



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Manoel Viana

"Unir para Fortalecer"

LEI Nº 1006, DE 19 DE OUTUBRO DE 2004

A PREFEITA MUNICIPAL. Faço saber, em disposto no artigo 56 da Lei Orgânica Municipal, que a Câmara Municipal aprovou e Eu sanciono e promulgo a presente Lei.

Dispõe sobre a criação do Sistema de Inspeção Municipal (SIM), para efetuar a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal e dá Outras Providências.

CAPITULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art 1º O Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial dos produtos de origem animal, passam a ser regulamentados na forma da presente Lei.

Art 2º As inspeções referidas no Art. anterior, serão exercidas no Município de Manoel Viana, através do Sistema de Inspeção Municipal (SIM), quando:

Parágrafo único. As condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas e cumpridas pelos Matadouros, Indústrias e Estabelecimentos Comerciais, atuarem nas atividades de:

I – Abate, industrialização e comércio de carnes e demais produtos de origem animal no comércio municipal.

Art. 3º Para execução do serviço de inspeção, ora regulamentado, fica adotado o Sistema de Inspeção Municipal (SIM), obedecendo as normas contidas nesta Lei, em consonância com as prioridades de saúde pública e abastecimento da população.

Art. 4º O “SIM” abrangerá as seguintes áreas:

- I – classificação do estabelecimento;
- II – as condições e exigências para registro;
- III – a higiene dos estabelecimentos;
- IV – a inspeção “ante e post-mortem” dos animais destinados ao abate;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Manoel Viana

"Unir para Fortalecer"

V – a inspeção e re-inspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;

VI – padronização dos produtos industrializados de origem animal;

VII – o registro de rótulos;

VIII – as análises de laboratórios;

IX – o trânsito de produtos, subprodutos e matérias primas;

X – a carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;

XI – quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 5^o O funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, será precedido de aprovação pela Secretaria de Agropecuária, Meio Ambiente, Indústria e Comércio e registro dos projetos no "SIM".

Art. 6^o O Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial serão executados em caráter permanente.

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

CAPITULO II DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO OU RELACIONAMENTO

Art. 8^o Os estabelecimentos que devem estar sob inspeção industrial e sanitária, através do "SIM" e segundo as normas previstas na Legislação Federal, são os seguintes:

I – as Indústrias especializadas, com instalações adequadas para a matança e/ou industrialização de produtos de origem animal, sob qualquer forma para consumo;

II – as usinas de beneficiamento do leite, as fábricas de laticínios, postos de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e seus entrepostos.

70



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Manoel Viana

"Unir para Fortalecer"

Art. 9º Os estabelecimentos que comercializam produtos de origem animal, na forma desta Lei, são os seguintes:

a) postos e entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenem, manipulem, conservem, distribuam ou acondicionem produtos de origem animal como: pescados, ovos, mel, e qualquer outro produto de origem animal;

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

Art. 10. Os estabelecimentos a que se referem os Art. 8º e 9º, receberão o respectivo número de registro no "SIM".

§ 1º Estes números obedecerão à numeração própria e independente, uma para registro e outra para relacionamento;

§ 2º O número de registro constará, obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos;

§ 3º Por ocasião da concessão do número de registro, será fornecido o respectivo título de registro no qual constará o nome da firma, localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários.

Art. 11. O processo de obtenção do registro junto ao "SIM" deverá ser encaminhado com os seguintes documentos:

- a) requerimento ao Sr. Prefeito;
- b) plantas de situação e localização;
- c) plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;
- d) plantas de cortes e fachadas;
- e) plantas hidro-sanitárias, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água;
- f) cronograma de execução;
- g) projeto prevendo tratamento de efluentes.

Parágrafo único – O registro dos estabelecimentos de origem animal, serão precedidos de inspeções no local e aprovação do projeto pelo "SIM" em consonância com a Fundação Estadual de Proteção ao Meio Ambiente – FEPAM.

Art. 12. Aprovados os Projetos e o cronograma de execução, o requerente dará início às obras.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Manoel Viana

"Unir para Fortalecer"

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

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

Art. 14. Será deferida a concessão de registro em caráter experimental, até a data de conclusão das obras e instalações, de acordo com o cronograma aprovado, atendendo os seguintes requisitos:

- a) nenhuma etapa do cronograma poderá ter duração superior a um (01) ano;
- b) não será aprovada proposta de cronograma em que a conclusão final de implantação do projeto ultrapasse dois (02) anos;
- c) as exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria prévia, realizada pelo "SIM".

Art. 15. O registro definitivo junto à Inspeção Sanitária e Industrial do Município somente será concedido aos estabelecimentos que estejam devidamente registrados no órgão fiscalizador do exercício legal da atividade.

Art. 16. O abate de animais para consumo público ou para matéria-prima na fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de leite no município de Manoel Viana, estão sujeitos às seguintes condições:

- a) o abate e a industrialização da carne e do leite só poderão ser realizados em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito;
- b) os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para a identificação da procedência;
- c) os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária "ante e post-mortem" e abatidos mediante processo humanitário;
- d) a manipulação durante os procedimentos de abate e industrialização deverá observar os requisitos de boa higiene;

7
X/O



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Manoel Viana

"Unir para Fortalecer"

e) os veículos de transporte de carne e vísceras comestíveis, deverão ser providos de meios para a produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para o trânsito dos órgãos competentes da União, Estado ou Município.

CAPÍTULO IV DA LOCALIZAÇÃO E INSTALAÇÕES

Art. 17. Os estabelecimentos deverão se localizar distantes das fontes produtoras de odores desagradáveis de qualquer natureza, obedecendo aos seguintes critérios:

§ 1º Ser instalado, de preferência, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo cinco (05) metros;

§ 2º Dispor de área de circulação que permita a livre circulação dos veículos de transporte, exceto para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento das vias públicas;

§ 3º Poderão funcionar, desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

Art. 18. Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, as necessidades de trabalho do abatedouro e das dependências tomando como referência os seguintes parâmetros:

§ 1º 800 litros de água para cada bovino abatido;

§ 2º 500 litros para cada suíno;

§ 3º 200 litros para cada ovino ou caprino;

§ 4º 30 litros por ave; e

§ 5º 06 litros de água por litro de leite industrializado.

Art. 19. Dispor de água quente suficiente para as necessidades do mata-douro e para uso diverso.

Art. 20. Dispor de iluminação natural e artificial abundante, bem como ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 21. Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Manoel Viana

"Unir para Fortalecer"

Art. 22. Ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, ainda possuir ângulos e cantos arredondados e os para-peitos das janelas chanfrados.

Art. 23. Possuir forro de material impermeável resistente à umidade e vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção.

Parágrafo único. Estas exigências poderão ser dispensadas nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização.

Art. 24. Dispor de dependência de uso exclusivo para recepção de produtos não comestíveis e condenados.

Parágrafo único. As dependências em que trata o "caput" do Art. 24 devem ser construídas com parede até o teto, sem comunicação direta com as dependências onde se manipulem produtos não comestíveis e condenados.

Art. 25. Dispor de mesas com tampo de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, demais partes de ferro galvanizado e em número suficiente para a manipulação de produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

Art. 26. Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa e que permita uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 27. Dispor nos locais de acesso às dependências e dentro das mesmas, pias de aço inoxidável em boas condições de funcionamento e os acessos ao prédio também providos de lavadouros para botas.

Art. 28. Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivos que evitem o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores.

Art. 29. A rede geral de escoamento e de instalação para retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes e os dispositivos para depuração artificial das águas utilizadas, deverão seguir as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do Meio Ambiente.

72



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Manoel Viana

"Unir para Fortalecer"

Art. 30. Dispor conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestuários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de funcionários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizada no seu corpo.

Art. 31. Em cumprimento ao Art. Anterior deverá também

a) dispor de suficiente "pé-direito" nas diversas dependências de modo que permita a adequada disposição dos equipamentos, principalmente a trilhagem aérea, a fim de que, os animais pendurados após o atordoamento, permaneçam com a ponta do focinho distante, no mínimo, 75 cm do piso;

b) dispor de currais de tamanho suficiente ao número de animais abatidos/dia (2,5 m²/animal) com pisos pavimentados (concreto armado ou paralelepípedo rejuntado com cimento) com ligeiro caimento no sentido dos ralos, para uma perfeita higienização. As cercas devem ser de madeira com altura mínima de 2 metros;

c) dispor de espaços mínimos e equipamentos que permitam o atordoamento, sangria, esfola, evisceração, inspeção, acabamento das carcaças e da manipulação dos miúdos com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final, além de não permitir que haja contato das carcaças já esfoladas entre si, antes de terem sido devidamente inspecionadas.

Art. 32. Prover seção de miúdos, quando prevista, da separação física entre a área de manipulação do aparelho gastro intestinal e das demais vísceras comestíveis.

Art. 33. Dispor de telas em todas as janelas do prédio e outras passagens para seu interior, além das demais aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos e, igualmente imprescindível, que o matadouro seja dotado de eficiente proteção contra roedores.

Art. 34. dispor de depósito para guarda de recipientes, embalagens, produtos para a limpeza e outros materiais utilizados no matadouro e/ou indústria.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Manoel Viana

"Unir para Fortalecer"

Art. 35. Dispor de dependências, quando necessário para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para o pessoal do serviço de inspeção sanitária, com acesso indireto ao matadouro, de preferência localizado à entrada.

CAPITULO V DOS PROCEDIMENTOS PARA ABATE

Art. 36. Permitir o sacrifício do animal somente após a completa insensibilização, seguida de imediata e completa sangria.

Parágrafo único. O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a três (03) minutos e esta deve ser realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores. A esfolação só pode ser iniciada após a completa sangria.

Art. 37. Quando suínos, depilar e raspar, logo após o escaldamento em água quente, utilizando temperatura e métodos adequados, acrescentando também a adequada lavagem da carcaça antes da evisceração e, no caso de outros métodos de abate os procedimentos de higiene deverão ser atendidos rigorosamente.

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

Art. 38. Eviscerar sob as vistas do veterinário do "SIM", em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e a carcaça do animal.

Parágrafo único. Não poderá, sob pretexto algum, ser retardada a evisceração e para tanto não devem ficar animais pendurados nos trilhos, nos intervalos de trabalho.

Art. 39. Executar a evisceração com todo o cuidado para que não haja contaminação da carcaça provocada por operações imperfeitas, devendo o serviço de inspeção sanitária, em caso de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas de higiene preconizadas.

Art. 40. Marcar a cabeça do animal, quando esta for destacada, para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente. O mesmo procedimento deve ser adotado em relação às vísceras.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Manoel Viana

"Unir para Fortalecer"

CAPÍTULO VI

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

Art. 41. Com relação à inspeção "ante-mortem" cumprir no que couber, os dispositivos legais específicos para esta matéria.

Art. 42. Com relação à inspeção "post-mortem" cumprir no que couber, os dispositivos legais específicos para esta matéria..

Art. 43. Cumprir no que se refere à matança de emergência, o disposto no Art. 130 a 134 do Regimento Interno de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA.

Art. 44. Cumprir no que se refere à inspeção de leite e derivados, o disposto no Art. 475 a 705 do RIISPOA.

Art. 45. Os materiais condenados oriundos da sala de matança e de outros locais, deverão ser desnaturados em equipamentos apropriados, em locais destinados a este fim e, igualmente, o sangue deverá, no mínimo, sofrer cozimento independente de sua utilização.

§ 1^º Admite-se o tratamento destes materiais por cocção em água fervente por no mínimo duas (02) horas quando estas matérias-primas forem destinadas para alimentação animal direta.

§ 2^º A critério do "SIM", permitir-se-á a retirada de materiais condenados para a industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial) desde que devidamente desnaturadas com substâncias apropriadas para a finalidade e que seu transporte seja efetuado em recipientes e/ou veículos fechados especificados e apropriados.

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

CAPÍTULO VII

DA MANUTENÇÃO E OBRIGAÇÕES

Art. 46. Todas as dependências do matadouro ou das indústrias devem manter as condições de higiene antes, durante e após a realização dos trabalhos.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Manoel Viana

"Unir para Fortalecer"

Art. 47. Será exigido que os operários lavem as mãos e botas antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário durante a manipulação e sempre durante a saída dos sanitários.

Art. 48. Identificar todos os equipamentos: carrinhos, tanques, caixas, de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou carnes utilizadas na alimentação de animais.

Art. 49. Lavar e desinfetar diária e convenientemente os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios usados no matadouro e demais indústrias. No caso de desinfecção, os desinfetantes usados têm que ser previamente aprovados pelos órgãos competentes.

Art. 50. Os Matadouros e Indústrias controlados pelo "SIM" devem ser mantidos livres de:

- a) moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos;
- b) gatos, cachorros, e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de veneno, cujo uso só é permitido na dependência não destinada à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do "SIM".

Art. 51. Exigir do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a expedição, o uso de uniforme de cor branca, mantidos convenientemente limpos, inclusive protetores de cabeça (gorro ou capacete) e botas de borracha brancas.

Art. 52. Exigir do pessoal que manipula produtos não comestíveis e/ou condenados dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados e, exigir também nestes casos uniformes diferenciados.

Art. 53. Proibir que o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda, guardar roupas de qualquer natureza, fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho do estabelecimento.

Art. 54. Far-se-á todas as vezes que o "SIM" julgar necessário, a substituição, raspagem, pintura e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Manoel Viana

"Unir para Fortalecer"

Art. 55. Lavar e desinfetar, tantas vezes quantas necessárias, os pisos, cercas, currais, bretes de contenção, mangueiras, e outras instalações próprias para guardar, pouso e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, bem como quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo "SIM".

Art. 56. Inspeccionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 57. Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 58. E vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que por sua forma e composição possa causar prejuízo à manipulação, estocagem e transporte de matérias-primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 59. Exigir que os funcionários sejam portadores de atestado médico renovado anualmente.

§ 1º A inspeção de saúde é exigida sempre que a autoridade sanitária achar necessário, para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes e proprietários, mesmo que exerçam periodicamente atividades na dependência do matadouro.

§ 2º Sempre que for comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer outras doenças infecto-contagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade no matadouro ou indústria, será ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao serviço de inspeção sanitária comunicar o fato à autoridade de saúde pública.

Art. 60. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade (tratada com cloro, com variação 1,5 a 3,5 PPM).

Art. 61. Inspeccionar, previamente os continentes quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, rejeitando os que forem julgados sem condições de uso.

Parágrafo único. De modo algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas, ou produtos destinados à alimentação humana em carrinhos, recipientes ou demais continentes que tenha servido a produtos não comestíveis.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Manoel Viana

"Unir para Fortalecer"

Art. 62. Não é permitidos a guarda de materiais estranhos nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Art. 63. Não é permitida a utilização de qualquer dependência do matadouro como residência.

Art. 64. Vetar a entrada de pessoas estranhas à atividade, salvo quando devidamente uniformizada e autorizada pelo responsável do "SIM".

Art. 65. Higienizar diariamente, ou sempre que necessário os instrumentos de trabalho.

CAPITULO VIII DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SISTEMA DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 66. O "SIM" disporá de pessoal técnico de nível superior (médico veterinário) com treinamento sob supervisão do Ministério da agricultura e Reforma Agrária e Órgãos Estaduais, em número adequado à realização da inspeção sanitária "ante e post-mortem" e tecnológicas, obedecendo à legislação vigente.

Art. 67. O "SIM" disporá de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, leite e derivados, condenação e outros dados que porventura se tornem necessários.

CAPITULO IX DOS DERIVADOS COMESTÍVEL ANIMAL, DA ROTULAGEM E DA CARIMBAGEM

Art. 68. As matérias-primas, de origem animal que derem entrada em indústrias e/ou comércio de Manoel Viana, deverão proceder de estabelecimentos sob inspeção sanitária e industrial de Órgão Federal, Estadual ou Municipal, devidamente identificados por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Parágrafo único. Tratando-se de carnes "in natura" deverão ser submetidas ao tratamento por frio, no próprio estabelecimento de origem.

Art. 69. Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e carimbados, conforme as determinações do "SIM".

f +
e



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Manoel Viana

"Unir para Fortalecer"

Art. 70. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Reforma Agrária.

Art. 71. Qualquer produto derivado de carne ou de leite, deverá ter sua formulação e rotulagem aprovada previamente pelo "SIM".

Art. 72. As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito entregues ao Comércio devem estar identificados por meio de carimbos, cujos modelos serão fornecidos pelo "SIM".

§1º Estes carimbos conterão obrigatoriamente a palavra "inspecionada", o número de registro do estabelecimento e a palavra "SIM", a qual representará o Serviço de Inspeção Municipal.

§2º As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo, serão isentos de carimbo direto no produto, desde que acondicionados por peça, em embalagens individuais e invioláveis, onde conste o referido carimbo, junto com os demais dizeres exigidos para os rótulos.

§3º Os carimbos deverão acompanhar os cortes primários ou quartos de carcaça e corte secundário de traseiros de bovinos e bubalinos, bem como na meia carcaça de suínos, ovinos e caprinos, obtidos nos estabelecimentos de abate.

Art. 73. Os modelos dos carimbos, serão oportunamente definidos pelo "SIM".

CAPITULO X DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 74. O modelo oficial de Certificado Sanitário do "SIM", que acompanhará sempre os produtos, deverá obedecer ao estipulado em Decreto Executivo Expedido pelo Senhor(a) Prefeito(a) Municipal.

Parágrafo único. Os demais documentos a serem usados pelo "SIM" em qualquer nível, também deverão seguir o mesmo procedimento.

Art. 75. Todo o abate de animais para consumo ou industrialização realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF – MAARA – CISPOA (Serviço



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Manoel Viana

"Unir para Fortalecer"

de Inspeção Federal – Ministério da Agricultura e do Abastecimento e Reforma Agrária – Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal da Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento) e “SIM”, será considerado clandestino, sujeitando seus responsáveis à apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetidas às demais penas da lei.

Art. 76. Para realizar os serviços de fiscalização ao nível de comércio, o “SIM” organizará, ou em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de fiscalização ao nível de consumo.

Parágrafo único. Nesta inspeção exigir-se-á a comprovação e documentação de origem, bem como as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

Art. 77. Serão afixadas as taxas sanitárias através de Decreto Executivo expedido pelo Senhor Prefeito Municipal, com a finalidade de ressarcimento aos Cofres Públicos, pela contra prestação do Serviço de Inspeção Industrial e Sanitário dos Produtos de Origem Animal.

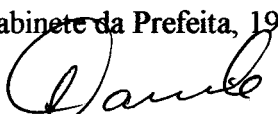
Parágrafo único. Os valores fixados por cabeça de animal abatido ou tonelada de produto elaborado, sendo atualizados permanentemente a critério do “SIM”.

Art. 78. Sempre que necessário a presente lei poderá ser revista, modificada ou atualizada.

Art. 79. Os casos omissos ou de dúvida que surgirem na implantação e execução da presente Lei, serão resolvidas pelo “SIM”, ouvido o Secretário Municipal da Agricultura, Meio Ambiente, Indústria e Comércio.

Art. 80. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de Manoel Viana, Gabinete da Prefeita, 19 de outubro de 2004.


IONE OLARTE CAMINHA
PREFEITA MUNICIPAL

~~Registre-se e Publique-se~~
Em 19 de outubro de 2004


Raul Valentim Corrêa Batista
Secretário de Governô e Planejamento



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Prefeitura Municipal de Manoel Viana
"Unir para Fortalecer"

JUSTIFICATIVA

Senhora Presidenta,
Senhores Vereadores.

O presente Projeto de Lei ora apresentado é de relevante importância ao Município, pois é através destes dispositivos legais que passaremos a ter um controle mais efetivo nos produtos industrializados de origem animal, além das inspeções higiênico-sanitárias, desta forma isto também é Saúde Pública, pois teremos a garantia da qualidade dos produtos que será produzido e industrializado em nosso município, não restando dúvida que isso é uma ótima referência, em nossa produção, o que de certa forma beneficiará indiretamente no aumento de Receita do município.

Atenciosamente,


IONE OLARTE CAMINHA
PREFEITA MUNICIPAL