



PREFEITURA MUNICIPAL DE BAIXO GUANDU

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

LEI Nº 1.828/97, DE 29 DE DEZEMBRO DE 1997.

“Dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) dos produtos de origem animal.”

O Prefeito Municipal de Baixo Guandu, Estado do Espírito Santo, usando de suas atribuições legais, faço saber que a Câmara Municipal de Baixo Guandu/ES, aprovou, e eu, sanciono a seguinte Lei:

CAPÍTULO I

Das disposições gerais

Art. 1º - Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem Animal (SIM/POA), vinculado à Secretaria Municipal da Saúde e Assistência Social e Agricultura e Meio Ambiente do Município de Baixo Guandu - ES.

Parágrafo único - A coordenação do serviço de que trata o “caput” deste artigo será exercida por profissionais da área médico-veterinária da Secretaria de Saúde e Agricultura.

Art. 2º - Ao Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem Animal (SIM/POA) compete:

I - Regulamentar e normatizar:

a) A implantação, a construção, a reforma e o aparelhamento dos estabelecimentos destinados à obtenção de matéria-prima, industrialização e beneficiamento de produto de origem animal;

b) O transporte de produtos de origem animal “in natura” ou já industrializados e/ou beneficiados, destinados ao comércio municipal;

c) A embalagem e a rotulagem de produtos de origem animal.

II - A execução da inspeção sanitária de produtos de origem animal;

III - Fiscalizar os pontos de vendas dos produtos de origem animal, como açougues, supermercados, armazéns, bares etc., para detectar a procedência dos produtos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BAIXO GUANDU

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

IV - Promover o registro dos estabelecimentos referidos na alínea "a" do inciso I deste artigo, da embalagem e rotulagem dos produtos de origem animal;

V - Fiscalizar o cumprimento das normas e regulamentos decorrentes nesta Lei;

VI - Colaborar, quando necessário, com as demais entidades envolvidas na execução das atividades de inspeção;

VII - A realização de exames microbiológicos, histológicos e químicos de matérias-primas e produtos, quando necessários.

Art. 3º - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para fins desta Lei, qualquer instalação ou local nos quais são utilizados matérias-primas e produtos provenientes da produção animal.

Parágrafo único - São considerados ainda, estabelecimentos de produtos de origem animal, quaisquer locais onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados, com a finalidade industrial ou comercial:

I - A carne das várias espécies animais e seus derivados;

II - O leite e seus derivados;

III - O ovo e seus derivados;

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

Art. 4º - O Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal (SIM/POA), será composto por Médicos Veterinários e Agentes de Inspeção, coordenados por um Médico Veterinário da Secretaria Municipal de Saúde e/ou Agricultura.

Art. 5º - O Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem Animal (SIM/POA) contará com um Grupo Consultivo, composto pelos seguintes membros da Secretaria Municipal de Saúde e Agricultura:

a) um médico-veterinário, a quem caberá a coordenação;

b) um Engenheiro Químico ou Bioquímico, com funções restritas de acordo com o Decreto Federal nº 85.878/81.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BAIXO GUANDU

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

Parágrafo único - São atribuições do Grupo Consecutivo de que trata o *caput* deste artigo:

I - Auxiliar o Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem Animal (SIM/POA) na elaboração das normas e regulamentos a que se refere esta Lei;

II - Analisar e emitir parecer sobre os projetos de construção, reforma e aparelhamento dos estabelecimentos destinados à obtenção de matéria-prima, industrialização e beneficiamento de produtos de origem animal.

III - Analisar e emitir parecer sobre os processos de registro da embalagem e da rotulagem de produtos de origem animal;

IV - Colaborar com o inspetor do SIM/POA do estabelecimento, quando solicitado.

Art. 6º - Todo estabelecimento registrado possuirá inspeção industrial e sanitária, realizada por profissional da área médico-veterinária.

Parágrafo único - A inspeção industrial e sanitária poderá ser permanente ou periódica.

I - Será permanente em estabelecimentos, que abatem animais de açougue (bovinos, suínos, bubalinos, caprinos, ovinos, eqüinos, aves e coelhos).

II - Nos demais estabelecimentos, poderá esta inspeção ser permanente ou periódica, a juízo do SIM/POA.

Art. 7º - Ficam sujeitos ao cumprimento das normas e regulamentos decorrentes desta Lei todas as pessoas físicas ou jurídicas que produzem matéria-prima, industrializem ou manipulem, distribuem e comercializem produtos de origem animal que não estejam submetidos à fiscalização estadual ou federal.

Art. 8º - Nenhum animal destinado ao consumo público poderá ser abatido em matadouros que não estejam devidamente registrados no Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem Animal (SIM/POA), sob pena de multa.

Parágrafo único - O registro no SIF ou SIE exclui a necessidade prevista no "*caput*" deste artigo.

ME



PREFEITURA MUNICIPAL DE BAIXO GUANDU

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

Art. 12 - Da matança:

§ 1º - Qualquer que seja o processo de matança, é indispensável a sangria imediata e o escoamento do sangue das reses abatidas na canaleta de sangria.

§ 2º - Na matança normal será cumprido o disposto nos artigos 135 a 146 do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal- RI ISPOA.

§ 3º - A matança de emergência é o sacrifício imediato de animais de acordo com o RI ISPOA.

I - Sempre que houver a necessidade de matança de emergência, esta deverá ser realizada na presença do médico-veterinário da Vigilância Sanitária.

Art. 13 - O exame do animal abatido será feito após a esfolagem ou depenagem, na ocasião da abertura das carcaças e evisceração, por profissional habilitado. Serão inspecionados cuidadosamente a carcaça, as vísceras e seus respectivos nodos linfáticos, por médico-veterinário responsável pela inspeção.

Art. 14 - Da inspeção:

§ 1º - Na inspeção “ante-mortem” será cumprido conforme o que determina o RI ISPOA.

I - Caso o médico-veterinário verifique, na inspeção “ante-mortem” a existência de quaisquer sinais que o levem à suspeição de qualquer enfermidade, deverá providenciar a apartação do (s) animal (ais) suspeito (s) para curral de observação, onde procederá os exames e dará o destino final ao (s) mesmo (s).

§ 2º - Na inspeção “post-mortem” será cumprido o que determina o RI ISPOA.

Art. 15 - É considerado impróprio para o consumo alimentar, e passível de rejeição preliminar ou condenação total, todo o animal em que se verificar, que no exame “ante-mortem” ou “post-mortem” a existência de qualquer enfermidade.

Art. 16 - Dos materiais condenados:

Parágrafo único- As carcaças, parte delas, vísceras ou órgãos condenados como impróprios para o consumo alimentar, deverão ser destruídos no próprio



PREFEITURA MUNICIPAL DE BAIXO GUANDU

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

matadouro, utilizando-se de meios apropriados, tal como fornos crematórios ou digestores.

Art. 17 - Do transporte e consumo:

§ 1º - As carnes consideradas próprias para o consumo humano, deverão ser recolhidas à câmara fria, onde permanecerão por no mínimo 24 (vinte e quatro) horas, sendo posteriormente transportadas para os açougues.

§ 2º - O transporte das carcaças liberadas pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) deverá ser feito em veículo fechado, facilmente lavável, onde as mesmas devem permanecer suspensas.

§ 3º - As carcaças ou vísceras julgadas em condições de consumo humano, serão marcadas com carimbo do SIM, de formato oval, no coxão, no lombo, na costela (ponta-de-agulha) e na paleta.

Art. 18 - Da higiene:

§ 1º - Todas as dependências dos matadouros deverão ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização do trabalho.

§ 2º - O piso e as paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados no matadouro, deverão ser lavados e desinfetados imediatamente após o abate.

§ 3º - Os instrumentos de trabalho deverão ser freqüentemente higienizado em água quente durante todo o abate, em todas as fases de operações.

§ 4º - Os funcionários deverão manter rigoroso asseio pessoal.

§ 5º - Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quais quer doenças infecto-contagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividades no matadouro, será ela imediatamente afastada do trabalho.

§ 6º - Os funcionários, encarregados desde a área de sangria até a expedição, deverão fazer uso de uniforme de cor branca e limpo, inclusive gorros, capacetes e botas.

§ 7º - É proibido fazer refeições no local de trabalho, bem como depositar produtos, objetos e materiais estranhos à finalidade da dependência.

2

A

V

U
M
R



PREFEITURA MUNICIPAL DE BAIXO GUANDU

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

§ 8º - É proibida a entrada de pessoas estranhas às atividades salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo responsável do serviço de Inspeção.

CAPÍTULO III

Dos estabelecimentos de leite e derivados

Art. 19 - Nenhum leite ou derivados destinados ao consumo público poderão ser beneficiados em laticínios que não estejam, devidamente registrados no Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem Animal (SIM/POA), sob pena de multa.

Parágrafo único - O registro no SIF ou SIP exclui a necessidade prevista no *caput* deste artigo.✓

Art. 20 - O leite devera ser oriundo de propriedades leiteiras com controle sanitário, devendo os animais em produção possuírem atestados negativos de brucelose e tuberculose, no mínimo a cada seis meses.

Art. 21 - Vetado

Art. 22 - O responsável Técnico pelo estabelecimento deverá apresentar mensalmente, junto à Divisão de Vigilância Sanitária do Município, o Laudo de Análise físico-química e microbiológica do leite pasteurizado.

Art. 23 - Leite Tipo "B".

§ 1º - Ser procedente de vacas mantidas sob controle veterinário permanente, submetidas a exames individuais de bruceloses e tuberculose, teste de mastite diariamente, antes da ordenha, e controle de endo e ectoparasitos.

§ 2º - Ser produzido em estábulo leiteiro com ordenha mecânica, a qual poderá ser realizada em circuito fechado ou semi-fechado tipo balde ao pé. A sala de ordenha deve estar afastada das dependências de abrigo e arraçoamento, bem como de outras instalações para alojamento de animais.

§ 3º - Ser integral e atender as características físico-químicas e bacteriológicas para o padrão (500.000 germes antes e 40.000 após a pasteurização, isento de coliformes).



PREFEITURA MUNICIPAL DE BAIXO GUANDU

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

§ 4º - Ser pasteurizado, obrigatoriamente, em pasteurizador a placas e envasado mecanicamente em estábulo leiteiro ou usina de beneficiamento.

§ 5º - Quando for pasteurizado e envasado no próprio local de produção, estas operações devem iniciar-se após a ordenha, sendo o leite mantido à temperatura de 5º C até o transporte.

§ 6º - Quando o leite não for pasteurizado no próprio local de produção e imediatamente após a ordenha, deverá ter uma dependência apropriada para o leite, denominada "Sala de Leite", onde o mesmo deverá ser mantido refrigerado a 5.ºC até o momento de ser enviado à usina de beneficiamento.

§ 7º - O laticínio deve possuir laboratório próprio para realização de provas físico-químicas para comprovação de eficácia da pasteurização (fosfatase e peroxidase), diariamente.

§ 8º - Possuir data de fabricação e validade (dia, mês e ano) impressos na embalagem em local de fácil visualização, não devendo, o prazo de validade, ultrapassar 72 horas.

Art. 24 - Leite Tipo "C":

§ 1º - Ser procedente de vacas mantidas sob controle veterinário permanente, submetidas a exames individuais de brucelose e tuberculose, teste de mastite diariamente, antes da ordenha, e controle de endo e ectoparasitos.

§ 2º - Ser obtido através de ordenha mecânica ou manual.

§ 3º - Não ser integral, devendo possuir teor de gordura mínimo 3% (leite padronizado), atendendo as características físico-químicas e bacteriológicas para o padrão (máximo 150.000 germes após a pasteurização e isento de coliformes).

§ 4º - Estar o estabelecimento (usina) devidamente habilitado para fazer a padronização.

§ 5º - Ser pasteurizado e envasado mecanicamente.

§ 6º - Possuir data de fabricação e validade (dia, mês e ano) impressos na embalagem em local de fácil visualização, não devendo, o prazo de validade, ultrapassar 48 (quarenta e oito) horas.

Art. 25 - Leite Tipo "C" Integral:



PREFEITURA MUNICIPAL DE BAIXO GUANDU

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

§ 1º - Ser produzido em fazendas leiteiras com assistência veterinária de seus rebanhos, submetidos a exames semestrais de brucelose e tuberculose, teste diário de mastite antes da ordenha e controle de endo e ectoparasitos.

§ 2º - Ser integral, limitado à produção própria, atendendo às características físico-químicas para o padrão (máximo 150.000 germes após a pasteurização e isento de coliformes).

§ 3º - Ser produzido, obrigatoriamente, através de ordenha mecânica, em circuito fechado tipo balde ao pé, devendo esta ser realizada em sala apropriada e destinada exclusivamente a esta finalidade, afastada das dependências de abrigo e arraçoamento dos animais.

§ 4º - Ser pasteurizado e envasado mecanicamente no local da produção, após a ordenha, sendo o leite mantido à temperatura de 5°C até o transporte.

§ 5º - Possuir laboratório próprio para a realização dos testes físico-químicos (fosfatase e peroxidase).

§ 6º - Possuir data de fabricação e validade (dia, mês e ano) impressos na embalagem em local de fácil visualização, não devendo, o prazo de validade ultrapassar 72 (setenta e duas) horas.

Art. 26 - Dos derivados do Leite:

§ 1º - O leite a ser utilizado na fabricação de queijos e produtos lácteos deverá ser oriundo de estabelecimentos devidamente registrados no Serviço de Inspeção Municipal, Estadual e Federal.

§ 2º - Os aditivos, coadjuvantes da tecnologia, embalagens, envoltórios e ingredientes deverão possuir registro no órgão competente.

§ 3º - Não é permitida a utilização de mesas ou qualquer utensílio de madeira (material poroso) ou com de cabo de madeira (material poroso).

§ 4º - Para queijos frescos e bebidas lácteas deve existir instalação capaz de manter os produtos a uma temperatura de 5°C

CAPÍTULO IV

Do pessoal



PREFEITURA MUNICIPAL DE BAIXO GUANDU

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

Art. 27 - Devem se apresentar com uniforme completo (botas, calça, avental e gorro) de cor clara e limpos, no mínimo trocados diariamente.

§ 1º - Os funcionários que trabalham em oficinas, setores de manutenção e outros, devem se apresentar com uniformes em cores diferenciadas e não poderão ter livre acesso ao interior do estabelecimento onde se processa a matança ou se manipula produtos comestíveis.

§ 2º - Os visitantes somente poderão ter acesso ao interior do estabelecimento quando devidamente uniformizados e autorizados pelo responsável do Serviço de Inspeção.

Art. 28 - Os funcionários deverão ainda:

- a) Não ter adornos nas mãos ou pulsos:
- b) Não apresentar sintomas ou afecções de doenças infecciosas, abscessos ou supurações cutâneas:
- c) Não cuspir, fumar ou realizar qualquer ato físico que de alguma maneira possa contaminar o alimento.

CAPÍTULO V

Do registro do estabelecimento, da rotulagem e do funcionamento

Art. 29 - Para o registro do estabelecimento junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM/POA, serão necessário os seguintes documentos, os quais deverão ser protocolados na Prefeitura Municipal:

I - Requerimento encaminhado ao coordenador do SIM/POA solicitando o registro:

II - Plantas:

a) Baixa: em 04 (quatro) vias;

Do estabelecimento industrial com layout, demonstrando localização dos equipamentos, máquinas e utensílios, pontos de água quente e fria, etc.

Dos anexos da matança: currais, pocilgas, apriscos, etc.

b) Corte: transversal e longitudinal, contendo a altura de trilhos, plataformas, mesas, etc., em 04 (quatro) vias.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BAIXO GUANDU

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

✓ c) Situação: localização do estabelecimento dentro do terreno, rios, estradas, vias de acesso, etc., em 04 (quatro) vias.

§ 1º - Todas as plantas devem ter as escala indicada, devem de fácil interpretação e assinadas pelo Engenheiro Responsável.

§ 2º - Em caso de reformas o adequações, as plantas devem ser identificadas com as cores de: existente, a construir e a demolir.

§ 3º - Aprovado o projeto de construção, reforma ou ampliação e estando o estabelecimento apto a funcionar, deverá ser providenciado o registro da rotulagem, plano de marcação, etiquetas ou carimbos a serem utilizados nos produtos e/ou matérias-primas.

III - Cópia xerográfica de escritura de compra e venda, contrato social, arrendamento ou equivalente, em duas vias;

IV - Comprovante de recolhimento de taxas municipais para requerimentos e aprovação de projetos;

V - Memorial econômico-sanitário do estabelecimento, em duas vias, contendo informes de acordo com o modelo do SIM/POA;

VI - Memorial descritivo da obra, assinado pelo Engenheiro responsável, em duas vias;

VII - Parecer técnico da:

a) Prefeitura Municipal;

b) Vigilância Sanitária;

c) Licença prévia do Instituto Ambiental do Estado.

VIII - Exame físico-químico e microbiológico da água de abastecimento em duas vias.

Art. 30 - Os produtos industrializados deverão ser registrados no Serviço de Registro da Divisão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde e Assistência Social, sendo necessário os seguintes documentos, os quais deverão ser protocolados na Prefeitura.

I - Requerimento encaminhado ao coordenador do SRA/POA, solicitando o registro;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BAIXO GUANDU

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

- II - Formulário de registro de Alimentos, em duas vias;
- III - Relatório Técnico do Produto, em duas vias;
- IV - Dizeres da rotulagem, em duas vias;
- V - Cadastro da empresa e Responsabilidade Técnica, em duas vias;
- VI - Ficha complementar de inspeção, preenchida pelo médico-veterinário da Secretaria Municipal da Saúde da Divisão de Vigilância Sanitária.

Art. 31 - Todos os produtos de origem animal industrializados entregues ao comércio e/ou consumidor devem estar identificados por meio de rótulo, no qual deve conter as seguintes informações:

- a) Nome do produto em caracteres destacados;
- b) Nome da firma responsável;
- c) Carimbo oficial da Inspeção sanitária Municipal;
- d) Endereço e telefone do estabelecimento;
- e) Marca comercial do produto;
- f) Data de fabricação do produto;
- g) Prazo de validade do produto;
- h) Peso líquido;
- i) Composição e forma de conservação do produto;
- j) Indústria Brasileira.

Art. 32 - Os produtos destinados à alimentação animal devem conter em seu rótulo a inscrição "ALIMENTAÇÃO ANIMAL".

Art. 33 - Os produtos não destinados à alimentação humana ou animal devem conter em seu rótulo a inscrição "NÃO COMESTÍVEL".

CAPÍTULO VI

Das obrigações



PREFEITURA MUNICIPAL DE BAIXO GUANDU

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

Art. 34 - Fica o proprietário ou representante legal dos estabelecimentos de que tratam a presente Lei, obrigado à:

- I** - Cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas nesta Lei;
- II** - Fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de Inspeção;
- III** - Fornecer, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente, para ficar a disposição do SIM/POA;
- IV** - Nos casos em que os técnicos não dispuserem de meio de locomoção para a execução dos trabalhos, a empresa deverá viabilizar o transporte dos mesmos.
- V** - Possuir Responsável Técnico habilitado quando for o caso;
- VI** - Cumprir a todas as determinações da Inspeção Sanitária, quando ao destino dos produtos condenados;
- VII** - Manter e conservar o estabelecimento de acordo com esta Lei e normas técnicas;
- VIII** - Recolher, se for o caso, todas as taxas de Inspeção Sanitária e/ou de abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas de acordo com a legislação vigente;
- IX** - Submeter a reinspeção sanitária, sempre que necessário qualquer matéria-prima ou produto industrializado oriundo de outro estabelecimento com Inspeção Sanitária.

CAPÍTULO VII

Disposições finais

Art. 35 - A Divisão de Vigilância Sanitária Municipal elaborará normas técnicas para regulamentar o funcionamento dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem Animal (SIM/POA, que serão aprovados por Decreto.

Art. 36 - Os procedimentos para o registro dos estabelecimentos e da rotulagem junto à Divisão de Vigilância Sanitária, constarão da regulamentação da presente Lei, por Decreto.

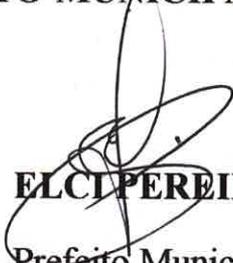


PREFEITURA MUNICIPAL DE BAIXO GUANDU
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

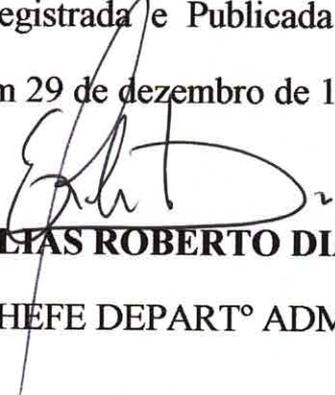
Art. 37 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Registre-se e Publique-se.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL, 29 DE DEZEMBRO DE 1997.


ELCI PEREIRA
Prefeito Municipal

Registrada e Publicada
em 29 de dezembro de 1997.


ELIAS ROBERTO DIAS
CHEFE DEPARTº ADM.

