ESTADO DO MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA PRETA.
GABINETE DO PREFEITO

DECRETO Nº 146/2021.
DE 20 DE JULHO DE 2021.

Dispõem sobre a regulamentação do serviço de inspeção e fiscalização sanitária dos produtos de origem animal, criado pela lei municipal nº 630 de 16 de setembro de 2011.

NELSON ANTONIO ORLATO, Prefeito do Município de Pedra Preta – Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições legais conferidas por Lei,

DECRETA:

TÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O Serviço de Inspeção e Fiscalização Sanitária dos produtos de origem animal, criado pela Lei Municipal nº 630/2011, é ligado diretamente à Secretaria Municipal de agricultura.

Parágrafo único - O Serviço de Inspeção e Fiscalização Sanitária dos produtos de origem animal realizado dentro do Município de Pedra Preta – MT, será designado, sempre pela sigla SIM – Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 2º - É de competência do SIM a prévia inspeção e fiscalização sob o ponto de vista sanitário, higiênico e tecnológico das propriedades rurais, fábricas de conserva de produtos cárneos e de pescado, fábricas de produtos gordurosos, usinas e fábricas de laticínios, entrepostos de carnes, peixes, ovos, mel, cera e demais derivados de produtos de origem animal, produzidos, manipulados, elaborados, armazenados, transformados e preparados no município de Pedra Preta, excetuando-se, indústrias, produtores e propriedades rurais, trânsito e comércio de estabelecimentos cuja inspeção seja de competência de órgãos estaduais ou federais, devidamente registrados ou relacionados nos respectivos órgãos de fiscalização.

Parágrafo Único. Os estabelecimentos que tenham Serviço de Inspeção Estadual ou Serviço de Inspeção Federal estarão isentos do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 3º - A inspeção Industrial higiênico-sanitária de produtos de origem animal a cargo do SIM abrange:

a) A higiene geral dos estabelecimentos, registrados ou relacionados;

b) Captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de águas para abastecimento e de águas servidas, respectivamente;

c) O funcionamento dos estabelecimentos;

d) As fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e deposito de todos os produtos e subprodutos de origem animal e suas matérias-primas adicionadas ou não de outros produtos;

e) A embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos;

f) A classificação de produtos e subprodutos de acordo com padrões previstos neste regulamento ou fórmulas aprovadas;

g) Os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos e químicos das matérias-primas e produtos, quando for o caso;

h) A inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados à matança;

i) A inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal durante as diferentes fases da industrialização e transporte;

j) A produção e transporte de produtos de origem animal processados, e seus derivados, destinados a alimentação humana.

TÍTULO II
REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO

Art. 4º - O registro e relacionamento é providência exclusiva do SIM, que outorga ao estabelecimento suas funções depois de cumpridas as exigências constantes neste regulamento.

Art. 5º - Estão sujeitos ao registro os seguintes estabelecimentos:

a) Usinas de processamento de leite, fábricas de laticínios, entrepostos usinas, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração e postos de coagulação;

b) Entrepostos de pescados e fábricas de conservas de pescados;

c) Entrepostos de ovos e fábricas de conserva de ovos;

d) Entrepostos de mel e cera de abelhas;

e) Estâncias leiteiras;

f) Abatedouro de Bovinos, Ovinos, Suínos, Frangos e etc...

g) Demais estabelecimentos, não descritos, que manufaturem ou manipulem produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, conforme análise prévia do SIM.

Parágrafo Único. Para os estabelecimentos descritos neste artigo, poderá anteceder ao registro definitivo a concessão de registro provisório, a critério deste regulamento.

Art. 6º - O registro será solicitado à Secretaria Municipal de agricultura, instruindo-se o processo da seguinte forma:

I. Requerimento solicitando o registro e a inspeção pelo SIM;

II. Cópia da licença ambiental, emitida por órgão competente ou protocolo do pedido do licenciamento ambiental, quando for o caso;

III. Planta baixa com cortes e fachadas da construção, acompanhada do memorial descritivo;

IV. Relação discriminada do maquinário e fluxograma com especificações volumétricas e capacidade em energia elétrica;

V. Registro na Junta Comercial (fotocópia da constituição da firma e demais atos e alterações);

VI. Documento que comprove o domínio, posse ou permissão de uso do terreno;

VII. Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ (fotocópia);

VIII. Inscrição Municipal e Estadual;

IX. Liberação concedida pela Secretaria de Obras, quando for o caso.

Parágrafo Único. Para as indústrias artesanais rurais e urbanas o processo de registro será instruído simplificadamente da seguinte forma:

a) Requerimento dirigido a Secretaria Municipal de agricultura;

b) Esboço ou desenho da construção e terreno, perfeitamente elaborado, sem rasuras e/ou indicações imprecisas;

c) Documento que comprove o domínio posse ou permissão de uso do terreno;

d) Relação discriminada do maquinário e/ou equipamentos a serem utilizados;

e) Inscrição Municipal e/ou Estadual;

f) Liberação da Secretaria Municipal de Obras, quando for o caso.

Art. 7º - Para efeito deste regulamento são adotadas as seguintes definições:

I – análise de controle: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias-primas, ingredientes e produtos;

II – análise fiscal: análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciado ou pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas pela Inspeção Municipal;

III – análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova quando o resultado da amostra de fiscalização for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado; ou de amostras colhidas em caso de denúncias, fraudes ou problemas endêmicos constatados a partir da fiscalização no município.

IV – animais exóticos: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclui o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas em estado asselvajado, e também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

V – animais silvestres: todos aqueles pertencentes às espécies das faunas silvestres, nativas, migratórias e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, que tenham todo ou parte do seu ciclo de vida ocorrendo dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

VI – auditoria: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pela Secretaria Municipal de Agricultura, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;

VII – Boas Práticas de Fabricação – BPF: condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;

VIII – desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos, biológicos ou agentes químicos;

IX – equivalência de sistemas de inspeção: estado no qual as medidas de inspeção higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes sistemas de inspeção ainda que não sejam iguais as medidas aplicadas por outro serviço de inspeção, permitem alcançar os mesmos objetivos de inocuidade e qualidade dos produtos, na inspeção e fiscalização, estabelecidos neste regulamento e de acordo com o Suasa.

X – fiscalização: procedimento oficial exercido pela autoridade sanitária competente, junto ou indiretamente aos estabelecimentos de produtos de origem animal, com o objetivo de verificar o atendimento aos procedimentos de inspeção, aos requisitos previstos no presente Regulamento e em normas complementares;

XI – higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XII – inspeção: atividade de fiscalização executada pela autoridade sanitária competente junto ao estabelecimento,que consiste no exame dos animais, das matérias-primas e dos produtos de origem animal; na verificação do cumprimento dos programas de autocontrole, suas adequações às operações industriais e os requisitos necessários à sua implementação; na verificação da rastreabilidade, dos requisitos relativos aos aspectos higiênicos, sanitários e tecnológicos inerentes aos processos produtivos; na verificação do cumprimento dos requisitos sanitários na exportação e importação de produtos de origem animal; na certificação sanitária, na execução de procedimentos administrativos e na verificação de demais instrumentos de avaliação do processo relacionados com a segurança alimentar, qualidade e integridade econômica, visando o cumprimento do disposto no presente Regulamento e em normas complementares;

XIII – laboratório de controle oficial: laboratório próprio do INDEA/MT, ou laboratório público ou privado credenciado e conveniado com os serviços de inspeção equivalentes para realizar análises, por método oficial, visando atender às demandas dos controles oficiais;

XIV – legislação específica: atos normativos emitidos pela Secretaria Municipal de Agricultura, ou por outros órgãos oficiais e responsáveis pela legislação de alimentos e correlatas;

XV – limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou outro material indesejável das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios;

XVI – memorial descritivo: documento que descreve, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;

XVII – norma complementar: ato normativo emitido pela Secretaria Municipal de Agricultura, contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante as atividades de inspeção e fiscalização junto aos estabelecimentos ou trânsito de produtos de origem animal, respeitadas as competências específicas;

XVIII – padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal quanto à sua origem geográfica, natureza, característica sensorial, composição, tipo ou modo de processamento ou modo de apresentação;

XIX – Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO: procedimentos descritos, implantados e monitorados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;

XX – produto de origem animal: aquele obtido total ou predominantemente a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais,

podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal e mineral, aditivos e demais substâncias permitidas pela autoridade competente;

XXI – produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;

XXII – produto de origem animal não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

XXIII – programas de autocontrole: programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluem BPF, PPHO ou programas equivalentes reconhecidos pelo (órgão municipal de agricultura);

XXIV – qualidade: conjunto de parâmetros mensuráveis (físicos, químicos, microbiológicos e sensoriais) que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido em legislação específica, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XXV – rastreabilidade: capacidade de detectar no produto final a origem e de seguir o rastro da matéria-prima e produtos de origem animal, de um alimento para animais, de um animal produtor de alimentos ou de uma substância a ser incorporada em produtos de origem animal, ou em alimentos para animais ou com probabilidade de o ser, ao longo de todas as fases de produção, transformação e distribuição;

XXVI – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ: documento emitido pela Secretaria Municipal de Agricultura, mediante ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e as características e padrões mínimos para a qualidade que os produtos de origem animal devem atender.

XXVII – Sanitização: aplicação de agentes químicos, biológicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar um nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XXVIII – Supervisão: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo Serviço de Inspeção Municipal, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento.

XXIX – Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados, destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados,

embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

a) estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – aqueles destinado ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês.

b) estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 toneladas de carnes por mês.

c) Fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês.

d) estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 4 toneladas de carnes por mês.

e) estabelecimento de ovos – destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês.

f) Unidade de extração e beneficiamento do produtos das abelhas – destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano.

g) estabelecimentos industrial de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 litros de leite por mês.

XXX – Instalações referem-se a toda a área "útil" do que diz respeito à construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas.

XXXI – Equipamentos referem-se a tudo que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos.

XXXII – Agroindustrialização é o beneficiamento, processamento, industrialização e/ou transformação de matérias-primas provenientes de exploração pecuárias, pesca, aquícolas, extrativistas, incluído o abate de animais, abrangendo desde processos simples, como secagem, classificação, limpeza e embalagem, até processos mais complexos que incluem operações física, química ou biológica.

XXXIII. Produto Artesanal rural – produto fabricado, obedecendo às normas higiênico-sanitárias em instalações simples modestas nas propriedades rurais e assentamentos do PNRA.

XXXIV. Produto artesanal urbano – produto fabricado, obedecendo às normas higiênico-sanitarias em residências urbanas.

XXXV. Indústria artesanal rural – produção de produtos artesanais utilizando Mão de obra familiar, ou no Maximo com dois ajudantes, com fabricação de produtos em pequena escala.

XXXVI. Indústria Artesanal urbana – produção de produtos artesanais utilizando mão de obra familiar, ou no máximo dois ajudantes, com fabricação de produtos em pequena escala.

Art. 8º - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinado a alimentação humana, todos deverão manter livro específico para registro de entrada e saída desses produtos, constando a natureza e a procedência dos mesmos.

Art. 9º - Nos estabelecimentos que produzam ou manipulem mel de abelhas, a cera e seus derivados.

Art. 10 - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana, é considerado básico para efeito de registro a apresentação prévia de boletim oficial de exame de água de consumo do estabelecimento que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e físico-químicos:

a) não demonstrar, na contagem global, mais de 500 (quinhentos) germes por mililitro;

b) a água deve ser límpida, incolor, sem cheiro e de sabor próprio agradável;

c) não conter mais de 500 (quinhentas) partes por milhão de sólidos totais;

d) conter no máximo 0,005 g (cinco miligramas) por litro, de nitrogênio amoniacal;

e) ausência de nitrogênio nitroso e de sulfídrico;

f) no máximo 0,002 g (duas miligramas) de nitrogênio nítrico por litro;

g) no máximo 0,002 g (duas miligramas) de matéria orgânica, por litro;

h) grau de dureza inferior a 20 (vinte);

i) chumbo, menos de 0,1 (um décimo) de parte por milhão;

j) cobre, menos de 3 (três) partes por milhão;

k) zinco, menos de 15 (quinze) partes por milhão;

l) cloro livre, máximo de 1 (uma) parte por milhão, quando se tratar de águas cloradas e cloro residual mínimo de 0,05 (cinco centésimo) partes por milhão;

m) arsênico, menos de 0,05 (cinco centésimos) partes por milhão.

n) fluoretos, máximo de 1 (uma) parte por milhão;

o) selênio, máximo de 0,05 (cinco centésimo) partes por milhão;

p) magnésio, máximo de 0,03 (três centésimos) partes por milhão;

q) sulfatos, no máximo 0,010 g (dez miligramas), por litro;

r) componentes fenólicos, no máximo 0,001 (uma milésima) parte por milhão.

§ Iº - Quando as águas revelem mais de 500 (quinhentos) germes por mililitro, impõe-se novo exame de confirmação antes de condená-la.

§ 2º Mesmo que o resultado das análises seja favorável, o SIM poderá exigir, conforme a avaliações técnicas, o tratamento da água com hipoclorito de sódio a 10 PPM.

Art. 11 - Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados tanto de suas dependências como instalações, só poderão ser feitas após aprovação prévia dos projetos realizada por técnicos do SIM.

Art. 12 - Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que por sua natureza, possa prejudicá-lo.

Art. 13 - O estabelecimento que interromper seu funcionamento por espaço superior a 12 (doze) meses só poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

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

Art. 14 - Satisfeitas as exigências fixadas nos artigos 6º e 9º o SIM autorizará a expedição do "TÍTULO DO REGISTRO" ou "TÍTULO DE REGISTRO PROVISÓRIO".

Parágrafo Único. Na hipótese de expedição de "TÍTULO DE REGISTRO PROVISÓRIO", deverá a documentação conter a data limite de sua validade.

Art. 15 - Autorizado o registro, as primeiras vias dos documentos exigidos ficarão arquivadas no órgão central do SIM e as segundas vias ficarão em poder do requerente, devidamente protocoladas.

Art. 16 - O SIM poderá auxiliar na orientação dos diversos tipos de estabelecimentos de produtos de origem animal processados.

TÍTULO III
FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 17 – Para aprovação dos estabelecimentos de industrialização em grande escala de produtos de origem animal devem ser satisfeitas as exigências do Regulamento Federal e Estadual de Inspeção Industrial Higiênico de Produtos de Origem Animal

Art. 18 – Fica obrigatório o treinamento em higiene de alimentos para todos os trabalhadores que atuam em qualquer fase da cadeia alimentar, desde a produção até o consumo. Este treinamento será ministrado pela Secretaria de Agricultura, podendo a mesma firmar parcerias para ministrá-los.

Art. 19 - Para aprovação dos estabelecimentos de produtos de origem animal devem ser satisfeitas as seguintes condições básicas e comuns:

I – Dispor de luz natural e artificial, e de ventilação suficiente, em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis;

II – possuir pisos azulejados de cor clara e paredes lisas de cor clara, impermeabilizados de maneira a facilitar a limpeza e a higienização;

III – possuir, nas dependências de elaboração de comestíveis, forro de material resistente a umidade e a vapores, construído 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 à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma perfeita higienização;

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

V – 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;

VI – dispor, quando necessário, de dependências para administração, oficinas e depósitos diversos, separados, preferentemente, do corpo industrial;

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

VIII – dispor de rede de abastecimento de água para atender, suficientemente, as necessidades do trabalho;

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

X – dispor de rede de esgoto 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, dotado de canalização e de instalação para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatíveis com a solução escolhida para a destinação final;

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

XII – possuir, quando necessário, instalações de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;

XIII – dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial e facilidade de higienização, inclusive para o aproveitamento e preparo de subprodutos não-comestíveis;

XIV – dispor, quando necessário, de equipamento gerador de vapor com capacidade para as necessidades de estabelecimento, instalado em dependência externa;

XV – dispor de depósito adequado para ingredientes, embalagens, containers, materiais ou produtos de limpeza.

TÍTULO IV
EMBALAGEM E ROTULAGEM

Art. 20 – Aprovado o projeto de construção, reforma ou ampliação e estando o estabelecimento apto ao funcionamento, deverá ser providenciada a aprovação da embalagem, rotulagem, plano de marcação, etiquetas ou carimbos a serem utilizados nos produtos e/ou matérias-primas.

Art. 21 – Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem.

Art. 22 – Todo o produto de origem animal e vegetal entregue ao comércio deve estar identificado por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias primas, produtos, vasilhames ou container, mesmo quando diretamente destinados a outros estabelecimentos para beneficiamento.

Art. 23 – Os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

a) Nome verdadeiro do produto ou nome aceito por ocasião da aprovação da rotulagem, em caracteres destacados e uniformes em corpo e cores contrastantes, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas neste regulamento;

b) Nome e endereço da firma responsável pela produção;

c) Nome e endereço completo da firma que tenha realizado operações de acondicionamento quando for o caso;

d) Carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal;

e) Natureza do estabelecimento de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;

f) CNPJ e inscrição Estadual da Firma responsável pelo acondicionamento do produto, ou CPF do responsável pela empresa, quando for o caso;

g) Marca comercial do produto;

h) Algarismos correspondentes a data de fabricação e data de validade em caracteres ostensivos na ordem: dia, mês e ano;

i) Peso líquido e da embalagem, quando for possível, constar os dizeres "DEVE SER PESADO NA PRESENÇA DO CONSUMIDOR" e constar o peso da embalagem;

j) Componentes do produto e outros dizeres quando previstos neste Regulamento e devidamente aprovado pelo órgão competente;

k) Constar o número e registro do rotulo do SIM;

l) Outras informações que as autoridades sanitárias competentes julgarem necessárias para perfeita apresentação do produto ao consumidor.

Art. 24 – O número de registro do estabelecimento, com as iniciais "SIM" e, conforme o caso a palavra "Inspecionada" ou "Reinspecionado" representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujos formatos, dimensões e empregos

§ 1º - O carimbo de Inspeção Municipal representa marca oficial usada unicamente em estabelecimento sujeito à fiscalização e Inspeção, e constituído o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Art. 25 – Para o registro de rotulagem, etiquetas, planos de marcação ou carimbos, são necessários:

a) requerimento encaminhado ao SIM, assinado pelo responsável técnico;

b) cópia do contrato e registro no Conselho de classe;

c) croquis de rotulagem mencionando as cores dos letreiros e desenhos contendo o número do processo de aprovação do funcionamento em duas vias;

d) memorial descritivo do processo de fabricação do produto, em duas vias detalhando sua composição e respectivas porcentagens.

Parágrafo Único. Nos casos de produção artesanal, faculta-se ao empreendedor requerimento com copias de documentos pessoais.

Art. 26 – É de responsabilidade do estabelecimento as taxas e emolumentos cobrados pelos órgãos competentes aos produtos sujeitos a exames laboratoriais.

Art. 27 – O carimbo de inspeção e fiscalização de cada estabelecimento ficará sob responsabilidade do SIM, que fará a aplicação no ato da inspeção.

Art. 28 – O carimbo da inspeção obedece a dimensões e formatos conforme constantes no anexo I deste decreto.

Art. 29 – Qualquer fraude deste carimbo, o proprietário estará sujeito a cassação de seu registro frente ao órgão competente e fechado o seu estabelecimento.

Art. 30 – Para o registro dos estabelecimentos, além das exigências constantes no Título II deste decreto será necessário cumprir as disposições contidas no Código de Posturas Municipal, Código Sanitário Estadual e normas básicas de segurança.

TÍTULO V
DO RECOLHIMENTO DAS TAXAS

Art. 31 – As Taxas de Classificação, Inspeção e Fiscalização, relativas a produtos de origem animal, serão calculadas conforme os valores especificados nas tabelas do Código Tributário Municipal, de acordo com a origem dos serviços.

Art. 32 – A falta ou insuficiência de recolhimento de taxas acarretará ao infrator a aplicação de multa igual à importância devida.

TÍTULO VI
DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 33 - Para os efeitos deste Decreto, são considerados como estabelecimentos todas as dependências que manipulam ou comercializam alimentos de origem animal, assim classificados:

I – Matadouro – Frigorífico;
II – Matadouro de pequenos e médios animais;
III – Entreposto de carnes e derivados;
IV – Laticínios e derivados;
V – Entreposto de Pescado.
VI – Apicultura e seus derivados.

Art. 34 - Entende-se por Distribuidor de Carnes e derivados o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes.

Art. 35 - Entende-se por Matadouro – Frigorífico o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue sob variadas formas, com

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

Art. 36 - Entende-se por matadouro de pequenos e médios animais o estabelecimento dotado de instalações para abate e industrialização de suínos, ovinos, caprinos, aves e coelhos, que dispões de freezer industrial e, a juízo do SIM, de instalação para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

Art. 37 - Entende-se por entreposto de carnes e derivados o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais.

Art. 38 - Entende-se por laticínio os estabelecimentos destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição.

Art. 39 - Entende-se por Entreposto de pescado o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação e comércio de pescado.

Art. 40 – Outros produtos e estabelecimentos interessados em obter o registro do SIM seguirão as normas contidas na Lei n. º 1.283 de 18 de dezembro de 1.950 ou análise especial técnica.

Art. 41 - Todas as Empresas de produtos alimentícios com industrialização em alta escala de produção, deverão ter um responsável técnico, devidamente registrado no conselho regional de sua categoria profissional.

Art. 42 - Os interessados na obtenção do registro no SIM, para a instalação de estabelecimentos industriais destinados ao abate de animais, deverão obedecer as seguintes etapas:

I – possuir inscrição Municipal;

II – possuir registro na Junta Comercial;

III – estar em posse da Licença prévia da Secretaria de Estado de Meio Ambiente.

IV – possuir projeto técnico aprovado pela Secretaria Municipal de Obras e pela Equipe Técnica do SIM.

Art. 43 - Para o funcionamento de estabelecimento de que trata o artigo anterior, esta deverá estar de posse da licença de funcionamento relativo ao órgão de controle ambiental, controle urbanístico e alvará sanitário expedido pelo Serviço Municipal de Inspeção de Alimentos e Saneamento.

Art. 44 - As normas pertinentes a estrutura física dos estabelecimentos interessados na obtenção do registro SIM, terão por base as mesmas exigências contidas nas leis federais e estaduais, podendo, a critério da equipe técnica, nomeada pelo Secretário de Saúde Pública, serem adequadas a capacidade de produção, salvaguardando as questões de ordem higiênico sanitárias.

Art. 45 - A inspeção Municipal terá caráter permanente, nos estabelecimentos industriais destinados ao abate de animais de grande porte, não poderão funcionar sem a permissão dos técnicos da inspeção, e obedecerá as mesmas disposições constantes no Regulamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal no Ministério de Agricultura.

Art. 46 - O SIM, orientará os interessados no desenvolvimento de projetos para implantação de estabelecimentos de produtos de origem animal, priorizando os aspectos higiênicos - sanitários, utilizando dos meios laboratoriais para a constatação da qualidade dos produtos, inclusive mantendo orientação tecnológicas dos produtos a serem registrados.

§ 1º - Entre outras exigências sanitárias previstas na legislação o estabelecimento referido no artigo acima deverá possuir:

I – Espaço exclusivo suficiente para a produção a que se destina;
II – Piso impermeável;
III – Paredes azulejadas ou com pintura lavável de boa qualidade;
IV – Teto de concreto ou bem forrado;
V – Boa ventilação e iluminação natural ou artificial;
VI – Portas e Janelas teladas;
VII – Utensílios próprios e bem limpos;
VIII – Mesas e pias com material impermeável;
IX – Local de manutenção não poderá ter acesso direto com o (s) sanitário (s);
X – Lixeiras com números suficientes e com tampa.

§ 2. º - Os funcionários dos estabelecimentos previstos no Caput desse artigo deverão possuir carteira de saúde atualizada, e, durante a execução dos serviços específicos

de manipulação dos alimentos, utilizar uniformes adequados de acordo com a legislação vigente.

Art. 47 - As sanções administrativas serão determinadas pelo não cumprimento das normas estabelecidas na legislação e terão caráter orientativo e gradativo em função da gravidade das faltas, que se constituem em:

I – Advertência;
II – Multa;
III – Suspensão da Inspeção;
IV – Interdição do estabelecimento e
V – Cassação do Registro.

Parágrafo único – Uma vez aprovado o Código Sanitário Municipal, o SIM, utilizá-lo-á para dar cumprimento nas exigências sanitárias, bem como na aplicação das penalidades previstas no mesmo.

Art. 48 - A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

§ 1º - A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

I - entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

§ 2º - Nos demais estabelecimentos previstos nesta Lei a inspeção será executada de forma periódica.

I - os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente Secretaria de Agricultura, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

§3º - A inspeção sanitária se dará:

I - nos estabelecimentos que recebem, animais, matérias-primas, produtos, sub-produtos e seus derivados, de origem animal para beneficiamento ou industrialização;

II - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal, em caráter complementar e com a parceria da defesa sanitária animal, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.

Art. 49 - Para cumprimento de sua finalidade o Serviço Inspeção e Fiscalização Sanitária Municipal – SIM, terá como amparo legal as seguintes legislações:

I – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – Decreto nº 30.691 de 29/03/52 alterado pelo Decreto n.º 1.255 de 25/06/62, do Ministério da Agricultura;

II – Código de Defesa do Consumidor – Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990;

III – Código Tributário Municipal e Código de Posturas Municipal;

IV – Portaria 304 de 04/09/96 – Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária;

V – Lei Estadual nº 6.338 de 03/12/93, Lei nº 8.422 de 28.12.05 e o Decreto nº 290 de 25.05.07

VI – Lei Federal 1.283, de 18 de dezembro 1950, Lei nº 7.889, de 1989.

VII – Lei Federal 1.283, de 18 de dezembro 1950, Decreto nº 30.691 de 29 de março de 1952, Lei nº 7.889, de 1989;

VIII – Lei nº 10.502, de 18 de janeiro de 2017, e Lei Federal nº 9.712/1998;

VIV – Decretos nº 9.013, de 29 de março de 2017, nº 218 de 21 de agosto de 2019, nº 5.741, de 30 de março de 2006 e nº 7.216, de 17 de junho de 2010.

Art. 50 - Os produtos de origem animal serão transportados dentro do perímetro urbano, fechados e obedecendo a temperatura, estabelecidas por Lei (quente: acima de 65º C, Refrigerado: 4º C a 6º C, Resfriado: 6º C a 10 e Congelado –18º a 15º C).

§ 1º - Os produtos de origem animal, transportados fora do perímetro urbano do Município, será feito através de veículos fechados, que possuem câmara fria, com temperaturas estabelecidas por Lei: (quente: acima de 65º C, Refrigerado: 4º C a 6º C, Resfriado: 6º C a 10 e Congelado –18º a 15º C).

§ 2º - Os veículos de transportes dos produtos de origem animal terão que ser inspecionados e autorizados pelo SIM, anualmente.

Art. 51 - Os casos omissos no presente decreto serão decididos pela Equipe Técnica e Conselho Municipal de Saúde.

Art. 52 - Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se integralmente o Decreto Municipal n° 012/2012.

Publique-se. Registre-se. Cumpra-se.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE PEDRA PRETA-MT.
AOS VINTE DIAS DO MÊS DE JULHO DO ANO DE 2021.

NELSON ANTONIO ORLATO
=Prefeito Municipal=

Registrada nesta Secretaria e
Publicada no Diário Oficial.