



PREFEITURA MUNICIPAL DE BELA VISTA DO TOLDO

ESTADO DE SANTA CATARINA - CGC/MF 01.612.888/0001-86

Rua Estanislau Schumann, s/n - CEP 89.478-000 - Fone: (047) 629-0066



LEI N.º 0101, 18 DE DEZEMBRO DE 1998.

“DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL-SIM, E SOBRE O ABATE DE ANIMAIS E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, DESTINADOS AO CONSUMO HUMANO NO MUNICÍPIO DE BELA VISTA DO TOLDO, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS”

MARIO SCHIESSL, Prefeito Municipal de Bela Vista do Toldo, Estado de Santa Catarina.

Faço saber a todos que a Câmara de Vereadores aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

**CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 1.º - Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, sobre o abate de animais e industrialização de produtos de origem animal no Município de Bela Vista do Toldo, vinculado a Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Econômico.

Art. 2.º - O Serviço de Inspeção Municipal - SIM atuará, no âmbito de sua competência, de acordo com o que se dispõe a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1.989, Lei Estadual nº 8.534 de 19 de janeiro de 1.992, o Decreto Estadual nº 3.748, de 12 de junho de 1.993, a Legislação Sanitária Federal, Estadual e Municipal, e as normas oriundas desta Lei.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BELA VISTA DO TOLDO

ESTADO DE SANTA CATARINA - CGC/MF 01.612.888/0001-86

Rua Estanislau Schumann, s/n - CEP 89.478-000 - Fone: (047) 629-0066



Art. 3.º - A inspeção sanitária do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, será exercida em todo território do município de Bela Vista do Toldo e atenderá sobre as condições higiênico-sanitárias dos matadouros e estabelecimentos que industrializem carnes e outros produtos de origem animal, destinados ao consumo humano intramunicipal.

§ 1º - A inspeção sanitária será instalada junto a cada estabelecimento.

§ 2º - Não será permitida a comercialização no Município de Bela Vista do Toldo, de qualquer produto de origem animal que não ateste que tenha sido inspecionado pela autoridade federal (SIF), pela autoridade estadual, ou pelo SIM, sendo portanto considerado clandestino e sujeito a apreensão nos termos da Legislação em vigor.

§ 3º - Os produtos de origem animal "in natura" ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela Legislação Sanitária e pelo Código de Defesa do Consumidor.

Art. 4º - No interesse de saúde pública as atribuições do SIM compreenderão:

- I - a classificação dos estabelecimentos;
- II - as condições e exigências para registro dos estabelecimentos;
- III - a higiene dos estabelecimentos;
- IV - a inspeção ante e post-mortem dos animais destinados ao abate;
- V - a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal, durante diferentes fases da industrialização;
- VI - a padronização dos produtos industrializados de origem animal consoante a legalização a respeito;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BELA VISTA DO TOLDO

ESTADO DE SANTA CATARINA - CGC/MF 01.612.888/0001-86

Rua Estanislau Schumann, s/n - CEP 89.478-000 - Fone: (047) 629-0066



VII - o registro de rótulos, obedecidas as exigências que disciplinam a matéria;

VIII - a carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal atestando a inspeção realizada;

IX - outros recursos que se tornem necessários para maior eficiência industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 5º - Na defesa da saúde pública não será permitido o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal que não disponha de Alvará Sanitário e do competente registro no SIM ou organismo equivalente da esfera federal ou estadual.

§ 1º - A empresa que pretende instalar no Município um estabelecimento para o abate e industrialização de produtos de origem animal destinados ao consumo humano intramunicipal, deverá requerer aprovação de seu projeto arquitetônico e de localização junto ao SIM.

§ 2º - Os estabelecimentos já existentes para se adequarem a esta Lei deverão apresentar os respectivos projetos para aprovação e registro ao SIM.

Art. 6º - Os estabelecimentos registrados no SIM ficam sujeitos as obrigações contidas no art. 102, itens 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16 e 17 do Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1.952, alterado pelo Decreto nº 1.255, de 25 de junho de 1.962.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BELA VISTA DO TOLDO

ESTADO DE SANTA CATARINA - CGC/MF 01.612.888/0001-86

Rua Estanislau Schumann, s/n - CEP 89.478-000 - Fone: (047) 629-0066



CAPÍTULO II
DA OBTENÇÃO DE REGISTRO, DO RELACIONAMENTO E DA
APROVAÇÃO DE PROJETOS

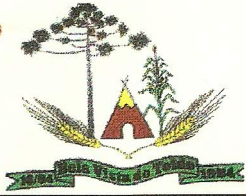
Art. 7º - De conformidade com a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1.989 e da Lei Estadual nº 8.534, de 19 de janeiro de 1.992, somente podem produzir e comercializar produtos de origem animal os estabelecimentos devidamente registrados ou relacionados junto ao SIM, ou por desenvolverem atividades de maior magnitude, e, estejam sob o abrigo de Registro Estadual ou Federal.

Art. 8º - Estão sujeitos a registro no SIM, os seguintes estabelecimentos:

- I - matadouros de bovinos (tipo A);
- II - matadouros de suínos, ovinos e caprinos (tipo B);
- III - matadouros de aves e coelhos (tipo C);
- IV - estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal ou derivados de carnes, produzam conservas ou fabriquem produtos gordurosos;
- V - as usinas de beneficiamento de leite, fábrica de laticínios, postos de recebimento, refrigeração e manipulação de seus derivados.

Art. 9º - Estão sujeitos a relacionamentos junto ao SIM os seguintes estabelecimentos:

- I - os postos e/ou entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenem, fracionem, manipulem, conservem, distribuam ou acondicionem produtos de origem animal, como carnes, pescados, ovos, mel e quaisquer produtos de origem animal;
- II - As propriedades rurais que mesmo em escala reduzida disponham de instalação para eventuais matanças de animais de médio porte como nos



PREFEITURA MUNICIPAL DE BELA VISTA DO TOLDO

ESTADO DE SANTA CATARINA - CGC/MF 01.612.888/0001-86

Rua Estanislau Schumann, s/n - CEP 89.478-000 - Fone: (047) 629-0066



matadouros tipo B e procedam ou não a industrialização de derivados de carnes;

III - Propriedades rurais que mesmo em pequena escala produzam derivados de leite para comercialização.

Art. 10 - Deverá ser submetido à aprovação do SIM todo e qualquer projeto visando a construção, instalação ou ampliação de estabelecimentos destinados ao abate e industrialização de produtos de origem animal.

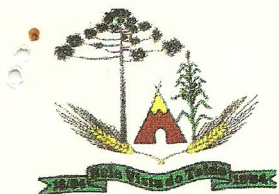
Art. 11 - Não serão aprovados projetos cujo cronograma de obras seja superior a 1 (um) ano e cujo cronograma de implantação final e total ultrapasse o período de 2 (dois) anos.

Art. 12 - Serão deferidos os projetos que se enquadrem nos dispositivos da presente Lei, no que dispõe a Legislação Sanitária Municipal e Estadual.

Parágrafo único - Aprovado o projeto, o requerente poderá dar início às obras, passando-se a contar os prazos do cronograma previsto no projeto.

Art. 13 - Concluídas as obras e instalados os equipamentos conforme o cronograma, a empresa deverá requerer ao SIM e ao Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal da Saúde a vistoria prévia e a autorização para o início das atividades do estabelecimento.

Art. 14 - O SIM expedirá 2(dois) tipos de registro, um de caráter provisório e ou de caráter definitivo, obedecendo cada qual uma numeração própria.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BELA VISTA DO TOLDO

ESTADO DE SANTA CATARINA - CGC/MF 01.612.888/0001-86

Rua Estanislau Schumann, s/n - CEP 89.478-000 - Fone: (047) 629-0066



§ 1º - O registro de caráter provisório será emitido pelo SIM para estabelecimentos existentes e que já estejam desenvolvendo projetos de adequação aos preceitos desta Lei e seu prazo de validade não será superior a 1 (um) ano.

§ 2º - Os registros de caráter definitivo serão expedidos pelo SIM aos estabelecimentos já existentes e que se enquadrem nos preceitos desta Lei para aqueles que possuindo registro provisório tenham concluído seus projetos de adequação a esta Lei.

Art. 15 - O número de registros dos estabelecimentos que abatem animais e/ou industrializem produtos de origem animal contará, obrigatoriamente nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos, notas fiscais e outros documentos do estabelecimento.

Art. 16 - O SIM, ao conceder número de registro de um estabelecimento, fornecerá também o respectivo Título de Registro no qual constará o nome da empresa, localização do estabelecimento, sua classificação bem como outros elementos julgados necessários.

Art. 17 - O requerimento do registro do SIM será dirigido ao Prefeito Municipal instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

- I - inscrição junto a Fazenda Municipal;
- II - plantas de situação e localização.

Parágrafo único - Tanto para o requerimento do registro, definitivo ou provisório, bem como relacionamento, considera-se indispensável a apresentação do boletim oficial de exame de água, de abastecimento e cujo



PREFEITURA MUNICIPAL DE BELA VISTA DO TOLDO

ESTADO DE SANTA CATARINA - CGC/MF 01.612.888/0001-86

Rua Estanislau Schumann, s/n - CEP 89.478-000 - Fone: (047) 629-0066



padrão microbiológico e químico deverá atender ao disposto no Artigo 48 do Decreto Estadual nº 3.748, de 12 de julho de 1.993.

Art. 18 - O requerimento de relacionamento junto ao SIM será dirigido ao Prefeito Municipal e o SIM só concederá o relacionamento após vistoria prévia, inclusive do Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal da Saúde.

§ 1º - A concessão do número de relacionamento junto ao SIM implicará no cadastramento do estabelecimento não apenas neste organismo como também no Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria da Saúde e constará do mesmo os dados pessoais do responsável pelo estabelecimento.

§ 2º - Todas as pessoas que atuem em estabelecimentos relacionados pelo SIM deverão portar Carteira de Saúde a qual deverá ser atualizado a cada seis meses.

§ 3º - Os estabelecimentos relacionados no SIM que processem ou industrializem produtos de origem animal deverão apresentar periodicamente, amostra de seus produtos, conforme instruções de autoridade sanitária para respectiva análise.

§ 4º - Constatada irregularidades comprometedoras nos produtos, o estabelecimento será interditado e seu relacionamento será suspenso e estas medidas cautelares só serão revogadas perante autoridades sanitárias quando cumpridas as providências que tiverem sido determinadas no ato da interdição.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BELA VISTA DO TOLDO

ESTADO DE SANTA CATARINA - CGC/MF 01.612.888/0001-86

Rua Estanislau Schumann, s/n - CEP 89.478-000 - Fone: (047) 629-0066



§ 5º - No interesse da Saúde Pública o SIM juntamente com outros órgãos da Administração Municipal e Estadual, promoverá treinamentos para os responsáveis e funcionários de estabelecimentos relacionados.

CAPÍTULO III

AS CARNES E LEITE EM NATUREZA

Art. 19 - O abate de animais para o consumo humano ou para matéria prima a fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de leite, no Município de Bela Vista do Toldo, estarão sujeitos às seguintes condições:

I - o abate, a industrialização de carnes e do leite só poderão ser realizados no SIM ou em órgão equivalente do Estado ou da União.

II - os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais para identificação de sua procedência.

III - os animais serão submetidos à inspeção ante e post-mortem e serão abatidos mediante processo humanitário, sendo que a manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização deverão observar os requisitos de uma boa higiene.

IV - a produção de derivados de leite obedecerá os cuidados de higiene previstos no Decreto nº 3.748.

V - os veículos de transporte de carnes, pescado vísceras comestíveis deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frios, observando-se as demais exigências regulamentares e o respectivo Alvará do Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

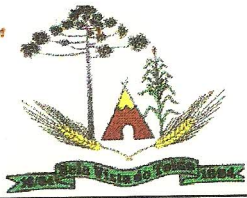


CAPÍTULO IV
DA LOCALIZAÇÃO, IMPLANTAÇÃO E CONDIÇÕES DE
FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS QUE ABATEM E
INDUSTRIALIZAM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.

Art. 20 - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de abate e industrialização de produtos de origem animal para comércio intramunicipal, sem que o mesmo esteja inteiramente instalado e equipado com dependências mínimas, máquinas e utensílios diversos os quais deverão ser compatíveis com a capacidade de produção, a qual será consignada no Título de Registro do estabelecimento.

Art. 21 - No interesse da saúde pública e do meio ambiente, os estabelecimentos de abate e industrialização de produtos de origem animal destinados ao Comércio intramunicipal deverão atender as seguintes condições:

- I - localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza;
- II - ser instalado, de preferência no centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que disponham de afastamento em relação as vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição estejam interiorizadas;
- III - dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, as necessidades de trabalho do abatedouro e das demais dependências;



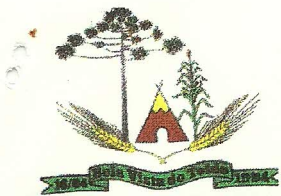
PREFEITURA MUNICIPAL DE BELA VISTA DO TOLDO

ESTADO DE SANTA CATARINA - CGC/MF 01.612.888/0001-86

Rua Estanislau Schumann, s/n - CEP 89.478-000 - Fone: (047) 629-0066



- IV - dispor de água quente para uso diverso e suficientes às necessidades do estabelecimento;
- V - possuir piso de material impermeável, resistente a abrasão e a corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como, para permitir uma fácil lavagem e desinfecção;
- VI - 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 ser chanfrados;
- VII - possuir forro de material impermeável resistente a umidade e a 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 a entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização;
- VIII - dispor de dependências de uso exclusivo para recepção dos produtos não comestíveis e condenados, a qual deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis;
- IX - dispor de mesas com tampos de material resistentes e impermeáveis de preferência de aço inoxidável, para manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção;
- X - dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção, nos locais de acesso as dependências e dentro das mesmas, devem dispor de pias em boas condições de funcionamento. Os acessos devem também ser providos de lavadouros de botas;
- XI - 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, ligada a tubos coletores e estes a um sistema geral de escoamento, e de instalações para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como, de



PREFEITURA MUNICIPAL DE BELA VISTA DO TOLDO

ESTADO DE SANTA CATARINA - CGC/MF 01.612.888/0001-86

Rua Estanislau Schumann, s/n - CEP 89.478-000 - Fone: (047) 629-0066



dispositivo para depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente.

XII - dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados de dimensões proporcionais ao número de operários com acesso direto a dependências industriais, quando localizados em seu corpo;

XIII - dispor de suficiente pé direito nas diversas dependências de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da 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, no caso de esfolagem aérea. O mesmo princípio se aplica para os matadouros do tipo B e C.

Parágrafo único - A juízo do SIM será aceito a esfolagem em cama, desde que estejam atendidas as exigências higiênico-sanitárias mínimas.

XIV - dispor de currais, pocilgas cobertas e/ou apriscos com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Tais instalações deverão ser providas de bebedouros para utilização pelos animais e de pontos de água, com pressão suficiente para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte;

XV - 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;



XVI - prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis;

XVII - 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 matadouro seja dotado de eficiente proteção contra roedores;

XVIII - dispor de depósitos para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados no matadouro e/ou indústria;

XIX - dispor de dependência, quando necessária para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal do serviço de inspeção sanitária do matadouro e localizada a sua entrada.

CAPÍTULO V

DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE

Art. 22 - Só será permitido o sacrifício após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria que deverá ocorrer num espaço nunca inferior a 3 (três) minutos da insensibilização, devendo ser realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores, sendo que a esfolação só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

Art. 23 - Em suínos a operação de depilação e raspagem será realizada logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperatura e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem de carcaças antes



PREFEITURA MUNICIPAL DE BELA VISTA DO TOLDO

ESTADO DE SANTA CATARINA - CGC/MF 01.612.888/0001-86

Rua Estanislau Schumann, s/n - CEP 89.478-000 - Fone: (047) 629-0066



da evisceração. Quando forem utilizados 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 método adequado a boa tecnologia e a obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

Art. 24 - O evisceramento dos animais será realizada sob as vistas do funcionário do SIM em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas e as carcaças.

Parágrafo único - Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e para tanto não devem ficar animais dependurados nos trilhos durante os intervalos de trabalho.

Art. 25 - Os trabalhos de evisceração deverão ser executados com todo cuidado a fim de evitar que haja contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas em tais casos.

CAPÍTULO VI

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

Art. 26 - Com relação a inspeção ante-mortem será cumprido, no que couber o disposto nos artigos 106 e 109 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitário dos Produtos de Origem Animal - RIISPOA, aprovado pelo Decreto nº 1.255 de 25 de junho de 1.962.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BELA VISTA DO TOLDO

ESTADO DE SANTA CATARINA - CGC/MF 01.612.888/0001-86

Rua Estanislau Schumann, s/n - CEP 89.478-000 - Fone: (047) 629-0066



Art. 27 - O SIM cumprirá no que se refere a inspeção post-mortem o disposto nos artigos 147 a 198 e 204 a 225, bem como, o disposto nos artigos 227 a 242 do Regulamento citado e do artigo 40 desta Lei.

Art. 28 - O SIM fará cumprir o disposto nos artigos 130 a 134 do RIISPOA, quando se tratar de matança de emergência.

Art. 29 - O SIM cumprirá e fará cumprir, no que se referir a inspeção de leite e derivado, o disposto nos artigos 475 a 705 do RIISPOA, bem como, o que preconiza a Legislação Estadual e Municipal sobre a matéria.

Art. 30 - O SIM considerará, quando da inspeção de animais, carcaças de vísceras, o previsto nos artigos 143, 144 e 145 do RIISPOA, as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras apenas nos casos em que houver condições para tal.

Art. 31 - Os materiais ordenados oriundos da sala de matança e de outros locais, deverão ser desnaturados em equipamentos apropriados em locais destinados a este fim e o sangue deverá ser por sua vez, no mínimo, sofrer cozimento, independente de sua utilização.

§ 1º - Admitir-se-á o tratamento desses materiais por cocção em água fervendo pelo tempo mínimo de duas horas quando estas matérias primas forem destinadas à alimentação animal direta.

§ 2º - A critério do SIM permitir-se-á a retirada de matérias condenadas para a industrialização fora de estabelecimento (graxaria industrial), desde que devidamente desnaturados com substâncias apropriadas para a finalidade, e que seu transporte seja efetuado em recipiente e/ou veículos fechados específicos e apropriados.



§ 3º - Caberá ao SIM adotar critérios para o funcionamento das graxarias industriais.

CAPÍTULO VI
DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, DO PESSOAL, DOS EQUIPAMENTOS
DAS INSTALAÇÕES

Art. 32 - Todas as dependências dos matadouros ou das indústrias devem ser mantidas em condições de higiene antes, durante e após a realização dos trabalhos.

Art. 33 - Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário, durante a manipulação e na saída dos sanitários.

Art. 34 - Deverão ser marcados os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas, de modo a evitar quaisquer confusões entre aqueles destinados aos produtos comestíveis e aqueles usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou carnes utilizadas na alimentação de animais, utilizando-se em tal marcação as denominações comestíveis, não comestíveis e condenados.

Art. 35 - Deverão ser desinfectados, diária e convenientemente os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados no matadouro e demais indústrias, utilizando-se em tais operações os desinfectantes previamente aprovados pelos órgãos competentes.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BELA VISTA DO TOLDO

ESTADO DE SANTA CATARINA - CGC/MF 01.612.888/0001-86

Rua Estanislau Schumann, s/n - CEP 89.478-000 - Fone: (047) 629-0066



Art. 36 - Os matadouros, indústrias que estiverem sob o controle do SIM, deverão ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros vetores, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só será permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do SIM.

Art. 37 - Será exigido do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a expedição, o uso de uniforme de cor branca, protetores de cabeça e bota, devendo esta indumentária ser mantida convenientemente limpa.

Art. 38 - Os funcionários dos estabelecimentos que atuam na manipulação de materiais não comestíveis ou condenados deverão usar uniforme diferenciado e proceder a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados.

Art. 39 - Será proibido que os funcionários façam suas refeições nos locais de trabalho, bem como, que depositem produtos, objetos e material estranho à finalidade das dependências ou ainda, guardar roupas de qualquer natureza fora do setor, especialmente destinado para tal.

Art. 40 - Será proibido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer uma das dependências do matadouro ou da indústria sob pena de infração por parte da autoridade sanitária.

Art. 41 - Far-se-á todas as vezes que o SIM julgar necessário a substituição, raspagem, pintura e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos dos estabelecimentos sob seu controle.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BELA VISTA DO TOLDO

ESTADO DE SANTA CATARINA - CGC/MF 01.612.888/0001-86

Rua Estanislau Schumann, s/n - CEP 89.478-000 - Fone: (047) 629-0066



Art. 42 - Deverão ser lavados e desinfectados tantas vezes quantas necessárias e mediante orientação do SIM, os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou para depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM.

Art. 43 - Deverão ser mantidas convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, intercaladas e ligadas a rede de esgoto.

Art. 44 - Deverão ser conservados ao abrigo de qualquer contaminação os produtos comestíveis, durante a fase de sua obtenção, bem como, nas fases de estocagem, embarque e transporte.

Art. 45 - Fica vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro, estanho, madeira ou qualquer outro utensílio que por forma ou composição possa causar prejuízos à manipulação, estocagem e transporte de matérias primas ou dos produtos finais dos estabelecimentos.

Art. 46 - Inspeccionar previamente, os continentes quando destinados ao condicionamento 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. 47 - Não será permitida a utilização de qualquer dependência do matadouro ou estabelecimento, como residência.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BELA VISTA DO TOLDO

ESTADO DE SANTA CATARINA - CGC/MF 01.612.888/0001-86

Rua Estanislau Schumann, s/n - CEP 89.478-000 - Fone: (047) 629-0066



Art. 48 - Dos operários que atuam nos estabelecimentos sob controle do SIM, será exigido que portem Carteira de Saúde a qual deverá ser atualizada semestralmente.

§ 1º - A inspeção de saúde dos operários, dos dirigentes ou proprietários será exigida pela autoridade sanitária do matadouro ou estabelecimento, sempre que julgar necessário, inclusive daquelas pessoas que exerçam atividades esporádicas no local.

§ 2º - Qualquer funcionário de estabelecimento sob controle do SIM deve ser afastado de suas atividades quando se apresentar com febre, doenças de pele, corrimento nasal, supuração ocular ou infecção respiratória.

Art. 49 - É vedada a entrada de pessoas estranhas as atividades, nos estabelecimentos sob controle do SIM, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, bem como pelo responsável pelo SIM.

CAPÍTULO VIII

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

Art. 50 - As matérias primas ou produtos finais de origem animal que derem entrada em indústria e/ou comércio do Município de Bela Vista do Toldo - SC, deverão proceder de estabelecimentos sob inspeção industrial e sanitária de órgão Federal, Estadual ou do SIM, devidamente identificados por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BELA VISTA DO TOLDO

ESTADO DE SANTA CATARINA - CGC/MF 01.612.888/0001-86

Rua Estanislau Schumann, s/n - CEP 89.478-000 - Fone: (047) 629-0066



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

Art. 51 - Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e/ou carimbados conforme as determinações do SIM e da Legislação Sanitária Municipal.

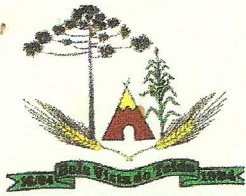
Art. 52 - Todos os ingredientes aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação dos órgãos competentes do Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Reforma Agrária e sua utilização obedecerá a Legislação Federal, Estadual e Municipal a respeito.

Art. 53 - A rotulagem dos produtos derivados de carnes ou de leite deverá ser aprovado pelo SIM.

Art. 54 - As carcaças, partes de carcaças e partes armazenadas em trânsito ou entregues ao comércio oriundos de estabelecimentos sob controle do SIM, devem estar identificados por meio de carimbagem.

§ 1º - A carimbagem conterá obrigatoriamente, a palavra INSPECIONADO, o número de registro do estabelecimento e a palavra SIM, a qual representará o Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

§ 2º - As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão de carimbo direto desde que acondicionados por peças e embalagens individuais e invioláveis onde conste o referido carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos para os rótulos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BELA VISTA DO TOLDO

ESTADO DE SANTA CATARINA - CGC/MF 01.612.888/0001-86

Rua Estanislau Schumann, s/n - CEP 89.478-000 - Fone: (047) 629-0066



CAPÍTULO IX

DA ORGANIZAÇÃO DO SIM E DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 55 - O Serviço de Inspeção Municipal - SIM disporá de pessoal técnico em número adequado a realização de inspeção sanitária ante-mortem, post-mortem e tecnológica, obedecendo a legislação vigente e este pessoal ficará vinculado a Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Economico.

Art. 56 - O SIM manterá atualizado dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenação de animais e outros dados julgados importantes .

Art. 57 - As taxas dos atos de Serviço de Inspeção Municipal - SIM e sanções serão fixadas por Lei e seus valores serão expressos em Unidade Fiscal de Referência - UFIR.

Parágrafo único - Os valores das tabelas dos atos do Serviço de Inspeção Municipal - SIM serão fixados por cabeça de animal abatido ou por tonelada de produto elaborado, incluindo-se frações deste peso.

Art. 58 - No que couber o SIM desenvolverá ações conjuntas com a Vigilância Sanitária Municipal e Estadual utilizando, sempre que necessário, recursos técnicos e laboratoriais disponíveis neste organismo.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BELA VISTA DO TOLDO

ESTADO DE SANTA CATARINA - CGC/MF 01.612.888/0001-86

Rua Estanislau Schumann, s/n - CEP 89.478-000 - Fone: (047) 629-0066



Art. 59 - O Poder Executivo Municipal expedirá os regulamentos necessários à execução desta Lei, estando autorizado a celebrar convênios com organismos públicos que contribuam para o perfeito cumprimento desta Lei.

Art. 60 - As despesas com a execução desta Lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 61 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 62 - Revogam-se as disposições em contrário.

Bela Vista do Toldo-SC, 18 de dezembro de 1.998.


MARIO SCHIESSL

Prefeito Municipal

Esta Lei foi registrada e publicada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças desta Prefeitura, na data supra.


ORIVAL ADOLFO WITT
Secret. Munic. de Adm. e Finanças