Documento publicado em 2022-05-17 11:42:42 no site camaraterenos.ms.gov.br. Autenticacao n. 413897625

PROJETO DE LEI MUNICIPAL ORDINÁRIA Nº002/2022, DE MARÇO DE 2022.

Altera a lei municipal nº1115 de 27 de maio de 2014 juntamente com o decreto nº3653 de 02 de julho de 2014, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal de Terenos/MS - SIM e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam, manipulam, industrializam ou comercializam produtos de origem animal e dá outras providências.

Henrique Wancura Budke, Prefeito Municipal de Terenos/MS, no uso da atribuição conferida pelo inciso IV do art. 69, da Lei Orgânica Municipal: faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal de Terenos/MS – SIM, subordinado ao Departamento de Desenvolvimento Econômico, Agrário, Turismo e Meio Ambiente, e fixadas as normas de inspeção tecnológica, industrial e sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, adicionados ou não de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados neste Município, em consonância com as Leis Federais nº 1.283, de 18 de novembro de 1950 e nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, Decreto Federal 9013, de 29 de março de 2017 e alterações, conforme normas estabelecidas nesta Lei.

Art. 2º Serão objeto da inspeção e da fiscalização previstas nesta Lei:

I – os animais destinados ao abate, seus produtos, seus subprodutos e matérias-primas;

II – os pescados e derivados;

III – o leite e seus derivados;

Documento publicado em 2022-05-17 11:42:42 no site camarateremos.ms.gov.br. Autenticacao n. 413897625

IV – os ovos e seus derivados; e

V – o mel e demais produtos apícolas.

Art. 3º A inspeção e a fiscalização de que trata esta Lei serão procedidas em estabelecimentos de produtos de origem animal.

§ 1º Entende-se por estabelecimentos de produtos de origem animal, para os efeitos desta Lei, 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 apícolas.

§ 2º Todos os estabelecimentos instalados no Município que abatam, manipulem, beneficiem, transformam, industrializem, fracionem, preparem, transportem, acondicionem, ou embalam produtos de origem animal, adicionados ou não de produtos vegetais deverão ser registrados no SIM, e toda a documentação exigida para a regularização destes estabelecimentos será especificada mediante decreto.

Art. 4º A inspeção municipal será instalada em caráter permanente ou periódico.

§ 1º Terão inspeção permanente os estabelecimentos que abatam e industrializem as diferentes espécies de animais de açougue.

§ 2º Entende-se por animais de açougue os mamíferos (bovídeos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos) e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiros devidamente regularizados pelo órgão competente, abatidos em estabelecimentos sob inspeção municipal.

§ 3º Nos demais estabelecimentos previstos nesta Lei a inspeção será executada de forma periódica, com a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares estabelecidas pelo SIM.

Art. 5º Os princípios a serem seguidos são:

I - promover a preservação da saúde humana e ao mesmo tempo, que não impliquem obstáculos para a instalação e legalização da agroindústria rural;

II - ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

III - promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação do governo, da sociedade civil, das agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção;

IV- manter mecanismos permanentes de esclarecimentos junto à população ,no sentido de garantir a plena orientação do consumidor,no tocante aos males e/ou benefícios advindos deste serviço.

Documento publicado em 2022-05-17 11:42:42 no site camarateremos.ms.gov.br. Autenticacao n. 413897625

Art. 6º O serviço a que se refere o art. 1º desta Lei terá por objetivo fiscalizar, inspecionar, normatizar e classificar os produtos de origem animal, sob o ponto de vista higiênico-sanitário e industrial, e deverá:

I – Fiscalizar os estabelecimentos de produtos de origem animal e promover a inspeção industrial e sanitária, que abrange:

a. O funcionamento dos estabelecimentos;
b. A higiene geral dos estabelecimentos registrados no SIM;
c. As fases de recebimento, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, armazenamento e transporte dos produtos de origem animal e suas matérias-primas adicionadas ou não de produtos de origem animal;
d. As condições de higiene das pessoas que trabalham nos estabelecimentos que produzem, manipulem, beneficiam, acondicionem, armazenem ou distribuem os produtos;
e. O exame “ante” e “post-mortem” dos animais, e o abate humanitário;
f. Produtos e subprodutos e aprovação das embalagens e rotulagens, atendidos os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) e demais legislações da área em vigor;

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

h. Padronização dos produtos industrializados de origem animal;

i. As análises de laboratórios;

j. O trânsito de produtos,subprodutos e matérias-primas;

k. Postos e/ou entrepostos que,de modo geral,recebam,armazenem,manipulem,conservem,distribuam ou acondicionem produtos de origem animal , e as casas atacadistas e os depósitos que armazenem e/ou comercializem produtos de origem animal;

l. Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da Inspeção Industrial e Sanitária dos produtos de origem animal.

II – conceder o Certificado de Registro aos estabelecimentos que fazem abate, industrialização, beneficiamento ou manipulação de produtos de origem animal que obrigatoriamente deverão requerer aprovação do projeto junto ao S.I.M.

- as propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas,destinadas ao preparo de produtos de origem animal;
- os estabelecimentos que recebem,abatam,manipulam ou industrializem as diferentes espécies de açougue;
- os estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

Documento publicado em 2022-05-17 11:42:42 no site camarateremos.ms.gov.br. Autenticacao n. 413897625

- os estabelecimentos que recebem o pescado para abate,distribuição ou industrialização;
- os estabelecimentos que produzem ou recebem mel ou cera de abelha,para beneficiamento ou distribuição;
- os estabelecimentos que produzem ou recebem ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;
- nos estabelecimentos que recebem,beneficiam,industrializam,manipulam e distribuem,no todo ou em parte,matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de outros Estados,diretamente de estabelecimentos registrados ou relacionados ou de propriedades rurais.

§1º Os estabelecimentos receberão número de registro junto ao S.I.M, e estes números obedecerão série própria e independente.

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

III – regulamentar e normatizar a implantação, construção, reforma, ampliação ou aparelhamento dos estabelecimentos.

IV – promover ações de combate às atividades de obtenção e comércio de produtos de origem animal sem inspeção e fiscalização, ou seja,combater a clandestinidade.

Art 7º Para implantação de estabelecimento,exigi-se que deva localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Art 8º Ser instalado,de preferência,em centro de terreno,devidamente cercado,afastado dos limites das vias públicas,no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte ,exceção para aqueles instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas ,os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiormente.

Art. 9º Dispor de abastecimento de água potável clorada para atender suficientemente às necessidades de trabalho do abatedouro e das dependências sanitárias,tomando-se como referência os seguintes parâmetros:800(oitocentos) litros por bovino;500(quinhentos) litros por suíno;200(duzentos) litros por ovino ou caprino;30(trinta) litros por ave; e 6(seis) litros por tipo de leite industrializado.

Art. 10º Dispor de água quente para uso diverso e suficiente às necessidades do abatedouro-frigorífico.

Art. 11 Dispor de iluminação natural e artificial abundantes,bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 12 Possuir piso de material impermeável,resistente à abrasão e à corrosão,ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais,bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Documento publicado em 2022-05-17 11:42:42 no site camarateremos.ms.gov.br. Autenticacao n. 413897625

Art. 13 Ter paredes lisas de material impermeável,resistente a abrasão e à corrosão,ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais,bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 14 Possuir forro de material impermeável,resistente à umidade e a vapores,construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira,de fácil lavagem e desinfecção. O mesmo pode ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação,em áreas específicas com autorização do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 15 Dispor de dependência de uso exclusivo de produtos comestíveis e não-comestíveis/ condenados,com revestimento de fácil limpeza até o teto,não se comunicando diretamente com as dependências que manipulam produtos comestíveis ,aptos ao consumo humano.

Art. 16 Dispor de mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis de aço inoxidável,para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

Art. 17 Dispor de barreiras sanitárias em locais a serem indicados pelo Serviço de Inspeção Municipal,os acessos deverão ter lavador de botas e pia para lavagem das mãos ,com dispenser para sabão líquido neutro,outro para antisséptico,e outro para toalhas de papel não-reciclável. Com lixeiras de acionamento à pedal para o descarte dos papéis servidos.

Art. 18 Dispor de caixas,tanques,bandejas e demais recipientes construídos em material impermeável de superfície lisa que permite uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 19 Dispor de rede de esgoto em todas as dependências,com dispositivo que evite o refluxo de odores e entrada de roedores e outros animais,bem como dispositivos para depuração artificial das águas servidas,retenção de gordura,resíduos e corpos flutuantes,conforme as exigências dos órgãos oficiais de controle.

Art. 20 Dispor de pé-direito suficiente em todas as dependências de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos,principalmente na trilhagem aérea,a fim de que os bovinos,ovinos,caprinos,suínos,eqüinos, e demais espécies,pendurados após o atordoamento(insensibilização),permaneçam com a ponta do focinho distante no mínimo a 75 cm do piso.

Parágrafo único- A juízo da Inspeção Municipal será aceita a esfola ou depilagem em cama para suínos, desde que sejam atendidas todas as exigências de ordem higiênico-sanitárias.

Art. 21 Dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários na proporção de 1 sanitário para 20 homens,e 1 sanitário para 15 mulheres,com acesso indireto às dependências industriais e/ou de manipulação,quando localizadas em seu corpo.

Art. 22 Dispor de currais para bovinos,pocilgas cobertas para suínos,apriscos para ovinos e caprinos, com pisos pavimentados,com ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais, e dispor de pontos de água com pressão adequada para lavagem dos animais, e lavagem dos meios de transporte.

Documento publicado em 2022-05-17 11:42:42 no site camarateremos.ms.gov.br. Autenticacao n. 413897625

Art. 23 Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de isensibilização, sangria,esfola,evisceração,inspeção,resfriamento,armazenagem,estocagem,

acabamento de carcaças,e da manipulação dos miúdos com funcionalidade e higiene,não permitindo o contato das carcaças antes de serem inspecionadas pelo S.I.M.

Art. 24 Prover a seção de miúdos,quando prevista de separação entre si e as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

Art. 25 Dispor de telas em todas as janelas,além das demais aberturas para evitar a entrada de insetos, pássaros e roedores.

Art. 26 Dispor de almoxarifado para a guarda de embalagens,recipientes,produtos de limpeza e outros materiais a serem usados nos estabelecimentos.

Art. 27 Dispor de dependência,quando necessário,para o uso como escritório da administração, separada do matadouro-frigorífico,ou indústria,ou estabelecimentos de manipulação.

DOS PROCEDIMENTOS DE ABATE

Art. 28 Permitir o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização,seguida de imediata e completa sangria, e a esfola só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

Art. 29 Em suínos,depilar e raspar logo após o escaldamento em água quente,utilizando-se de temperatura e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração.

Art. 30 Nas aves ,a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados para a obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

Art. 31 Eviscerar em local que permita o pronto exame das vísceras ,com identificação e correlação entre elas (cabeça/vísceras/carcaça).Os animais não devem ficar dependurados nos trilhos(ganchos) nos intervalos de trabalho.

Art. 32 Identificar a cabeça do animal,quando esta for destacada,para permitir uma fácil correlação com a carcaça correspondente.O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras.

Art. 33 É proibida a matança de qualquer animal que não tenha permanecido por pelo menos 12 h. em jejum e dieta hídrica nos depósitos do estabelecimento. O tempo de repouso que trata este artigo,poderá ser alterado toda vez que o serviço de inspeção o julgar necessário.

Art. 34 Considerar quando da inspeção de animais,carcaças e vísceras,as limitações dos estabelecimentos.Admitindo-se o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras apenas nos casos quando houver condições para tal.

Documento publicado em 2022-05-17 11:42:42 no site camarateremos.ms.gov.br. Autenticacao n. 413897625

Art. 35 Os materiais condenados ,oriundos da sala de matança e de outros locais deverão ser desnaturados em equipamentos apropriados em locais destinados para este fim.

Art. 36 A critério do SIM,será permitido a retirada de materiais condenados para industrialização fora do estabelecimento(graxaria),desde que devidamente desnaturados e conservados com substâncias adequadas para a finalidade, e o seu transporte seja efetuado em recipientes e/ou veículos fechados específicos e apropriados.

Parágrafo único-A retirada que se refere este artigo,deverá ser efetuada por empresa registrada para tal fim.

HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E DO PESSOAL

Art. 37 Todas as dependências dos matadouros-frigoríficos,indústrias,e estabelecimentos que manipulam produtos de origem animal devem ser mantidos em condições de higiene,antes,durante e após a realização dos trabalhos,observando as boas práticas de fabricação.

Art. 38 Será exigido que os operários/manipuladores lavem as mãos antes de adentrar no ambiente de trabalho,e quando necessário durante as etapas de manipulação ,e sempre na saída dos sanitários.

Parágrafo único- As empresas e estabelecimentos em geral deverão apresentar ao SIM,para a devida apreciação,o manual de Boas Práticas de Fabricação-BPF.

Art. 39 Identificar os equipamentos,carrinhos,tanques e caixas de modo a evitar a mistura/confusão entre os produtos comestíveis e não comestíveis,ou carnes usadas na alimentação de animais.

Art. 40 Lavar e sanitizar diariamente os pisos e paredes,assim como os equipamentos/móveis/e utensílios usados nos estabelecimentos em geral,e os produtos usados para higienização deverão estar aprovados pelos órgãos competentes.

Art. 41 Os estabelecimentos em geral que manipulam de alguma forma produtos de origem animal com inspeção municipal deverão ter e aplicar os programas de combate a pragas/animais peçonhentos/e roedores,devendo os mesmos serem aplicados/administrados por empresas específicas para tal finalidade.

Art. 42 Exigir de todo o pessoal que trabalha com produtos de origem animal, o uso de uniformes na cor branca,os quais devem ser mantidos convenientemente limpos. Será exigido inclusive o uso de gorros,botas e máscaras,conforme determinação do SIM.

Art. 43 Exigir do pessoal que manipula os produtos condenados ou não comestíveis a higienização(limpeza +desinfecção) dos equipamentos, com instrumentos e produtos apropriados e aprovados destinados a este fim.Será também exigido nestes casos uniformes diferenciados.

Art. 44 Será proibido que o pessoal faça as refeições nos locais de trabalho,tendo local específico para tal,bem como deposite produtos e objetos/materiais estranhos à finalidade nas dependências ,ou ainda guardar

Documento publicado em 2022-05-17 11:42:42 no site camarateremos.ms.gov.br. Autenticacao n. 413897625

roupas de qualquer natureza.Também é proibido fumar,cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho do estabelecimento.

Art. 45 Será exigido,a critério do SIM,a substituição,raspagem,pintura ou reparos de pisos,paredes, e equipamentos. Em caso de reformas ou ampliações,as mesmas devem ser aprovadas pelo SIM.

Art. 46 A empresa deve lavar e desinfetar tantas vezes quanto for necessário os pisos,cercas dos currais,bretes de contenção,pocilgas,apriscos, ou outras instalações próprias para a guarda,pouso ou contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais,bem como de qualquer outra instalação julgada necessária pelo SIM.

Art. 47 Os estabelecimentos em geral deverão inspecionar e manter as caixas de sedimentação de resíduos,ligadas e intercaladas com a rede de esgoto.

Art. 48 Os produtos de origem animal deverão ser processados em todas as fases observando as boas práticas de fabricação.

Art. 49 É proibido o uso de vasilhames de cobre,latão,zinco,barro, ferro estanhado,madeira ou qualquer outro utensílio que por sua forma e composição possa causar prejuízos a manipulação,estocagem,conservação e transporte de matéria-prima e de produtos a serem usados na alimentação humana.

Art. 50 O SIM exigirá da empresa,atestado médico dos funcionários ,que deverá ser renovado anualmente.

Parágrafo único- A inspeção de saúde é exigida sempre, para qualquer empregado do estabelecimento,dirigentes,e proprietários,mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas suas dependências,inclusive fiscais sanitários,sempre que comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infecto-contagiosas ou repugnantes de qualquer pessoa que exerça atividade no estabelecimento,será afastada imediatamente,cabendo ao SIM comunicar o fato a saúde pública competente.

Art. 51 A água de abastecimento deverá atender aos padrões de potabilidade e cloração.

Art. 52 O SIM irá inspecionar,previamente,os recipientes quando destinados ao acondicionamento de produtos destinados a alimentação humana,rejeitados os que forem julgados sem condições de uso.

Art. 53 Não é permitida a utilização de qualquer dependência do matadouro-frigorífico, e quaisquer outros estabelecimentos que manipulam produtos de origem animal como residência.

Art. 54 Higienizar(lavagem + desinfecção) diariamente os instrumentos e utensílios de trabalho.

Art. 55 Proibir a entrada de pessoas estranhas às atividades,salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo SIM.

Documento publicado em 2022-05-17 11:42:42 no site camaraterenos.ms.gov.br. Autenticacao n. 413897625

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 56 O SIM deverá dispor de pessoal técnico ,como médico veterinário e auxiliar de inspeção devidamente capacitados ,para realização da inspeção ante e post mortem ,bem como a inspeção tecnológica obedecendo a legislação vigente.

Art. 57 O SIM deverá dispor de meios de registro,dados,mapas, condenações, e outras ferramentas de controle para o pleno acompanhamento da situação de cada estabelecimento.

Art. 58 O SIM deverá ter um veículo,espaço físico e equipamentos disponíveis para a execução das atribuições e tarefas a serem exercidas por este órgão.

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

Art. 59 As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústrias ou no comércio deverão proceder de estabelecimentos sob inspeção industrial e sanitária de órgão Federal,Estadual ou Municipal,devidamente carimbados,rotulados e com documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Parágrafo único- tratando-se de carnes in natura,estas deverão ser submetidas ao tratamento pelo frio no estabelecimento de origem.

Art. 60 Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e carimbados conforme determinações do SIM.

Art. 61 Todos os ingredientes,aditivos, e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa,deverão ter aprovação pelo órgão competente.

Art. 62 Qualquer produto derivado de carnes,pescados,leite,ovos e mel deverá ter a sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo SIM, observando o RTIQ.

Art. 63 As carcaças,partes de carcaças e cortes armazenados ou em trânsito ,ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos,etiquetas , embalagens,conforme modelos fornecidos pelo SIM.

Art. 64 Os carimbos serão de forma circular,contendo as palavras(Município de Terenos-MS) na curvatura da parte interna superior,(Inspecionado XXX)no centro do carimbo,(S.I.M)na curvatura da parte interna inferior do carimbo.O diâmetro do círculo do carimbo para as carcaças bovinas será de 7cm;ovinos,caprinos e suínos será de 5 cm.

Documento publicado em 2022-05-17 11:42:42 no site camaraterenos.ms.gov.br. Autenticacao n. 413897625

Art. 65 As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto, desde que,acondicionadas por peças,em embalagens individuais e invioláveis,onde conste o carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos no rótulo.Para produtos embalados de peso acima de 1(um) quilo,o diâmetro do rótulo será de 3cm;para produtos embalados abaixo de 1(um) quilo,o diâmetro do rótulo será de 2cm.

Art. 66 Os modelos dos carimbos serão definidos pelo S.I.M.

DAS ANÁLISES LABORATORIAIS.

Art. 67 A periodicidade e o tipo das análises laboratoriais dos produtos, água, e outros a serem efetuados pelos estabelecimentos serão definidos pelo SIM,observando a legislação pertinente.

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

Art. 68 Fica o Município de Terenos autorizado a estabelecer parceria e cooperação técnica com outros municípios, Estados e a União, a participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção Sanitária em conjunto com outros municípios, bem como solicitar a adesão a outros sistemas.

Art. 69 Cabe ao Serviço de Vigilância Sanitária do Departamento Municipal de Saúde executar a fiscalização nas empresas atacadistas e em estabelecimentos varejistas a qual será realizada por servidores especialmente designados para tal ato, objetivando o cumprimento das normas estabelecidas em legislação própria.

§ 1º A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas ***em sintonia***, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 70 O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de grande, médio e pequeno portes.

Art. 71 A direção e execução das atividades inerentes ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM será privativa de Médico Veterinário, conforme determina a Lei Federal N.º 5517, de 23 de outubro de 1968, regulamentada pelo Decreto N.º 64704, de 17 de junho de 1969.

Art. 72 A responsabilidade por infração independe da intenção do agente ou do responsável, e da natureza, efetividade ou extensão dos efeitos do ato ou fato.

Art.73 Sem prejuízo da responsabilidade civil e penal cabível, o cometimento de infrações à legislação e normas complementares referentes a estabelecimentos de produtos de origem animal,

Documento publicado em 2022-05-17 11:42:42 no site camarateremos.ms.gov.br. Autenticacao n. 413897625

acarretarão isolada ou cumulativamente, sanções administrativas, a saber:

I – advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;

II – multa;

III- Interdição parcial ou total dos equipamentos, instalações, dependências ou até mesmo do próprio estabelecimento quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar,mediante inspeção técnica realizada pelo órgão competente,a inexistência de condições higiênico-sanitárias previstas na legislação vigente;

IV- apreensão dos produtos,dos aditivos,dos ingredientes,equipamentos,rotulagem impressa em desacordo com as disposições legais, e/ou condenação de matérias-primas,produtos,subprodutos e derivados de origem animal,quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam,ou forem adulteradas ou falsificadas;

V – inutilização e destruição do produto, subproduto ou matéria--prima de origem animal que estejam em desacordo com a legislação vigente;

VI- suspensão do exercício da atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária;

VII -cancelamento de Registro no SIM.

§ 1º Será cobrada a taxa anual com finalidade de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal, de acordo com a dimensão (m²) do empreendimento, conforme tabela abaixo, sendo atualizada observada a periodicidade anual:

TAXA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO(ANUAL)	***VALOR DA UNIDADE EM UFIT'S***
TAXA ANUAL DE INSPEÇÃO(CONSTRUÇÃO ATÉ 100m²).	5 UNIDADES
TAXA ANUAL DE INSPEÇÃO(CONSTRUÇÃO DE 100 A 300m²).	8

Documento publicado em 2022-05-17 11:42:42 no site camaraterenos.ms.gov.br. Autenticacao n. 413897625

	UNIDADES
TAXA ANUAL DE INSPEÇÃO(CONSTRUÇÃO ACIMA DE 300m²).	10 UNIDADES

Art. 74 As regras que definem infrações ou cominem penalidades devem ser interpretadas considerando as circunstâncias atenuantes e agravantes, como:

I – consideram-se circunstâncias atenuantes, dentre outras:

a) primariedade;

b) gravidade da infração;

c) não embaraço na fiscalização;

d) capacidade econômica do infrator; e

e) ausência de prejuízo efetivo ao consumidor.

II – consideram-se circunstâncias agravantes:

a) recorrência da prática da irregularidade;

b) embaraço ou resistência à ação fiscal;

c) simulação;

d) descaso com a autoridade fiscalizadora; e

e) prejuízo efetivo ao consumidor.

Art. 75 As multas a que se refere esta Lei serão dobradas nos casos em que for constatada a recorrência da prática da mesma irregularidade e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco a ação criminal.

Art. 76 O valor da multa é fixado em quantidade representativa da Unidade Fiscal do Município de Terenos-UFITs (ou outras).

Art. 77 A penalidade deve ser aplicada, isolada ou cumulativamente, à pessoa natural ou jurídica, por ação ou omissão que:

I - pratica a infração;

Documento publicado em 2022-05-17 11:42:42 no site camarateremos.ms.gov.br. Autenticacao n. 413897625

II - participa da infração ou concorre ou coopera para a sua prática; e/ou

III - beneficia-se do fato causador ou resultante da infração.

§ 1º A pessoa responde pela infração individual ou pela infração cometida em associação com outras e a punição de uma determinada pessoa não prejudica a punição de outras.

§ 2º Caso a mesma pessoa cometa infrações distintas, simultaneamente ou em sequência à infração anterior, para cada comportamento ilícito deve ser aplicada a penalidade cabível, inclusive cumulativamente.

Art. 78 Ficam instituídas, no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal, as seguintes penalidades:

I - aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento, à higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos;

a) multa equivalente a..6 .UFITs; e/ou

b) outras medidas do art. 77 a serem aplicadas concomitantemente à lavratura do auto de infração e multa, conforme o caso;

II - aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizarem lavagem e desinfecção de vasilhames, frascos, carros-tanque e veículos em geral;

a) multa equivalente a 6 UFITs; e/ou

b) outras medidas do art. 77 a serem aplicadas concomitantemente à lavratura do auto de infração e multa, conforme o caso;

III - aos responsáveis por estabelecimentos que, após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem à limpeza e à desinfecção rigorosas das dependências e equipamentos diversos destinados à alimentação humana;

a) multa equivalente a. 6 UFITs; e/ou

b) outras medidas do art. 77 a serem aplicadas concomitantemente à lavratura do auto de infração e multa, conforme o caso;

IV - aos responsáveis pela permanência em trabalho, de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente;

a) multa equivalente a 6 UFITs; e/ou

b) outras medidas do art. 77 a serem aplicadas concomitantemente à lavratura do auto de infração e multa, conforme o caso;

Documento publicado em 2022-05-17 11:42:42 no site camarateremos.ms.gov.br. Autenticacao n. 413897625

V - aos que desobedecerem a quaisquer das exigências legais referentes à rotulagem de produtos de origem animal;

a) multa equivalente a 8 UFITs; e/ou

b) outras medidas do art. 77 a serem aplicadas concomitantemente à lavratura do auto de infração e multa, conforme o caso;

VI - aos responsáveis por quaisquer adulterações, fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;

a) multa equivalente a . 10 UFITs; e/ou

b) outras medidas do art. 77 a serem aplicadas concomitantemente à lavratura do auto de infração e multa, conforme o caso;

VII - aos que receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;

a) multa equivalente a . 10 UFITs; e/ou

b) outras medidas do art. 77 a serem aplicadas concomitantemente à lavratura do auto de infração e multa, conforme o caso;

VIII - aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagem diferentes das previstas nos regulamentos pertinentes a esta Lei;

a) multa equivalente a 12 UFITs; e/ou

b) outras medidas do art. 77 a serem aplicadas concomitantemente à lavratura do auto de infração e multa, conforme o caso;

IX - as firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas formas não tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM:

a) multa equivalente a 12 UFITs; e/ou

b) outras medidas do art. 77 a serem aplicadas concomitantemente à lavratura do auto de infração e multa, conforme o caso;

X - aos que lançarem mão de certificados sanitários, rotulagens e carimbos de inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo SIM;

a) multa equivalente a 12 UFITs; e/ou

b) outras medidas do art. 77 a serem aplicadas concomitantemente à lavratura do auto de infração e multa, conforme o caso;

Documento publicado em 2022-05-17 11:42:42 no site camarateremos.ms.gov.br. Autenticacao n. 413897625

XI - aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento como se fossem de outro;

a) multa equivalente a .12 UFITs; e/ou

b) outras medidas do art. 77 a serem aplicadas concomitantemente à lavratura do auto de infração e multa, conforme o caso;

XII - aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados, no preparo de produtos usados na alimentação humana;

a) multa equivalente a 12 UFITs; e/ou

b) outras medidas do art. 77 a serem aplicadas concomitantemente à lavratura do auto de infração e multa, conforme o caso;

XIII - aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal, em desacordo com os padrões fixados nesta Lei ou nas formulas aprovadas, ou ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

a) multa equivalente a 15 UFITs; e/ou

b) outras medidas do art. 77 a serem aplicadas concomitantemente à lavratura do auto de infração e multa, conforme o caso;

XIV – às pessoas físicas ou jurídicas que embargarem ou burlarem a ação dos servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no exercício das suas funções;

a) multa equivalente a 15 UFITs; e/ou

b) outras medidas do art. 77 a serem aplicadas concomitantemente à lavratura do auto de infração e multa, conforme o caso;

XV - descumprimento das determinações desta Lei e atos complementares que venham ser baixados pertinentes a este instrumento legal e medidas aplicadas pela autoridade;

a) multa equivalente a 15 UFITs; e/ou

b) outras medidas do art. 77 a serem aplicadas concomitantemente à lavratura do auto de infração e multa, conforme o caso.

§ 1º Nos casos do inciso V, torna-se agravante a constatação de fraude no intento de facilitar a comercialização de produtos e subprodutos industriais de origem animal de estabelecimentos que não estejam registrados no Serviço de Inspeção Municipal, através de carimbos oficiais do referido serviço de inspeção.

Documento publicado em 2022-05-17 11:42:42 no site camarateremos.ms.gov.br. Autenticacao n. 413897625

§ 2º Para efeitos desta Lei, sem prejuízo das regras porventura determinadas em normativas pertinentes a esse instrumento legal, considera-se adulterações, fraudes ou falsificações, como regra geral:

I – adulterações:

a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;

b) quando no preparo dos produtos haja sido empregado matéria-prima alterada ou impura;

c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização do serviço de inspeção responsável;

d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos; e/ou

e) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação e validade;

II – fraudes:

a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo SIM;

b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;

c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;

d) conservação com substâncias proibidas; e/ou

e) especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente;

III - falsificações:

a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização; e/ou

b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas em legislação pertinente a essa Lei ou em fórmulas aprovadas.

Art. 79 Todo o abate de animais para o consumo ou industrialização realizado em estabelecimento ou local não registrado,no SIF,SIE ou SIM,será considerado clandestino,sujeitando-se os seus responsáveis a apreensão e condenação das carnes ou produtos,tanto as que estiverem em trânsito ou no comércio,ficando ainda submetido as demais penas da legislação sanitária vigentes no país.

Documento publicado em 2022-05-17 11:42:42 no site camaraterenos.ms.gov.br. Autenticacao n. 413897625

Art. 80 Para realizar a fiscalização a nível de comércio, o SIM organizará,ou em conjunto com outros órgãos públicos,os serviços de fiscalização a nível de consumo. Nesta fiscalização exigir-se-á a comprovação e documentação da origem,bem como as condições de higiene das instalações,operações,equipamentos e do pessoal do estabelecimento.

Art. 81 Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução da presente Lei serão resolvidos pelo Serviço de Inspeção Municipal,em consonância com a legislação higiênico sanitária vigente no país.

Art. 82 As penalidades previstas nesta Lei serão aplicadas após a lavratura do auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e firma responsável, assegurados sempre, o direito de defesa e o contraditório, definidos no decreto regulamentador do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 83 Os empreendimentos já instalados terão o prazo de 12 meses para se adequarem às disposições desta lei.

§ 1º O auto de infração deverá ter assinatura dos servidores envolvidos na ocorrência, do infrator .

§ 2º Caso o infrator se recuse a assinar o auto de infração deverá ser relatado pelo servidor e colhida a assinatura de duas testemunhas e posteriormente remetida ao infrator cópia do auto ,via postal ,com aviso de recebimento.

Art. 84 Fica o Poder Executivo Municipal autorizado a criar Taxas para Prestação de Serviços exercidos pelo SIM, que serão regulamentadas por Decreto.

Parágrafo único. A receita com multas, alíquotas e taxas advindas da aplicação desta Lei deverão ser aplicados exclusivamente no SIM, vedada a aplicação para o pagamento de despesas de pessoal, podendo ser destinados a fundos ou reservas financeiras para aquisição de infraestrutura para o Serviço de inspeção.

Art. 85 As despesas com a execução desta Lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 86 Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial a Lei Municipal nº1115 de 27 de maio de 2014 juntamente com o Decreto nº3653 de 02 de julho de 2014.

Terenos-MS, 17 de março de 2022.

Henrique Wancura Budke.
Prefeito Municipal de Terenos/MS.