



Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

DECRETO Nº 3.205, DE 11 DE DEZEMBRO DE 2019.

“Regulamenta a Lei nº 1057 , de 06 de novembro de 2015, a qual dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal e dá outras providências”.

O **Prefeito Municipal** de Chapadão do Sul, Estado de Mato do Sul, no uso de suas atribuições legais,

D E C R E T A:

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. O presente Regulamento institui as normas que estabelecem, no Município de Chapadão do Sul - MS, as condições gerais para funcionamento de estabelecimentos que fabricam produtos de origem animal, conforme a Lei municipal nº 1057, de 06 de novembro de 2015.

Art. 2º. Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção previstos neste Regulamento os animais destinados ao abate, o pescado, o leite, o ovo, o mel e demais produtos apícolas e seus subprodutos derivados.

§1º. A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e higiênico-sanitário a inspeção *ante e post mortem* dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, condicionamento, embalagem, depósito, rotulagem, trânsito e consumo de quaisquer produtos e subprodutos, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não a alimentação humana.

§2º. A inspeção abrange também os produtos afins, tais como: coagulantes, condimentos, corantes, conservantes, antioxidantes, fermentos e outros aditivos devidamente aprovados pelo órgão competente, usados na indústria de produtos de origem animal.

Art. 3º. A inspeção de que trata o presente Regulamento será realizada:

I - nos estabelecimentos que recebem o leite para beneficiamento ou industrialização;

II - nos estabelecimentos que produzem ou recebem ovos para distribuição, em natureza ou para industrialização;

III - nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel e demais produtos apícolas, para beneficiamento ou distribuição;

IV - nos estabelecimentos que recebem o pescado para distribuição ou industrialização;

V - nos estabelecimentos que recebem, abatem as diferentes espécies de animais, e/ou as industrializam.

Art. 4º. A concessão do certificado de registro do Serviço de Inspeção Municipal isenta o estabelecimento de qualquer outra inspeção oficial (estadual ou federal), com exceção daqueles aderidos ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA.

Art. 5º. Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito do presente Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde serão recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, o pescado e seus derivados, o mel e demais produtos



Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

apícolas.

Art. 6º. A inspeção municipal será instalada em caráter permanente ou periódico.

§1º. A inspeção será de caráter permanente nos estabelecimentos de abate.

§2º. Nos demais estabelecimentos a inspeção se dará em caráter periódico.

Art. 7º. A inspeção industrial higiênico-sanitária de produtos de origem animal, a cargo do S.I.M., abrange:

- I** - a higiene geral dos estabelecimentos registrados;
- II** - a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento;
- III** - o funcionamento dos estabelecimentos;
- IV** - o exame *ante e post mortem* dos animais de abate;
- V** - as fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos e subprodutos de origem animal e suas matérias-primas adicionadas ou não de vegetais;
- VI** - a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos;
- VII** - a classificação de produtos e subprodutos de acordo com os padrões previstos neste Regulamento ou fórmulas aprovadas;
- VIII** - os exames tecnológicos, microbiológicos, físico-químicos e histológicos das matérias-primas e produtos, quando for o caso.

Art. 8º. Os servidores incumbidos da execução do presente Regulamento, terão carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela Secretaria a qual estão vinculados, da qual constará, além da denominação do órgão, o número de ordem, fotografia, cargo e data de expedição.

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

Art. 9º. Por "carne de animais destinados ao abate" entendem-se as massas musculares e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção oficial.

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

§2º. Consideram-se "miúdos" os órgãos e vísceras dos animais destinados ao abate, usados na alimentação humana (línguas, coração, fígado, rins, rumem, retículo), além dos mocotós e rabada.

Art. 10. O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovidos de cabeça, mocotós, cauda, couro, órgão e vísceras torácicas e abdominais tecnicamente preparados, constitui a "carcaça".

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

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

Art. 11. A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gênero" significa para efeito do presente Regulamento, que se trata de "produtos de origem animal ou suas matérias-primas".

CAPÍTULO II

CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECEMENTOS

Avenida Seis, 706 – Chapadão do Sul - MS
CNPJ: 24.651.200/0001-72 – Fone: (67) 3562-5680
www.chapadaodosul.ms.gov.br



Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

Art. 12. A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

- I** - de carnes e derivados;
- II** - de pescado e derivados;
- III** - de ovos e derivados;
- IV** - de leite e derivados;
- V** - de produtos de abelhas e derivados;
- VI** - de armazenagem; e
- VII** - de produtos não comestíveis.

Seção I

Estabelecimentos de Carnes e Derivados

Art. 13. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I** - abatedouro frigorífico; e
- II** - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§1º. Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§2º. Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

Art. 14. A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Parágrafo único. O processamento de peles para a obtenção de matérias-primas na fabricação dos produtos de que trata o caput será realizado na unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis de que trata o artigo 20.

Seção II

Estabelecimentos de Pescado e Derivados

Art. 15. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

- I** - abatedouro frigorífico de pescado;
- II** - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

§1º. Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§2º. Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.



Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

Seção III Estabelecimentos de Ovos e Derivados

Art. 16. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I - granja avícola; e

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§1º. Para os fins deste Decreto, entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

§2º. É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§3º. Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.

§4º. É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§5º. Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

Seção IV Estabelecimentos de Leite e Derivados

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

I - granja leiteira;

II - posto de refrigeração;

III - usina de beneficiamento;

IV - fábrica de laticínios; e

V - queijaria.

§1º. Para os fins deste Decreto, entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§2º. Para os fins deste Decreto, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.

§3º. Para os fins deste Decreto, entende-se por usina de beneficiamento o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, à envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§4º. Para os fins deste Decreto, entende-se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de



Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§5º. Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

Seção V

Estabelecimentos de Mel e Produtos Apícolas

Art. 18. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

- I** - unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas; e
- II** - entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.

§1º. Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento.

§2º. Para os fins deste Decreto, entende-se por entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§3º. É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

Seção VI

Estabelecimentos de armazenagem

Art. 19. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:
I - entreposto de produtos de origem animal.

§1º. Entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção.

§2º. No estabelecimento citado no §1º não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de reembalagem.

Seção VII

Estabelecimentos de produtos não comestíveis

Art. 20. Os estabelecimentos de produtos não comestíveis são classificados como unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.

Parágrafo único. Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação e ao processamento de matérias-primas e resíduos de animais destinados ao preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana previstos neste Decreto ou em normas complementares.

CAPÍTULO III

IMPLANTAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS NO S.I.M.



Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

Art. 21. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, para exploração do comércio municipal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

Parágrafo único. As instalações e o equipamento de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, maquinários e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento.

Seção I Registro de Estabelecimento

Art. 22. Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal, sem estar registrado no S.I.M., ou em outro serviço de inspeção oficial.

Art. 23. Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:

I - Estabelecimentos de Carnes e Derivados: abatedouro frigorífico; e unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos;

II - Estabelecimentos de Pescado e Derivados: abatedouro frigorífico de pescado; e unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;

III - Estabelecimentos de Ovos e Derivados: granja avícola; e unidade de beneficiamento de ovos e derivado;

IV - Estabelecimentos de leite e derivados: granja leiteira; posto de refrigeração; usina de beneficiamento; fábrica de laticínios; e queijaria;

V - Estabelecimentos de Mel e Produtos Apícolas: unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas; e entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados;

VI - Estabelecimentos de armazenagem: entreposto de produtos de origem animal;

VII - Estabelecimentos de produtos não comestíveis.

Art. 24. O registro será requerido à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Meio Ambiente – **SEDEMA** e, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

I - **fase inicial** - do processo de registro:

a) requerimento do interessado solicitando a vistoria da área ou das instalações já existentes (anexos I e II);

b) cópia dos documentos pessoais (anexo III);

c) cópia do contrato ou estatuto social da firma, registrada no órgão competente (no caso de firma constituída – anexo III);

d) cópia da Inscrição Estadual (anexo III);

e) termo de compromisso (anexo IV);

II - **fase estrutural** - (análise das plantas e assuntos correlacionados com a estrutura e instalações do estabelecimento):

a) requerimento do interessado solicitando a aprovação prévia do projeto (anexos V e VI);

b) Parecer da Secretaria Municipal de Infraestrutura e Serviços Públicos quanto à localização do estabelecimento;

c) licença prévia do terreno expedido pelo órgão ambiental, se for o caso;

d) memorial descritivo da construção (anexo VII);

e) memorial econômico sanitário (anexo VIII);

f) ART do engenheiro responsável pelo projeto (CREA da região);

g) plantas:

1. De situação (escala 1:500);

2. Planta baixa (escala 1:100);

3. Fachada (escala 1:50);



Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

4. Cortes (escala 1:50);
5. Hidrossanitário (escala 1:100);
6. Detalhes de equipamentos (escala 1:100).

§1º. Nas plantas deverão ser observadas as seguintes cores:

I - estabelecimentos novos, cor preta;

II - estabelecimentos a reconstruir, reformar ou ampliar:

a) cor preta para as partes conservadas;

b) vermelha para as partes a serem construídas;

c) cor amarela para as partes a serem demolidas;

d) cor azul os elementos construídos em ferro;

e) cor cinza, pontuado de nanquim para as partes de concreto;

f) cor "terra de siene" para as partes em madeira;

g) as plantas do projeto devem conter orientação quanto aos pontos cardeais, posição da construção em relação às ruas públicas e alinhamento dos terrenos e direção dos ventos;

III - fase final:

a) apresentar documentos do órgão ambiental referentes à licença de instalação e licença de operação se for o caso;

b) apresentar análise completa da água de abastecimento, especialmente a análise microbiológica e físico-química, realizada por um órgão oficial;

c) requerimento de vistoria final.

§2º. Toda a documentação supracitada deve ser entregue em duas vias.

Art. 25. O registro do S.I.M., depois de cumpridas as exigências acima, se fará através da publicação em portaria no veículo de comunicação oficial do município.

Art. 26. Nenhum estabelecimento pode obter o número de registro efetivamente, sem que os rótulos dos principais produtos e subprodutos a serem fabricados estejam previamente aprovados e registrados no S.I.M.

Art. 27. Desde que se trate de pequenos estabelecimentos, a juízo do S.I.M., podem ser aceitos, para estudo preliminar simples "croquis" ou desenhos.

Art. 28. Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro.

Art. 29. As firmas construtoras não darão início as construções de estabelecimentos sujeitos a inspeção municipal, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo S.I.M.

Art. 30. As autoridades municipais não permitirão o início da construção de qualquer estabelecimento de produtos de origem animal, para comércio municipal, sem que os projetos tenham sido aprovados pelo S.I.M.

Art. 31. Para registro no S.I.M. deverá ser apresentado o boletim oficial do exame da água de abastecimento, com resultado de acordo com os padrões microbiológicos e físico-químicos estabelecidos em legislação específica pelo órgão competente.

Parágrafo único. Mesmo que o resultado da análise seja dentro dos padrões estabelecidos pela legislação, o S.I.M. poderá exigir, de acordo com as circunstâncias locais, o tratamento da água.

Art. 32. Qualquer ampliação remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feito após aprovação prévia dos projetos.



Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

Art. 33. 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. 34. Autorizado o registro, uma via dos documentos será entregue ao interessado e a outra arquivada nas dependências do S.I.M.

Art. 35. Satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, o S.I.M. autorizará a expedição do "CERTIFICADO DE REGISTRO" com validade de 1 (um) ano constando o número do registro, nome da firma, classificação do estabelecimento, localização do município, cidade, vila e povoado e outros detalhes necessários.

Art. 36. O S.I.M. poderá determinar a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação, tendo-se em vista o plano aprovado.

Art. 37. O S.I.M. poderá auxiliar na orientação dos diversos tipos de estabelecimentos de produtos de origem animal.

Seção II

Transferência de Registro

Art. 38. Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro para a nova firma.

§1º. No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover, deve ser feito, pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita ao S.I.M., esclarecendo os motivos da recusa.

§2º. As firmas responsáveis por estabelecimentos registrados durante as fases do processamento da transação comercial, devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram, de acordo com as exigências deste Regulamento.

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

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

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

Art. 39. O processo de transferência deve obedecer no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro.

Seção III

Obrigações das Firms

Art. 40. Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

I - observar e fazer observar todas as exigências contidas no presente Regulamento e demais legislações e normas estadual e federal;

II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos complementares de inspeção, inclusive acondicionamento para a coleta e envio de amostras para exames de laboratório;

III - fornecer até o quinto dia útil de cada mês, subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;



Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

IV - dar aviso antecipado de 12(doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob inspeção municipal permanente, mencionando sua natureza e hora de início e provável conclusão;

V - avisar, com antecedência, da chegada de gado e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela inspeção municipal;

VI - fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências, a juízo do inspetor junto ao estabelecimento;

VII - fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matéria-prima e produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidos as dependências do S.I.M., ou a outros órgãos;

VIII - fornecer armários, mesa, arquivos, mapas, livros e outros materiais destinados a inspeção municipal, no caso de estabelecimentos sob inspeção permanente, para seu uso exclusivo;

IX - manter em dia o registro do recebimento de animais e matéria-prima, especificando procedências, qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;

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

XI - recolher as taxas de inspeção sanitária, devidamente regulamentadas.

§1º. O pessoal, quando fornecido pelo estabelecimento fica sob as ordens diretas do inspetor municipal.

§2º. O material fornecido pelas empresas constitui patrimônio das mesmas, porém, fica a disposição e sob a responsabilidade da inspeção municipal.

§3º. Cancelado o registro, o material pertencente ao serviço de inspeção oficial, inclusive de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais da Inspeção Municipal, serão recolhidos à sede do S.I.M.

Seção IV

Condições gerais para implantação de estabelecimentos

Art. 41. Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer as seguintes condições:

I - situados em zonas isentas de odores indesejáveis, lixo, objetos em desuso, animais, insetos e de contaminantes ambientais como fumaça e poeira;

II - devem ser localizados em áreas que não estejam sujeitas a inundação;

III - ser fisicamente isolados de residências e outras dependências;

IV - as vias e áreas que se encontram dentro dos limites do estabelecimento deverão ter uma superfície compacta e/ou pavimentada, aptas para o trânsito de veículos, com escoamentos adequados e meios que permitam a sua limpeza.

V - estar suficientemente afastados dos limites das vias públicas, possuir área disponível para circulação interna de veículos, ter acesso direto e independente, não comum a outros usos;

VI - o ambiente interno deve ser fechado, com os banheiros e vestiários separados;

VII - o estabelecimento deve possuir *layout* adequado ao processo produtivo com número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição. Apresentar fluxo de produção ordenado, linear e sem cruzamentos;

VIII - as instalações deverão ser construídas com materiais resistentes a corrosão, que possam ser limpos com facilidade e deverão estar providas de meios adequados para o fornecimento de água em quantidade suficiente;

IX - as áreas para recepção e depósito de matérias-primas, ingredientes e embalagens devem ser separadas das áreas de produção, armazenamento e expedição do produto



Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

final;

X - as áreas de armazenamento e expedição deverão garantir condições adequadas para a conservação das embalagens e características de identidade e qualidade do produto;

XI - encontrar-se em adequado estado de conservação, isentos de defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;

XII - o piso deve ser de material resistente ao impacto, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes, não podem apresentar rachaduras e devem facilitar a limpeza e desinfecção;

XIII - o sistema de drenagem deve ser dimensionado adequadamente, de forma a impedir o acúmulo de resíduos e os ralos com sifões e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de insetos;

XIV - nas áreas de manipulação de alimentos as paredes deverão ser lisas, de cor clara, construídas e revestidas de materiais não absorventes e laváveis;

XV - os ângulos entre as paredes, as paredes e os pisos, e as paredes e o teto deverão ser de fácil limpeza;

XVI - a ventilação em todas as dependências deve ser suficiente, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

XVII - o estabelecimento deve dispor de luz abundante, natural e artificial;

XVIII - as portas devem apresentar dispositivos de fechamento imediato, sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação e ser de fácil abertura, de forma a ficarem livres os corredores e passagens;

XIX - possuir janelas e basculantes providos de proteções contra pragas e em bom estado de conservação;

XX - as portas e janelas deverão ser construídas de material não absorvente e de fácil limpeza, de forma a evitar o acúmulo de sujidades;

XXI - paredes com pé-direito com dimensão compatível com a atividade;

XXII - a água deve ser potável, encanada sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão estar protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;

XXIII - os estabelecimentos deverão dispor de um sistema eficaz de evacuação de efluentes e águas residuais, o qual deverá ser mantido, a todo o momento, em bom estado de funcionamento e de acordo com o órgão ambiental competente;

XXIV - todos os estabelecimentos deverão conter vestiários, sanitários e banheiros adequados ao número de funcionários, convenientemente situados e não poderão ter comunicação direta com as áreas onde os alimentos são manipulados;

XXV - juntos aos sanitários devem existir lavatórios, com os elementos adequados para lavar e secar as mãos, dispostos de tal modo que o usuário tenha que passar junto a eles quando retornar à área de manipulação;

XXVI - junto às instalações a que se refere o inciso anterior deverão ser afixados avisos indicando a obrigatoriedade de higienizar as mãos após o uso dos sanitários;

XXVII - não será permitido o uso de toalhas de pano ou papel reciclado;

XXVIII - na área de industrialização deverão existir instalações adequadas, higiênicas e convenientemente localizadas para lavagem e secagem das mãos;

XXIX - as lixeiras deverão ter tampas com acionamento não manual;

XXX - deverão existir instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho;

XXXI - dispor de energia compatível com a necessidade do estabelecimento;

XXXII - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

XXXIII - equipamentos apropriados para a produção de vapor.

Parágrafo Único. Estabelecimentos que farão adesão ao SISBI-POA deverão estar adequados e equivalentes à legislação federal vigente.



Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

Art. 42. Os equipamentos e utensílios deverão atender às seguintes condições:

I - todos os equipamentos e utensílios nas áreas de manipulação devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, sabores, e sejam não absorventes, resistentes à corrosão e capazes de resistir às operações de higienização;

II - as superfícies deverão ser lisas e isentas de imperfeições (fendas, amassaduras, etc.) que possam comprometer a higiene dos alimentos ou ser fonte de contaminação;

III - todos os equipamentos e utensílios deverão estar desenhados e construídos de modo que assegurem uma completa higienização;

IV - todos os equipamentos deverão ser utilizados, exclusivamente, para a finalidade ao qual se destinam;

V - os recipientes para materiais não comestíveis e resíduos deverão ter perfeita vedação, ser construídos de material não absorvente e resistente que facilite a limpeza e eliminação do conteúdo;

VI - os equipamentos e utensílios empregados para materiais não comestíveis ou resíduos deverão ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser usados para produtos comestíveis;

VII - equipamentos de conservação dos alimentos deverão dispor de dispositivo medidor de temperatura em local apropriado e em adequado funcionamento;

VIII - equipamentos em desuso não deverão permanecer nas instalações da indústria.

Art. 43. Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 44. A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em códigos de obras estaduais ou municipais, bem como as previstas em legislação ordinária da União, dos Estados e Municípios, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou atos complementares expedidos em legislação específica pertinente às questões higiênico-sanitárias.

Art. 45. O funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal só pode ser autorizado dentro do perímetro urbano ou suburbano, depois de ouvida a autoridade de Saúde Pública e a Prefeitura Municipal.

Art. 46. Quaisquer outros detalhes serão previstos em cada caso, por ocasião do exame dos projetos de construção, ampliação ou reforma de estabelecimentos ou em instruções expedidas em legislação e normativas específicas.

Art. 47. Qualquer estabelecimento que tenha seu funcionamento interrompido a pedido, ou por motivos detectados pelo serviço oficial ou por motivos de análises microbiológicas insatisfatórias de seus produtos, por espaço superior a 6 (seis) meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

§1º. No caso da paralisação das atividades serem decorrentes de suspensão devido à contaminação do produto, além da vistoria mencionada acima, deverão ser apresentados resultados satisfatórios das análises laboratoriais.

§2º. Será automaticamente cancelado o registro do estabelecimento que permanecer com suas atividades paralisadas por prazo superior a 1 (um) ano.

Seção V

Condições Higiênico-Sanitárias dos Estabelecimentos

Art. 48. Todas as operações do processo de produção deverão realizar-se em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação química, física ou microbiológica que resulte em deterioração ou proliferação de microrganismos patogênicos.

Subseção I

Água de Abastecimento

Avenida Seis, 706 – Chapadão do Sul - MS
CNPJ: 24.651.200/0001-72 – Fone: (67) 3562-5680
www.chapadaodosul.ms.gov.br



Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

Art. 49. O estabelecimento deverá dispor de água potável em quantidade suficiente para o desenvolvimento de suas atividades, com sistema de distribuição apropriado e pressão adequada, temperatura conveniente, adequada proteção contra contaminação e que atenda os padrões fixados pela legislação brasileira vigente.

§1º. Fica o responsável legal pelo estabelecimento obrigado a apresentar, semestralmente, o laudo de análises físico-químico e microbiológico da água de abastecimento.

§2º. Os exames deverão ser realizados por laboratório habilitado em órgão competente.

§3º. O reservatório de água deverá ser higienizado com intervalo máximo de 6 (seis) meses.

§4º. O sistema de cloração deve possibilitar e garantir a dispersão do Cloro, de forma homogênea, por todo o volume de água do reservatório.

Subseção II **Instalações e Equipamentos**

Art. 50. Deve ser priorizada a manutenção das instalações e equipamentos de maneira a assegurar as condições ideais de higiene, mantendo-os na forma que foi projetado, construído e instalado.

Art. 51. Todas as instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a industrialização dos produtos alimentícios.

Art. 52. Imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes for necessário, deverão ser rigorosamente limpos o chão, os condutos de escoamento de água, as estruturas de apoio e as paredes das áreas de manipulação, bem como os equipamentos.

Art. 53. Os equipamentos de conservação dos alimentos devem atender às condições de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar, devendo ser higienizados sempre que necessário ou pelo menos uma vez por ano.

Art. 54. Todos os produtos de higienização devem ser aprovados pelo órgão de saúde competente, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de armazenagem e manipulação dos alimentos.

Art. 55. Os vestiários, sanitários, banheiros, as vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.

Art. 56. Os subprodutos deverão ser armazenados de maneira adequada, sendo que, aqueles resultantes da elaboração que sejam veículos de contaminação deverão ser retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias.

Art. 57. Os resíduos deverão ser retirados das áreas de manipulação de alimentos e de outras áreas de trabalho, sempre que for necessário. Sendo obrigatória sua retirada ao menos uma vez por dia.

Parágrafo único. Imediatamente depois da retirada dos resíduos dos recipientes utilizados para o armazenamento, todos os equipamentos que tenham entrado em contato com eles deverão ser higienizados.

Art. 58. É proibida a presença de animais nos arredores e interiores dos estabelecimentos.

Art. 59. Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas e vetores.

§1º. Os estabelecimentos e as áreas circundantes deverão ser inspecionados



Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

periodicamente, de forma a diminuir ao mínimo os riscos de contaminação.

§2º. Em caso de alguma praga invadir os estabelecimentos deverão ser adotadas medidas de erradicação.

§3º. Somente deverão ser empregados praguicidas se não for possível a utilização eficaz de outras medidas de precaução.

§4º. A aplicação de praguicida deverá obedecer a critérios técnicos de forma a garantir a inocuidade da matéria-prima e produtos alimentícios.

§5º. Os praguicidas a que se refere o parágrafo terceiro deverão ser utilizados para os fins aos quais foram registrados no órgão competente.

Art. 60. Deverá dispor de iluminação natural ou artificial de modo que as operações possam ser realizadas de forma higiênica. A intensidade deverá ser suficiente para as operações que se destinem. As lâmpadas deverão estar protegidas, a fim de assegurar que os alimentos não sejam contaminados quando estas se quebrarem.

Art. 61. Deverão dispor de adequada ventilação para o controle de odores, vapores, condensação e umidade visando prevenir a alteração dos produtos e surgimento de condições sanitárias inadequadas do ambiente.

Subseção III Higiene e Saúde do Colaborador

Art. 62. Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária competente, devem apresentar condições de saúde e ter hábitos higiênicos; anualmente serão submetidos a exame em repartição de Saúde Pública, apresentando ao S.I.M. as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que os incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

Art. 63. É obrigatório o uso de calçados fechados, roupas claras, limpas e conservadas, sem prejuízo dos acessórios exigidos em atividades específicas, assim como a boa higiene dos funcionários, proprietários e agentes de fiscalização nas dependências do estabelecimento.

Art. 64. Os manipuladores devem:

I - ter asseio pessoal, manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar maquiagem e adornos, tais como anéis, brincos, dentre outros;

II - usar cabelos presos e protegidos com touca;

III - lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular os alimentos, após qualquer interrupção da atividade, após tocar materiais contaminados e sempre que se fizer necessário;

IV - não fumar nas dependências do estabelecimento;

V - evitar cantar, assoviar e praticar todo tipo de conversa paralela e desnecessária enquanto manipulam os alimentos;

VI - proteger o rosto ao tossir ou espirrar;

VII - não comer e mascar chicletes nas áreas de manipulação dos alimentos;

VIII - evitar todo ato que possa direta ou indiretamente contaminar os alimentos.

Art. 65. Se houver a opção pelo uso de luvas e máscaras estas deverão ser mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene, bem como, deverão ser trocadas diariamente, ou sempre que se fizer necessário.

Parágrafo único. O uso das luvas não dispensa o operário da obrigação de lavar as mãos sempre que se fizer necessário.



Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

Art. 66. Roupas e objetos pessoais não poderão ser guardados nas áreas de manipulação de alimentos.

Art. 67. Os manipuladores de alimentos não poderão ser veículos de qualquer tipo de contaminação.

§1º. Em caso de suspeita de enfermidade, que possa de qualquer forma contaminar os alimentos, o funcionário deverá ser imediatamente afastado das atividades de manipulação, até liberação médica.

§2º. Apresentando o funcionário infecções, irritação ou prurido cutâneos, feridas abertas, diarreia, ou qualquer outro tipo de enfermidade, que pela sua natureza, seja passível de contaminar os alimentos, deverá o responsável pelo estabelecimento tomar as medidas necessárias para afastar o funcionário da atividade de manipulação até que o mesmo tenha liberação médica.

Art. 68. O responsável pelo estabelecimento tomará as medidas necessárias para garantir o cumprimento das regras de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos.

Art. 69. A inobservância dos preceitos legais contidos nesta subseção importará, ao responsável pelo estabelecimento, a culminação das sanções previstas neste regulamento.

Art. 70. Os manipuladores devem estar capacitados para as atividades desempenhadas de acordo com as Boas Práticas de Fabricação - BPF.

Parágrafo único. Todos os manipuladores de alimentos deverão possuir treinamento de Boas Práticas de Fabricação - BPF, o qual será realizado anualmente pelo médico veterinário responsável do Município.

Subseção IV

Matéria-Prima, Ingredientes e Embalagens

Art. 71. As matérias-primas ou ingredientes utilizados na elaboração dos produtos alimentícios deverão estar limpos e em boas condições higiênico-sanitárias.

Parágrafo único. As matérias-primas ou ingredientes deverão ser inspecionados e classificados antes de seguirem para a industrialização.

Art. 72. As matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios industrializados, armazenados, acondicionados ou transportados devem estar dentro do prazo de validade.

Art. 73. Os métodos de conservação dos produtos alimentícios deverão ser controlados de forma a proteger contra a contaminação, deterioração após o processamento e ameaça de risco à saúde pública.

Art. 74. Todo o material empregado no processo de embalagem de alimentos deverá ser armazenado em local destinado a esta finalidade e em condições de sanidade e limpeza.

Art. 75. É proibida a reutilização de embalagens.

Art. 76. Todos os produtos alimentícios devem ser embalados de forma a garantir a sua inviolabilidade.

Art. 77. As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados e, se necessário, higienizados imediatamente antes do uso, com o objetivo de assegurar sua inocuidade.

Art. 78. Deverá ser assegurada a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios.

Art. 79. Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem dispor de meios que permitam verificar a temperatura e, quando necessário, a umidade que devem ser mantidas dentro dos níveis adequados de temperatura.

CAPÍTULO IV



Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

INSPEÇÃO INDUSTRIAL HIGIÊNICO-SANITÁRIO

Art. 80. A inspeção industrial higiênico-sanitário no âmbito do S.I.M. obedecerá, no que couber, as disposições previstas pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e alterações, bem como pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e suas alterações posteriores, assim como demais legislações e normas emitidas pelas autoridades do âmbito estadual, federal e as contidas neste regulamento.

CAPÍTULO V EMBALAGEM E ROTULAGEM

Art. 81. Entende-se por "embalagem" o recipiente, o pacote ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar o transporte e o manuseio dos produtos de origem animal, classificando-se em primária e secundária.

§1º. Entende-se por "embalagem primária" o invólucro que está em contato direto com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pelo órgão competente.

§2º. Entende-se por "embalagem secundária" o invólucro ou recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.

Art. 82. A forma da embalagem e seus materiais deverão proporcionar uma proteção adequada para reduzir ao mínimo a contaminação, evitar danos e permitir uma rotulagem adequada.

Parágrafo único. Os materiais utilizados na embalagem deverão ser não tóxicos nem constituir ameaça para a segurança ou aptidão dos produtos nas condições de armazenamento e de uso especificadas.

Art. 83. Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre os produtos.

Parágrafo único. Os produtos de origem animal que devem ser fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter identificação do estabelecimento de origem.

Art. 84. Entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do produto de origem animal.

§1º. Fica a critério do S.I.M. permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo de inspeção.

§2º. A juízo do S.I.M. no caso de produtos que por suas dimensões não comportem no rótulo todos os dizeres fixados neste Regulamento, tais dizeres deverão constar da embalagem coletiva.

Art. 85. A rotulagem de produtos de origem animal deverá observar a legislação vigente que trata sobre a rotulagem de produtos de origem animal embalados e o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) específico para cada produto e demais legislação vigente dos órgãos relacionados.

Art. 86. No caso de cassação de registro ou ainda do fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal, a qual entregará a todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Seção I Carimbo de Inspeção e Seu Uso

Art. 87. Os carimbos de Inspeção Municipal devem obedecer exatamente as descrições e os modelos anexos, respeitadas as dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra,



Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

devem ser colocados em destaque nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferentemente preto, quando impressos, gravados ou litografados.

Art. 88. Os diferentes modelos de carimbos de Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo S.I.M., obedecerão as seguintes especificações:

I - modelo 1 (um): Carimbo de produtos inspecionados:

a) dimensões: 4 cm (quatro centímetros) x 2,5 cm (dois centímetros e meio);

b) forma e dizeres: Carimbo em forma de retangular, com a palavra "INSPECIONADO" (letra maiúscula, fonte Century Gothic, negrito, tamanho 11 (onze), cor preta, centralizado no retângulo branco), com dizeres "Serviço de Inspeção Municipal" (letra maiúscula, fonte Century Gothic, tamanho 07 (sete), cor preta, centralizado no retângulo branco). Com os dizeres "CHAPADÃO DO SUL - MS", (letra maiúscula, fonte Century Gothic, tamanho 07 (sete), cor preta, centralizada na parte inferior do retângulo branco). Retângulo com dimensão 7,236mm (sete vírgula duzentos e trinta e seis milímetros) x 25mm (vinte e cinco milímetros), com dizeres "S.I.M. 000" (90°), fonte Century Gothic, tamanho 12 (doze), cor branca;

c) uso: utilizado nos rótulos dos produtos registrados no Serviço de Inspeção Municipal.

II - modelo 2 (dois): Carimbo de produtos condenados:

a) dimensões: 4,0 (quatro) cm x 2,5 (dois e meio) cm;

b) As dimensões, fontes, tamanhos e outros detalhes são iguais ao carimbo de produtos inspecionados, utilizando-se no entanto o termo CONDENADO e com a ressalva da inversão de cores dos retângulos, utilizando nesse caso, cores inversas nos textos para contraste e leitura.

c) uso: utilizados pelo Serviço de Inspeção Municipal em produtos condenados;

III - modelo 3 (três): Carimbo de produtos reinspecionados:

a) dimensões: 4,0 (quatro) cm x 2,5 (dois e meio) cm

b) As dimensões, fontes, tamanhos e outros detalhes são iguais ao carimbo de produtos condenados, utilizando-se, no entanto o termo REINSPECIONADO;

c) uso: utilizados em produtos reinspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. A critério do S.I.M. os carimbos poderão sofrer alteração de dimensão do seu tamanho quando o tipo de produto a ser comercializado não couber o carimbo nas suas dimensões descritas neste artigo.

Seção II Rotulagem

Art. 89. Entende-se por "rótulo" toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

§1º. Fica a critério do S.I.M. permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta.

§2º. Os embutidos não enlatados, para a venda a granel, serão identificados por meio de uma etiqueta apenas a cada amarrado.

§3º. A juízo do S.I.M., no caso de produtos que, por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados neste Regulamento, deverão estes constar da embalagem coletiva.

§4º. Os produtos de origem animal fracionados devem conservar a rotulagem ou manter a identificação do estabelecimento de origem.



Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

Art. 90. Todos os produtos de origem animal, entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sob as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos para beneficiamento.

Art. 91. As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento de produtos (rótulos e respectivos memoriais descritivos de fabricação e manipulação) serão encaminhadas nas vias regulamentares ao S.I.M., acompanhadas dos seguintes documentos:

I - formulário de registro de memorial descritivo de processo de fabricação, composição e rotulagem de produtos de origem animal, devidamente preenchido em 03 (três) vias, de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ), para cada produto, se houver, sendo anexada ficha técnica de todos os insumos e/ou aditivos utilizados;

II - croqui do rótulo em meio digital (CD, PEN DRIVE), onde constem todos os dizeres, inscrições e desenhos do modelo definitivo;

III - rótulos que contiverem informação nutricional deve ser apresentada declaração assinada pelo responsável pela confecção da mesma, atestando correspondência com o produto em questão.

Parágrafo único. Quando se tratar de rótulos litografados, pintados e gravados, será apresentada a sua exata reprodução em papel.

Art. 92. Para efeito do disposto no artigo anterior a solicitação poderá ser:

I - registro, que constitui no exame e verificação do rótulo definitivo, composição do produto e processo de fabricação do produto;

II - alteração de processo de fabricação;

III - alteração de composição de produto;

IV - acréscimo de rótulo;

V - alteração de croqui de rótulo;

VI - cancelamento, que constitui o cancelamento do registro do produto.

Art. 93. A solicitação de registro será assinada em todas as vias pelo representante legal da Empresa e pelo responsável técnico, devendo ser protocolado o pedido junto à Secretaria direcionando o mesmo ao Responsável Técnico do S.I.M.

Parágrafo único. No caso de alteração que envolva apenas o rótulo e/ou processo de fabricação, será dispensado o preenchimento do formulário quanto aos aspectos que não serão modificados.

Art. 94. A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo S.I.M. ao estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de 04 (quatro) dígitos, começando pelo 0001 seguido do número de registro do estabelecimento junto ao S.I.M, sendo a numeração final do produto definida pelo S.I.M.

Art. 95. O produto cujos padrões ainda não estejam definidos na legislação vigente somente será registrado após estudos específicos, consultas e/ou publicações de normas técnicas.

Art. 96. Os estabelecimentos somente poderão usar rótulos em matérias-primas de origem animal quando devidamente aprovados e registrados pelo S.I.M.

Parágrafo único. Rótulos lançados nos mercados sem o devido registro acarretarão autuação da empresa.

Art. 97. Devem constar no rótulo, obrigatoriamente, as seguintes indicações:

I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas neste Regulamento, ou nome aceito por ocasião da aprovação das fórmulas, levando em consideração o previsto nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ), editados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), dentre outras regulamentações



Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

deste mesmo órgão;

- II** - nome da firma responsável;
- III** - nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;
- IV** - carimbo oficial da Inspeção Municipal;
- V** - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;
- VI** - localização do estabelecimento, especificando o município e o Estado, rua, número e código postal;
- VII** - marca comercial do produto;
- VIII** - data de produção e respectivo prazo de validade;
- IX** - indicação da quantidade, de acordo com as normas do INMETRO;
- X** - forma de composição ou outros dizeres, quando previsto neste Regulamento;
- XI** - a especificação "Indústria Brasileira";
- XII** - a indicação de aditivos utilizados;
- XIII** - a expressão "Colorido Artificialmente", quando for o caso;
- XIV** - a expressão "Aromatizado Artificialmente", quando for o caso;
- XV** - impressa, a seguinte expressão: "Registro na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Economico e Meio Ambiente de Chapadão do Sul- MS sob o n.º 0000/000";
- XVI** - a indicação da forma e temperatura de conservação;
- XVII** - o peso da embalagem e a expressão "Deve ser pesado na presença do consumidor", no caso de o peso líquido não estar definido;
- XVIII** - os números da firma no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou Cadastro de Pessoa Física (CPF), e na Inscrição Estadual (IE);
- XIX** - e outras expressões determinadas por lei ou regulamento.

Art. 98. Em todos os rótulos que identifiquem produtos cárneos, obrigatoriamente constará a declaração completa das matérias- primas e ingredientes, em ordem decrescente de suas participações na formulação do produto, cujo rótulo está sendo objeto de aprovação ou registro.

Art. 99. A data de fabricação e a respectiva validade, conforme a natureza do continente ou envoltório será impressa, gravada e declarada por meio de carimbo ou outro processo, ficando estabelecido o formato "dia - mês - ano" (DD/MM/AAAA), podendo a juízo do "S.I.M.", ser solicitado estudo de vida de prateleira em laboratórios credenciados, caso haja incoerências nas informações definidas pela empresa em relação ao assunto.

Art. 100. No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal, à qual deverá entregar todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 101. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo próprio da Inspeção Municipal, a declaração "NÃO COMESTÍVEL", em caixa alta, caracteres bem destacados e atendendo às normas complementares.

Art. 102. As embalagens empregadas no transporte de matérias- primas e produtos destinados à alimentação humana, que não são acondicionados ou transformados em outros estabelecimentos, receberão um rótulo de acordo com o presente Regulamento e o competente carimbo da Inspeção Municipal.

Art. 103. Carcaças, quartos ou parte de carcaças em natureza destinadas ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem obrigatoriamente um rótulo de acordo com o presente Regulamento e o competente carimbo da Inspeção Municipal diretamente em sua superfície.



Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

§1º. Nos cortes primários (quartos de carcaça) e cortes secundários do traseiro (traseiro serrote e ponta de agulha) de bovinos e bubalinos, bem como nas metas - carcaças de suínos, ovinos e caprinos obtidos nos estabelecimentos de abate, será obrigatório à afixação de etiquetas lacre de segurança.

§2º. O rótulo (etiquetas lacre, etiquetas e similares) deverá ser confeccionado com material atóxico, sendo a colocação das etiquetas lacre nas peças ou nas embalagens feita de forma tal que, por ocasião da retirada para manuseio das carnes, ocorra sempre a sua destruição.

§3º. As etiquetas-lacre quando aplicadas aos cortes de bovinos e bubalinos, terão em uma das faces, a indicação referente ao sexo do animal do qual foram obtidas as carnes.

Art. 104. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 105. Na rotulagem do leite em natureza será observado também o seguinte:

I - indicar na embalagem o tipo de leite, dia da semana da salda ao consumo e o nome do estabelecimento de origem, com a respectiva localidade;

II - indicar, em caracteres bem visíveis e uniformes, a designação da espécie animal, quando não for bovina, tais como: "leite de cabra", "leite de ovelha" e outros.

Art. 106. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

§1º. Entende-se por termos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.

§2º. Fica excluída da proibição prevista no caput a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

§3º. Fica excluída da proibição prevista no caput a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.

Art. 107. Na rotulagem de leites desidratados e leites diversos, devem, ainda, ser observadas as seguintes exigências:

I - especificar a variedade a que pertençam, de acordo com o teor de gordura, a composição base do produto, e quando for o caso, a quantidade de água a ser adicionada para reconstituição;

II - indicar, no "leite condensado", a base de constituição e a natureza do açúcar empregado;

III - indicar, no "leite em pó modificado e no leite em pó modificado acidificado", preparados especialmente para alimentação infantil, a modificação efetivada no leite, bem como seu uso, tal como: "leite em pó acidificado e adicionado de açúcares", "leite em pó para lactentes", "parcialmente desnatado e adicionados de açúcares" e outros que couberem;

IV - indicar, nos "produtos lácteos fermentados", a percentagem de ácido láctico, e o teor alcoólico e espécie produtora do leite empregado;

V - indicar, nas "farinhas lácteas", as misturas que forem feitas;

VI - indicar, nos "refrescos de leite", o nome fantasia que houver sido aprovado.

Art. 108. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade", em caracteres estacados, nítidos e de fácil leitura.



Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

Art. 109. Na rotulagem de queijos deve ser observado o seguinte:

I - tratando-se de queijo fundido, pode ser indicado o tipo de queijo empregado; havendo mistura de diferentes tipos, pode ser feita a simples declaração de "queijo pasteurizado" ou "queijo fundido", conforme o caso;

II - no queijo prato, quando em formato diferente do padrão, as denominações de "Cobocó", "Lanche", "Esférico", ou "Bola" entre parênteses, logo abaixo das palavras "Queijo Prato".

Art. 110. As caixas ou outros continentes para pescado e seus derivados levam obrigatoriamente o carimbo da Inspeção Municipal gravado a fogo, o nome da firma e as condições de conservação do produto.

CAPÍTULO VI

REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E HIGIÊNICO-SANITÁRIA DOS PRODUTOS

Art. 111. Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quanto necessárias, antes de serem expedidos pela fábrica para consumo, comércio.

Art. 112. Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em fábrica sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento registrado em outro serviço de inspeção oficial.

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

CAPÍTULO VII

TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 113. Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, satisfeitas as exigências do presente Regulamento, tem livre comercialização no Município, salvo em caso de adesão ao SISBI POA, que poderá comercializar o produto de origem animal em todo o território nacional ou consórcios municipais.

Art. 114. Os produtos de origem animal saídos dos estabelecimentos e em trânsito só terão livre curso quando estiverem devidamente rotulados e, conforme o caso, acompanhados de certificado sanitário expedido em modelo próprio, firmado por servidor autorizado.

Art. 115. Não está sujeito a apresentação de certificado sanitário o leite despachado como matéria-prima devidamente acondicionada, desde que destinado a estabelecimentos situados em outros municípios para beneficiamento ou industrialização.

Art. 116. O S.I.M. adotará modelos oficiais de certificado sanitário.

Art. 117. O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículos apropriados, construídos expressamente para esse fim, dotados de instalações frigoríficas ou isotérmicas.

CAPÍTULO VIII

ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 118. Os produtos de origem animal prontos para o consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, físico-químicos e microbiológicos.

Parágrafo único. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo regulamento específico e vigente, respeitando os critérios microbiológicos, macroscópicos, microscópicos e físico-químicos.

Art. 119. As análises laboratoriais deverão atender ao Cronograma de Análises Laboratoriais e serem realizadas em laboratórios oficiais ou credenciados pelo S.I.M.



Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

Parágrafo único. As metodologias analíticas devem ser padronizadas e validadas pelo órgão competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 120. A critério do S.I.M. podem ser utilizadas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, desde que reconhecidas internacionalmente ou por outros órgãos competentes, mediante prévia aprovação específica, mencionando-as, obrigatoriamente, nos respectivos laudos.

Art. 121. As autoridades de Saúde Pública, em sua função de vigilância da alimentação nos centros de consumo, devem comunicar ao S.I.M., os resultados das análises fiscais que realizarem, se das mesmas resultarem apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos e matérias-primas.

CAPÍTULO IX

TAXAS DA INSPEÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 122. Ficam criadas as taxas da inspeção sanitária de produtos de origem animal (TISPOA), de acordo com o artigo 14 da Lei Municipal 1057 de 06 de novembro de 2015.

Parágrafo único. O contribuinte das TISPOA é a pessoa física ou jurídica que se utilizar do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 123. As taxas referidas neste capítulo serão recolhidas de acordo com a tabela inclusa no Anexo XIII deste decreto.

§1º. O pagamento das taxas serão efetuados exclusivamente por meio de Documento de Arrecadação de Receitas Municipais – DARM, emitido pelo Setor de Tributação da Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul, pago em rede bancária, devidamente autorizada pela Prefeitura.

§2º. As taxas serão devidas mensalmente, de acordo com o enquadramento de cada estabelecimento conforme o anexo XIII deste decreto, com exceção das taxas de:

I - Registro de estabelecimento no S.I.M., que se paga uma vez na ocasião da obtenção do Certificado de Registro do estabelecimento no S.I.M.

II - Registro de produtos por unidade, que se paga uma vez quando se registra cada produto, unitariamente.

III - Registro de rótulos por unidade, que se paga uma vez quando se registra cada rótulo, unitariamente.

§3º. Na hipótese de reenquadramento do estabelecimento conforme o anexo XIII deste decreto, o S.I.M. comunicará o Setor de Tributação da Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul que notificará o contribuinte acerca do valor atualizado para os próximos pagamentos mensais.

§4º. Abatedouros frigoríficos que realizam o beneficiamento do produto obtido no abate se restringirão ao pagamento somente das taxas referente ao abatedouro frigorífico.

Art. 124. A renovação anual do Certificado de Registro se dará automaticamente quando o contribuinte estiver em dia com as TISPOA e demais tributos municipais incididos sobre o estabelecimento.

Art. 125. O não pagamento das Taxas no vencimento constante na DARM poderá acarretar em penalidades previstas no Código Tributário do Município de Chapadão do Sul.

Art. 126. Os empreendimentos agroindustriais de pequeno porte e de microempreendedores individuais, bem como seus produtos, rótulos e serviços ficam isentos do pagamento das taxas especificadas no anexo XIII deste Decreto.

Parágrafo único. Entende-se por estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal o estabelecimento de agricultores familiares ou de produtor rural, de forma individual ou coletiva, com comprovação através do documento de identificação da agricultura familiar (DAP – Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar) emitida pelo órgão competente; e o Microempreendedor Individual (MEI) a



Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

empresa enquadrada de acordo com Lei Federal nº 13.874/19 e suas modificações, além das prerrogativas inerentes a Resolução CGSIM 51/2019.

CAPÍTULO IX INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 127. As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilização na esfera criminal e cível por ação judicial autônoma apropriada.

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

Art. 128. As penas administrativas a serem aplicadas por servidores do S.I.M., ocorrerão nos termos estabelecidos no presente Decreto.

Art. 129. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento e na Lei Municipal n.º 1057 de 06 de novembro de 2015, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos e subprodutos de origem animal que:

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

II - que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

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

V - que não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento.

Parágrafo único. Nos casos do presente artigo, independentemente de quaisquer outras penalidades que couberem, tais como multas, suspensão da Inspeção Municipal ou cassação de registro, será adotado o seguinte critério:

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

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

Art. 130. Todo produto de origem animal exposto à venda, sem identificação que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização ou firma responsável, será considerado clandestino, ou seja, produto de origem animal sem inspeção e fiscalização, proveniente de estabelecimento irregular sem o devido registro no serviço de inspeção oficial e como tal, sujeito as penalidades previstas em legislação de acordo com a caracterização da infração.

Parágrafo único. As penalidades a que se refere o presente Decreto e a Lei Municipal n.º 1057 de 06 de novembro de 2015, serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Art. 131. As sanções administrativas serão determinadas pelo não cumprimento das normas estabelecidas em legislações específicas e no presente Decreto podendo ser de caráter orientativo e gradativo, sem prejuízo da responsabilidade penal cabível. Em função da gravidade das faltas, se constituem em:



Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

- I** - Advertência;
- II** - Multa;
- III** - Apreensão de Produtos;
- IV** - Suspensão de Inspeção;
- V** - Interdição do Estabelecimento e;
- VI** - Cassação do Registro.

Art. 132. As multas a que se refere o presente Regulamento serão dobradas em casos de reincidência.

§1º. A ação criminal poderá ser ajuizada, não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem à reincidência.

§2º. A ação criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do S.I.M., que poderá determinar a suspensão da Inspeção Municipal, cassação do registro, ficando o estabelecimento impedido de realizar comércio no Município.

§3º. A suspensão ou a cassação da Inspeção Municipal são aplicadas pelo S.I.M.

Art. 133. É vedada a aplicação de multa, sem que previamente seja lavrado o auto de infração, detalhando a falta cometida, o dispositivo legal violado e seus respectivos artigos, incisos, parágrafos ou alíneas, bem como a natureza dos estabelecimentos com a respectiva localização e a firma responsável.

Art. 134. O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representantes da firma ou por duas testemunhas.

Parágrafo único. Sempre que o infrator ou as testemunhas se neguem a assinar o auto, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias do auto de infração ao proprietário da firma responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada mediante recibo, bem como por e-mail da pessoa jurídica ou do(s) sócio(s) proprietário(s).

Art. 135. A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 2 (duas) vias: a primeira será entregue ao infrator e a segunda remetida ao S.I.M., para abertura de processo administrativo.

Art. 136. O infrator uma vez multado terá o prazo de 05 (cinco) dias para efetuar o pagamento da multa e exibir ao servidor do S.I.M. o comprovante de recolhimento à repartição arrecadadora municipal.

§1º. Quando a repartição municipal arrecadadora estiver afastada da localidade onde se verificou a infração, de maneira a não ser possível o recolhimento da multa dentro do prazo previsto neste artigo, poderá ser concedido novo prazo por igual período a pedido do infrator e homologado pelo servidor que lavrou o auto de infração.

§2º. O prazo de 05 (cinco) dias a que se refere o presente artigo é contado a partir do dia e hora em que o infrator tenha sido notificado da lavratura do auto de multa.

Art. 137. O não recolhimento da multa no prazo legal, implica no ajuizamento de ação mediante a documentação existente.

Art. 138. Depois de aplicada a multa, somente a Comissão poderá relevá-la, mediante pedido fundamentado da firma responsável.

Parágrafo único. O pedido de reconsideração da multa deverá ser protocolizado antes de exaurir o prazo de 05 (cinco) dias de seu recolhimento à Comissão.

Art. 139. A responsabilidade dos servidores do S.I.M., no que diz respeito à falta de punição das infrações do presente Regulamento, será apurada pela chefia imediata.

Art. 140. A convivência de servidores do S.I.M., em irregularidades passíveis de punição, é regulada pelo que dispõe o Regime Jurídico dos Servidores Públicos do Município de



Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

Chapadão do Sul.

Art. 141. O S.I.M. poderá divulgar pela imprensa as penalidades aplicadas, declarando nome do infrator, natureza e sede do estabelecimento.

Art. 142. São responsáveis pela infração às disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, conservados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal;

II - que despacharem ou transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas física ou jurídicas que explorarem a indústria dos produtos de origem animal.

Art. 143. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências a que tenham motivado, marcando-se lhe, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do S.I.M., ser novamente multado no dobro da multa anterior, suspensa a Inspeção Municipal ou cassado o registro do estabelecimento.

Art. 144. Os servidores do S.I.M., quando em serviço de fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária têm livre entrada em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento que manipule, armazene ou transacione por qualquer forma com produtos de origem animal.

CAPÍTULO X

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 145. O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 146. O auto de infração será lavrado por Fiscal Municipal que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 147. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 148. O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 149. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§1º. Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.

§2º. A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR, por telegrama ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

Art. 150. A defesa do autuado deve ser apresentada por escrito, em vernáculo e protocolizada na representação do Serviço de Inspeção Municipal, no prazo limite de até cinco dias, contados da data da cientificação oficial.

Art. 151. A defesa de mérito munida de eventuais documentos, se apresentada em prazo hábil, será repassada à Comissão competente pela jurisdição da análise quanto ao julgamento em 1ª instância.



Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

Art. 152. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso tão somente em face de razões de legalidade e de mérito, no prazo de cinco dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

Parágrafo único. O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo ao Diretor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, para proceder ao julgamento em segunda instância.

Art. 153. A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é o Secretário Municipal da Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Meio Ambiente, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

Art. 154. O não recolhimento do valor da multa no prazo de 05 (cinco) dias após processo administrativo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do Município.

Art. 155. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

Das penalidades em espécie

Art. 156. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária e/ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurado o direito à ampla defesa.

Art. 157. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração de dispositivos desta Portaria e de atos complementares, considerada a sua natureza e gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I – Notificação, que será aplicada por escrito quando o infrator for primário e não se verificar circunstância agravante;

II – Multas;

III – Apreensão, condenação ou destruição das matérias-primas, dos produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando houver indícios de que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, forem adulterados ou não cumpram os requisitos sanitários previstos em legislação vigente;

IV - Suspensão da atividade que cause risco ou ameaça à saúde, constatação da fraude ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora;

V - Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na alteração, adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a insuficiência de condições higiênico-sanitárias adequadas, ou outras condições que a autoridade sanitária competente julgar pertinente;

VI - Cancelamento de registro do estabelecimento ou do produto junto ao órgão de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal;

VII - A interdição ou a suspensão podem ser revogadas após o atendimento das exigências que motivaram a penalidade;

VIII - Se a interdição total ou parcial não for revogada, nos termos do VII deste artigo, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro do estabelecimento;

VIX - As sanções administrativas poderão ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, em conformidade à gravidade das irregularidades apuradas, ao risco à incolumidade pública e à urgência dos atos de polícia administrativa para inibi-lo, minorá-lo ou afastá-lo;

X - A apreensão, a condenação ou destruição dos produtos, a suspensão das atividades e a interdição total do estabelecimento, enquanto atos de polícia administrativa emergenciais de natureza cautelar objetivando resguardar a saúde pública, nas condições e termos estabelecidos na presente Portaria, competem aos médicos veterinários oficiais lotados no SIMCS.

Art. 158. Para o cálculo das multas será adotado a Unidade Fiscal de Referência do Município de Chapadão do Sul - UFMS ou outro índice que vier a substituí-lo.

§1º. Nenhuma multa poderá ser inferior ao equivalente a oitenta (80) UFMS.



Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

§2º. As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

Art. 159. Para a imposição da pena, serão observados:

I – A gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências à saúde ou à economia públicas;

II – A clandestinidade da atividade e as condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas dos produtos;

III – Os antecedentes e a conduta do infrator, quanto à observância das normas sanitárias;

IV – As circunstâncias agravantes.

Art. 160. São consideradas circunstâncias agravantes:

I – Ser o infrator reincidente;

II – Ter o infrator cometido a infração para obter qualquer vantagem para si ou para outrem;

III – Se, tendo conhecimento da irregularidade ou do ato lesivo à saúde pública ou economia públicas, o infrator deixar de tomar as providências legais, para evitá-lo ou minorá-lo;

IV – Ter o infrator coagido outrem para a execução material da infração;

V – Ter a infração consequência danosa para a saúde ou à economia públicas;

VI – Ter o infrator dificultado, embaraçado, burlado ou impedido a ação fiscalizatória ou de inspeção dos médicos veterinários oficiais do SIMCS;

VII – Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé ou utilizado de artifício, simulação ou fraude na consecução da conduta infringente;

VIII – O descumprimento das obrigações do fiel depositário ou de interdição.

Art. 161. Havendo concurso de circunstâncias agravantes, a aplicação da pena será considerada o valor em dobro.

Art. 162. Para os efeitos deste Decreto, considera-se reincidência o cometimento de nova infração, depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior podendo ser genérica ou específica.

§1º. A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração, e a específica, pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§2º. Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo desta Portaria, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

Das Infrações e Penalidades em Espécie

Art. 163. Infração relativa à desobediência ou inobservância dos preceitos higiênico-sanitários, tecnológicos dispostos nesta Portaria e em atos complementares referentes aos produtos de origem animal quando:

I - Utilizar água não potável no interior das instalações;

II - Não afastar imediatamente das atividades e instalações os trabalhadores que apresentam lesões ou sintomas de doenças ou infecções, ainda que somente suspeitas capazes de contaminar os alimentos ou materiais utilizados bem como, não adotarem medidas eficazes para evitar a contaminação;

III - Não apresentarem a documentação atualizada relacionada à comprovação da saúde de seus funcionários;

IV - Não promover regularmente exames médicos nos trabalhadores que diretamente exerçam atividades capazes de contaminar os alimentos de origem animal manipulados ou processados;

V - Não manter os vestiários, sanitários, banheiros e lavatórios permanentemente limpos e providos de materiais necessários à adequada higiene de seus usuários;

VI - Não disponibilizar aos funcionários uniformes limpos ou completos, EPI's e utensílios;

VII - Permitir que funcionários uniformizados inadequadamente trabalhem com produtos de origem animal;

VIII - Não promover permanentemente a limpeza das vias de acesso e pátios que



Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

integram a área industrial;

IX - Manipular produtos de origem animal sem a utilização de equipamentos adequados;

X - Operar em instalações inadequadas à elaboração higiênica dos produtos de origem animal;

XI - Permitir o acesso às instalações onde se processam produtos de origem animal, de pessoas, que sob o aspecto higiênico encontram-se inadequadamente trajadas, pessoas estranhas às atividades, pessoas portadoras de doenças infectocontagiosas ou que apresentam ferimentos;

XII - Permitir, nas áreas onde se processam os alimentos, qualquer ato potencialmente capaz de contaminá-los, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas;

XIII - Não promoverem a remoção dos resíduos das atividades desenvolvidas das áreas de manipulação de alimentos e das demais áreas de trabalho, bem como de equipamentos, utensílios, além de deixar de promover a desinfecção quando necessário;

XIV - Não promover controle capaz de garantir a higiene pessoal dos trabalhadores que lidam com a matéria prima ou com produtos de origem animal processados nas suas instalações;

XV - Utilizar, nas áreas de manipulação dos alimentos, procedimentos ou substâncias odorantes ou desodorizantes, em qualquer de suas formas;

XVI - Não identificar, através de rótulo, no qual conste conteúdo, finalidade e toxicidade, ou não armazenarem em dependências anexas ou em armários trancados, praguicidas, solventes ou outros produtos ou substâncias tóxicas capazes de contaminar a matéria-prima, alimentos processados e utensílios ou equipamentos utilizados;

XVII - Não conservar as instalações ou promoverem a limpeza dos equipamentos e utensílios em conformidade às recomendações técnicas e preceitos de higiene do SIMCS;

XVIII - Permitir o acesso de animais domésticos aos locais onde se encontram matérias-primas, material de envase, alimentos terminados ou a qualquer dependência da área indústria;

XIX - Manipular ou permitir a manipulação de resíduos de forma potencialmente capaz de contaminar os alimentos e produtos de origem animal beneficiados ou não.

- **Penalidade:** Multa equivalente a 300 (trezentas) UFMS.

Art. 164. Infração relativa a deixar de prestar e/ou apresentar dentro do prazo estabelecido informações, declarações e ou documentos falsos, inexatos perante a entidade fiscalizadora, referente à quantidade, qualidade e procedência das matérias primas, ingredientes e produtos e ou qualquer sonegação de informação que seja feita sobre assunto que, direta ou indiretamente, interesse às atividades da inspeção e ao consumidor, quando:

- **penalidade** : multa equivalente a 80 (oitenta) UFMS.

Art. 165. Infração relativa à desobediência ou inobservância dos preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em atos complementares referentes aos produtos de origem animal:

I - Utilizar equipamentos, materiais ou utensílios de uso proibido no manejo de animais destinados ao abate;

II - Não respeitar o período mínimo de descanso, jejum e dieta hídrica antecedendo a matança dos animais;

III - Empregar método de abate não autorizado pela SIMCS;

IV - Não sacrificar animais condenados na inspeção *ante mortem* e/ou não promover a devida destinação das carcaças, bem como de suas partes condenadas.

Penalidade: Multa equivalente a 800 (oitocentas) UFMS.

Art. 166. - Infração relativa a não cumprir as condições e/ou os requisitos sanitários ou técnicos exigidos para a finalidade e/ou para o exercício da atividade. Extensivo aos técnicos.

I - Abater animais na ausência de Médico Veterinário Oficial responsável pela inspeção;

II - Não apresentar a documentação sanitária dos animais de abate;

III - Não dar a devida destinação aos produtos condenados;



Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

Penalidade: Multa equivalente a 900 (novecentas) UFMS.

Art. 167. Infração relativa à realização de atos que visem embaraçar a ação dos agentes do SIMCS, no exercício de suas funções, com objetivo de dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de inspeção e fiscalização por meio de qualquer forma.

Penalidade: Multa equivalente a 2000 (duas mil) UFMS.

Art. 168. Infração relativa a ações de desacato, de intimidação, de ameaça, de agressão e/ou de suborno aos agentes do SIMCS em razão do exercício de suas funções.

Penalidade: Multa equivalente a 4000 (quatro mil) UFMS.

Art. 169. Infração relativa à elaboração de produtos em desacordo com os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade do produto e/ou de outra legislação específica e/ou com os processos de fabricação, formulação e composição registrados pelo SIMCS.

Penalidade: Multa equivalente a 900 (novecentas) UFMS;

Art. 170. Infração relativa à utilização de rótulos em desacordo com a legislação específica e/ou que não estejam aprovados pelo SIMCS.

- I** - Embalar indevida, imprópria e/ou inadequadamente produtos de origem animal;
- II** - Comercializar produtos de origem animal desprovidos de rótulos.

- **Penalidades** - a) Na categoria de carne e derivados: Multa equivalente a 800 (oitocentas) UFMS;

b) Nas demais categorias: Multa equivalente a 600 (seiscentas) UFMS.

Art. 170. Infração relativa à alteração, adulteração, fraude, falsificação de qualquer produto, matéria-prima e/ou ingredientes a eles acrescidos, bem como rótulos, embalagens ou carimbos.

Penalidade: Multa equivalente a 4000 (quatro mil) UFMS.

Art. 171. Infração relativa à recepção, guarda e/ou expedição de matéria-prima, ingredientes, embalagem, rotulagem e/ou produtos armazenados em condições inadequadas, sem autorização da autoridade sanitária competente.

- **Penalidade:** Multa equivalente a 400 (novecentas) UFMS.

Art. 172. Infração relativa à recepção, utilização, transporte, armazenamento e/ou comercialização de matéria-prima, ingrediente e/ou produto desprovido de comprovação de sua procedência ou em desacordo às normas e procedimentos técnicos sanitários;

Penalidades: Multa equivalente a 900 (novecentas) UFMS.

Art. 173. Infração relativa à utilização de produtos com prazo de validade vencido, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo e/ou inserir data posterior à data de fabricação do produto.

Penalidade: Multa equivalente a 2000 (duas mil) UFMS.

Art. 174. Infração relativa à elaboração ou comercialização de produtos que representem risco à saúde pública e/ou que sejam impróprios ao consumo.

Penalidades: Multa equivalente a 3000 (três mil) UFMS.

Art. 175. Infração relativa à utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos em desacordo com o presente Decreto ou com legislação específica.

Penalidade: Multa equivalente a 500 (quinhentas) UFMS.

Art. 176. Infração relativa à construção, ampliação ou reforma das instalações sem



Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

a prévia autorização do SIMCS.

Penalidade: Multa equivalente a 1000 (hum mil) UFMS.

Art. 177. Infração relativa à utilização, substituição, subtração e/ ou remoção, total ou parcial de produto, matéria-prima, embalagem ou rotulagem apreendidos pelos agentes do SIMCS e estando o estabelecimento como fiel depositário deste produto.

Penalidade: Multa equivalente a 2000 (duas mil) UFMS.

Art. 178. Infração relativa ao não cumprimento dos prazos fixados pelos agentes do SIMCS, e relacionados à adoção ou implantação de medidas ou procedimentos para o saneamento das irregularidades apuradas.

Penalidade: Multa equivalente a 80 (oitenta) UFMS.

Art. 179. Infração relativa à fraude de documentos oficiais.

Penalidade: Multa equivalente a 4000 (quatro mil) UFMS.

Art. 180. Infração relativa à fraude de registros sujeitos à verificação pelo serviço de inspeção municipal.

Penalidade: Multa equivalente a 100 (cem) UFMS.

Art. 181. Infração relativa à cessão e/ou utilização de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens.

Penalidade: Multa equivalente a 3000 (três mil) UFMS.

Art. 182. Infração relativa à promoção de medidas de erradicação de pragas nas dependências industriais por meio do uso não autorizado e/ou não supervisionado de produtos ou agentes químicos ou biológicos.

Penalidade: Multa equivalente a 600 (seiscentas) UFMS.

Art. 183. Infração relativa à reutilização, reaproveitamento e/ou promoção de segundo uso de embalagens para acondicionar produtos de origem animal.

Penalidade: Multa equivalente a 3000 (três mil) UFMS.

Art. 184. Infração relativa ao desenvolvimento, sem autorização do SIMCS, de atividades nas quais estão suspensos ou interditados. Conduta de dar destinação diversa do que foi determinado pelo SIMCS, aos produtos de origem animal, matéria-prima e/ou qualquer outro componente interdito, apreendido ou condenado.

Penalidade: Multa equivalente a 5000 (cinco mil) UFMS.

CAPÍTULO XI DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 185. É proibido conceder Inspeção Municipal, mesmo a título precário, a qualquer estabelecimento que não tenha sido previamente registrado no S.I.M.

Art. 186. Nos casos de cancelamento de registro ou de relacionamento, a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes deverão ser entregues à Inspeção Municipal mediante recibo.

Art. 187. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo S.I.M.

Parágrafo único. Entende-se por padrão e por fórmula, para fins deste



Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

Regulamento:

I - matérias-primas, condimentos, corantes e quaisquer outras substâncias que entrem na fabricação;

II - princípios básicos ou composição centesimal;

III - tecnologia do produto.

Art. 188. A Inspeção Municipal permanente organizará, com antecedência, escalas de serviço com a distribuição dos servidores, inclusive para os plantões, a fim de atender ao exame dos animais, das matérias-primas e dos produtos estocados.

Art. 189. Sempre que possível, o S.I.M. deve oportunizar a seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas nacionais ou estrangeiras.

Art. 190. Em instruções aprovadas pelo órgão executor serão fixadas as atribuições dos servidores do S.I.M., junto aos estabelecimentos industriais, bem como seus deveres e responsabilidades nos serviços que lhes forem confiados.

Art. 191. O S.I.M. promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres do governo federal e estadual, comunicando-se com os respectivos serviços no sentido de conseguir o máximo de eficiência nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, a fim de que desta colaboração recíproca sejam beneficiadas a indústria, a saúde pública e economia nacional.

Art. 192. Nos pequenos estabelecimentos de produtos de origem animal, cujo volume de resíduos industrializáveis não justifique a instalação de aparelhagem para sua transformação, fica, a juízo do S.I.M., permitindo o encaminhamento dessa matéria-prima a estabelecimentos dotados de maquinário próprio à finalidade.

Art. 193. Os rótulos e carimbos que não satisfaçam as exigências do presente Regulamento, só podem ser utilizados dentro do período fixado pelo S.I.M. para cada caso.

Art. 194. Tratando-se de produto de origem animal *in natura* ou industrializado, destinados à alimentação humana, a inspeção a cargo do órgão competente observará também as prescrições estabelecidas por órgão competente, quanto aos aspectos de defesa da saúde, individual ou coletiva.

Art. 195. É vedado o comércio de produtos provenientes de estabelecimentos que ainda não estiverem sujeitos à inspeção municipal nas áreas onde esta já tenha sido implantado o S.I.M.

Art. 196. Na inspeção e fiscalização de que trata este Regulamento, o S.I.M., observará, também, as prescrições estabelecidas pelo Ministério da Saúde e agência regulamentadora, relativamente aos coagulantes, condimentos, corantes, conservantes, antioxidantes, fermentos e outros aditivos utilizados na indústria de produtos de origem animal, elementos e substâncias contaminantes.

Art. 197. Para garantir o cumprimento das disposições legais pertinentes a Inspeção Municipal, as autoridades policiais operarão em estreita colaboração com os órgãos da Secretaria Municipal de Agronegócio, Meio Ambiente e Empreendedorismo.

Art. 198. O S.I.M. deverá encaminhar, periodicamente, amostras dos produtos elaborados nos estabelecimentos sob seu controle para fins de análises nos laboratórios oficiais, de acordo com o plano de amostragem a ser estabelecido pela inspeção municipal, além de registrar os dados estatísticos referentes ao abate, condenação, produção e outros que porventura venham a ser solicitados.

Art. 199. O S.I.M. poderá expedir regulamentos ou normas próprias, devendo observar as normas vigentes disponham sobre as condições higiênico-sanitárias mínimas, necessárias para a aprovação dos novos estabelecimentos ou reforma dos existentes de acordo com a respectiva natureza e capacidade da produção.



Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

Art. 200. Os casos não mencionados neste regulamento serão devidamente normatizados e, nos casos omissos, utilizar subsidiariamente as legislações estadual e federal vigentes, de acordo com a demanda.

§1º. Os casos omissos ou de dúvidas que se suscitarem na execução do presente Regulamento, serão resolvidos por decisão do diretor do órgão competente.

§2º. As resoluções a que se refere o presente artigo terão validade a partir da data de sua publicação.

Art. 201. Este Decreto entrará em vigor em todo Município de Chapadão do Sul após o lapso temporal de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de sua publicação no Diário Oficial, revogadas as disposições em contrário.

Chapadão do Sul – MS, 11 de dezembro de 2019.

JOÃO CARLOS KRUG,
Prefeito Municipal.

Anexo I

REQUERIMENTO SOLICITANDO APROVAÇÃO PRÉVIA PARA VISTORIA

Excelentíssimo Senhor João Carlos Krug
Prefeito Municipal de Chapadão do Sul

Eu, _____, desejando construir um(a) _____ venho requerer a Vossa Excelência que designe sua equipe técnica para vistoriar o terreno/área, e autorizar a preparação dos documentos necessários para a construção do referido estabelecimento industrial.

Nestes Termos,
Peço Deferimento.

Chapadão do Sul-MS ____/____/____.

Assinatura do Requerente

Nome do Empreendedor: _____

Endereço: _____

Telefone: _____

Endereço eletrônico: _____



Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

Anexo II **REQUERIMENTO SOLICITANDO APROVAÇÃO PRÉVIA PARA VISTORIA**

Excelentíssimo Senhor João Carlos Krug
Prefeito Municipal de Chapadão do Sul

Eu, _____ atualmente funcionando como _____ nesta cidade, venho requerer a Vossa Excelência que designe sua equipe técnica para vistoriar as instalações já existentes, visando se adequar às normas do Serviço de Inspeção Municipal, e autorizar a preparação dos documentos necessários para o registro deste estabelecimento no S.I.M..

Nestes Termos,
Peço Deferimento.
Chapadão do Sul-MS ____/____/____.

Assinatura do Requerente

Nome do Empreendedor: _____

Endereço: _____

Telefone: _____

Endereço eletrônico: _____

Anexo III **CÓPIA DOS DOCUMENTOS PESSOAIS**

- 01-RG
- 02-CPF
- 03-Inscrição Estadual
- 04-CNPJ (receita federal - WWW.sintegra.gov.br)
- 05-Cópia do Contrato Social
 - Associação
 - Cooperativa



Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

Anexo IV

TERMO DE COMPROMISSO

O estabelecimento _____ com sede na _____ por seu representante legal, concorda em acatar as exigências contidas no Regulamento Municipal de Inspeção e Fiscalização de Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal Registrados no S.I.M.. Ficando ainda ciente que quaisquer obras só poderão ser concretizadas após a aprovação prévia do projeto pelo órgão competente.

Assinatura do Representante Legal

Anexo V

REQUERIMENTO SOLICITANDO ANÁLISE DE PLANTA

Excelentíssimo Senhor João Carlos Krug
Prefeito Municipal de Chapadão do Sul

Eu, _____, representando o estabelecimento _____, que se localiza na _____, venho requerer a Vossa Excelência e sua equipe técnica a análise das plantas e memoriais descritivos de construção e o econômico sanitário anexos, visando o registro do mesmo nesse órgão.

<input type="checkbox"/>	Somente para adesão ao Serviço de Inspeção Municipal
<input type="checkbox"/>	Adesão ao Serviço de Inspeção Municipal para posterior adesão ao SISBI

Nestes Termos,
Peço Deferimento.
Chapadão do Sul -MS _____/_____/_____.

Assinatura do Requerente



Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

Anexo VI

REQUERIMENTO SOLICITANDO ANÁLISE DE PLANTA

Excelentíssimo Senhor João Carlos Krug
Prefeito Municipal de Chapadão do Sul

Eu, _____, representando o estabelecimento _____, que se localiza na _____, venho requerer a Vossa Excelência e sua equipe técnica a análise das plantas e memoriais descritivos de construção e o econômico sanitário anexos, visando a ampliação do mesmo.

	Somente para adesão ao Serviço de Inspeção Municipal
	Adesão ao Serviço de Inspeção Municipal para posterior adesão ao SISBI

Nestes Termos,
Peço Deferimento.
Chapadão do Sul-MS ____/____/____.

Assinatura do Requerente

Anexo VII

MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO

- 01-Nome da firma
- 02-Localização do futuro estabelecimento
- 03-Natureza do estabelecimento
- 04-Responsável pelo projeto
- 05-Área do terreno
- 06-Área a ser construída
- 07-Área útil
- 08-Recuo do alinhamento da rua
- 09-Duração provável da obra
- 10-Argamassa
- 11-Fundações
- 12-Pé direito
- 13-Madeiramento e cobertura
- 14-Forro
- 15-Portas (dimensões e material-especialmente de câmeras frias)
- 16-Revestimento geral
- 17-Pavimentação
- 18-Esquadrias
- 19-Impermeabilização (discriminar o material a ser empregado no piso e nas paredes da diferentes dependências)
- 20-Instalação de água
- 21-Sistema de esgoto (detalhe sobre o modo e processo de depuração antes de ser lançada na corrente d'água)
- 22-Pintura Geral



Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

23-Custo provável da obra

Chapadão do Sul-MS ____/____/____.

Assinatura do Engenheiro

Anexo VIII

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

- 01-Nome da firma, do proprietário ou arrendatário
- 02-Denominação do estabelecimento
- 03-Localização do estabelecimento
- 04-Categoria do estabelecimento
- 05- Produtos que pretende fabricar
- 06- Capacidade máxima diária do estabelecimento de beneficiamento e industrialização dos diferentes produtos
- 07-Procedência da matéria prima
- 08-Mercado de consumo
- 09-Número aproximado de funcionário
- 10-Maquinários e aparelhos a serem instalados e meios de transporte a serem utilizados
- 11-Água de abastecimento
 - Procedência e volume de vazão
 - Processo de capacitação
 - Sistema de tratamento
 - Depósito e sua capacidade distribuição
- 12-Destino dado às águas servidas, meios empregados para a depuração antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc.
- 13-Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências
- 14-Separação entre as dependências de elaboração dos produtos comestíveis dos não comestíveis
- 15-Telas a prova de insetos nas janelas e molas de vaivém nas portas das dependências de elaboração e dos depósitos de produtos comestíveis, cortinas de ar nas portas e em outras aberturas
- 16-Natureza do piso, material de impermeabilização das paredes
- 17-Tetos das salas de elaboração de produtos comestíveis
- 18-Laboratório de controle
- 19-Natureza e revestimento dos equipamentos e benfeitorias
- 20-Vestiários, refeitórios e sanitários para operários
- 21-Indicação de existência nas proximidades, de curtume, fábrica de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais que por sua natureza produzem mau cheiro
- 22-Sede da Inspeção Municipal

Chapadão do Sul-MS ____/____/____.



Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

Anexo IX

REQUERIMENTO DE VISTORIA FINAL

Excelentíssimo Senhor João Carlos Krug
Prefeito Municipal de Chapadão do Sul

Eu, _____, representando o estabelecimento _____, que se localiza na _____, venho requerer a Vossa Excelência e/ou sua equipe técnica a vistoria final do estabelecimento citado acima, visando o registro do mesmo no S.I.M..

Nestes Termos,
Peço Deferimento.
Chapadão do Sul-MS ____/____/____.

Assinatura do Requerente

Anexo X

MODELOS DOS CARIMBOS

MODELO 1 (UM) - CARIMBO DE PRODUTOS INSPECIONADOS



MODELO 2 (DOIS) - CARIMBO DE PRODUTOS CONDENADOS





Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

MODELO 3 (TRÊS) - CARIMBO DE PRODUTOS REINSPECIONADOS



Anexo XI

MEMORIAL DESCRITIVO DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO

O relato se baseia nos itens abaixo relacionados, enfatizando que tanto melhor, quanto maior forem as informações prestadas em relação à descrição do produto.

1-Matéria prima

2-Ingredientes (A lista de ingredientes deve ser completa. Quando houver aditivos, especificar a função e nome do aditivo)

3-Tecnologia (Descrever todas as fases da produção)

4-Embalagem

5-Rotulagem

6-Data de fabricação e validade (especificar o método de impressão na embalagem, da data de fabricação e validade do produto)

Chapadão do Sul -MS ____/____/____.

Assinatura do Requerente



Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

Anexo XII

REQUERIMENTO SOLICITANDO APROVAÇÃO PRÉVIA PARA ROTULAGEM

Excelentíssimo Senhor João Carlos Krug
Prefeito Municipal de Chapadão do Sul

O estabelecimento _____, registrado no CNPJ/CPF sob nº _____, e I.E. nº _____ que se localiza na _____, venho requerer a Vossa Excelência e sua equipe técnica a análise e aprovação do(s) croqui(s) e memorial descritivo de fabricação que identificará o produto _____ da marca _____, embalagem de _____, de aproximadamente, _____ Kg.

Nestes Termos,
Peço Deferimento.
Chapadão do Sul-MS ____/____/____.

Assinatura do Requerente



Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

Anexo XIII

TAXAS DA INSPEÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Descrição da Taxa	Valor (U)
Registro de estabelecimento no S.I.M.	5,0
Registro de produtos por unidade	1,0
Registro de rótulos por unidade	0,5

Estabelecimentos de Carnes e Derivados

Carnes e derivados	Ítem	*CMA (animais/dia)	Valor ()
Abatedouro frigorífico de aves.	I	≤ 250	5,0
	II	> 250 a ≤ 500	10,0
	III	> 500 a ≤ 750	15,0
	IV	> 750 a ≤ 1.000	20,0
	V	≥ 1.000	Valor do ítem IV acrescido de 5,0 a cada 250 animais abatidos/dia.
Carnes e derivados	Ítem	*CMA (animais/dia)	Valor ()
Abatedouro frigorífico de suínos; ovinos; outros animais de médio porte.	VI	≤ 10	5,0
	VII	> 10 a ≤ 20	10,0
	VIII	> 20 a ≤ 30	15,0
	IX	> 30 a ≤ 40	20,0
	X	≥ 40	Valor do ítem IX acrescido de 5,0 UFICA a cada 10 animais abatidos/dia.
Carnes e derivados	Ítem	*CMA (animais/dia)	Valor ()
Abatedouro frigorífico de bovinos; outros animais de grande porte.	XI	≤ 05	5,0
	XII	> 05 a ≤ 10	10,0
	XIII	> 10 a ≤ 15	15,0
	XIV	> 15 a ≤ 20	20,0
	XV	≥ 20	Valor do ítem XIV acrescido de 5,0 a cada 5 animais abatidos/dia.
Carnes e derivados	Ítem	*CMA (animais/dia)	Valor ()
Abatedouro frigorífico misto de bovinos e suínos; e, outros animais de médio e grande porte.	XVI	≤ 10	5,0
	XVII	> 10 a ≤ 20	10,0
	XVIII	> 20 a ≤ 30	15,0
	XIX	> 30 a ≤ 40	20,0
	XX	≥ 40	Valor do ítem XIX acrescido de 5,0 a cada 10 animais abatido/dia



Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

Obs: para cálculo da Capacidade Máxima de Abate (animais/dia) utilizar a fórmula (capacidade máxima de abate de animais de grande porte/dia x 3 + capacidade máxima de abate de animais de médio porte/dia).

Carnes e derivados	Ítem	*CMP (toneladas/mês)	Valor ()
Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos (charques; embutidos; efumados; e, outros produtos cárneos).	XXI	≤ 0,5	1,0
	XXII	> 0,5 a ≤ 1,0	1,5
	XXIII	> 1,0 a ≤ 1,5	2,0
	XXIV	> 1,5 a ≤ 2,0	2,5
	XXV	≥ 2,0	Valor do ítem XXIV acrescido de 1,0 a cada 0,5 tonelada/mês.

*CMA – Capacidade Máxima de Abate *CMP – Capacidade Máxima de Produção

Estabelecimentos de Pescado e Derivados

Pescado e derivados	Ítem	*CMA (animais/dia)	Valor ()/mês
Unidade de beneficiamento de produto frigorífico de pescado.	XXVI	≤ 500	5,0
	XXVII	> 500 a ≤ 1.000	10,0
	XXVIII	> 1.000 a ≤ 1.500	15,0
	XXIX	> 1.500 a ≤ 2.000	20,0
	XXX	≥ 2.000	Valor do ítem XXIX acrescido de 5,0 a cada 500 animais abatidos/dia.
Pescado e derivados	Ítem	Área útil (m ²)	Valor ()/mês
Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.	XXXI	≤ 250	1,0
	XXXII	> 250 a ≤ 500	1,5
	XXXIII	> 500 a ≤ 750	2,0
	XXXIV	> 750 a ≤ 1.000	2,5
	XXXV	≥ 1.000	Valor do ítem XXXIV acrescido de 0,5 a cada 250m ² .

Estabelecimentos de Ovos e Derivados

Ovos e derivados	Ítem	*CMP (dúzias/dia)	Valor ()/mês
Unidade de beneficiamento de granja avícola; ovos e derivados.	XXXVI	≤ 500	1,0
	XXXVI I	> 500 a ≤ 1.000	1,5
	XXXVI II	> 1.000 a ≤ 1.500	2,0
	XXXIX	> 1.500 a ≤ 2.000	2,5
	XL	≥ 2.000	Valor do ítem XXXIX acrescido de 0,5 a cada 500 dúzias/dia.



Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul

Estado de Mato Grosso do Sul

Estabelecimentos de Leite e Derivados

Leite e derivados	Ítem	*CMP (litros/dia)	Valor ()/mês
Granja leiteira; posto de refrigeração; usina de beneficiamento; fábrica de laticínios; e, queijaria.	XLI	≤ 500	1,0
	XLII	> 500 a ≤ 1.000	1,5
	XLIII	> 1.000 a ≤ 1.500	2,0
	XLIV	> 1.500 a ≤ 2.000	2,5
	XLV	≥ 2.000	Valor do ítem XLIV acrescido de 0,5 a cada 500 litros/dia

Estabelecimentos de Produtos de Abelha e Derivados

Produtos de abelha e derivados	Ítem	*CMP (quilogramas/ano)	Valor ()/mês
Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas; e, Entrepasto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.	XLVI	≤ 500	0,5
	XLVI I	> 500 a ≤ 1.000	1,0
	XLVI II	> 1.000 a ≤ 1.500	1,5
	XLIX	> 1.500 a ≤ 2.000	2,0
	L	≥ 2.000	Valor do ítem XLIX acrescido de 0,5 a cada 500 kg/ano.

*CMA – Capacidade Máxima de Abate

*CMP – Capacidade Máxima de Produção

Estabelecimentos de Armazenagem

Armazenagem	Ítem	Área útil (m ²)	Valor ()/mês
Entrepasto de produtos de origem animal	LI	≤ 250	0,5
	LII	> 250 a ≤ 500	1,0
	LIII	> 500 a ≤ 750	1,5
	LIV	> 750 a ≤ 1.000	2,0
	LV	≥ 1.000	Valor do ítem LIV acrescido de 0,5 a cada 250 m ² .

Estabelecimentos de Produtos Não Comestíveis

Produtos não comestíveis	Ítem	Área útil (m ²)	Valor ()/mês
Estabelecimento de produtos não comestíveis	LVI	≤ 250	0,5
	LVII	> 250 a ≤ 500	1,0
	LVIII	> 500 a ≤ 750	1,5
	LIX	> 750 a ≤ 1.000	2,0
	LX	≥ 1.000	Valor do ítem LIX acrescido de 0,5 a cada 250 m ² .

*CMA – Capacidade Máxima de Abate

*CMP – Capacidade Máxima de Produção