



GABINETE DO PREFEITO

Esta norma foi publicada no Quadro de Avisos da Prefeitura Municipal de Taiobeiras, no período de 03 a 10/02/09, nos termos do Art. 115 da Lei Orgânica do Município  
Gabinete do Prefeito, 10/02/09

## DECRETO Nº 1.700, DE 03 DE FEVEREIRO DE 2009.

### REGULAMENTA A LEI Nº 1.048, DE 15 DE DEZEMBRO DE 2008, QUE CRIA O SERVIÇO INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.

O PREFEITO MUNICIPAL DE TAOBEIRAS, Estado de Minas Gerais, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município.

## DECRETA:

### CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

**Art. 1º** – A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Taiobeiras nos termos da Lei Federal nº 7.889 de 23 de novembro de 1989 e Lei Municipal nº 1.048 de 15 de Dezembro de 2008, será executada pelo Serviço de Inspeção Municipal -SIM, vinculado à Secretaria Municipal de Indústria, Comércio e Agricultura.

**Art. 2º** – A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, será exercida em todo o território do Município de Taiobeiras, em relação às condições de higiene sanitária a serem preenchidas pelos matadouros e indústrias, que se dediquem ao abate, industrialização e comércio de carnes e demais produtos de origem animal.

**Art. 3º** – A implantação do Sistema de Inspeção Municipal – “SIM” obedecerá a estas normas em consonância com as prioridades de saúde pública e abastecimento da população.

**Art. 4º** – Ficará a cargo do chefe do “SIM”, fazer cumprir estas normas, e outras que venham a ser implantadas, por meio de dispositivos legais, que digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o Art. 2º deste decreto.

**Parágrafo Único** – Além deste decreto, outras determinações que vierem por força deste artigo deverão abranger as seguintes áreas:

- a) classificação do estabelecimento;
- b) as condições exigentes para registro;



## GABINETE DO PREFEITO

---

- c) a higiene dos estabelecimentos
- d) a inspeção "ante" e "pos mortem" dos animais destinados ao abate;
- e) a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases de industrialização;
- f) padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- g) o registro de rótulos será liberado de acordo com Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) e Código do Consumidor;
- h) as embalagens serão aprovadas e liberadas de acordo com os artigos 790 e 792 do RIISPOA;
- i) as análises de laboratório;
- j) o trânsito de produtos, subprodutos e matérias primas;
- k) 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;
- l) quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal;
- m) a entrada de animais e saída de produtos, somente com certificado sanitário.

**Art. 5º** – Para funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá ter aprovação e registro prévio do "SIM" de seus projetos e localização.

**Art. 6º** – A inspeção industrial e sanitária realizada pelo "SIM" deverá ser instalada de forma permanente.

**Art. 7º** – Os produtos de origem animal em natureza ou derivados, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como, ao código do consumidor.

**Parágrafo Único** – Os estabelecimentos registrados no "SIM", ficam sujeitos as obrigações contidas no artigo 102, itens 1,3,4,5 8,9,10,11,12,13,14,15,16 e 17, do RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 30.691 de março de 1952, alterado pelo Decreto Federal nº1.255 de 25 de junho de 1962.

## **CAPÍTULO II**

### **DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO OU RELACIONAMENTO**

**Art. 8º** – Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal devem estar sob inspeção industrial e sanitária em nível municipal, de acordo com a Lei Municipal nº 1.048 de 15 de Dezembro de 2008, e obrigam-se a obter registro junto ao SIM:

---



## GABINETE DO PREFEITO

---

- a) Os estabelecimentos industriais especificados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma de consumo;
- b) As usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem de leite ou do recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos.

**Art. 9º** – Os postos e entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenem, conservem, distribuam ou acondicionem produtos como: pescados, ovos, mel e quaisquer outros produtos de origem animal, ficarão sujeitos a relacionamento no “SIM”.

**Art. 10** – Os estabelecimentos a que se refere os artigos 8 e 9 receberão número de registro.

**§ 1º** – Estes números obedecerão seriação própria e independente, uma para registro e outra para relacionamento, fornecidos pelo “SIM”.

**§ 2º** – o número de registros, 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, através dos seguintes documentos:

- a) requerimento ao chefe do SIM;
- b) plantas de situação e localização;
- c) plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;
- d) plantas de cortes e fachadas;
- e) plantas hidrosanitárias, com detalhes sobre a rede de esgoto e abastecimento de água;
- f) cronograma de execução;
- g) projeto aprovado junto aos órgãos competente prevendo o tratamento de efluentes;
- h) pagamento da taxa de registro.

**Parágrafo Único**– O encaminhamento dos pedidos de registro do estabelecimento de produtos de origem animal, deve ser precedido de inspeção prévia e aprovação do local e terreno.

**Art. 12** – Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente pode dar início às obras.

**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.

---



## GABINETE DO PREFEITO

---

**Parágrafo Único** – Depois de deferido, compete ao “SIM” instalar de imediato a Inspeção no estabelecimento.

**Art. 14** – Será deferida a concessão de Registro em caráter experimental, até a data da conclusão das demais obras e instalações, de acordo com o cronograma aprovado, atendendo aos 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 da 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 estabelecimento receberá o seu registro definitivo depois de concluídas todas as obras, apresentadas no cronograma, ficando este período com reserva de número.

### CAPÍTULO III

#### DAS CARNES, LEITE, PESCADO E SEU DERIVADOS, OVOS, MEL E CERA DE ABELHA

**Art. 16** – O abate de animais para o consumo público, ou para matéria prima, na fabricação de derivados, no Município de Taiobéiras estarão sujeitos às seguintes condições:

§ 1º – O abate e a industrialização de carnes, só poderão ser realizados no Município em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município.

§ 2º – Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação da procedência.

§ 3º – Os animais deverão ser obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária “ante” e “post-mortem” e abatidos mediante processo humanitário e industrial. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de uma boa higiene.

§ 4º – Os veículos de transporte de carne e vísceras, deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências, regulamentares, e a decisiva Licença para trânsito da Departamento Municipal de Indústria, Comércio e Agricultura.

**Art. 17** – O leite para consumo público ou na fabricação de derivados, estará sujeito as seguintes condições:

§ 1º – Só poderá ser comercializado, mediante pasteurização prévia, rotulado e embalada de acordo com as exigências do artigo 4, parágrafo 1 letras “g” e “h” deste decreto, os artigos 475a 705 do RIISPOA e Código do Consumidor, servindo também para os derivados.

§ 2º – Os veículos que transportem leite e/ou derivados, deverão ser providos de meios para a produção e/ou manutenção do frio, observando-se as demais exigências regulamentares.

---



## GABINETE DO PREFEITO

---

**Art. 18** – O Comércio de pescados e/ou seus derivados, para consumo público, estarão sujeitos as seguintes condições:

**§ 1º** – Só poderá ser comercializado o pescado e/ou derivado que atenda as exigências mínimas estabelecidas nos artigos, 438 a 474 do RIISPOA e Código do Consumidor.

**§ 2º** – Os produtos industrializados deverão ser embalados e rotulados de acordo com o artigo 4, parágrafo 1 letras “g” e “h” deste decreto e código do consumidor.

**§ 3º** – O transporte do pescado “in natura” para o consumo, deverá ser acondicionado em caixas plásticas de cor clara, com gelo e transportado em veículo com compartimento fechado provido de meios para a produção e/ou manutenção do frio, observando-se as demais exigências regulamentares.

**Art. 19** – O comércio de ovos e/ou derivados, para consumo público deverão atender ao disposto nos artigos: 706 a 723, 733, 735 e 740 do RIISPOA.

**Art. 20** – O comércio de mel e cera de abelha, para consumo público, estarão sujeitos as seguintes condições:

**§ 1º** – Somente poderão ser comercializados se estiverem rotulados e embalados apropriadamente.

**§ 2º** – É obrigatória a exigência de o produto ser submetido a análise físico-química por laboratório legalizado.

## CAPÍTULO IV DA IMPLANTAÇÃO

**Art. 21** – Os estabelecimentos referidos no art. 2º deverão:

**I** – Localizar-se em pontos distantes de fontes de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

**II** – Ser instalado de preferência, em centro de terreno, devidamente cercado, afastados dos limites das vias públicas no mínimo (05) cinco metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação de veículos de transporte, com exceção daquelas já instaladas 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 interiorizadas.

**III** – Dispor de abastecimento de água potável 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 06 (seis) litros por litro de leite industrializado e, para as indústrias de Pescados e/ou derivados, as mesmas deverão possuir dispositivos para cloração da água para uso industrial.

**IV** – Dispor de água quente para uso suficiente às necessidades do matadouro.

---



## GABINETE DO PREFEITO

---

**V** – Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

**VI** – 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.

**VII** – Ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara de fácil lavagem e desinfecção. Os ângulos e cantos deverão ser arredondados e os parapeitos das janelas ser chanfrados.

**VIII** – 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. Pode o mesmo ser dispensado à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização.

**IX** – Dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

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

**XI** – Possuir cilindro rotativo, de aço inoxidável, acoplado com esteira classificadora, no caso das indústrias de pescado ou derivados.

**XII** – Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa e que permitam uma fácil lavagem e desinfecção. Dispor, nos locais de acesso às dependências e dentro das mesmas, de pias em boas condições de funcionamento. Os acessos, também devem ser providos de lavadouros de botas e mãos.

**XIII** – Dispor de rede de esgoto em todas as dependências com dispositivos que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento e de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como, de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente.

**XIV** – Dispor conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

**XV** – Dispor, de suficiente “pé direito” nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da triagem aérea, a fim de que o bovino dependurado após o atordoamento, permaneça com a ponta do focinho distante, no mínimo, 75 cm. (setenta e cinco centímetros) do piso, no caso de esola aérea.

**XVI** – Dispor de currais, pocilgas cobertas e/ou apriscos com pavimentos apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente, para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.

---



## GABINETE DO PREFEITO

---

**XVII** – Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfolação, evisceração, inspeção, acabamento das carcaças e da manipulação de miúdos, 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 pelo “SIM”.

**XVIII** – Prover a seção de miúdos, quando prevista, da separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

**XIX** – Dispor de telas em todas as janelas e outras passagens para o interior além das demais aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos. É imprescindível, igualmente, que o matadouro seja dotado de eficiente proteção contra roedores.

**XX** – Dispor de depósito para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados no matadouro e/ou indústria.

**XXI** – Dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, separada do matadouro e localizada à sua entrada.

## CAPÍTULO V DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE

**Art. 22** – O sacrifício dos animais somente será permitido após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria. O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser sempre realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores. A esfolação só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

**Art. 23** – Em suínos, sangrar, escaldar, depilar e raspar em água quente, utilizando-se temperatura e métodos adequados, acrescentando-se também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração. Quando usados outros métodos de abate os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

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

**Art. 24** – A evisceração será feita sob as vistas de funcionário do “SIM” em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e carcaça do animal. Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e para tanto não devem ficar animais dependurados nos trilhos, nos intervalos de trabalho.

**Art. 25** – A execução dos trabalhos de evisceração deverá ser feita com todo o cuidado, a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operações imperfeitas, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

---



## GABINETE DO PREFEITO

---

**Art. 26** – A cabeça do animal deverá ser marcada, para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente. O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras. As cabeças não poderão seguir para o comércio sem que elas sejam previamente desossadas, ficando os ossos e chifres retidos no abatedouro. As vísceras abdominais devem ser lavadas e cozidas previamente e classificadas antes de seguir para o comércio.

### CAPÍTULO VI

#### DA INSPEÇÃO “ANTE-MORTEM” E “POST-MORTEM”, DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA E DA INSPEÇÃO DA CARNE, PESCADO, LEITE E DERIVADOS, OVOS E MEL

**Art. 27** – Deverão ser cumpridos:

**I** – No que se refere à inspeção “ante-mortem” o disposto nos artigos 106 a 110 e 112 do RIISPOA.

**II** – No que se refere à inspeção “post-mortem” o disposto nos artigos 147 a 198 e 204 a 226, bem como, 227 a 242, do RIISPOA.

**III** – No que se refere à matança de emergência, o disposto nos artigos 130 a 134 do RIISPOA.

**IV** – Com referência à inspeção de leite e derivados, o disposto nos artigos 475 a 705 do RIISPOA.

**Art. 28** – As limitações do estabelecimento serão consideradas quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras, conforme o previsto nos artigos 43, 44, 45, deste decreto, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras, apenas nos casos em que houver condições para tal.

**Art. 29** – Os materiais condenados oriundos da sala de matança e de outros locais, deverão ser desnaturados em equipamentos apropriados em locais destinados a este fim. Igualmente, o sangue deverá, no mínimo, sofrer cozimento, independente de sua utilização.

**§ 1º** - A critério do “SIM”, permite-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 o seu transporte seja efetuado em recipientes e/ou veículos fechados específicos e apropriados.

**§ 2º** - Caberá ao “SIM” adotar critérios para o funcionamento das graxarias industriais.

### CAPÍTULO VII

#### DAS INSTALAÇÕES, DEPENDÊNCIAS, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS, PESSOAL E OUTROS

**Art. 30** – Todas as dependências dos matadouros ou das indústrias devem ser mantidos em condição de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

---



## GABINETE DO PREFEITO

---

**Art. 31** – Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário durante a manipulação e à saída de sanitários.

**Art. 32** – Deverão ser marcados equipamentos, carrinhos, tanques, caixa de modo a evitar qualquer confusão entre os destinos à produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou carnes utilizadas na alimentação de animais, para tal utilizar-se-á as denominações "comestíveis", "não comestíveis" e "condenados".

**Art. 33** – A lavagem e desinfecção dos pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios usados no matadouro e demais indústrias deverão ser diárias. No caso de desinfecção, os desinfectantes empregados terão que ser previamente aprovados pelos órgãos competentes.

**Art. 34** – Os matadouros e indústrias controlados pelo "SIM" devem ser mantidas livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos camundongos e quaisquer insetos, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do "SIM".

**Art. 35** – Será exigido do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a expedição, o uso do uniforme de cor branca, mantidos convenientemente limpos. Será exigido inclusive protetores de cabeça (gorro ou capacetes) e botas borrachas branca.

**Art. 36** – Será exigido do pessoal que manipula produtos condenados, e/ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados. Exigir-se-á também nestes casos uniformes diferenciados.

**Art. 37** – será proibido que o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como, deposite produtos, objetos e material estranho à finalidade de dependência ou ainda, cuspir ou escarrar em quaisquer dependências de trabalho do matadouro ou da indústria.

**Art. 38** – Far-se-á todas as vezes que o "SIM" julgar necessário a substituição, raspagem, pintura e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

**Art. 39** – Deve ser feita lavagem e desinfecção, tantas vezes quantas necessárias, dos pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guardar, pouso e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo "SIM".

---



## GABINETE DO PREFEITO

---

**Art. 40** – Devem ser mantidas convenientemente limpas as caixas de sedimentação, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

**Art. 41** – Os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte, devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.

**Art. 42** – É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, 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. 43** – Será exigido dos operários sejam portadores de atestado médico renovado anualmente. A inspeção de saúde é exigida sempre que a autoridade sanitária do matadouro achar necessário, para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente, atividades nas dependências do matadouro. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infecto-contagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividades no matadouro ou indústria será ela imediatamente afastado do trabalho, cabendo ao serviço de inspeção sanitária comunicar o fato à autoridade da saúde pública.

**Art. 44** – A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade.

**Art. 45** – Será feita inspeção, previamente, dos continentes quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, rejeitados os que forem julgados sem condição de uso. De modo algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas, ou produtos destinados à alimentação humana em carinhos, recipientes ou demais continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

**Art. 46** – Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

**Art. 47** – Não é permitida a utilização de qualquer dependência do matadouro como residência.

**Art. 48** – A higienização deve ser diária, ou sempre que necessário, nos instrumentos de trabalho.

**Art. 49** – Deve ser vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, bem como, pelo encarregado do "SIM".

---



## GABINETE DO PREFEITO

---

### **CAPÍTULO VIII DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**Art. 50** – O “SIM” deve:

**I** – Dispor de pessoal técnico de nível superior e médio, em número adequado, à realização de inspeção sanitária “ant e post-mortem” e tecnológica, obedecendo à legislação vigente.

**II** – Deve promover treinamento de seu pessoal de nível superior (Médico Veterinário) e de nível médio (Auxiliar de inspeção) sob a supervisão e apoio do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária e Órgãos Estaduais.

**III** – Deve dispor de meios para registro em compilação de dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenação e outros dados que porventura se tornem necessários.

### **CAPÍTULO IX DOS DERIVADOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL DA ROTULAGEM E DA CARIMBAGEM**

**Art. 51** – As matérias-primas, de origem animal que derem entrada em indústrias e/ou no comércio do Município de Taiobéiras, deverão proceder de estabelecimentos sob inspeção industrial e sanitária, de Órgão Federal ou Estadual, devidamente identificados por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais permanentes.

**Parágrafo Único** – Tratando-se de carnes em natura, deverão ser submetidos a tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem.

**Art. 52** – Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e carimbados conforme as determinações do artigo 4º, § 1º, letras “g” e “h” deste regulamento.

**Art. 53** – 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. 54** – Qualquer produto derivado de carnes, ovos, mel ou leite, deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo “SIM”.

**Art. 55** – As carcaças, parte de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificadas por meio de carimbos, cujos modelos serão fornecidos pelo “SIM”.

**§ 1º** – Estes carimbos conterão obrigatoriamente a palavra “Inspeccionado”, o número de registro do estabelecimento e a palavra “SIM” a qual representará o “Sistema 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 peças,

---



## GABINETE DO PREFEITO

---

em embalagens individuais e invioláveis onde conste o referido carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos para os rótulos.

**Art. 56** – Os modelos dos carimbos serão oportunamente definidos pelo “SIM”.

### CAPÍTULO X DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

**Art. 57** – As infrações ao presente decreto serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

**Parágrafo Único** – Incluem-se entre as infrações previstas neste regulamento, atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do “SIM” ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização; desacato, suborno ou simples tentativa; informações e procedências dos produtos e, de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse ao “SIM”.

**Art. 58** – Aos infratores de dispositivos do presente decreto e de atos complementares e instruções que forem expedidas, serão aplicadas multas e interdição do estabelecimento conforme previsto no Código Tributário Municipal em vigor.

### CAPÍTULO XI DISPOSIÇÕES GERAIS

**Art. 59** – O modelo oficial de certificado sanitário do “SIM” que acompanhará sempre os produtos deverá obedecer ao estipulado em portaria pela Departamento Municipal de Indústria, Comércio e Agricultura.

**Parágrafo Único** – Os demais documentos a serem usados pelo “SIM” em qualquer nível, também deverão seguir o mesmo procedimento.

**Art. 60** – Todo o abate de animais para consumo ou industrialização realizado no estabelecimento ou local não registrado no serviço de Inspeção Federal, e no Serviço de Inspeção Estadual e Serviço de Inspeção Municipal - SIM, será considerado clandestino, sujeitando-se aos seus responsáveis a apreensão e condenação de carnes e/ou produtos, tanto quanto as demais penas da lei.

**Art. 61** – Para realizar os serviços de inspeção em nível de comércio, o “SIM” organizará, ou em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de inspeção em nível de consumo. Nesta inspeção exigir-se-á a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

---



## GABINETE DO PREFEITO

---

**Art. 62** – As taxas sanitárias, com a finalidade de ressarcimento aos cofres públicos pela contraprestação do Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal são as fixadas no Código Tributário Municipal em vigor.

**Art. 63** – os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente decreto, serão resolvidos pela Secretaria de Agronegócios, através de Portaria.

**Art. 64** – Revogadas as disposições em contrário, este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de Taiobeiras (MG), em 03 de fevereiro de 2009.

DENERVAL GERMANO DA CRUZ  
Prefeito de Taiobeiras

**Este texto não substitui o publicado na forma do art. 115 da Lei Orgânica Municipal no Quadro de Avisos da Prefeitura**

---