

DECRETO Nº 1186 DE 01 DE JUNHO DE 2011

“DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL”

Denise Predebon Milanesi, Prefeita Municipal de São João do Polêsine, no uso de suas atribuições legais e de conformidade com a Lei Municipal n.º639 de 23.11.2010.

Decreta:

CAPÍTULO I

DA IMPLANTAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 1º - O Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de São João do Polêsine, nos termos da Lei Federal n.º 7.889, de 23.11.89 e da Lei Municipal n.º 639 de 23.11.2010, será executado pelo Departamento de Programa Agropecuários, vinculado à Secretaria Municipal da Agricultura, Indústria e Comércio.

Art. 2º - A Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal, será exercida em todo o território do Município de São João do Polêsine, em relação às condições higiênicos-sanitárias a serem preenchidas pelos abatedouros, indústrias e estabelecimentos comerciais, que se dediquem ao abate, industrialização e comércio de carnes e demais produtos de origem animal.

Art. 3º - A Secretaria da Agricultura, Indústria e Comércio implantará o Serviço de Inspeção Sanitária “SIM”, obedecendo a estas normas, em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.

Art. 4º - Ficará ao encargo do Serviço de Inspeção Sanitária “SIM”, fazer cumprir estas normas, também outras que poderão ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, que digam respeito a Inspeção Sanitária e Industrial dos estabelecimentos a que se refere o Art. 2º deste Regulamento.

Parágrafo único - Além deste Regulamento, ou outros que virão por força deste Artigo, poderão abranger as seguintes áreas:

- a) Classificação do estabelecimento;

- b) As condições de higiene para registro;
- c) higiene dos estabelecimentos;
- d) A inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais destinados ao abate;
- e) A inspeção e reinspeção de todos os produtos, sub-produtos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases de industrialização;
- f) Padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- g) O registro de rótulos;
- h) As análises de laboratório;
- i) O trânsito de produtos, sub-produtos e matérias-primas;
- j) Carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos na embalagens dos produtos de origem animal.
- k) Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal.

Art. 5º - Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, deverá requerer e obter, obrigatoriamente, aprovação e registro prévio junto ao “SIM” de seus projetos e localização.

Art. 6º - A Inspeção Sanitária e Industrial realizada pelo “SIM” deverá ser realizada de forma permanente.

Art. 7º - Os produtos de origem animal em natureza ou derivados, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como ao Código de Defesa do Consumidor.

CAPÍTULO II

DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO OU RELACIONAMENTO

Art. 8º - Os estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob Inspeção Sanitária e Industrial à nível municipal, de acordo com a Lei n.º 7.889, de 23.11.89 e Lei Municipal n.º 639 de 23.11.2010, obrigando-se a obter registro junto ao “SIM”, são os seguintes:

- a) estabelecimentos industriais especializados;
- b) abatedouro de bovinos, suínos e aves;
- c) abatedouro de animais nas propriedades rurais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma para o consumo;
- d) usinas de beneficiamento de leite, fábricas de laticínios, postos de recebimento, refrigeração e desnatagem de leite ou do recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e respectivos entrepostos.

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

- a) postos e/ou entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenem, manipulem,

conservem, distribuam ou acondicionem produtos de origem animal como: ovos, mel e quaisquer outros produtos de origem animal.

b) as casas comerciais e restaurantes que a qualquer título comercializem produtos de origem animal.

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

Parágrafo 1º - Estes números obedecerão seriação própria e independente, uma para registro e outra para relacionamento, fornecidos pelo "SIM".

Parágrafo 2º - O número de registro constará obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

Parágrafo 3º - Por ocasião da concessão do número de registro, será fornecido o respectivo Título de Registro, no qual constará o nome da Firma, localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários.

Art. 11º - O processo de obtenção do registro, junto ao "SIM", deverá ser encaminhado, através dos seguintes documentos:

- 1) Requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção, indicando boas práticas de fabricação;
- 2) CNPJ ou inscrição do produtor na Secretaria da Fazenda Estadual;
- 3) Plantas baixas ou croquis das instalações, com layout dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento de esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;
- 4) Memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;
- 5) Descrição dos dizeres de rotulagem para cada produto;
- 6) Boletim oficial de água de abastecimento cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais.

Parágrafo único - O encaminhamento dos pedidos de registro do estabelecimento deve ser precedido de inspeção prévia e aprovação do local e terreno.

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

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

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

Art. 14º - Será deferida a concessão de Registro em caráter experimental, até

data da conclusão das demais obras e instalações, de acordo com o cronograma aprovado, atendendo aos seguintes requisitos:

- 1) Nenhuma etapa do cronograma poderá ser de duração superior a um (01) ano;
- 2) Não será aprovada proposta de cronograma em que conclusão final da implantação do projeto ultrapasse dois (02) anos;
- 3) As exigências mínimas para o início das operações do estabelecimento serão fixadas na vistoria prévia, realizada pelo "SIM".

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

CAPÍTULO III

DAS CARNES EM NATUREZA

Art. 16º - O abate de animais para consumo público, ou para matéria-prima, na fabricação de derivados, bem como, o beneficiamento de leite no Município de São João do Polêsine, estarão sujeitos às seguintes condições:

Parágrafo 1º - O abate, a industrialização de carnes e de leite, só poderão ser realizados no Município em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município.

Parágrafo 2º - Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação da procedência.

Parágrafo 3º - Os animais deverão ser obrigatoriamente, submetidos à inspeção sanitária "ante" e "post-mortem" e abatidos mediante processo humanitário. A manipulação durante os procedimentos de abate e industrialização deverá observar os requisitos de uma boa higiene.

Parágrafo 4º - Os veículos de transporte de carne e vísceras comestíveis, deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências, regulamentares, e a devida licença para trânsito da Secretaria da Saúde.

CAPÍTULO IV

DA LOCALIZAÇÃO E CARACTERÍSTICAS DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 17º - Os estabelecimentos de produtos de origem animal de que trata o Artigo 8º devem localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Art. 18º - Ser instalado, de preferência, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado das vias públicas no mínimo cinco (05) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação de veículos de transporte, exceto para aqueles já instalados e que não dispunham de afastamento em relação às vias públicas, as quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

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

Art. 20º - Dispor de água quente para uso diverso e suficiente às necessidades do abatedouro.

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

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

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

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

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

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

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

Art. 28º - Dispor de rede de esgoto em todas as dependências com dispositivo que

evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligadas a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento e de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para a depuração das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais, responsáveis pelo controle do meio ambiente.

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

Art. 30º - Dispor de suficiente “pé direito”, de 7 metros para bovinos e 5 metros para suínos, nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos de trilhagem aérea, a fim de que os bovinos dependurados, após o atordoamento, permaneçam com a ponta do focinho, distante, no mínimo, 75 cm (setenta e cinco centímetros) do piso de esfolagem aérea.

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO V

DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE

Art. 37º - Permitir o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria. O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a três (03) minutos e esta deve sempre ser realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores. A esfolação só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

Art. 38º - Em suínos, depilar e raspar logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperaturas e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração. Quando usados outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

Parágrafo único - No caso de aves a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

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

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

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

CAPÍTULO VI

DA INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM" E "POST-MORTEM" DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA E DA INSPEÇÃO DE LEITE E DERIVADOS

Art. 42º - Com relação a inspeção "ante-mortem" cumprir no que couber o disposto nos Art. 106 a 109 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo decreto n.º 1.225, de 25.06.62.

Art. 43º - Cumprir, no que se refere à inspeção "post-mortem" o disposto nos Art. 147 a 198 e 204 a 226, bem como, 227 a 242 do Regulamento citado no Art. 42.

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

Art. 45º - No que couber cumprir, no que se refere à inspeção de leite e derivados, o disposto nos Art. 475 ao 705 do RIISPOA.

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

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

Parágrafo 1º - Admite-se o tratamento desses materiais por coação em água fervente pelo tempo mínimo de duas (02) horas, quando estas matérias-primas forem utilizadas para alimentação animal direta.

CAPÍTULO VII

DA HIGIENE DAS DEPENDÊNCIAS DOS ABATEDOUROS OU DAS INDÚSTRIAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 57º - Lavar e desinfetar, tantas vezes quantas necessárias, os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guardar, pouso e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, bem como, de quaisquer instalações julgadas necessárias pelo "SIM".

Art. 58º - Inspeccionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

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

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

Art. 61º - Exigir que os operários sejam portadores de Atestado Médico renovado anualmente. A inspeção de saúde é exigida sempre que a autoridade sanitária do abatedouro achar necessário, para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente, atividades nas dependências do abatedouro. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infecto-contagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade no abatedouro ou indústria, será ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao serviço de inspeção sanitária comunicar o fato à autoridade da saúde pública.

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

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

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

Art. 65º - Não é permitida a utilização de qualquer dependência do

abatedouro como residência.

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

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

CAPÍTULO VIII

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

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

Parágrafo único - Deve prover treinamento de seu pessoal de nível superior (Médico Veterinário) e nível médio (auxiliar de inspeção) sob a supervisão e apoio do Ministério da Agricultura e órgãos estaduais.

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

CAPÍTULO IX

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

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

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

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

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

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

Art. 74º - As carcaças, partes de carcaça e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio, devem estar identificados por meios de carimbos, cujos modelos serão fornecidos pelo “SIM”.

Parágrafo 1º - Estes carimbos conterão obrigatoriamente a palavra “INSPECIONADO”, o número de registro do estabelecimento e a palavra “SIM”, a qual representará o “Serviço de Inspeção Municipal”.

Parágrafo 2º - As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto, desde que acondicionada por peças em embalagens individuais e invioláveis, onde conste o referido carimbo, juntamente com os demais dizeres exigidos para os rótulos.

Art. 75º - Os modelos de carimbos serão oportunamente definidos pelo “SIM”.

CAPÍTULO X

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 76º - Todos os documentos, certificados e materiais impressos utilizados pelo “SIM”, deverão obedecer modelos aprovados por Portaria da Sra. Prefeita Municipal.

Art. 77º - Todo o abate de animais para consumo ou industrialização, realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF-MARA, CISPOA e “SIM”, serão considerados clandestinos, sujeitando-se aos responsáveis a apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetidos às demais penas da lei.

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

Art. 79º - Serão fixadas as taxas sanitárias por Portaria da Sra. Prefeita Municipal, com a finalidade de ressarcimento aos cofres públicos, pela contra prestação do Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal, de acordo com a Lei Municipal n.º 313 de 27.12.2000.

Art. 80º - Sempre que necessário, o presente Regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 81º - Os casos omissos ou de dúvida que surgirem na implantação e execução de presente Regulamento serão resolvidos pelo “SIM” ouvido o Secretário

Municipal da Agricultura.

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

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

Gabinete da Senhor Prefeita Municipal de São João do Polêsine, ao primeiro dia do mês de junho de 2011.

Denise Predebon Milanesi
Prefeita Municipal

Registre-se e Publique-se
Em: 01-06-2011

Marcos Antônio Cera
Secretário Municipal de Administração