

DECRETO Nº 053/2021, DE 2 DE JUNHO DE 2021.

ESTABELECE O REGULAMENTO GERAL DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM DAS MATÉRIAS PRIMAS E DOS PRODUTOS BENEFICIADOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE HORIZONTE E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE HORIZONTE**, no uso de suas atribuições legais previstas no art. 40, I, f, da Lei Orgânica do Município, e CONSIDERANDO o que dispõe o art. 17 da Lei Municipal nº 1.099 de 05 de outubro de 2015,

DECRETA:

CAPÍTULO I **DISPOSIÇÕES PRELIMINARES DO REGISTRO**

Art. 1.º O presente Regulamento institui as normas que regulam em todo o Território Municipal, o Serviço de Inspeção Municipal das matérias primas e dos produtos beneficiados de origem animal denominado SIM – Horizonte.

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

§2º A inspeção abrange também as matérias-primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia e demais substâncias que, por ventura, possam ser utilizadas no estabelecimento de produtos de origem animal.

Art. 2º Para efeito deste regulamento, considera-se:

I - Estabelecimento: a área que compreende o local e sua circunvizinhança destinado à recepção e depósito de matérias-primas e embalagens, à industrialização e ao armazenamento e à expedição de produtos alimentícios;

II - Inspeção e fiscalização: os atos de examinar, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a higiene dos manipuladores, a higiene do estabelecimento, das instalações e equipamentos; as condições higiênico-sanitárias e os padrões físico-químicos e microbiológicos no recebimento, obtenção e depósito de matéria-

prima e ingredientes, assim como durante as fases de elaboração, acondicionamento, acondicionamento, armazenagem e transporte de produtos alimentícios;

III - Registro: o conjunto de procedimentos técnicos e administrativos de avaliação das características industriais, tecnológicas e sanitárias de produção, dos produtos, dos processos produtivos e dos estabelecimentos para habilitar a produção, a distribuição e a comercialização de produtos alimentícios observando a legislação vigente;

IV - Matéria-prima: toda substância de origem animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

V - Ingrediente: é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada;

VI - Análise fiscal: ato fiscal no qual é realizada análise da água, matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios coletados pela autoridade fiscalizadora competente no intuito de verificar a sua conformidade de acordo com legislações específicas e os dispositivos deste regulamento;

VII - Suspensão das atividades: medida administrativa na qual Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., suspende as atividades desenvolvidas, no todo ou em parte, durante o procedimento fiscalizatório de empresas regulares, por período certo e determinado;

VIII - Interdição: medida administrativa, de caráter cautelar, que visa à paralisação de toda e qualquer atividade desenvolvida, podendo ser recolhidos as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios;

IX - Apreensão: consiste em o S.I.M. apreender as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios que se encontrem em desacordo com a legislação, este regulamento e outras normas técnicas relacionadas, dando-lhes a destinação cabível, de acordo com este regulamento;

X - Inutilização: medida administrativa de inutilização dos produtos alimentícios, matérias-primas e ingredientes que não sejam aptos para o consumo;

XI - Rotulagem: é 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 alimento;

XII - Embalagem: é o recipiente, o pacote, o invólucro ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar no transporte e manuseio dos alimentos;



XIII - Memorial descritivo: documento que descreve detalhadamente, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;

XIV - Agroindústrias familiares de pequeno porte: os estabelecimentos de propriedade ou posse de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, dispondo de instalações mínimas destinadas ao abate, ao processamento e beneficiamento e à industrialização de produtos de origem animal, que, cumulativamente, atenderem aos seguintes requisitos:

- a) Estarem instaladas em propriedade rural;
- b) Utilizarem mão-de-obra predominantemente familiar; e
- c) Sessenta por cento (60%), no mínimo, da matéria-prima empregada nos produtos sejam oriundas de sua propriedade.

XV - Agricultor familiar: aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo aos requisitos previstos na Lei Federal N° 11.326 de 24/07/06, em especial:

- a) Não deter, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais;
- b) Utilizar predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento;
- c) Ter percentual mínimo da renda familiar originada de atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento, na forma definida pelo Poder Executivo Federal;
- d) Dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família.

§ 1º Excetuam-se da exigência da alínea “c”, inciso XIV os estabelecimentos cuja matéria-prima principal seja a carne.

§ 2º O disposto na alínea “a” do inciso XV deste artigo não se aplica quando se tratar de condomínio rural ou outras formas coletivas de propriedade, desde que a fração ideal por proprietário não ultrapasse 4 (quatro) módulos fiscais.

CAPÍTULO II

DA COMPETÊNCIA DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art. 3º A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos são privativas do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., vinculado à Secretaria Municipal de Infraestrutura Urbanismo, Meio Ambiente e Agropecuária sempre que se tratar de produtos de origem animal destinados ao comércio intramunicipal.

Art. 4º Os servidores do S.I.M., quando em serviço de inspeção e fiscalização industrial e sanitária, terão livre acesso em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento em funcionamento, que industrialize,

comercialize, manipule, entreposte, armazene, transporte, despache ou preste serviços em atividades sujeitas à prévia inspeção e fiscalização.

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. 5º A Secretaria Municipal de Infraestrutura Urbanismo, Meio Ambiente e Agropecuária poderá se valer de servidores de consórcios públicos dos quais o município participe, se for o caso, para a execução dos objetivos deste regulamento, respeitadas as competências.

Art. 6º A Inspeção e fiscalização de que trata o presente Regulamento será realizada:

I – Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao preparo de produtos de origem animal;

II - Nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializam as diferentes espécies de animais de açougues, entendidos como tais, os fixados neste Regulamento;

III - Nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

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

V - Nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel e cera de abelha, para beneficiamento ou distribuição;

VI - Nos estabelecimentos que produzem e recebem ovos para distribuição em natureza ou para industrialização.

Art. 7º A concessão de inspeção pelo S.I.M., não isenta o estabelecimento de quaisquer outras fiscalizações, industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal.

Art. 8º A Inspeção dos estabelecimentos registrados pelo S.I.M. ocorrerá em caráter permanente ou periódico.

§1º É obrigatória a inspeção em caráter permanente nos estabelecimentos de abate das diferentes espécies animais.

§2º Os demais estabelecimentos que constam neste Regulamento terão inspeção periódica.

Art. 9º Compete ao Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.:

§ 1º - No caso de empreendimentos já existentes e em operação:

I - Analisar e aprovar, sob o ponto de vista sanitário, a planta do empreendimento do estabelecimento requerente já existente e sugerir adequações dentro das normas de higiene e operação que exige a atividade;

II - Vistoriar o estabelecimento requerente do registro e emitir laudo de vistoria;

- III - Analisar memorial descritivo e rótulos dos produtos e emitir registros de produtos;
- IV - Expedir registro de estabelecimentos;
- V – Inspecionar e fiscalizar o estabelecimento, instalações, equipamentos, matéria- prima, ingredientes, rótulos, embalagens e produtos alimentícios;
- VI - Autuar, intimar, suspender, interditar, embargar, apreender, inutilizar quando houver descumprimento das determinações impostas neste regulamento

§ 2º - No caso de novos empreendimentos:

- I - Analisar e aprovar, sob o ponto de vista sanitário, as plantas de construção do estabelecimento requerente;
- II - Vistoriar o estabelecimento requerente do registro e emitir laudo de vistoria;
- III - Analisar memorial descritivo e rótulos dos produtos e emitir registros de produtos;
- IV - Expedir registro de estabelecimentos;
- V – Inspecionar e fiscalizar o estabelecimento, instalações, equipamentos, matéria-prima, ingredientes, rótulos, embalagens e produtos alimentícios;
- VI - Fiscalizar o livro de registro ou documento equivalente das operações de entrada e saída de produtos;
- VII - Fiscalizar e monitorar a aplicação das normas de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e os Autocontroles da indústria.
- VIII - Autuar, intimar, suspender, interditar, embargar, apreender, inutilizar quando houver descumprimento das determinações impostas neste regulamento.

CAPÍTULO III

DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DO SIM

Art. 10º O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, é órgão vinculado à Secretaria Municipal de Infraestrutura Urbanismo, Meio Ambiente e Agropecuária encarregado do cumprimento obrigatório da inspeção prévia e fiscalização dos produtos de origem animal produzidos no Município de Horizonte.

Art. 11 As atividades do S.I.M. são regulamentadas por este Decreto, pelas Instruções Normativas que venham a ser definidas e pela legislação federal, estadual e municipal que normatiza suas funções.

Art. 12 Para o exercício efetivo de suas atividades, o SIM. será composto exclusivamente por técnicos da área e Coordenados por um Médico Veterinário responsável, que exercerá as funções a seguir:

- a) Registrar os produtos de origem animal comercializados no Município de Horizonte
- b) Aprovar os modelos de rótulos apresentados pelos produtores;
- c) Expedir certificados de registro; e
- d) Executar outras atividades correlatas;



Art. 13 No exercício de suas funções, o profissional da Equipe Técnica deverá estar devidamente identificado.

CAPÍTULO IV

DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 14 Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I - Matadouro-Frigorífico;
- II - Fábrica de Produtos Carneos;
- III - Entrepasto de Carnes;
- IV - Abatedouros de aves da agricultura familiar.

§1º Entende-se por Matadouro-Frigorífico o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios adequados para o abate, manipulação, elaboração, acondicionamento e conservação das espécies de açougue, aves domésticas e animais silvestres e exóticos sob variadas formas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

§2º Entende-se por Fábrica de Produtos Carneos o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios adequados para recebimento, manipulação, elaboração, acondicionamento e conservação de produtos carneos para fins de industrialização com modificação de sua natureza e sabor, das diferentes espécies de abate, aves domésticas, animais silvestres e exóticos e, em todos os casos, seja dotado de instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

§3º Entende-se por Entrepasto de Carnes o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios adequados para recebimento, desossa, acondicionamento, conservação pelo frio e distribuição de carnes e derivados das diversas espécies de abate, aves domésticas, animais exóticos e silvestres e, em todos os casos, seja dotado de instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para industrialização de produtos comestíveis e aproveitamento de produtos não comestíveis.

§4º Entende-se por Abatedouros de aves da agricultura familiar o estabelecimento familiar dotado de instalações, equipamentos e utensílios adequados para recebimento, abate, preparo, acondicionamento e rotulagem de produtos do abate de aves domésticas.

Art. 15 Os estabelecimentos de pescado são classificados em:

- I - Entrepasto de Pescado e Derivados;
- II - Fábrica de Produtos de Pescado

§1º Entende-se por Entrepasto de Pescado e Derivados o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento, lavagem, manipulação, fracionamento,

acondicionamento, frigorificação, estocagem, distribuição ou comercialização do pescado e derivados, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

§2º Entende-se por Fábrica de Produtos de Pescado, o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados, dependendo do tipo de produto a ser elaborado, para recepção, lavagem, preparação, transformação, acondicionamento, frigorificação, conservação, armazenamento, distribuição e comercialização de produtos de pescado e seus derivados e dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 16 Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

- I - Granja Avícola;
- II - Entrepasto de Ovos;
- III - Fábrica de Produtos de Ovos;
- IV - Produção de Ovos da Agricultura familiar

§1º Entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado a produção, classificação, acondicionamento, identificação e expedição de ovos em natureza, oriundos da própria granja, podendo a classificação ser facultativa quando tal atividade for realizada em Entrepasto de ovos.

§2º Entende-se por Entrepasto de ovos, o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao entreposto já classificados, acondicionados e identificados.

§3º Entende-se por Fábrica de Produtos de Ovos, o estabelecimento destinado ao recebimento, industrialização, acondicionamento, identificação e distribuição de produtos de ovos.

§4º Entende-se por Produção de Ovos da agricultura familiar, o o estabelecimento familiar dotado de instalações, equipamentos e utensílios adequados para recebimento, preparo, acondicionamento e rotulagem de ovos de aves domésticas

Art. 17 Os estabelecimentos de leite são classificados em:

- I - Posto de Refrigeração;
- II - Granja Leiteira;
- III - Usina de Beneficiamento; e
- IV - Fábrica de Laticínios;

§1º Entende-se por posto de refrigeração: é o estabelecimento intermediário entre as fazendas leiteiras e as usinas de beneficiamento ou fábricas de produtos lácteos, destinado ao recebimento, seleção, pesagem, filtração, clarificação, refrigeração e expedição de leite a outros estabelecimentos industriais;

§2º Entende-se por granja leiteira é o estabelecimento destinado à produção, pasteurização e envase de leite Pasteurizado tipo A, tipo B ou tipo C, para o consumo humano, podendo, ainda, elaborar derivados lácteos a partir de leite de sua própria produção;

§3º Entende-se por usina de beneficiamento: é o estabelecimento que tem por finalidade principal receber, pré-beneficiar, beneficiar e acondicionar o leite destinado ao consumo direto de acordo com a legislação específica. Para a realização das atividades de recebimento, processamento, maturação, fracionamento ou estocagem de outros produtos lácteos, de fabricação própria ou não, deverá ser dotada de instalações e equipamentos que satisfaçam as exigências deste regulamento;

§4º Entende-se por fábrica de produtos lácteos: é o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e derivados para o preparo de quaisquer produtos lácteos, com exceção do leite de consumo direto. Permite-se que a fábrica de produtos lácteos fracione, mature e estoque produtos lácteos oriundos de outros estabelecimentos com Inspeção Oficial, desde que dotada de instalações e equipamentos que satisfaçam as exigências deste regulamento.

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

- I - Apiários; e
- II - Entrepósitos de mel e cera de abelhas.

§1º Entende-se por "Apiário", o estabelecimento destinado a produção, extração, industrialização, classificação e estocagem do mel e seus derivados.

§2º Entende-se por "Entrepósito de Mel e Cera de abelhas", o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel, cera de abelhas e demais produtos apícolas.

Art. 19 Apresentados os documentos exigidos neste Decreto, o Serviço de Inspeção Municipal procederá vistoria do estabelecimento para apresentação do competente laudo.

§ 1º Satisfeitas as exigências fixadas no presente regulamento, o Serviço de Inspeção Municipal autorizará a expedição de "TÍTULO DE REGISTRO", constando do mesmo o número do registro, nome da firma e outros detalhes necessários.

Art. 20 A venda, arrendamento, doação ou qualquer operação que resulte na modificação da razão social e ou do responsável legal do estabelecimento industrial, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do registro deve, necessariamente, ser comunicada ao S.I.M, bem como encaminhada toda a documentação probatória para modificação do registro.

Art. 21 Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado só poderá ser feita após prévia aprovação das plantas pelo S.I.M.

CAPÍTULO VI

DO REGISTRO DOS PRODUTOS

Art. 22 O registro do estabelecimento será requerido junto ao responsável pelo SIM Horizonte, instruindo o processo com os seguintes documentos:

- I - Requerimento padrão;

- II - Contrato Social/Estatuto da Empresa ou Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP no caso de produtor rural;
- III - Cartão do CNPJ OU CPF;
- IV - Memorial descritivo da atividade; e
- V - Parecer da Vigilância sanitária.

Art. 23 Cada produto registrado terá um número próprio que constará no seu rótulo.

Art. 24 Os estabelecimentos só poderão utilizar rótulos devidamente aprovados pelo S.I.M.

§1º Os rótulos obedecerão às legislações específicas de rotulagem.

§2º Os rótulos só devem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados não podendo efetuar qualquer modificação em seus dizeres, cores ou desenhos em prévia aprovação.

Art. 25 Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem e a identificação do registro.

Art. 26 Qualquer modificação, que implique em alteração de identidade, qualidade ou tipo do produto de origem animal, deverá ser previamente solicitada ao S.I.M., podendo ser mantido o número de registro anteriormente concedido.

CAPÍTULO VII

DO ESTABELECIMENTO, DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Art. 27 Os estabelecimentos deverão garantir que as operações possam realizar-se seguindo as Boas Práticas de Fabricação, desde a chegada da matéria-prima até a expedição do produto alimentício.

CAPÍTULO VIII

DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS

SEÇÃO I

DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 28 Todas as instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a elaboração dos produtos alimentícios.



Art. 29 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.

Art. 30 O reservatório de água deverá ser higienizado com intervalo máximo de 6 (seis) meses.

Art. 31 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. 32 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. 33 Os vestiários, sanitários, banheiros, as vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.

Art. 34 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. 35 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. 36 É proibida a presença de animais nos arredores e interiores dos estabelecimentos.

Art. 37 Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas e vetores.

Parágrafo único - Os estabelecimentos e as áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma a diminuir ao mínimo os riscos de contaminação dos alimentos e infestação de pragas.

SEÇÃO II

DA HIGIENE PESSOAL

Art. 38 É obrigatório o uso de calçados fechados, roupas brancas, 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. 39 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, e sempre que necessário o uso de luvas durante a manipulação dos alimentos, com exceção;
- 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; e
- VII - Evitar todo ato que possa direta ou indiretamente contaminar os alimentos.

Art. 40 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.

Art. 41 Roupas e objetos pessoais não poderão ser guardados nas áreas de manipulação de alimentos.

Art. 42 O responsável legal do estabelecimento tomará as medidas necessárias para garantir o cumprimento das regras de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos.

Art. 43 Os manipuladores devem estar capacitados continuamente para as atividades desempenhadas de acordo com as Boas Práticas de Fabricação - BPF.

CAPÍTULO IX

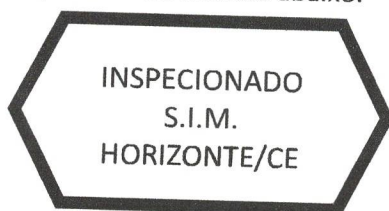
DO SELO DE INSPEÇÃO

Art. 44 Os diferentes modelos de carimbos de Inspeção Municipal a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM-Horizonte obedecerão às seguintes especificações (dimensões em centímetros):

a) Modelo 1

Uso: Carcaças ou Quartos de carcaças de animais de grande porte.

Forma e dizeres, conforme modelo abaixo:



NN = número da inspeção do estabelecimento



PREFEITURA DE
HORIZONTE
DE MÃOS DADAS COM VOCÊ

b) Modelo 2

Uso: Carcaças ou partes de carcaças de suínos e outros animais de médio porte.

Forma e dizeres, conforme modelo abaixo:



NN = número da inspeção do estabelecimento

c) Modelo 3

Uso: Para embalagens, rótulos e outras identificações para carcaças de aves, corte de aves, carcaças de coelhos e rãs.

Forma e dizeres, conforme modelo abaixo:



NN = número da inspeção do estabelecimento

D) Modelo 4

Uso: Para embalagens, rótulos e outras identificações de modo geral.

Forma e dizeres conforme modelo abaixo:



NN = número da inspeção

71



E) Modelo 5

Uso: Para produtos condenados

Forma e dizeres conforme modelo abaixo:



NN = número da inspeção do estabelecimento

Art. 45 A juízo do SIM-Horizonte poderão ser instituídos outros carimbos que se fizerem necessários.

Art. 46 Os agentes de fiscalização do SIM-Horizonte farão supervisões e fiscalizações nos estabelecimentos periodicamente e sem aviso prévio.

Art. 47 Para a carimbagem e qualquer inscrição em carcaças e/ou produtos de origem animal devem ser utilizados substâncias inócuas, aprovadas pelo SIM-Horizonte

CAPITULO X
DA ROTULAGEM

Art. 48 Todos os produtos de origem animal que sejam entregues ao comércio e/ou ao consumidor devem estar identificados por meio de rótulo.

Parágrafo Único - Fica a critério do SIM-Horizonte permitir para certos produtos o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo da inspeção.

Art. 49 Considera-se rótulo, para efeito do artigo anterior, qualquer identificação impressa, litografada ou gravada a fogo sobre matéria prima e/ou na embalagem.

Art. 50 Para efeito de identificação na rotulagem da classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal, fica determinada a seguinte nomenclatura:

- I - A – para matadouros ou matadouros frigoríficos de aves.
- II - C – para matadouros ou matadouros frigoríficos de coelhos.
- III - E – para estabelecimentos industriais de produtos cárneos.
- IV - L – para todos os estabelecimentos de leite e derivados.

- V - M – para todos os estabelecimentos de mel, cera de abelha e derivados.
- VI - O - para todos os estabelecimentos de ovos e derivados.
- VII - P – para todos os estabelecimentos de pescados e derivados.

Art. 51 O rótulo para produtos de origem animal deve conter as seguintes informações:

- I - Nome verdadeiro do produto em caracteres destacados;
- II - Nome da firma responsável;
- III - Natureza do estabelecimento, conforme classificação prevista neste regulamento;
- IV - Carimbo oficial da inspeção sanitária municipal;
- V - Endereço e telefone do estabelecimento;
- VI - Marca comercial do produto;
- VII - Data de fabricação do produto;
- VIII - Prazo de validade do produto ou consumir até;
- IX - Peso líquido;
- X - Composição e forma (s) de conservação do produto;
- XI - A inscrição em destaque – “Produto de Horizonte - Estado do Ceará”;
- XII - A inscrição – “Indústria Brasileira”;
- XIII - Demais disposições legais aplicáveis.

Art. 52 Os produtos destinados à alimentação animal devem conter em seu rótulo a inscrição – “Alimentação Animal”.

Art. 53 Os produtos não destinados à alimentação humana ou animal devem conter em seu rótulo a inscrição, -“Não Comestível”.

Art. 54 As embalagens e películas destinadas a produtos de origem animal, devem ser aprovadas pelo órgão competente do Ministério da Saúde.

Art. 55 Produtos que por sua dimensão não comportem no rótulo todos os dizeres fixados pela legislação vigente, as informações poderão estar contidas em embalagens coletivas (caixas, latas, etc.), higienizadas e adequadas ao produto.

Art. 56 É proibida a reutilização de embalagens.

CAPÍTULO XI

DAS INFRAÇÕES

Art. 57 Consideram-se infrações, para os efeitos deste regulamento:

- I - Realizar atividades de elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento e

- transporte de produtos de origem animal sem inspeção oficial;
- II - Industrializar, comercializar, armazenar ou transportar matérias-primas e produtos alimentícios sem observar as condições higiênico-sanitárias estabelecidas neste regulamento;
 - III - Elaborar e comercializar produtos em desacordo com os padrões higiênico- sanitários, físico-químicos, microbiológicos e tecnológicos estabelecidos por legislações federal, estadual ou municipal vigentes;
 - IV - Industrializar, armazenar, guardar ou comercializar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida;
 - V - Transportar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida, salvo aqueles acompanhados de documento que comprove a devolução;
 - VI - Apresentar instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;
 - VII - Vender, arrendar, doar ou efetuar qualquer operação que resulte na modificação da razão social e ou do responsável legal do estabelecimento industrial, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do registro sem comunicar ao S.I.M.;
 - VIII - Não disponibilizar o acesso ao sistema de controle de entrada e saída de produtos quando solicitado pelo S.I.M.
 - IX - Utilizar rótulos ou embalagens que não tenham sido previamente aprovados pelo S.I.M.; e
 - X - Modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo S.I.M.;

CAPÍTULO XII

DAS OBRIGAÇÕES

Art. 58 Ficam o(s) proprietário(s) ou representante legal dos estabelecimentos de que trata o presente Regulamento, obrigados à:

- I - cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas neste Regulamento;
- II - fornecer, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente, para ficar a disposição do SIM-Horizonte;
- III - fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção;
- IV - Nos casos em que os técnicos da inspeção 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 - acatar a todas as determinações da inspeção sanitária, quanto ao destino dos produtos condenados;
- VII - manter e conservar o estabelecimento em acordo com as normas deste Regulamento.

Art. 59 Os casos omissos serão resolvidos pela coordenação do SIM-Horizonte.

CAPITULO XII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 60 As empresas em funcionamento terão o prazo máximo de 180 dias para adequarem-se aos requisitos deste Regulamento.

Art. 61 A partir da data da publicação deste Regulamento, as novas empresas e aquelas que pretendam reiniciar suas atividades deverão atender na íntegra suas exigências, previamente ao início de seu funcionamento.

Art. 62 A inobservância ou desobediência ao disposto neste Regulamento configurará infração de natureza sanitária, na forma do previsto no Código Sanitário.

Art. 63 O SIM-Horizonte poderá divulgar as Normas Técnicas que forem expedidas, para conhecimento das autoridades e, conforme o caso fará um comunicado direto aos órgãos envolvidos.

Art. 64 Sempre que possível o SIM-Horizonte facilitará aos seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimento ou escolas apropriadas.

Art. 65 O SIM-Horizonte promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres, no sentido de se obter o máximo de eficiência e qualidade nos trabalhos de inspeção sanitária e industrial.

Art. 66 Os rótulos e carimbos que estejam em desacordo com este Regulamento somente poderão ser utilizados mediante autorização expressa da Inspeção Municipal.

Art. 67 Os casos omissos neste Regulamento serão resolvidos com base no Código Sanitário do Município de Horizonte.

Art. 68 Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PAÇO DA PREFEITURA DE HORIZONTE, 2 DE JUNHO DE 2021.


Manoel Gomes de Farias Neto
PREFEITO DE HORIZONTE

CERTIDÃO DE PUBLICAÇÃO

Certificamos para os devidos fins que o DECRETO N° 053/2021, de 02 de junho de 2021, que “ESTABELECE O REGULAMENTO GERAL DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM DAS METÉRIAS PRIMAS E DOS PRODUTOS BENEFICIADOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE HORIZONTE E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS” foi publicizado, nessa data, no átrio da Prefeitura e no átrio da Secretaria Municipal de Planejamento e Administração.

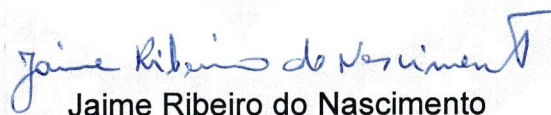
Certificamos que, conforme a decisão do STJ, em recurso especial n° 010.5232 (96/0056484/CE), não havendo no Município Imprensa Oficial ou Diário Oficial, a publicização de suas Leis e Atos Administrativos pode ser feita por afixação na Prefeitura, Câmara Municipal etc.

E por ser esta a expressão da mais legítima verdade, datamos e assinamos a presente CERTIDÃO para que surta seus efeitos legais e jurídicos.

Horizonte, Ceará, 02 de junho de 2021.



Antônia Katia de Oliveira Maia
Chefe de Gabinete



Jaime Ribeiro do Nascimento
Secretário Municipal de Planejamento e Administração

Secretário Municipal de Planejamento e Administração