



ESTADO DE SANTA CATARINA

PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Câmara de Vereadores de Vargem

PROTÓCOLO N.º 150102

Documento Recebido às 10:20
horas na data de 08/11/2002

LEI Nº 1198/2002.

VARGEM SC, 05 DE NOVEMBRO DE 2002.

DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS /
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DESTINADOS AO CONSUMO
HUMANO NO MUNICÍPIO DE VARGEM E DA OUTRAS PROVI-
DÊNCIAS.

ANELSI CESAR DANIELLI, Prefeito Municipal de Vargem, Estado de Santa Catarina, faz saber a todos os habitantes deste Município, que a Câmara Municipal de Vereadores aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES.

Art. 1º. – Fica criado o Serviço Municipal de Inspeção Sanitária, sobre o abate de animais e industrialização de produtos de origem animal no Município de Vargem, vinculado à Secretária Municipal de Agricultura;

Art. 2º. – O Serviço Municipal de Inspeção Sanitária – SMIS, atuará no âmbito de sua competência, de acordo com o que dispõe a Lei Federal N. 7.889 de 23.11.89, Lei Estadual N. 8.534 de 19.01.92, o Decreto Estadual N. 3.748, de 12.07.93, a legislação sanitária municipal e as normas oriundas desta Lei;

Art. 3º. – A Inspeção Sanitária do Serviço Municipal de Inspeção Sanitária – SMIS, será exercida em todo o território do Município de Vargem, e atenderá sobre as condições higiênico sanitário dos matadouros e estabelecimentos que industrializam carne e outros produtos de origem animal, destinados ao consumo humano intramunicipal;

Parágrafo 1º. – A inspeção sanitária será instalada junto a cada estabelecimento e terá caráter permanente.

Parágrafo 2º. – Não será permitida a comercialização no município de Vargem, de qualquer produto de origem animal que não ateste que tenha sido inspecionado pela autoridade Federal (SIF), pela autoridade Estadual ou pelo SMIS, sendo, portanto considerado clandestino e sujeito à apreensão nos termos da Legislação Federal, além do que todo produto apreendido não caberá nenhum tipo de indenização ao detentor, transportador ou armazenador.

Câmara de Vereadores

Aprovado em Redação Final
na data de 11/11/2002


Mário Wacss (Presidente)

Registrado e Publicado

150102

Almir Emilio Biasus
Secret. Administrativo
CPF - 195.005.309-10





ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEÃO

Parágrafo 3º. – Os produtos de origem animal em natureza ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade, previstos pela legislação sanitária e pelo Código de Defesa do Consumidor.

Art. 4º. – No interesse da saúde pública as atribuições do SMIS compreenderão:

- I – a classificação dos estabelecimentos;
- II – as condições higiênicas para o registro dos estabelecimentos;
- III – a higiene dos estabelecimentos;
- IV – a inspeção “antes” e “pós - morte” dos animais destinados ao abate;
- V – a inspeção e reinspeção de todos os produtos, sub-produtos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- VI – padronização dos produtos industrializados de origem animal, consoante a legislação e respeito;
- VII – os registros dos rótulos, obedecendo às exigências que disciplinam a matéria;
- VIII – a carimbagem de carcaças e cortes de carne, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal, atestado a inspeção realizada;
- IX – outros recursos que se tornem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 5º. – Na defesa da saúde pública não será permitido o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal que não disponha de alvará sanitário e do competente registro no SMIS ou organismo equivalente da esfera estadual ou federal.

Parágrafo 1º. – A empresa que pretende instalar no município um estabelecimento para o abate e industrialização de produtos de origem animal destinados ao consumo humano intramunicipal, deverá requerer aprovação de seu projeto arquitetônico e de localização junto ao SMIS.

Parágrafo 2º. – Os estabelecimentos já existentes para se adequarem a esta Lei, deverão apresentar os respectivos projetos para aprovação e registro ao SMIS.

Art. 6º. – Os estabelecimentos registrados no SMIS ficam sujeitos às obrigações contidas no artigo 102, itens 1,2,3,4,5,8,9,10,11,12,13,14,15,16 e 17 do Decreto Federal nº. 30 e 691 de 29.03.52, alterado pelo Decreto nº. 1255 de 25 de junho de 1962.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEÃO

CAPITULO II.
DA OBTENÇÃO DE REGISTROS, DO RELACIONAMENTO E DA
APROVAÇÃO DE PROJETOS.

Art. 7º. – De conformidade com a lei federal nº. 7.889 de 23.01.1989 e da lei estadual nº. 8.534 de 19.01.1992, somente podem produzir e comercializar produtos de origem animal os estabelecimentos devidamente registrados ou relacionados junto ao SMIS, ou por desenvolverem atividade de maior magnitude, estejam sob o artigo de registro estadual ou federal.

Art. 8º. – Estão sujeitos ao registro no SMIS os seguintes estabelecimentos,

- I – matadouros de bovino (tipo A);
- II – matadouros de suínos, ovinos e caprinos (tipo B);
- III – matadouros de aves e coelhos (tipo C);
- IV – estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal ou derivados de carne, produzam conservas ou fabriquem produtos gordurosos;
- V – as sinas de beneficiamento de leite, fábricas de laticínios, postos de recebimento, refrigeração e desnatagem de leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação de seus derivados.

Art. 9º. – Estão sujeitos a relacionamento junto ao SMIS, os seguintes estabelecimentos:

- I – os postos e/ou entrepostos que de modo geral recebam, armazenem, fracionem, manipulem, conservem, distribuam ou acondicionem produtos de origem animal, como carnes, pescados, ovos, mel e quaisquer produtos de origem animal;
- II – as propriedades rurais que mesmo em escala reduzida, disponham de instalação para eventuais matanças de animais de médio porte, como nos matadouros tipo “B”, e procedam ou não a industrialização de derivados de carne;
- III – as propriedades rurais que mesmo em escala reduzida produzam derivados de leite para comercialização;

Art. 10º. – Deverá ser submetido à aprovação do SMIS, todo e qualquer projeto visando a construção, instalação ou ampliação de estabelecimentos destinados ao abate e industrialização de produtos de origem animal.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEÃO

Parágrafo Único: Para obterem aprovação no SMIS, os projetos deverão ser encaminhados através de requerimentos dirigidos ao prefeito municipal e deles constar:

- a) Plantas de situação e localização;
- b) Plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;
- c) Plantas de corte e fachadas;
- d) Plantas hidrosanitárias, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água;
- e) Cronograma de execução do projeto;
- f) Projeto prevendo o tratamento de afluentes;
- g) Parecer técnico favorável do órgão estadual responsável pelo meio ambiente.

Art. 11º. – Projetos novos, cujo cronograma de obras não serão aprovados quando superior a um ano. E cujo cronograma de implantação final ultrapasse ao período de 02 (dois) anos.

Art. 12º. – Serão deferidos os projetos que se enquadrem nos dispositivos da presente Lei, no que dispõe a legislação sanitária municipal e estadual.

Parágrafo Único – Aprovado o projeto o requerente poderá dar início às obras, passando-se a contar os prazos do cronograma previsto no projeto.

Art. 13º. – Concluídas as obras e instalados os equipamentos conforme o cronograma, a empresa deverá requerer ao SMIS e ao departamento de vigilância sanitária da Secretaria Municipal de Saúde a vistoria prévia e a autorização para o início das atividades do estabelecimento.

Parágrafo Único – Cumpridas as exigências deste artigo, compete ao SMIS instalar de imediato a inspeção sanitária no estabelecimento.

Art. 14º. – O SMIS expedirá 02 (dois) tipos de registros, um de caráter provisório e outro de caráter definitivo, obedecendo cada qual uma numeração própria.

I – o registro de caráter provisório será emitido pelo SMIS para estabelecimento existentes e que estejam desenvolvendo projetos de adequação aos preceitos desta lei, e seu prazo de validade não será superior a seis meses.

II – os registros de caráter definitivo serão expedido pelo SMIS aos estabelecimentos já existentes, e que se enquadrem nos preceitos desta lei, ou para aqueles que possuem o registro provisório, tenha concluído seus projetos de adequação desta lei.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Art. 15º. – O número de registros dos estabelecimentos que abatem animais e ou industrializem produtos de origem animal, constará obrigatoriamente nos rótulos, certificados, carimbo de inspeção dos produtos, notas fiscais e outros documentos do estabelecimento.

Art. 16º. – O SMIS, ao conceder o número de registro de um estabelecimento, fornecerá também o respectivo “Título de Registro”, o qual constará o nome da empresa, localização do estabelecimento, sua classificação bem como outros elementos julgados necessários.

Art. 17º. – O requerimento de registro para implantação do SMIS será dirigido pelo Prefeito Municipal, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

- I - inscrição junto à Fazenda Municipal;
- II - plantas de situação e localização;
- III - plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;
- IV - plantas de cortes e fachadas;
- V - plantas hidrosanitárias com detalhes sobre a rede de esgoto e rede de abastecimento de água potável;
- VI - projeto de tratamento de afluentes;
- VII - parecer final favorável do órgão estadual, responsável pelo meio ambiente.

Parágrafo Único – Tanto para o requerimento de registro, definitivo ou provisório, bem como relacionamento, considera-se indispensável a apresentação de boletim oficial de exame da água de abastecimento e cujo padrão microbiológico e químico deverá atender ao disposto no artigo 48 do Decreto Estadual nº. 3.748, de 12 de julho de 1993.

Art. 18º. – O requerimento de “relacionamento” junto ao SMIS, será dirigido ao Prefeito Municipal e o SMIS só concederá o relacionamento após vistoria prévia, inclusive do Departamento de vigilância Sanitária da Secretaria Municipal da Saúde.

Parágrafo 1º. – A concessão do número de “relacionamento” junto ao SMIS, implicará no cadastramento do estabelecimento não apenas neste organismo como também no Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal da Saúde e constará do mesmo os dados pessoais do responsável pelo estabelecimento.

Parágrafo 2º. – Todas as pessoas que atuem em estabelecimentos relacionados pelo SMIS, deverão portar Carteira de Saúde, a qual deverá ser atualizada a cada 06 (seis) meses.

Parágrafo 3º. – Os estabelecimentos relacionados no SMIS que processem ou industrializem produtos de origem animal, estarão sujeitos a periódicas inspeções, com coleta de amostras de seus produtos, para respectivas análises por agentes do Departamento de Vigilância Sanitária Municipal da Saúde.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEÃO

Parágrafo 4º. – Constatadas irregularidades, que tornem os produtos impróprios para o consumo, o estabelecimento ficará sujeito a sanções, que vão desde a simples suspensão temporária da licença de fabricação e destruição dos produtos condenados até a cassação definitiva do registro de fabricação do produto e do estabelecimento. As medidas cautelares serão revogadas pelas autoridades sanitárias, quando atendidas as exigências que determinaram a suspensão do processo de fabricação de tais produtos.

Parágrafo 5º. – Todos os produtos impróprios para o consumo, deverão ser desnaturados pelos SMIS e destinados como sub-produtos a alimentação animal ou incinerado conforme o grau de comprometimento determinado pelos exames realizados.

Parágrafo 6º. – No caso de comprometimentos de natureza grave com produtos destinados a alimentação humana, o estabelecimento poderá ser interditado temporariamente ou em definitivo.

CAPITULO III.
DAS CARNES E LEITE EM NATUREZA.

Art. 19º. – O abate de animais para o consumo humano ou para matéria prima destinado à fabricação de derivados bem como o beneficiamento de leite no município de Vargeão, estarão, sujeitos às seguintes condições:

I – o abate, a industrialização de carnes e do leite, só poderão ser realizados em estabelecimentos registrados no SMIS ou em órgão equivalente do estado ou da União.

II – os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais para identificação de sua procedência.

III – os animais serão submetidos a inspeção “ante” e “post mortem”, e serão abatidos mediante processo humanitário, sendo que a manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização deverão observar os requisitos de uma boa higiene.

IV – a produção de derivados de leite, obedecerá cuidados de higiene, previstos no Decreto nº. 3.748, e na Legislação Sanitária Municipal.

V – os veículos de transporte de carnes, pescado e vísceras comestíveis, deverão ser providos de meios adequados para tal, considerando tempo e percurso (distância) podendo ser dispensada a refrigeração, ficando esta decisão a critério do SMIS e do Departamento de Vigilância Sanitária Municipal de Saúde.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

CAPITULO IV.
DA LOCALIZAÇÃO, IMPLANTAÇÃO E CONDIÇÕES DE
FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS QUE ABATEM
E INDUSTRIALIZAM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.

Art. 20º. – Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de abate e industrialização de produtos de origem animal para comércio intramunicipal, sem que o mesmo esteja inteiramente instalado e equipado, com dependências mínimas, máquinas e utensílios diversos, os quais deverão ser compatíveis com a capacidade de produção a qual será consignada no título de registro do estabelecimento.

Art. 21º. – No interesse da saúde pública e do meio ambiente, o estabelecimento de abate e industrialização de produtos de origem animal destinados ao comércio intramunicipal deverão atender as seguintes condições:

I – localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras, de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza;

II – ser instalado de preferência no centro do terreno, devidamente cercado e afastado dos limites das vias públicas, no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação, que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles que instalados e que disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar, desde que as operações de recepção e expedição estejam interiorizadas;

III – dispor de abastecimento de água potável para atender suficientemente as necessidades de trabalho do abatedouro e das demais dependências, 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 de água por cada 01 (um) litro de leite industrializado;

IV – dispor de água quente para uso diverso e suficiente necessidades do estabelecimento;

V – possuir piso de material impermeável, resistente a abrasão e a corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção;

VI – 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;

VII – possuir forro de material impermeável resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira de fácil lavagem e desinfecção, pode o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização;



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

VIII – dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados a qual deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis;

IX – dispor de mesas com tampas de materiais resistentes e impermeáveis de preferência de aço inoxidável para a manipulação dos produtos comestíveis e que permita uma adequada lavagem e desinfecção;

X – dispor de tanque, caixa, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável e superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção, nos locais de acesso às dependências e de dentro das mesas deve dispor de pias em boas condições de funcionamento. Os acessos também devem ser providos de lavadouros de botas;

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

XII – dispor conforme legislação especificada de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários com acesso indireto as dependências industriais, quando localizados no seu corpo;

XIII – dispor de suficiente pé direito nas diversas dependências de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os bovinos pendurados após o atordoamento, permaneçam com a porta do fôrno, distante no mínimo de 75 (setenta e cinco) centímetros do piso, no caso de esfolagem aérea. O mesmo princípio se aplica para os matadouros de tipo “B” e “C”.

Parágrafo Único: A juízo do SMIS será aceita a esfolagem em cima, desde que sejam atendidas as exigências higiênico-sanitárias mínimas.

XIV – dispor de currais, pocilgas cobertas e/ou apriscos com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento, no sentido dos ralos. Tais instalações, deverão ser providas de bebedouros para utilização pelos animais e de pontos de água com pressão suficiente para facilitar a lavagem e desinfecção destas instalações e dos meios de transporte;

XV – dispor de espaço mínimo e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfolagem e visceração, inspeção, acabamento das carcaças e da manipulação dos miúdos com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final, além de não permitir que haja contato das carcaças já esfoladas entre si antes de terem sido devidamente inspecionada pelo SMIS;

XVI – prover a sessão de miúdos quando prevista de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastro-intestinal e das demais vísceras comestíveis;



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEÃO

XVII – 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;

XVIII – dispor de depósitos para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados no matadouro e/ou indústria;

XIX – dispor de dependência quando necessário para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para o pessoal do serviço de inspeção sanitária, separada do matadouro, e localizada à sua entrada;

CAPITULO V.
DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE.

Art. 22º. – Só será permitido o sacrifício de animais, após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria, que deverá ocorrer no espaço nunca inferior a 03 (três) minutos da insensibilização, devendo ser realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores, sendo que a esfolação só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

Art. 23º. – Em suínos a operação de depilação e raspagem será realizada logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperatura e métodos adequados, acrescentando-se também a necessária lavagem da carcaça, antes da evisceração. Quando forem utilizados 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 método à boa tecnologia, e a obtenção de um produto em boas condições higiênico sanitárias.

Art. 24º. – O evisceramento dos animais será realizado sob as vistas do funcionário do SMIS, em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas e as carcaças.

Parágrafo 1º. – Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e portanto não deve ficar animais dependurados nos trilhos, durante os intervalos de trabalho.

Parágrafo 2º. – A cabeça do animal antes de ser destacada, será marcada para permitir sua identificação com a carcaça, seguindo-se procedimento análogo em relação às vísceras.

Art. 25º. – Os trabalhos de evisceração deverão ser executados com todo o cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças, provocada por operação imperfeita, devendo os serviços de inspeção sanitária, em caso de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas em tais casos.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

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

Art. 26º. – Com relação à inspeção "ante - mortem" será cumprido no que couber, e disposto nos artigos 106 a 109, do regulamento de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto n. 30.691 de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto n. 1.255 de 25 de junho de 1962.

Art. 27º. – O SMIS cumprirá no que se refere à inspeção "post - mortem" o disposto nos artigos 147 a 198 e 204 a 226, bem como o disposto nos artigos 227 a 2424 do regulamento citado no artigo 40 desta lei.

Art. 28º. – O SMIS fará cumprir o disposto nos artigos 103 a 134 do RIISPOA, quando se tratar de matança de emergência.

Art. 29º. – O SMIS cumprirá e fará cumprir no que couber, no que se referir a inspeção de leite e derivados, o disposto nos artigos 475 a 705 do RIISPOA, bem como o que preconiza a legislação estadual e municipal sobre a matéria.

Art. 30º. – O SIMS considerará, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras, o previsto, nos artigos 43, 44 e 45 do RIISPOA, as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras apenas, nos casos em que houver condições para tal.

Art. 31º. – Os materiais condenados oriundos da sala de matança e de outros locais deverão ser desnaturados em equipamentos apropriados em locais destinados a este fim, e o sangue deverá, por sua vez, no mínimo sofrer cozimento, independentemente de sua utilização.

Parágrafo 1º. – Admitir-se-á ao tratamento desses materiais por cocção em água fervendo pelo tempo mínimo de duas horas, quando estas matérias primas forem destinadas a alimentação animal direta.

Parágrafo 2º. – A critério do SMIS permitir-se-á a retirada de matérias condenadas para a industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), desde que devidamente desnaturados com substâncias apropriadas para a finalidade, e que o seu transporte seja efetuado em recipiente e/ou veículos fechados, específico e apropriados.

Parágrafo 3º. – Caberá ao SMIS adotar critérios para funcionamento das graxarias industriais.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

CAPITULO VII
DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE DO PESSOAL, DOS
EQUIPAMENTOS E DAS INSTALAÇÕES.

Art. 32º. – Todas as dependências dos matadouros ou das indústrias devem ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

Art. 33º. – Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário, durante a manipulação e na saída dos sanitários.

Art. 34º. – Deverão ser marcados os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas de modo a evitar quaisquer confusões entre aqueles destinados aos produtos comestíveis e aqueles usados no transporte ou depósitos de produtos não comestíveis ou carnes utilizadas na alimentação de animais, utilizando-se em tal marcação as denominações “comestíveis” “não comestíveis” e “condenada”.

Art. 35º. – Deverão ser desinfetados diário e convenientemente os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados no matadouro e demais indústrias, utilizando-se em tais operações os desinfetantes previamente aprovados pelos órgãos competentes.

Art. 36º. – Os matadouros e indústrias que estiverem sobre o controle do SMIS, deverão ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros vetores, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só será permitido, nas dependências, não sendo destinados à manipulação de depósitos de produtos comestíveis mediante expressa autorização do SMIS.

Art. 37º. – Será exigido do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a expedição, o uso de uniforme de cor branca, protetores de cabeça e botas, devendo esta indumentária ser mantida convenientemente limpa.

Parágrafo 1º. – O uso do uniforme de cor branca não será necessário nas áreas de limpeza, podendo ser usado uniforme de outra cor, sendo que as botas poderão ser lavadas na saída do vestiário.

Parágrafo 2º. – As mangueiras não precisarão necessariamente ficar sob cobertura, bem como qualquer produto de origem animal destinado ao consumo humano deverão ser transportados em veículos com carrocerias fechadas.

Art. 38º. – Os funcionários dos estabelecimentos que atuam na manipulação de materiais não comestíveis ou condenados, deverão usar uniformes diferenciados, e proceder a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Art. 39º. – Será proibido que os funcionários façam suas refeições nos locais de trabalho, bem como que depositem produtos, objetos de material estranho à finalidade das dependências, ou ainda guardar roupas de qualquer natureza fora do setor, especialmente destinado para tal.

Art. 40º. – Será proibido fumar em qualquer uma das dependências do matadouro ou da indústria, sob pena de infração por parte da autoridade sanitária.

Art. 41º. – Far-se-á todas as vezes que o SMIS julgar necessário a substituição, raspagem, pintura e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos dos estabelecimentos sob seu controle.

Art. 42º. – Deverão ser lavadas e desinfetadas tantas vezes quanto necessárias e mediante orientação do SMIS, os pisos, cerca dos currais, brétes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias, para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou para depósito de resíduos industriais, bem como de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SMIS.

Art. 43º. – Deverá ser mantidas convenientemente limpas as caixas de dimentação de resíduos intercaladas e ligadas a rede de esgoto.

Art. 44º. – Deverão ser conservados ao abrigo de qualquer contaminação os produtos comestíveis durante a fase de sua obtenção, bem como nas fases de estocagem, embarque e transporte.

Art. 45º. – Fica vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro, estanho, madeira ou qualquer outro utensílio que por forma de contaminação possa causar prejuízo à manipulação, estocagem e transporte de matérias primas ou dos produtos finais dos estabelecimentos.

Art. 46º. – Inspeccionar, previamente, os continentes quando destinados ao condicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, rejeitados os que julgados sem condições de uso, de modo algum é permitido o condicionamento de matérias primas, ou produtos destinados à alimentação humana, em carrinhos, recipientes ou demais continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

Art. 47º. – Não será permitida a utilização para qualquer outra finalidade, a não ser especificada nesta lei, de qualquer dependência do matadouro ou estabelecimento.

Art. 48º. – Dos operários que atuam nos estabelecimentos sob controle do SMIS, será exigido que portem carteiras de saúde a qual deverá ser atualizada semestralmente.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEÃO

Parágrafo 1º. – A inspeção de saúde, dos operários, dos dirigentes ou proprietários, será exigida sempre pela autoridade sanitária do matadouro ou estabelecimento sempre que julgar necessário, inclusive daquelas pessoas que exercem atividades esporádicas no local.

Parágrafo 2º. – Qualquer funcionário de estabelecimento sob controle do SMIS, deve ser afastado de suas atividades quando se apresentar com febre, doenças de pele, coriza nasal, supuração ocular ou infecção respiratória.

Art. 49º. – É vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades dos estabelecimentos sob controle do SMIS, salvo quando devidamente uniformizados e autorizados pela chefia do estabelecimento, bem como pelo responsável pelo SMIS.

CAPITULO VIII.
DA ROTULAGEM E DA CARIMBAGEM DOS DERIVADOS
COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL.

Art. 50º. – As matérias primas ou produtos finais de origem animal que derem entrada em indústrias e/ou comércio de Vargeão, deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária de órgão federal, estadual ou do SMIS, devidamente identificados por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Parágrafo Único: Tratando-se de carnes em natureza, estas deverão ser submetidas a tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem.

Art. 51º. – Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e/ou carimbados, conforme as determinações do SMIS, e da legislação sanitária municipal.

Art. 52º. – Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação dos órgãos competentes do ministério da saúde e/ou do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária e sua utilização obedecerá a legislação federal, estadual e municipal a respeito.

Art. 53º. – A rotulagem dos produtos derivados de carne, ou leite, deverá ser aprovado pelo SMIS e pelo departamento de vigilância sanitária da Secretaria Municipal da Saúde.

Art. 54º. – As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio, oriundos de estabelecimentos sob controle do SMIS, devem estar identificados por meio de carimbagem.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEÃO

Parágrafo 1º. – A carimbagem conterá, obrigatoriamente, a palavra, INSPECIONADO, o número de registro do estabelecimento e a palavra SMIS, a qual representará Serviço Municipal de Inspeção Sanitária - SMIS.

Parágrafo 2º. – As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo, serão isentos de carimbo direto, desde que acondicionados por peças em embalagens individuais e invioláveis, onde conste o referido carimbo juntamente com os demais dizeres, exigidos para os rótulos.

CAPITULO IX.
ORGANIZAÇÕES DO SMIS E DISPOSIÇÕES GERAIS.

Art. 55º. – O Serviço Municipal de Inspeção Sanitária, disporá de pessoal técnico em número adequado a realização da inspeção sanitária “ante-mortem” “post-mortem” e tecnologia, obedecendo a legislação vigente e este pessoal ficará vinculado a Secretaria Municipal de Agricultura.

Art. 56º. – O SMIS manterá atualizados dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenações de animais e outros julgados importantes.

Art. 57º. – As taxas dos atos da inspeção sanitária municipal serão fixadas por lei, e seus valores serão expressos em unidade fiscal de referência – UFIR.

Parágrafo Único: Os valores da tabela da inspeção sanitária municipal serão fixados por cabeça de animal abatido ou por tonelada de produtos elaborado, incluindo-se frações deste peso.

Art. 58º. – No que couber, ao SMIS desenvolverá ações conjuntas com a vigilância sanitária municipal e estadual, e utilizando-se sempre que necessário, de recursos técnicos laboratoriais disponíveis nestes organismos.

Art. 59º. – O poder Executivo Municipal expedirá os regulamentos necessários a execução desta lei, estando autorizado a celebrar convênios com organismos públicos que contribuam para o perfeito cumprimento desta lei.

Art. 60º. – As despesas com a execução desta lei, correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEÃO

Art. 61º. – Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE VARGEÃO, ESTADO DE SANTA CATARINA EM 05 DE NOVEMBRO DE 2.002.



ANELSI CESAR DANIELLI
Prefeito Municipal.