em contrário.

Prefeitura de Valença, xx de xxxxx de xxxx.

Álvaro Cabral da Silva - Prefeito de Valença

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO MUNICÍPIO DE VALENÇA

TÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art 1° - O presente Regulamento, de acordo com a Lei Federal n° 1283, de 18 de dezembro de 1950 e o Decreto Federal n° 30691, de 29 de março de 1952 e suas alterações, e conforme dispõe a Lei Federal n° 7889, de 23 de novembro de 1989, estabelecem as normas que regulam no Município de Valença a Inspeção e Reinspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal na forma da Lei Municipal n° 1638, de 24 de Junho de 1993.

Art. 2° - A defesa e a proteção da saúde, individual ou coletiva, no tocante ao processamento dos produtos de origem animal e as disposições de engenharia sanitária dos estabelecimentos fabricantes, serão disciplinadas neste Município pelos princípios deste regulamento, ressalvadas as competências federal e estadual que determinam as regras para a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal em

todas as etapas e processos de produção a serem aplicadas nas propriedades rurais, estabelecimentos industriais, meios de manipulação e de transporte.

Art. 3º - Serão objeto de inspeção e fiscalização previstas neste Regulamento, entre outros:

I - Os animais destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias primas;

II - O pescado e seus derivados;

III - O leite e seus derivados;

IV - Os ovos e seus derivados;

V - O mel de abelha, a cera e seus derivados.

Art. 4º - A Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal será exercida pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Pesca através do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal - S.I.M.P.O.A e abrange:

I - a higiene geral dos estabelecimentos registrados;

II - a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição das águas residuais;

III - o funcionamento dos estabelecimentos;

IV - as fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos de origem animal e suas matérias-primas, adicionadas ou não de vegetais;

V - o exame "ante" e "post-mortem" dos animais de açougue;

VI - a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no Regulamento, Normas Federais, Estaduais e Fórmulas Aprovadas;

VII - a classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no Regulamento, Normas Federais, Estaduais e Fórmulas Aprovadas;

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

IX - os meios de transportes de animais vivos, os produtos derivados e suas matérias-primas destinadas à alimentação humana;

Art. 5º - Os técnicos do S.I.M.P.O.A. portarão Carteira de Identidade Funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Pesca contendo a sigla S.I.M ,o número de ordem, nome, fotografia, cargo, data de expedição e Validade.

§ 1º - É obrigatória a prévia apresentação de Identidade Funcional sempre que o técnico do S.I.M.P.O.A estiver desempenhando suas atividades profissionais.

§ 2º - Aos servidores lotados no S.I.M.P.O.A, no exercício da função, será concedido o acesso amplo e irrestrito a todas as dependências e instalações dos estabelecimentos ora registrados ou em processo de registro, bem como a todos os estabelecimentos onde são mantidos, depositados e comercializado produtos e subprodutos de origem animal.

§ 3º - Os servidores do S.I.M.P.O.A. poderão, quando necessário e no exercício de suas atribuições, requisitar força policial para a execução das ações estabelecidas neste Regulamento.

Art. 6º - Somente poderão ser expostos à venda, depositados ou transportados produtos de origem animal que:

I - Tenham sido previamente registrados no órgão federal, estadual ou municipal competente;

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

III - Tenham sido rotulados segundo as disposições das legislações vigentes;

IV - Obedeçam na sua composição o padrão de qualidade determinado na legislação vigente.

TÍTULO II

DO REGISTRO DOS ESTABELECEMENTOS INDUSTRIAIS E ENTREPÓS

CAPÍTULO I - DO REGISTRO

Art. 7º - Depende de registros no S.I.M.P.O.A o funcionamento dos seguintes estabelecimentos:

I - matadouros de bovinos, matadouros de suínos, matadouros de aves e coelhos, matadouros de caprinos e ovinos e demais espécies devidamente aprovadas para o abate, fábricas de conservas, charqueadas, fábricas de gordurosos, entrepostos de carnes e derivados, fábricas de produtos de origem animal não comestíveis;

II - postos de leite e derivados, fábrica de laticínios, usinas de leite e entreposto de laticínios;

III - entrepostos de pescado e fábricas de conservas de pescado;

IV - entrepostos de ovos e fábricas de conservas de ovos;

V - apiários.

Paragrafo Único - A critério do S.I.M.P.O.A, a concessão do registro definitivo para os estabelecimentos descritos neste artigo pode ser precedida de concessão de registro provisório, por um prazo no qual serão avaliadas as condições de funcionamento do estabelecimento.

Art. 8º - O registro será requerido à Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Pesca, mediante abertura de processo administrativo no Protocolo Geral da Prefeitura Municipal de Valença, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

I - requerimento e formulário de informações do estabelecimento, dirigido ao Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária e Pesca, solicitando o Registro e Inspeção pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal;

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

III - Memorial descritivo do projeto, assinado pelo engenheiro ou arquiteto responsável e proprietário, expondo:

a) Localização do estabelecimento (endereço completo e telefone, se existente);

b) Nome da firma, do proprietário ou arrendatário;

c) Classificação do estabelecimento (tipo de atividade);

d) Responsável pelo projeto;

e) Área do terreno, área a ser construída e área útil;

d) Duração provável da obra;

e) Recuo do alinhamento da rua;

f) Pé-direito;

g) Fundações;

h) Argamassa;

i) Revestimento geral;

- j) Madeiramento e cobertura;
- k) Forro;
- l) Portas (dimensões e material, incluindo das câmaras frigoríficas);
- m) Esquadrias;
- n) Natureza do piso e material de impermeabilização das paredes;
- o) Pavimentação;
- p) Pintura geral;
- q) Água de Abastecimento (procedência e volume de vazão, processo de captação, sistema de tratamento, capacidade dos depósitos, distribuição);
- r) Sistema de esgoto (processo de depuração, antes do desaguadouro final das águas servidas).

IV - Cópia do documento de Registro no CNPJ ou CPF;

V - Alvará de Localização expedido pela Secretaria Municipal de Posturas;

VI - Memorial descritivo econômico-sanitário do estabelecimento, assinado pelo responsável técnico e proprietário ou representante legal, expondo:

- a) Disposição das Instalações e fluxo de produção;
- b) Natureza do piso e material de impermeabilização das paredes;
- c) Janelas, portas, teto, sistema de bloqueio sanitário, controle de odores, roedores e insetos;
- d) Descrição dos maquinários;
- e) descrição de equipamentos, mesas, utensílios;
- f) Número estimado de empregados;
- g) Banheiros/vestuário/instalações para funcionários;
- h) Depósito de embalagem, matérias primas, condimentos e utensílios, administração;
- i) sistema de abastecimento de água do estabelecimento;
- j) Destino dado às águas servidas;
- k) Processo de limpeza e higienização e controle de vetores;

VII - Apresentação do Boletim Oficial de exames de água de consumo do estabelecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e físico químicos;

VIII- Contrato com o responsável técnico.

IX - Aprovação do órgão controlador do Meio Ambiente

Art. 9º - A concessão de "habite-se" para os estabelecimentos localizados em zona urbana e de expansão urbana, depende da realização de vistoria da obra por técnicos do S.I.M, com vistas à verificação do atendimento das exigências específicas relativas à instalação destes estabelecimentos, contidas neste Decreto e Portarias específicas.

Art. 10º - Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto instalações, só podem ser feitas após aprovação prévia dos projetos pelo S.I.M.P.O.A

Art. 11 - Satisfeitas as exigências fixadas nos artigos 8º deste Decreto o responsável pelo S.I.M.P.O.A. autorizará a expedição do "TÍTULO DE REGISTRO" ou "TITULO DE REGISTRO PROVISÓRIO".

§ 1º - Na hipótese de expedição de "TÍTULO DE REGISTRO PROVISÓRIO" o documento terá a data limite de sua validade.

§ 2º - A licença definitiva de funcionamento somente será concedida mediante atendimento e cumprimento de todas as normas e requisitos exigidos neste regulamento.

Art. 12 - O estabelecimento que interromper seu funcionamento por espaço superior a 12 (doze) meses, só poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas suas dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo Único - Quando a interrupção do funcionamento ultrapassar a 18 (dezoito) meses poderá ser cancelado o respectivo registro, a critério do S.I.M.

Art. 13 - O estabelecimento registrado só poderá ser vendido ou arrendado após competente transferência de responsabilidade do registro junto ao S.I.M.

Art. 14 - Tratando-se de estabelecimentos pertencentes a mesma firma, é respeitada, para cada um, a classificação que lhe couber, dispensando-se apenas isolada de dependências que possam ser comuns.

CAPÍTULO II - DA TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO

Art. 15 - Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro para a nova empresa.

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

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

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

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

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

Art. 16 - O processo de transferência deve obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro.

TÍTULO III

DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIA DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I - DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 17 - Todo estabelecimento ou local destinado à produção, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento e transporte de produtos e subprodutos de origem animal, deverá possuir o Título de Registro e livro de visitas e anotações, ambos emitidos pelo Serviço de Inspeção Municipal de Valença.

§ 1º - O livro de visitas e anotações emitido pelo S.I.M - Valença conterá as anotações das ocorrências verificadas pela autoridade sanitária nas visitas de inspeção rotineira, bem como as anotações das penalidades incididas e dos prazos determinados pela autoridade sanitária.

§ 2º - A inspeção industrial e sanitária poderá ser permanente ou periódica. Será permanente em estabelecimento que abatem animais de açougue. Nos demais estabelecimentos poderá esta inspeção ser permanente ou periódica, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 3º - A juízo da autoridade sanitária ou quando o volume e a rotina de produção solicitar a presença permanente do Serviço de Inspeção, deverá ser destinada instalação para acomodar o Serviço de Inspeção ou mobiliário de acesso restrito para acomodar toda a documentação referente ao estabelecimento.

Art. 18 - O funcionamento dos estabelecimentos industriais e entrepostos somente será licenciado mediante atendimento das seguintes condições básicas e comuns:

I - Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores indesejáveis de qualquer natureza;

II - Ser instalado, de preferência no centro do terreno, devidamente cercado e afastado no mínimo 5 (cinco) metros das vias públicas, dispondo de área de circulação interna que permita a livre movimentação de veículos de transporte, devendo em todas as hipóteses as operações de recepção e expedição realizar-se no interior do terreno;

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

IV - dispor de luz natural e artificial, e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

V - possuir pisos e paredes lisas de cor clara, com cantos arredondados, impermeabilizados de maneira a facilitar a limpeza e higienização;

VI - possuir, nas dependências de elaboração de comestíveis, forro de material resistente a umidade e a vapores, construídos de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, de fácil limpeza e higienização, podendo o mesmo ser dispensado nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação a entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma perfeita higienização;

VII - dispor de dependências e instalações mínimas, respeitadas as finalidades a que se destina, para recebimento, industrialização, manipulação, embalagem, depósito e expedição de produtos comestíveis, sempre separados, por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

VIII - dispor de mesas com revestimento impermeável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização;

IX - dispor, quando necessário, de dependências para a administração, oficinas, e depósitos diversos, separados, preferentemente, do corpo industrial;

X - dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e de fácil lavagem e higienização;

XI - dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalações de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos como de subprodutos não comestíveis;

XII - dispor de rede de esgotos em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores, e estes ao sistema geral de escoamento;

XIII - dispor, conforme legislação específica, de vestiários e instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso indireto as dependências industriais, quando localizadas em seu corpo;

XIV - possuir, quando necessário, instalações de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade do estabelecimento;

XV - dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial e facilidade de higienização, sendo facultativo o aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis;

XVI - dispor, quando necessário, de equipamento gerador de vapor com capacidade para as necessidades do estabelecimento, instalado em dependência externa;

XVII - dispor de depósitos adequados para ingredientes, embalagens, continentes, materiais ou produtos de limpeza;

XVIII - o estabelecimento que não possuir equipamento de aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis deverá dar destino a estes rejeitos de forma não causadora de poluição ambiental.

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

Art. 19 - Nos locais em que se fabriquem, beneficiem, preparem ou acondicionem produtos e subprodutos de origem animal é proibido terem em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar o produto.

CAPÍTULO II - DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 20 - Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos de rotina e industriais, dando-se o devido destino às águas servidas e residuais, de acordo com a legislação ambiental pertinente.

Art. 21 - O maquinário, carros, tanques, vagonetes, caixas, mesas, demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar equívocos entre os destinos de produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou ainda utilizados na alimentação de animais, usando-se as denominações COMESTÍVEIS e NÃO COMESTÍVEIS.

Art. 22 - Os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios utilizados na indústria, devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo S.I.M.

Art. 23 - Os estabelecimentos devem ser mantidos limpos, livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais prejudiciais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinada à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante a autorização da Inspeção Municipal não sendo permitido o emprego de produtos biológicos.

Parágrafo Único - É proibida a permanência de cães, gatos e outros animais estranhos no recinto dos estabelecimentos e locais de coleta de matéria-prima.

Art. 24 - Todo pessoal que trabalhe com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros.

Art. 25 - O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalhe em necrópsias fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários, com anti-sépticos apropriados.

Art. 26 - 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. 27 - É proibido empregar na coleta e embalagem de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, estanho com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou que apresente estanhagem defeituosa, ou qualquer utensílio que, pela forma e composição, possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

Art. 28 - Os funcionários do estabelecimento deverão fazer pelo menos um exame de saúde anual.

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

§ 2º - Sempre que fique comprovada a existência de dermatose, de doença infecto-contagiosa ou repugnante e de portadores indiferentes de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, será IMEDIATAMENTE AFASTADA DO TRABALHO, cabendo à Inspeção Municipal comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública.

Art. 29 - Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados a alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido para produtos não comestíveis.

Art. 30 - Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames antes de seu retorno às propriedades de origem.

Art. 31 - O S.I.M poderá exigir em qualquer ocasião, desde que julgue necessário, quaisquer medidas higiênicas nos estabelecimentos, áreas de interesse, suas dependências e anexos.

TÍTULO IV

DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I - DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 32 - Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I - matadouro de bovinos;

II - matadouro de suínos;

III - matadouro de aves e coelhos;

IV - matadouro de caprinos e ovinos;

V - fábrica de conservas;

VI - fábrica de produtos gordurosos;

VII - fábrica de produtos derivados não comestíveis;

VIII - entrepostos de carnes e derivados;

IX - charqueadas.

§ 1º - Entende-se por "matadouro" o estabelecimento industrial, cujos produtos serão destinados ao comércio no Município de Valença, dotado de instalações completas e equipamentos adequados para o abate dos animais de açougue, elaboração, preparo e conservação das carcaças, devendo possuir instalações de frio adequadas.

§ 2º - Entende-se por "fábrica de conservas" o estabelecimento que industrializa a carne das várias espécies de açougue, sem sala de matança anexa, e que em qualquer dos casos seja dotada de instalações de frio adequadas, sendo facultativo a aparelhagem para o preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 3º - Entende-se por "fábrica de produtos gordurosos" o estabelecimento destinado exclusivamente ao preparo de gorduras, excluída a manteiga, adicionadas ou não de matérias-primas de origem vegetal.

§ 4º - Entende-se por "fábrica de produtos derivados não comestíveis" o estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos utilizados na alimentação não humana.

§ 5º - Entende-se por "entrepasto de carnes e derivados" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, manipulação, conservação, acondicionamento, e distribuição de carnes resfriadas ou congeladas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais.

§ 6º - Entende-se por "charqueada" o estabelecimento que produza charque, dispondo obrigatoriamente de instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias-primas.

Art. 33 - Considera-se "carne de açougue" as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente e que procede dos animais abatidos sobre inspeção veterinária.

§ 1º - Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por "carne" (matéria-prima) devem-se entender as massas musculares despojadas de gordura, aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

§ 2º - Considera-se "miúdos" os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana, além dos pés, mãos e cauda.

Art. 34 - O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido de cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais tecnicamente preparado, constitui a "carcaça".

§ 1º - Nos suínos, para efeito de reinspeção, desde que venham acompanhados dos respectivos certificados de inspeção, as suas carcaças podem ou não incluir o couro cabeça e pés.

§ 2º - A "carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral dá as "meias carcaças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, dão os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

Art. 35 - A simples designação "produto", "subproduto" "mercadoria" ou "gêneros", significa, para efeito do presente Regulamento, que se trata de produto de origem animal.

SEÇÃO ÚNICA

DO FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO DE CARNES E DERIVADOS

Art. 36 - Os estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer as seguintes condições, a critério do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

I - ser localizados em área de expansão urbana ou rural, afastado dos limites das vias públicas preferentemente 5 m (cinco metros) na frente, dispondo de pé direito nas salas de matança de 7 m (sete metros) da sangria à linha do mata breve e daí por diante no mínimo 4 m (quatro metros), de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente de trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação das carcaças higienicamente, e demais matérias-primas;

II - dispor de currais e/ou pocilgas cobertas convenientemente pavimentadas e providas de bebedouros;

III - dispor, no caso de estabelecimento de abate, de meios que possibilitem a lavagem e a desinfecção dos veículos utilizados nos transportes dos animais segundo critério do S.I.M;

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

V - dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependências de matança suficientemente amplas para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, e preferencialmente evitem contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;

VI - dispor, nos estabelecimentos de abate, de dependências para o esvaziamento e limpeza dos estômagos e intestinos, a manipulação de cabeças e línguas e das demais vísceras comestíveis;

VII - dispor, de acordo com este Regulamento, de graxaria para o aproveitamento de matérias-primas gordurosas e subprodutos não comestíveis, de câmaras frias, de sala de desossa, de dependências tecnicamente necessárias à fabricação de produtos de salsicharia e conservas, de depósito e salga de couros, de salga e ressalga e secagem de carne, de depósito de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

VIII - dispor de equipamento completo e adequado, tais como: plataformas, mesas, carros, caixas, estrados, pias, esterilizadores, e outros utilizados em quaisquer das fábricas de recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número suficiente e construídos com material que permita fácil e perfeita higienização;

IX - possuir dependências específicas para higienização de carretilhas e/ou balancins, carros, gaiolas, bandejas e outros componentes de acordo com a finalidade do estabelecimento;

X - dispor de equipamento gerador de vapor ou similar com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento, bem como de instalações de vapor de água em todas as dependências de manipulação e industrialização.

§ 1º - Os estabelecimentos destinados ao abate de AVES e COELHOS devem satisfazer as seguintes condições específicas:

a) dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos dominantes da incidência direta dos raios solares;

b) dispor de mecanismo que permita realizar as operações de sangria, esfola, evisceração e preparo de carcaça (toilete) com as aves ou coelhos suspensos pelos pés e/ou cabeças;

c) dispor de dependências exclusivas para a operação de sangria;

d) dispor de dependências exclusiva para as operações de escaldagem e depenagem, ou de esfola, no caso de coelhos;

e) dispor de dependências para as operações de evisceração, "toilete"; pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;

f) dispor, quando for o caso, de dependências para a realização de cortes de carcaças.

§ 2º - Os estabelecimentos destinados à fabricação de embutidos tipo Frescal, defumados e outros, desde que aprovados pelo S.I.M, devem satisfazer ainda às seguintes condições:

a) Somente poderão ser empregadas carnes, vísceras ou quaisquer outros órgãos com certificados de procedência e inspeção, em que se mencione a data do abate, estabelecimento em que ocorreu abate e nº de registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção competente;

b) Fica proibido utilizar carnes conservadas pelo processo de congelamento no preparo de salame, mortadelas, linguiças e demais subprodutos cárneos;

c) As tripas, que se destinarem ao preparo do produto, enquanto não utilizadas, serão conservadas em solução de cloreto de sódio ou outro processo aprovado pelo S.I.M;

d) Não é permitido o emprego de qualquer ingrediente, aditivo, conservante, coadjuvante de tecnologia ou qualquer outra substância que não esteja previamente aprovado pelo S.I.M.

§ 3º - Os entrepostos de carnes e derivados devem satisfazer ainda as seguintes condições:

a) O pé-direito da sala de desossa e demais dependências terá altura de 3,0m (três metros)

b) Ter a sala de desossa sistema de climatização de modo a permitir que a temperatura mantenha-se entre 14°C e 16°C durante os trabalhos.

c) Nas seções onde serão manipulados carnes e vísceras deverá existir lavatório de mãos de aço inoxidável, com torneiras acionadas a pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, provido de sabão líquido inodoro, sanitizante, papel toalha e lixeiras, devidamente tampadas, acionadas a pedal.

d) Nas seções onde serão manipulados carnes e vísceras deverá existir equipamento para higienização das facas, ganchos e demais utensílios, que funcionarão com água circulante com temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados).

e) Deverá dispor de trilhagem aérea, quando necessário, com altura mínima de 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros)

f) Deverá dispor das seguintes instalações, de acordo com os trabalhos realizados: seção de recepção de matérias primas, câmara de resfriamento de matéria-prima, câmara de estocagem de congelados para matéria-prima, sala de desossa, seção de preparo de condimentos, câmara de resfriamento de produtos prontos, seção de embalagem secundária, seção de expedição, barreira sanitária, setor para higienização de formas, caixas, bandejas e carrinhos; vestiários e sanitários.

CAPÍTULO II - DOS ESTABELECEMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 37 - Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas. O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

Parágrafo Único - Deve ser obedecido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade oficialmente adotado.

Art. 38 - Entende-se por "propriedades rurais" os estabelecimentos produtores de leite para qualquer finalidade comercial.

Parágrafo Único: "queijaria", assim denominado o simples estabelecimento situado em "propriedades rurais" e destinado à fabricação de queijo Minas.

Art. 39 - Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - postos de leite e derivados;

II - fábricas de laticínios;

III - usinas de leite;

IV - Entrepostos de Laticínios

§ 1º - Entende-se por "postos de leite e derivados" os estabelecimentos intermediários entre as fazendas produtoras de leite e as usinas de beneficiamento ou as fábricas de laticínios, destinados ao recebimento de leite, creme e outras matérias-primas, por curto tempo, para transvase, refrigeração, padronização ou coagulação e transporte imediato aos estabelecimentos registrados.

§ 2º - Entende-se por "fábricas de laticínios" os estabelecimentos destinados ao recebimento de leite para pasteurização, manipulação, conservação, fabricação de derivados lácteos, maturação, embalagem e expedição destes produtos acabados.

§ 3º - Entende-se por "usinas de leite" os estabelecimentos localizados nas propriedades rurais equipadas com instalações adequadas para o processamento do leite destinado ao abastecimento na área geográfica do Município de Valença.

§ 4º - Entende-se por "entrepósito de laticínios" o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação, fracionamento e acondicionamento de produtos lácteos, excluído o leite em natureza.

Art. 40 - A designação leite subentende-se ser proveniente da fêmea da espécie bovina.

Parágrafo Único - Quando o leite tiver origem de outra espécie que não seja a bovina, deverá sofrer especificação do nome da espécie logo após a palavra leite.

SEÇÃO ÚNICA

FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 41 - Para o funcionamento dos estabelecimentos de Leite e Derivados, deverão satisfazer mais os seguintes requisitos:

I - Estar localizado em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro;

II - Submeter o rebanho leiteiro a um permanente controle sanitário, providenciando as vacinações obrigatórias e a apresentação às autoridades competentes, conforme calendário de provas, das provas negativas para tuberculose e brucelose;

III - O exame do leite será realizado de forma individual e coletiva, observando-se os seguintes procedimentos:

a) as amostras para o exame individual serão colhidas em cada latão, por procedências;

b) as amostras para o exame coletivo serão colhidas em cada latão, por procedência e devidamente uniformizadas.

IV - ter as dependências principais do estabelecimento, como as de recebimento de matéria-prima, desnatação, beneficiamento, salga, cura, engarrafamento e depósitos de produtos utilizados na alimentação humana, separadas por paredes inteiras das que se destinam à lavagem e esterilização do vasilhame ou ao preparo de produtos não comestíveis;

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

VI - dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado, a juízo do SIM - Valença, para lavagem e esterilização do vasilhame, carros-tanques e frascos.

VII - dispor de depósitos para vasilhames e frascos.

§ 1º - Além das exigências descritas neste artigo, deverão ser atendidas as particularidades, para os estabelecimentos de leite e derivados, previstos na legislação estadual e/ou federal.

§ 2º - Os entrepostos de laticínios devem satisfazer ainda as seguintes condições:

a) Em todos os locais onde serão realizadas operações de manipulação e envase dos produtos deverão existir lavatórios de mãos de aço inoxidável com torneiras acionadas a pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, sanitizante, papel toalha e lixeira, devidamente tampada, acionada a pedal;

b) Deverá dispor das seguintes seções: recepção de produtos, manipulação dos produtos, estocagem de acabados, câmara de

resfriamento, expedição, seção de higienização de caixas e bandejas, vestiários e sanitários, barreira sanitária.

c) Ter a seção de manipulação dos produtos sistema de climatização de modo a permitir que a temperatura mantenha-se entre 14°C e 16°C durante os trabalhos, quando as conveniências de ordem tecnológica dos produtos assim o indicarem e a cargo do S.I.M.P.O.A.

Art. 42 - É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas, desde a fonte de origem seja qual for a quantidade produzida e seu aproveitamento.

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

Art. 43 - É vedada a mistura de leite de espécies diferentes.

Art. 44 - 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 colostrar;

III - não apresentem reação positiva às provas biológicas do diagnóstico da brucelose e tuberculose, obedecidos 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.

Art. 45 - 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.

Art. 46 - Todo leite destinado ao consumo deve ser filtrado, antes de qualquer operação de beneficiamento.

Parágrafo único - Entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento desde a seleção, por ocasião da entrada em qualquer estabelecimento, até o acondicionamento final compreendendo uma mais das seguintes operações: filtração, pré-aquecimento, pasteurização, refrigeração, congelamento, acondicionamento e outras práticas, tecnicamente aceitáveis.

Art. 47 - Só pode ser beneficiado o leite considerado normal.

Parágrafo Único - Considera-se leite normal o produto que apresente as características normais previstas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade oficialmente adotado e não contenha elementos estranhos a sua composição.

Art. 48 - É proibido o aproveitamento para fins de alimentação humana, do leite de retenção e do colostro.

§ 1º - Entende-se por "leite de retenção" o produto da ordenha, a partir do 30^o (trigésimo) dia antes da parição.

§ 2º - Entende-se por "colostro" o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizem.

Art. 49 - É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 50 - É obrigatória a análise do leite destinado ao consumo ou à industrialização.

Parágrafo único - Os estabelecimentos são obrigados a controlar as condições do leite que recebem mediante instruções fornecidas pelo S.I.M.

Art. 51 - Considera-se leite impróprio para consumo in natura, o que não satisfaça às exigências previstas para sua produção e que:

I - Revele acidez inferior a 14ºD e superior a 18ºD;

II - Contenha colostro ou elementos figurados em excesso;

III - Não satisfaça ao padrão bacteriológico previsto;

IV - apresente modificações de suas propriedades organolépticas normais;

V - apresente elementos estranhos a sua composição normal;

VI - revele quaisquer alterações que o tornem impróprio para consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza.

VII - revele presença de nitratos e nitritos;

VIII - apresente mistura com qualquer outro tipo de leite.

Art. 52 - Considera-se fraudado, adulterado ou falsificado, o leite que:

I - for adicionado de água;

II - tiver sofrido subtração de qualquer dos seus componentes;

III - for adicionado de substâncias conservadoras ou de quaisquer elementos estranhos a sua composição;

IV - for de um tipo e se apresentar rotulado como de outro, de categoria superior;

V - estiver cru e for vendido como pasteurizado;

VI - for exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade;

Art. 53 - 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.

CAPÍTULO III - DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 54 - Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I - entreposto de pescado;

II - fábrica de conservas de pescado.

§ 1º - Entende-se por "entreposto de pescado" o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação e distribuição do pescado.

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

SEÇÃO ÚNICA

DO FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 55 - Os estabelecimentos de pescado e derivados devem satisfazer às seguintes condições:

I - estabelecimentos que recebam, manipulem e armazenem PESCADO RESFRIADO E CONGELADO e/ou se dediquem à sua INDUSTRIALIZAÇÃO para consumo humano, sob qualquer forma devem:

a) dispor de dependências, instalações e equipamentos para recepção, seleção, inspeção, industrialização, armazenagem e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;

- b) possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo essa exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária;
- c) dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento de matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação;
- d) dispor de equipamento adequado à hipercloração de água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;
- e) dispor de instalações e equipamentos adequados à colheita e ao transporte dos resíduos de pescado resultantes do processamento industrial para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;
- f) dispor de instalações e equipamentos para o aproveitamento adequado dos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial visando a sua transformação em subprodutos não comestíveis, podendo, em casos especiais, ser dispensada esta exigência, permitindo-se o encaminhamento dos resíduos de pescado aos estabelecimentos dotados de instalações e equipamentos próprios para esta finalidade, cujo transporte deverá ser realizado em veículos adequados;
- g) dispor de câmara de espera para o armazenamento do pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;
- h) dispor de equipamento adequado à lavagem e higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas, e outros utensílios usados para acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;
- i) dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;
- j) dispor, nos casos de elaboração de produtos curados de pescado, de câmaras frias em número e dimensões necessários à estocagem, podendo em casos especiais ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento do pescado curado a estabelecimentos dotados de instalações frigoríficas adequadas ao seu armazenamento;
- l) dispor, no caso de elaboração de produtos curados de pescado, de depósito de sal;
- m) dispor, quando necessário, de laboratório para controle da qualidade de seus produtos;

II - Estabelecimentos destinados à ESTOCAGEM de pescado refrigerado: dispor de câmara frigorífica adequada ao armazenamento dos Produtos aos quais se destinam;

III - estabelecimentos destinados a FABRICAÇÃO de SUBPRODUTOS não comestíveis de pescado:

- a) dispor de separação física adequada entre as áreas de pré e pós secagem, para aqueles que elaborem farinhas de pescado;
- b) localizarem-se afastados do perímetro urbano;
- c) dispor, conforme o caso, de instalações e equipamento para a

desodorização de gases resultantes de suas atividades industriais.

CAPÍTULO IV - DOS ESTABELECIMENTOS DE MEL E CERA DE ABELHAS

Art. 55 - Entende-se por mel o alimento produzido pelas abelhas melíferas, a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam madurar nos favos da colméia.

§ 1º O mel é constituído por uma solução concentrada de açúcares, com predominância de glicose e frutose, contendo ainda uma mistura complexa de outros hidratos de carbono, enzimas, aminoácidos, ácidos orgânicos, minerais, substâncias aromáticas, pigmentos, cera e grãos de pólen.

§ 2º O mel não poderá ser adicionado de açúcares e/ou outras substâncias que alterem a sua composição original.

§ 3º Deverá ser obedecido o Regulamento de Identidade e Qualidade oficialmente adotado.

Art. 56 - Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

I - apiário;

II - entreposto de mel e cera de abelhas.

§ 1º - Entende-se por "apiário" o estabelecimento destinado à produção, podendo dispor de instalações e equipamentos destinados ao processamento e classificação do mel e seus derivados.

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

SEÇÃO ÚNICA

DO FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 57 - Os estabelecimentos de mel, cera de abelhas e derivados deverão satisfazer as seguintes exigências:

I - dispor de dependências de recebimento;

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

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 58 - Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - entreposto de ovos;

II - fábrica de conserva de ovos.

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

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

SEÇÃO ÚNICA

DO FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO DE OVOS E DERIVADOS

Art. 59 - Os estabelecimentos de ovos e derivados devem satisfazer as seguintes condições:

I - dispor de sala ou área coberta para recepção dos ovos;

II - dispor de área para ovoscopia, exame de fluorescência da casca e verificação do estado de conservação dos ovos;

III - dispor de área para classificação comercial;

IV - dispor, quando necessário, de câmaras frigoríficas;

V - dispor, quando for o caso, de dependência para industrialização.

Parágrafo Único - As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento, manipulação, elaboração, preparo, embalagem e depósito do produto.

TÍTULO V

DAS OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS

Art. 60 - Aos proprietários de estabelecimento compete:

I - observar e fazer observar as exigências contidas no presente Regulamento;

II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostra para exames de laboratório;

III - fornecer aos empregados e funcionários da inspeção uniformes completos e adequados aos diversos serviços uma ou mais vezes ao ano, de acordo com a recomendação do S.I.M;

IV - fornecer até o 10º (décimo) dia útil de cada mês os dados estatísticos do mês anterior de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, bem como as guias de recolhimento da taxa de Inspeção devidamente quitadas junto ao Fundo Municipal da Inspeção de Produto de Origem Animal - FUMIPOA

V - dar aviso antecipado de 48 (quarenta e oito) horas, no mínimo sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;

VI - avisar, com antecedência de 24 horas, da chegada de animais a

serem abatidos e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção Municipal;

VII - quando o estabelecimento funcionar em regime de inspeção permanente e estiver afastado do perímetro urbano, fornecer gratuitamente habitação adequada aos servidores ou condução, no caso de não haver meio de transporte público fácil e acessível, condições que serão avaliadas pelo S.I.M;

VIII - fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da Inspeção quando os horários para as refeições não permitir que os servidores as façam em suas residências, a Juízo da Inspeção, junto ao estabelecimento;

IX - fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias e produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidas aos laboratórios;

X - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à Inspeção Municipal para seu uso exclusivo;

XI - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de limpeza, desinfecção, esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

XII - manter locais apropriados, a juízo da Inspeção Municipal, para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionadas bem como para sequestro de carcaças, matérias-primas e produtos suspeitos;

XIII - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não houver instalações para sua imediata transformação;

XIV - fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da Inspeção Municipal, para análise de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;

XV - manter em dia o registro do recebimento de animais e matérias primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;

XVI - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

XVII - recolher as taxas de Inspeção previstas na legislação vigente;

XVIII - dar aviso, com antecedência de 24 horas, sobre a chegada ou recebimento do pescado;

XIX - manter a disciplina interna dos estabelecimentos.

Art. 61 - O pessoal colocado à disposição pelo estabelecimento para o trabalho de inspeção ficará sob as ordens diretas do S.I.M.

Art. 62 - Cancelado o registro, o material pertencente ao S.I.M inclusive de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais de Inspeção Municipal serão recolhidos à Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Pesca.

Art. 63 - Todos estabelecimentos devem registrar, além dos casos previstos, diariamente em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pelo S.I.M, as entradas e saídas de matérias-primas e produtos especificando origem, quantidade, qualidade e destino.

§ 1º - Tratando-se de matéria-prima ou produtos de laticínios procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção deve ainda a firma, nos livros e mapas indicados, lançar data de entrada, o número da guia de embarque ou certificado sanitário, número de relacionamento ou registro do estabelecimento remetente.

§ 2º - Os estabelecimentos de leite e derivados deverão fornecer, a juízo do S.I.M relação atualizada de fornecedores, nome da propriedade rural e atestado sanitário dos rebanhos.

Art. 64 - Os estabelecimentos manterão um livro de "OCORRÊNCIAS", onde o servidor do S.I.M registrará todos os fatos relacionados com o presente Regulamento.

TÍTULO VI

DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 65 - Os veículos exclusivos para transporte de produtos de origem animal inspecionados deverão possuir Certificado de Inspeção Sanitária, o qual será concedido pela autoridade sanitária, após a inspeção das condições do veículo e regularidade da documentação.

Parágrafo Único - Entende-se por Certificado de Inspeção Sanitária o documento que atesta a conformidade dos meios de transporte e congêneres que entram em contato direto com os produtos ou matérias primas de origem animal.

Art. 66 - Os produtos e matérias-primas de origem animal, satisfeitas as exigências legais, as reinspeções, os pagamentos das taxas e respeitadas as disposições contratuais, acaso existentes e anteriores ao presente Regulamento, terão livre curso sanitário no Município de Valença.

Art. 67 - Qualquer produto de origem animal destinado à alimentação humana deverá, obrigatoriamente, para transitar dentro do Município de Valença, portar o rótulo ou carimbos do Serviço de Inspeção, para aplicação no produto ou na nota fiscal, ou estar em conformidade com o regulamento de Inspeção Federal ou Estadual.

Art. 68 - Em se tratando de trânsito de produtos de origem animal procedentes de outros Estados, será obedecido o que estabelece a legislação federal.

TÍTULO VII

DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS

Art. 69 - Os produtos e matérias-primas de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para consumo.

§ 1º - Os produtos e matérias-primas que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser destinados ao aproveitamento, à juízo do S.I.M como subprodutos industriais, derivados não comestíveis e alimentação animal, depois de retiradas as

marcas oficiais e submetidas à desnaturação se for o caso.

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

Art. 70 - Nenhum produto de origem animal pode entrar em estabelecimento sob Inspeção Municipal sem que seja registrado em Serviço de Inspeção Oficial.

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

Art. 71 - Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio deve ser condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar de 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 o pH de 6,0 a 6,4 (seis a seis e quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 72 - Nos entrepostos, onde se encontram depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Oficial, a reinspeção deve especialmente visar:

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

II - identificar os rótulos com a composição e marcas oficiais do produto bem como 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;

V - coletar amostras para exame físico-químico e microbiológico.

§ 1º - A amostra deve receber uma fita envoltória aprovada pelo S.I.M, claramente preenchida pelo interessado ou pelo funcionário que coletar a amostra.

§ 2º - Sempre que o interessado desejar, a amostra poder ser coletada em triplicata, com os mesmos cuidados de identificação assinalados no parágrafo primeiro, representando uma delas a contraprova que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta em duas vias, uma das quais será destinada ao interessado.

§ 3º - Quando o interessado divergir do resultado do exame pode requerer, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a análise da contraprova, sendo que os custos do exame correrão por conta do interessado.

§ 4º - O requerimento será dirigido à autoridade competente do S.I.M.

§ 5º - O exame da contraprova deverá ser realizado em outro laboratório credenciado, com a presença de um representante do S.I.M.

§ 6º - Além de escolher o laboratório oficial para o exame da contraprova, o interessado pode fazer-se representar por um técnico de sua confiança.

§ 7º - Confirmada a condenação da matéria-prima, do produto ou partida, a Inspeção Municipal determinará sua destinação.

§ 8º - As amostras para prova ou contraprova, coletadas pelo S.I.M, para exame de rotina ou análises, serão cedidas inteiramente grátis.

Art. 73 - A Inspeção pode fiscalizar o embarque, trânsito e desembarque de matérias-primas e produtos de origem animal, bem como as condições higiênicas e instalações dos carros, vagões e de todos os meios de transporte utilizados.

Art. 74 - Na reinspeção dos produtos de origem animal será permitido o reaproveitamento dos produtos e matérias-primas pelos estabelecimentos de origem, exceto nos casos de condenação total destes.

§ 1º - No caso do responsável pela fabricação ou despacho do produto ou da matéria-prima recusar a devolução, será a mercadoria, após a inutilização pela Inspeção Municipal, aproveitada para fins não comestíveis em estabelecimentos dotados de instalações apropriadas.

§ 2º - A firma proprietária ou arrendatária do estabelecimento de origem deve ser responsabilizada e punida no caso de não comunicar a chegada do produto devolvido ao técnico em inspeção do S.I.M.

Art. 75 - No caso de coleta de amostras para exame dos produtos de origem animal, será lavrado o competente auto de apreensão da mercadoria ficando a mesma sob guarda do responsável pelo estabelecimento, que funcionará como fiel depositário até o resultado dos exames.

Art. 76 - A mercadoria contaminada ou alterada, não passível de aproveitamento como estabelece este Regulamento, será destruída pelo fogo, ou outro agente físico ou químico.

Art. 77 - Ocorrendo apreensão por falta de indicação no rótulo do registro no S.I.M., órgão federal (DIPOA/SIF), ou outro órgão de inspeção estadual, ou por falta de carimbo, o produto após o respectivo exame poderá ser destinado, no caso de inócuo, a estabelecimento de caridade, asilos, obras beneficentes ou jardim Zoológico, ficando o respectivo interessado obrigado a fornecer o recibo adequado.

SEÇÃO ÚNICA - DO EXAME DE CONTRA PROVA

Art. 78 - O exame de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do detentor, necessariamente em laboratório oficial ou credenciado, podendo ter a presença de perito indicado pelo interessado, cabendo a este todos os custos da análise.

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

Art. 79 - No exame de contraprova não será efetuada a análise no caso da amostra em poder do infrator apresentar indícios de alteração ou violação dos envoltórios autenticados pela autoridade e, nessa hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.

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

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

Art. 80 - Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do produto em razão do laudo laboratorial condenatório confirmado em exame de contraprova ou laudo condenatório por exame microbiológico na amostra inicial, ou nos casos de flagrante de fraude, falsificação e adulteração do produto.

TÍTULO VIII DOS EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 81 - Os produtos de origem animal, destinadas ao consumo humano, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames laboratoriais efetuados em conformidade com normas específicas a serem estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Valença.

§ 1º - Para as amostras coletadas nas propriedades rurais, nas indústrias, veículos transportadores ou nos entrepostos, serão adotados os padrões definidos por legislação estadual e federal vigentes.

§ 2º - A Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Pesca, a seu critério, poderá exigir exames laboratoriais periódicos a serem realizados em laboratórios particulares ou públicos, devidamente credenciados, cujo custo será de responsabilidade do estabelecimento que deu origem à amostra.

§ 3º - A Prefeitura Municipal de Valença colocará à disposição dos estabelecimentos registrados no S.I.M, a bateria de exames laboratoriais exigidos, sendo que os preços públicos cobrados pelos exames serão fixados por Decreto em tabela própria.

§ 4º - As receitas das arrecadações previstas no parágrafo anterior

serão destinadas ao Fundo Municipal de Inspeção de Produtos de Origem Animal - FUMIPOA

TÍTULO IX DAS TAXAS

Art. 82 - Será cobrada a taxa de inspeção dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal, nos termos da Legislação Tributária vigente.

Parágrafo Único - A taxa de inspeção prevista será cobrada pelas visitas do(s) técnico(s) do S.I.M. aos estabelecimentos registrados, sendo recolhida ao Fundo Municipal de Inspeção de Produtos de Origem Animal - FUMIPOA

Art. 83 - As multas previstas no Art. 88 deste regulamento, serão aplicadas por ato do Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária e Pesca e depositadas em conta especial do Fundo Municipal de Inspeção de Produto de Origem Animal - FUMIPOA.

TÍTULO X DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 84 - Constituem-se infrações para os fins deste regulamento, a desobediência ou inobservância ao disposto previsto nas normas legais regulamentares e outras, que por qualquer forma se destinem à preservação da saúde.

§ 1º - As infrações ao presente regulamento são punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

§ 2º - Incluem-se entre as infrações previstas neste Regulamento, atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do S.I.M.P.O.A, ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização; desacato, suborno ou simples tentativa; informações inexatas sobre dados estatísticos referentes a quantidade, qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse à Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

Art. 85 - As infrações às normas previstas neste Decreto serão punidas, isoladamente ou cumulativa, com as seguintes sanções, sem prejuízo das punições de natureza civil e penal cabíveis:

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

II - Multa de até 200 UFIR's, nos casos de reincidência, dolo ou má fé;

III - Apreensão ou inutilização de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados;

IV - Suspensão das atividades dos estabelecimentos se causarem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço da ação fiscalizadora;

V - Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na falsificação ou adulteração de produtos ou se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

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

- a) Para infrações de natureza leve - 40 UFIR`s RJ
- b) Para infrações de natureza média - 80 UFIR`s RJ
- c) Para infrações de natureza grave - 120 UFIR`s RJ
- d) Para infrações de natureza gravíssimas - 200 UFIR`s RJ

§ 2º São circunstâncias atenuantes:

- a) Quando a ação do infrator não tiver sido fundamental para a ocorrência do evento ou consecução da infração;
- b) A iniciativa do infrator, no sentido de procurar, imediatamente, reparar ou minimizar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
- c) Ter o infrator sofrido coação;
- d) Ser o infrator primário ou a infração ter sido cometida acidentalmente.

§ 3º - Constituem circunstâncias agravantes:

- a) O uso de artifícios ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal;
- b) Ser o infrator reincidente;
- c) Ter o infrator cometido à infração visando obtenção qualquer tipo de vantagem;
- d) O infrator coagido a outrem para a execução material da infração;
- e) O infrator ter conhecimento do ato lesivo e deixar de adotar as providências necessárias com o fim de evitá-lo;
- f) A infração ter consequências danosas para a saúde animal ou do homem;

g) O infrator ter alterado, adulterado, fraudado ou falsificado produto de que trata este Regulamento.

§ 4º Verifica-se a reincidência quando o infrator cometer outra infração, depois da decisão administrativa definitiva que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§ 5º A reincidência genérica é a repetição de qualquer outro tipo de infração e poderá acarretar a duplicação da multa que vier a ser aplicada.

§ 6º A reincidência específica é caracterizada pela repetição de idêntica infração e acarretará a duplicação da multa que vier a ser aplicada.

§ 7º Para efeito de reincidência, não prevalece a sanção anterior, se houver decorrido período de tempo superior a cinco anos entre a data da decisão administrativa definitiva e aquela da prática posterior.

§ 8º - A interdição poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivarem a sanção.

§ 9º - Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior decorridos 12 meses, será cancelado o respectivo registro.

Art. 86 - Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal:

1 - 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;

2 - que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

3 - que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

4 - que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

5 - que não estiverem de acordo com o previsto no presente

Regulamento.

Art. 87 - Nos casos de apreensão ou condenação de produtos de origem impróprios para consumo, citados no artigo anterior, independentemente de quaisquer outras penalidades que couberem, tais como multas, suspensão da Inspeção Municipal ou cassação do registro ou relacionamento, será adotado o seguinte critério:

1 - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, após o rebeneficiamento determinado pela Inspeção Municipal;

2 - nos casos de condenação, permita-se sempre o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante assistência da Inspeção Municipal.

Art. 88 - Aos infratores de dispositivos do presente Regulamento e de aos complementares e instruções que forem expedidas podem ser aplicadas as seguintes penalidades:

a) Multa de 40 UFIR`s RJ

1 - aos que desobedecerem a qualquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e a higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;

2 - aos responsáveis pela permanência em trabalho, de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido por autoridade competente de Saúde Pública;

3 - aos que acondicionarem ou embalsamarem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;

4 - aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo da Inspeção Municipal nas testas dos continentes, nos rótulos ou em produtos;

5 - aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação;

6 - aos que infringirem quaisquer outras exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificadas outras penalidades.

b) Multas de 80 UFIR`s RJ

1 - aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção Municipal para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados ou relacionados no S.I.M - Valença;

2 - aos que adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal oriundos de outros Estados procedentes de estabelecimentos não registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção Federal - SIF - ou no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI - POA;

3 - às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem a venda produtos a granel, que de acordo com o presente Regulamento devem ser entregues ao consumo em embalagem original;

4 - às pessoas físicas ou jurídicas que embaraçarem ou burlarem a ação dos servidores do S.I.M no exercício das suas funções;

5 - aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizarem a lavagem e higienização do vasilhame, de frasco, de carros-tanque e veículos em geral;

6 - aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação e preparo quando for o caso, não procederem à limpeza e higienização rigorosas nas dependências e equipamento diversos destinados aos trabalhos de matérias-primas, e produtos destinados à alimentação humana;

7 - aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;

8 - aos que infringirem os dispositivos deste Regulamento referentes a documentos de classificação de ovos nos entrepostos, referentes ao aproveitamento condicional;

9 - aos responsáveis por estabelecimentos registrados ou relacionados que não promoverem no S.I.M as transferências de responsabilidade, previstas neste Regulamento ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essa exigência legal, por ocasião do processamento da venda ou locação;

10 - aos que lançarem no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo S.I.M;

11 - aos responsáveis pela confecção, impressão, litografia ou gravação de carimbos de Inspeção Municipal a serem usados, isoladamente ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados ou em processo de registro no S.I.M;

12 - aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;

13 - às firmas responsáveis por estabelecimento que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pela S.I.M;

c) Multa de 120 UFIR`s RJ

1 - aos que lançarem mão de certificados sanitários, rotulagem e carimbos de inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pela S.I.M ou outro órgão estadual ou federal competente;

2 - aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pela S.I.M;

3 - aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento como se fosse de outro;

4 - aos que usarem indevidamente os carimbos de Inspeção Municipal;

5 - aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com as determinações da Inspeção Municipal.

6 - aos responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Federal que enviarem para o consumo produtos sem rotulagem;

d) Multa de 200 UFIR`s RJ

1 - aos responsáveis por quaisquer adulterações, fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;

2 - aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados, no preparo de produtos usados na alimentação humana;

3 - aos que embora notificados mantiverem na produção de leite vacas em estado de magreza extrema, atacadas de tuberculose,

brucelose, afecções do úbere, diarreias e corrimentos vaginais, que tenham sido afastadas do rebanho pelo S.I.M;

4 - as pessoas físicas ou jurídicas que retiverem, para fins especulativos, produtos que a critério da S.I.M possam ficar prejudicados em suas condições de consumo;

5 - aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do S.I.M ou de outros órgãos no exercício de suas atribuições;

6 - aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;

7 - aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela Inspeção Municipal;

8 - aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal, em desacordo com os padrões fixados neste Regulamento ou nas fórmulas aprovadas, ou ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

9 - aos responsáveis por estabelecimentos que fizerem comércio interestadual sem que os seus estabelecimentos tenham sido previamente registrados no SISBI - POA;

10 - às pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados ou relacionados no S.I.M, em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob Inspeção Municipal;

11 - aos responsáveis por estabelecimento que abaterem animais em desacordo com a legislação vigente.

e) Multa de 40 a 200 UFIR's RJ, fixada de acordo com a gravidade da falta, a critério do S.I.M, aos que cometerem outras infrações ao presente Regulamento.

Art. 89 - As multas a que se refere o artigo anterior, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco de ação criminal.

§ 1º - A ação criminal cabe, não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem a reincidência.

§ 2º - A ação criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do S.I.M.P.O.A, que poderá determinar a suspensão da Inspeção Municipal, cassação do registro ou do relacionamento ficando o estabelecimento impedido de realizar comércio intramunicipal.

§ 3º - A suspensão e a cassação do registro da Inspeção Municipal são aplicadas pelo Chefe do S.I.M.P.O.A.

Art. 90 - Quando as infrações forem constatadas nos mercados consumidores em produtos procedentes de estabelecimentos que devem estar sujeitos a Inspeção Municipal, nos termos do presente Regulamento, Estadual ou Federal as multas a que se refere o artigo anterior poderão ser aplicadas por servidores do S.I.M.P.O.A aos

proprietários e responsáveis por casas comerciais, que os tiverem adquirido, armazenado ou exposto à venda, tanto no atacado como no varejo.

Parágrafo único. Serão aplicadas ainda a quaisquer firmas proprietárias ou responsáveis por casas comerciais que receberem, armazenarem ou expuserem à venda produtos oriundos de outros Estados que não procedam de estabelecimentos sujeitos à Inspeção Federal, ou integrante do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA) cabendo aos servidores da S.I.M.P.O.A, que constatarem as infrações lavrar os competentes autos.

Art. 91 - Responde pela infração quem por ação ou omissão lhe deu causa, bem como, solidariamente, quem para ela concorreu ou dela se beneficiou.

Art. 92 - Além dos casos específicos previstos neste Regulamento são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações:

I - ADULTERAÇÕES:

- a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariam 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 de peso, em detrimento da 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 seja contida na embalagem ou recipiente.

III - FALSIFICAÇÕES:

- a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais, privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- b) quando forem usados denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 93 - Não podem ser aplicadas multas sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando as faltas cometidas, o artigo

infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização, e a firma responsável.

§ 1º - Auto de infração é o instrumento fiscal de autuação, produzido pelo agente fiscal com fé pública em caracteres legíveis.

§ 2º - A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 03 (três) vias; a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida à Inspeção Municipal e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

Art. 94 - O auto de infração deve ser assinado por servidor competente que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas, quando as houver.

Parágrafo Único - Sempre que os infratores ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias do Auto de Infração em caráter de notificação ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada e mediante recibo, ou publicação no Diário Oficial do Município.

Art. 95 - O infrator poderá apresentar defesa, até 20 (vinte) dias corridos após a lavratura do auto de infração

Parágrafo Único - O julgamento do processo caberá, em primeira instância ao S.I.M., e em segunda instância a uma Comissão nomeada pelo Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária e Pesca.

Art. 96 - O auto de multa será lavrado no S.I.M.P.O.A. assinado pelo chefe S.I.M e conterá os elementos que deram lugar à infração.

§ 1º - Nos casos em que fique evidenciado não ter havido dolo ou má-fé, e tratando-se de primeira infração, o Chefe da S.I.M.P.O.A. deixará de aplicar a multa, cabendo ao servidor que lavrou o auto de infração advertir o infrator e orientá-lo convenientemente.

§ 2º - O infrator uma vez multado terá 72 (setenta e duas) horas para efetuar o pagamento da multa e exibir ao servidor da S.I.M.P.O.A. o competente comprovante de recolhimento à repartição arrecadadora municipal.

§ 3º - O prazo de 72 (setenta e duas) horas a que se refere o presente artigo é contado a partir do dia e hora em que o infrator tenha sido notificado na lavratura do auto de multa.

§ 3º - O não recolhimento da multa no prazo legal, implica na cobrança executiva, promovida pelo S.I.M.P.O.A mediante a documentação existente e inscrição em dívida ativa.

§ 4º - A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-lhe, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo da S.I.M.P.O.A., ser novamente multado no dobro da multa anterior, suspensa a Inspeção Municipal ou cassado o registro ou relacionamento do estabelecimento.

Art. 97 - Constituem-se em instrumentos de aplicação e observação dos preceitos determinados neste regulamento e nas leis que o instituem, os seguintes termos de fiscalização oficiais assim descritos:
Relatório de Não Conformidades, Apreensão e Infração.

§ 1º - O termo de fiscalização oficial denominado "Relatório de Não Conformidades - RNC" é o instrumento de constatações das não conformidades observadas nas inspeções de rotina, sendo sua produção restrita à emissão por agente fiscal lotado no S.I.M., que deverá ser profissional habilitado, devendo conter: as irregularidades observadas resumidamente e baseadas nos preceitos legais deste regulamento e na Leis que o instituem; outros termos de fiscalização emitidos nas inspeções de rotina; e prazo para correção das irregularidades, quando couber.

§ 2º - O termo de fiscalização oficial denominado "Auto de Infração" é o instrumento de autuação fiscal, conforme descrito nos artigos 94, parágrafo 1º (primeiro) e artigo 93 e seu respectivo parágrafo.

§ 3º - O termo de fiscalização oficial denominado "Auto de Apreensão" é o instrumento fiscal de apreensão de produtos, bens, matérias primas, embalagens, equipamentos e utensílios que estejam em desacordo com algum dos dispositivos deste regulamento e nas Leis que o instituem.

§ 4º - O termo de fiscalização oficial denominado "Termo de Fiel Depositário" é o instrumento fiscal, emitido por agente fiscal lotado no S.I.M, que determina o responsável pela guarda de produtos, bens, matérias primas, embalagens, ingredientes apreendidos pelo Serviço de Inspeção Municipal em desacordo com algum dos dispositivos deste regulamento e nas Leis que o instituem, até que S.I.M dê o destino adequado.

Art. 98 - O prazo concedido para o cumprimento das exigências descritas nos termos de fiscalização oficiais, não deverá exceder 180 (cento e oitenta) dias do lavrado.

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

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

TÍTULO XI DA EMBALAGEM E ROTULAGEM

CAPÍTULO I - EMBALAGEM

Art. 99 - Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos neste Regulamento 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 estandarizado em formato, dimensão e peso.

Art. 100 - 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 tenha sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias primas de uso não comestível.

Art. 101 - O acondicionamento deverá ser efetuado de forma a impedir a contaminação do produto.

CAPÍTULO II - DA ROTULAGEM

SEÇÃO I - ROTULAGEM EM GERAL

Art. 102 - Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio no município de Valença/RJ devem estar devidamente identificados por rótulo registrados no S.I.M - Valença, ou órgão estadual, ou órgão federal.

§ 1º - Entende-se por rótulo toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

§ 2º - O rótulo para produtos de origem animal registrados no S.I.M deve conter as seguintes informações:

- a) Nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres;
- b) Nome da firma ou empresa responsável e, quando for o caso, nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento;
- c) Natureza do Estabelecimento, de acordo com a classificação prevista nos artigos 32; 38; 53; 55; 57 deste regulamento;
- d) Carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal - SIM - (modelo Anexo I deste regulamento)
- e) Endereço completo e telefone do estabelecimento;
- f) Marca comercial do produto quando ele existir;
- g) Data de fabricação do Produto e data de validade, dispostos em sentido horizontal ou vertical;
- h) Peso líquido e bruto;
- i) Forma de Conservação;
- j) Lista de ingredientes;

- k) N° de registro do produto;
- l) A especificação "Indústria Brasileira"

§ 2° - Os produtos de origem animal que forem fracionados devem conservar o registro de rotulagem, sempre que possível, mantendo a identificação do estabelecimento de origem, com partida, data de validade.

§ 3° - Além das exigências contidas neste regulamento, os rótulos devem obrigatoriamente atender as legislações federais e/ou estaduais em vigor.

Art. 103 - Os produtos de origem animal não devem apresentar rótulos que utilizem vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar as informações falsas, incorretas, insuficientes, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do produto de origem animal.

Parágrafo Único - Os rótulos não devem atribuir efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstrados, ou destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de origem animal de igual natureza, exceto nos casos previstos em regulamentos técnicos específicos.

Art. 104 - Além das exigências contidas neste regulamento, os rótulos devem obrigatoriamente atender as legislações federais e/ou estaduais em vigor.

SECÇÃO II - Registro de Rótulo

Art. 105 - Os estabelecimentos registrados no S.I.M só podem utilizar rótulos em matérias-primas e produtos de origem animal, quando devidamente aprovados e registrados pelo S.I.M - Valença

§ 1° - Para efeito de registro o S.I.M. manterá livro próprio, especialmente destinado a este fim.

Art. 106 - A aprovação e registro de rótulos devem ser requeridos pelo interessado que instruirá a petição com os seguintes documentos:

1 - exemplares, em três vias, dos rótulos a registrar ou usar, em seus diferentes tamanhos;

2 - memorial descritivo do processo de fabricação do produto, em duas vias, detalhando sua composição, respectivas percentagens, fluxograma de produção, características de embalagem e informações contidas, e controle de qualidade do processo de fabricação.

Parágrafo único - Quando o peso e data de fabricação só possam ser colocados após acondicionamento e rotulagem do produto, a petição deve consignar essa ocorrência.

Art. 107 - Para efeito de registro os rótulos devem ser sempre apresentados em papel; mesmo dos que devam ser litografados, pintados ou gravados, será feita exata reprodução em papel.

Art. 108 - Registrado o rótulo, a 1ª (primeira) via será arquivada e passará a integrar o processo de registro, a 2ª via arquivada no S.I.M e a 3ª (segunda) via restituída ao estabelecimento interessado, a qual deverá ser arquivada.

Art. 109 - Os rótulos só podem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos pode ser feita sem prévia aprovação da S.I.M.

Art. 110 - Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem ou o carimbo da Inspeção Municipal.

SEÇÃO II - DAS MARCAS DA INSPEÇÃO

Art. 111 - As marcas da Inspeção Municipal representam o selo oficial usado exclusivamente nos estabelecimentos sujeitos a fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Valença - S.I.M.P.O.A, órgão da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Pesca.

Art. 112 - O número de registro do estabelecimento, as iniciais "S.I.M" e a palavra "INSPECIONADO", encimado pela expressão "Valença/RJ", representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do carimbo oficial da Inspeção Municipal.

§ 1º - As iniciais "S.I.M" representam o "Serviço de Inspeção Municipal".

§ 2º - O número de registro do produto é representado pela composição numérica sequencial, de 03 (três) números relativos ao registro do estabelecimento e os demais relativos ao produto, devendo ser publicado em Diário Oficial do Município sob aprovação do S.I.M.

Art. 113 - O Carimbo Oficial da Inspeção Municipal é representado pelos modelos a seguir discriminados, com os respectivos usos, que integram o Anexo I deste decreto:

I - Modelo 1:

- a) forma: elíptica no sentido horizontal;
- b) dizeres: Número do Registro do Estabelecimento abaixo da palavra "INSPECIONADO", colocada Horizontalmente e "VALENÇA - RJ" 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 em 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 um a quatro centímetros.
 - 1. 1 (um) centímetro de diâmetro: recipientes de peso até 250g (duzentos e cinquenta gramas), em geral, nos rótulos impressos em papel;
 - 2. 2 (dois) centímetros: recipientes de peso até 1Kg (um quilograma), em geral, nos rótulos impressos em papel;
 - 3. 3 (três) centímetros de diâmetro: recipientes de peso de 1Kg (um quilograma) até 10Kg (dez quilogramas), em geral, nos rótulos impressos em papel;
 - 4. 4 (quatro) centímetros de diâmetro: recipientes de peso acima de 10Kg (dez quilogramas), em geral, nos rótulos impressos em papel;Compõe o rótulo de produtos utilizados na alimentação humana, acondicionados em recipientes com material aprovado pelo S.I.M.P.O.A

III - Modelo 3:

- a) forma: circular;
- b) dizeres: idem ao modelo anterior;
- c) dimensões e uso: 5 (cinco) centímetros de diâmetro. Utilizados para caixas, caixotes engradados e outros que transportem produtos comestíveis inspecionados, inclusive ovos, pescado, mel e cera de abelhas.

IV - Modelo 4:

- 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:
 - 1. 15 (quinze) centímetros de lado nos produtos ensacados
 - 2. 3 (três) centímetros de lado em recipientes metálicos ou em rótulos de papel
 - 3. 6 (seis) centímetros de lado em outros recipientes previamente aprovados pelo S.I.M.P.O.AEsse modelo comporá o rótulo registrado de produtos não comestíveis ou destinado à alimentação de animais.

V - Modelo 5:

- a) forma elíptica, no sentido vertical;
- b) dizeres: Número de Registro de Estabelecimento, isolado e encimado das iniciais "S.I.M" e da palavra "VALENÇA - RJ", 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.

VI - Modelo 6:

- a) forma: circular;
- b) dizeres: Número de Registro do Estabelecimento isolado e encimado das iniciais "S.I.M", colocadas horizontalmente e da palavra "VALENÇA - RJ", acompanhando a curva superior do círculo e logo abaixo do número a palavra "REINSPECIONADO", acompanhando a curva inferior do círculo;
- c) dimensões: como no modelo 2
- d) Uso: para o uso em produtos de origem animal comestíveis após a Reinspeção, empregados pelos entrepostos, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.

TÍTULO XII

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 114 - As normas de implantação e funcionamento dos estabelecimentos de que trata o art. 7º deste Regulamento, bem como seu sistema de inspeção associado a programa específico de defesa sanitária animal e ainda o sistema de comercialização de seus produtos, e outros atos julgados necessários, serão detalhados por Portaria do Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária e Pesca.

Art. 115 - A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a 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 S.I.M, ser novamente multado no dobro da multa anterior, suspenso ou cassado o registro do estabelecimento.

Art. 116 - Os servidores do S I.M. em serviço da inspeção, terá livre acesso, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento relacionado no artigo 7º deste Regulamento.

Art. 117 - Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal a fabricação dos produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pela S.I.M.

Parágrafo único - A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente Regulamento.

Art. 118 - Os produtos de origem animal fabricados nos estabelecimentos registrados no S.I.M - Valença, deverão atender os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade específicos, oficialmente adotados.

Art. 119 - O leite condensado nos estabelecimentos que, a critério da Inspeção Municipal, possa ser aproveitado na alimentação de animais domésticos será imediatamente transferido para vasilhames ou latão apropriado, previamente lavados e sanitizados fechados com lacre inviolável e pintados de vermelho na face externa tendo em local visível a inscrição "Alimento Animal.

Parágrafo único - Antes do respectivo fechamento será adicionado ao leite quantidade de farelo de trigo ou arroz, sendo o vasilhame retirado do estabelecimento em transporte exclusivo, dentro do prazo de 06(seis) horas.

Art. 120 - Poderão existir nas propriedades rurais estabelecimentos destinados ao processamento artesanal de produtos de origem animal.

Parágrafo único - As normas de implantação, registro, funcionamento e inspeção desses estabelecimentos, serão detalhadas através de Portaria do Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária e Pesca, conforme faculta o artigo 114 deste Decreto.

Art. 121 - Além das exigências contidas neste regulamento, os estabelecimentos registrados no S.I.M deverão atender as normas

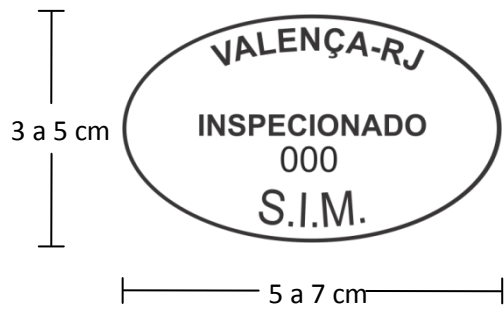
previstas nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade específicos, oficialmente adotados, e demais legislações federais e/ou estaduais em vigor para Produtos de Origem Animal.

Art. 122 - Ficam revogados todos os atos oficiais sobre fiscalização e inspeção industrial e sanitária municipal de quaisquer produtos de origem animal, que passarão a reger-se pelo presente Regulamento em todo o Município.

Art. 123 - As dúvidas de interpretação e aplicação dos dispositivos deste Regulamento serão resolvidas pelo Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária e Pesca.

ANEXO I - MODELOS DE SELOS OFICIAIS DO SIMPOA - VALENÇA/RJ

MODELO 1



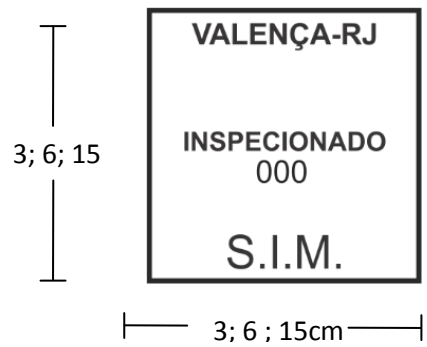
MODELO 2



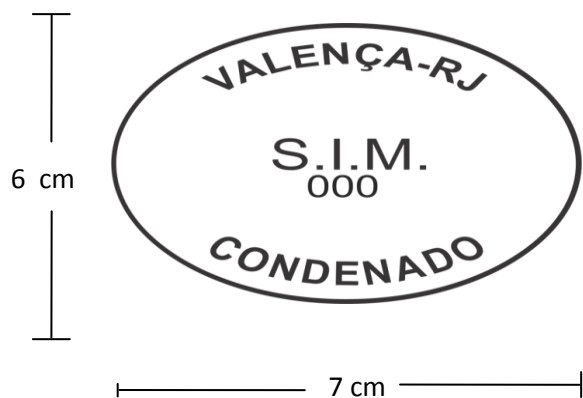
MODELO 3



MODELO 4



MODELO 5



MODELO 6

