



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA CLARA
Gabinete do Prefeito

Lei nº. 581/2006

“Dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, estabelece normas penalidade, e dá outras providências”.

O Prefeito Municipal de Água Clara – Estado de Mato Grosso do Sul, **Excelentíssimo Senhor Edvaldo Alves de Queiroz**, no uso de suas atribuições legais, faz saber que a Câmara Municipal **Aprovou** e ele **Sancionou** a seguinte Lei:

Capítulo I
Das Disposições Preliminares

Artigo 1º - Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal de produtos de Origem Animal – SIM, com jurisdição em todo o território municipal.

Artigo 2º - A inspeção será exercida em estabelecimento de abate, beneficiamento e manipulação de produtos de origem animal, mediante requisição destes, em documento formal, junto ao setor o competente da municipalidade.

Artigo 3º - O serviço criado, conforme artigo primeiro desta Lei, será de responsabilidade exclusiva do Médico Veterinário na supervisão dos serviços dos Auxiliares de Inspeção, podendo o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, a bem da saúde pública, produzir material fotográfico ou de filmagem dos estabelecimentos produtores de alimentos de origem animal e dos serviços de inspeção de orientação prestados aos estabelecimentos.

Artigo 4º - Ficará o cargo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, fazer cumprir estas normas e também outras que poderão ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais que digam respeito a Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o Artigo 2º desta Lei.

§ 1º - Esta Lei, em conjunto com outras que virão, por força deste artigo, terão abrangência nas seguintes áreas:

- a) classificação do estabelecimento;
- b) as condições e exigências para registro;
- c) a higiene dos estabelecimentos;
- d) a inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais destinados ao

abate;



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA CLARA
Gabinete do Prefeito

- e) a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- f) padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- g) o registro de rótulos;
- h) as análises de laboratórios;
- i) o trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas;
- j) a carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;
- k) a estocagem e comercialização de produtos de origem animal.

Artigo 5º - Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata, industrialize ou manipule produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio junto ao SIM, de seus projetos e localização.

Artigo 6º - Os produtos de origem animal in natura ou derivados, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstas pela legislação em vigor, bem como ao código de defesa do consumidor.

Parágrafo Único- Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., ficam sujeitos as obrigações contidas no artigo 102, itens 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 e 19, do Regulamento de Inspeção industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto Federal nº 1.255 de 25 de junho de 1962, bem como a Lei Federal 7.889 de 23 de novembro de 1989.

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

Artigo 7º - De conformidade com a Lei Federal 7.889 de 23 de novembro de 1989, somente podem produzir e comercializar produtos de origem animal os estabelecimentos devidamente registrados ou relacionados junto ao SIM, ou por desenvolverem atividade de maior magnitude, estejam sob o abrigo de Registro Estadual ou Federal.

Artigo 8º - A inspeção de que trata a presente Lei será realizada:



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA CLARA
Gabinete do Prefeito

- a) nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao preparo de produtos de origem animal;
- b) nos estabelecimentos que recebem, abatam, manipulam ou industrializam as diferentes espécies de açougue, entendidas como tais as fixadas nesta Lei;
- c) nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- d) nos estabelecimentos que recebem o pescado para abate, distribuição ou industrialização;
- e) nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel ou cera de abelha, para beneficiamento ou distribuição;
- f) nos estabelecimentos que produzem ou recebem ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;
- g) nos estabelecimentos nos centros de consumo que recebem, beneficiam, industrializam, manipulam e distribuem, no todo ou em parte, matérias-primas e produtos de origem animal, procedentes de outros Estados, diretamente de estabelecimentos registrados ou relacionados ou de propriedades rurais;

Artigo 9º - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito da presente Lei, qualquer instalação ou local no qual são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial e comercial, a carne e seus derivados, o leite e seus derivados, a caça e seus derivados, o ovo e seus derivados, o mel e a cera de abelhas, pescados e seus derivados e produtos utilizados em sua industrialização.

Artigo 10 - Os estabelecimentos aos quais se referem os Artigos 8º e 9º receberão número de registro.

§ 1º - Estes números obedecerão a seriação própria, uma para registro e outra para produto, fornecido pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

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

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

Artigo 11 - O processo de obtenção de registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal –SIM, deverá ser encaminhada através dos seguintes documentos:



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA CLARA
Gabinete do Prefeito

- Sustentável;
- I- requerimento ao Secretário Municipal de Desenvolvimento Econômico
 - II- plantas de situação e de localização;
 - III- plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;
 - IV- plantas de cortes e fachadas;
 - V- planta do sistema hidrosanitário, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água;
 - VI- projeto de tratamento de efluentes;
 - VII- Lay-out com localização dos equipamentos;
 - VIII- cronograma de execução;
 - IX- alvará de funcionamento expedido pela Prefeitura Municipal.

Parágrafo Único – Tanto para o requerimento do registro definitivo ou provisório, considera-se indispensável a apresentação do boletim oficial de exame da água de abastecimento e cujo padrão microbiológico e químico deverá atender ao disposto na legislação em vigor.

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

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

Parágrafo Único – Após deferido, compete ao Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

Artigo 14 – Será deferida a concessão de registro em caráter experimental, até a data da conclusão das demais obras e instalações, de acordo como cronograma aprovado, atendendo aos seguintes requisitos:

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

Artigo 15 – O registro definitivo de inspeção Industrial e Sanitária somente será concedido aos estabelecimentos devidamente registrados no órgão fiscalizador do exercício legal da atividade.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA CLARA

Gabinete do Prefeito

CAPÍTULO III DAS CARNES E LEITE IN NATURA

Artigo 16 – O abate de animais para consumo público, ou para matéria-primas, na fabricação de derivados, bem como, o beneficiamento de leite no Município de Água Clara, estarão sujeitos às seguintes condições:

§ 1º - O abate, a industrialização de carnes e do leite, só poderão ser realizados no Município em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito.

§ 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. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de adequada higiene.

§ 4º - Os veículos de transporte de carnes, pescado e vísceras comestíveis deverão ser providos de meios de produção de frio (instalação frigorífica), observando-se as demais exigências regulamentares e o respectivo alvará do Departamento do Serviço de Inspeção Municipal.

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

Artigo 17 – Os estabelecimentos que abatem e industrializam produtos de origem animal devem ser construídos e localizados em pontos distantes de fontes produtoras de qualquer natureza respeitando na sua implantação as seguintes condições para seu funcionamento:

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

II – dispor de abastecimento de água potável para atender suficientemente as necessidades de trabalho do abatedouro, indústria e dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros: 800 (oitocentos) litros por bovino; 500 (quinhentos) litros por suíno;



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA CLARA

Gabinete do Prefeito

200 (duzentos) litros por ovino ou caprino; 30 (trinta) litros por ave e 06 (seis) litros por litro de leite industrializado;

III – dispor de água quente para uso diverso e suficiente às necessidades do abatedouro;

IV – dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como ventilação adequada e suficientes em todas as dependências;

V – 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;

VI – ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara (branco), com mínimo 2 (dois) metros de altura, de fácil lavagem e desinfecção. Os ângulos e cantos podem ser arredondados assim como os parapeitos das janelas serem chanfrados;

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

VIII – dispor de dependências de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados. As dependências devem ser construídas com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulam 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 permitam uma adequada lavagem e desinfecção;

X – dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção;

XI – dispor nos locais de acesso as dependências e dentro das mesmas, de pias em boas condições de funcionamento. Os acessos também devem ser providos de lavadores de botas e pedilúvios;

XII – dispor de rede de esgotos em todas as dependências com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligado 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 depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente;

XIII – dispor conforme legislação específica de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto as dependências industriais, quando localizada em seu corpo;

XIV – dispor de suficiente “pé-direito” nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, afim de que os bovinos suspensos após o atordoamento, permaneçam com a ponta do focinho distante, no mínimo. 50 (cinquenta) centímetros do piso;



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA CLARA

Gabinete do Prefeito

XV – dispor de currais, pocilgas cobertas ou apriscos com pisos pavimentados apresentado ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e de pontos de água com pressão suficiente para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte;

XVI – dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam mas operações de atordoamento, sangria, esfolagem, evisceração, inspeção, acabamento das carcaças e da manipulação dos miúdos, com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final além de não permitir que haja contato entre si, das carcaças já esfoladas, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo SIM;

XVII – prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis;

XVIII – 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 abatedouro seja dotado de eficiente proteção contra vetores;

XIX – dispor de depósito para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados no abatedouro e/ou indústria;

XX – dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal do serviço de inspeção sanitária, separado do abatedouro e localizada à sua entrada.

Artigo 18 – Tratando-se de estabelecimento de carnes e derivados, devem satisfazer mais as seguintes condições:

I – ser construído em centro de terreno, afastado dos limites das vias públicas preferentemente 5 (cinco) metros na frente e com entradas laterais que permitam a movimentação de veículos de transporte;

II - ter os seguintes pés-direitos: sala de abate – 5 (cinco) metros da sangria à linha do matambre e daí por diante, no mínimo, 4 (quatro) metros. Nas demais dependências o pé-direito será fixado por ocasião do exame dos projetos apresentados ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

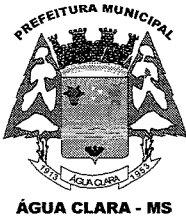
III – dispor de currais cobertos, de bretes, banheiros, chuveiros, pedilúvios e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros e comedouros;

IV – dispor de locais apropriados para separação de animais doentes;

V – dispor, no caso de abatedouro-frigorífico, instalações e aparelhagem para desinfecção de veículos utilizados no transporte de animais;

VI - dispor de caldeiras com capacidade suficiente para a necessidade do estabelecimento;

VII – dispor de instalações de vapor e água em todas as dependências de manipulação e industrialização.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA CLARA

Gabinete do Prefeito

Artigo 19 – Tratando-se de estabelecimento de leite e derivados, se fará seguir a legislação estadual vigente.

Artigo 20 – Tratando-se de estabelecimentos destinados aos recebimentos e industrialização do pescado, devem satisfazer mais o seguinte:

- I – dispor de dependências para inspeção sanitária, recebimento, manipulação, classificação e distribuição do pescado;
- II – dispor de veículos apropriados e isotérmicos;
- III – dispor, nos entrepostos de pescado, de câmara frigorífica para estocagem em temperatura de -15°C (menos quinze graus Celsius) a -25°C (menos vinte e cinco graus Celsius);
- IV – dispor, quando for o caso, de dependências apropriadas para industrialização.

Parágrafo Único- As fábricas de conserva de pescado obedecerão ainda, no que lhes for aplicável, as exigências fixadas para o estacionamento de carnes e derivados.

Artigo 21 – Tratando-se de estabelecimento de ovos de derivados, devem satisfazer mais seguinte:

- I – dispor de sala ou área coberta para tiragem dos ovos;
- II – dispor de dependência de recebimento de ovos;
- III – dispor de dependências para ovoscopia, exame de fluorescência da casca e verificação do estado de conservação dos ovos;
- IV – dispor de dependência para classificação comercial;
- V – dispor de câmaras frigoríficas, quando o volume de produção exigir;
- VI – dispor de dependências para industrialização, quando for o caso.

Artigo 22 – As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento e manipulação, elaboração, preparo e embalagem dos produtos.

Artigo 23 – Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas devem:

- I – dispor de dependências de recebimento;
- II – dispor de dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

Artigo 24 – A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas no Código de Obras Municipal, bem como as previstas em legislação ordinária de União, Estado e Município, desde que não colida com as exigências de ordem Sanitária ou



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA CLARA

Gabinete do Prefeito

industrial previstas nesta Lei ou atos complementares expedidos pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

CAPÍTULO V DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE

Artigo 25 – Permitir o sacrifício dos animais somente após prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria. O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 3 (três) minutos e esta 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.

Artigo 26 – Em suínos, depilar e raspar logo após o esclarecimento em água quente, utilizando-se a temperatura e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração. Quando usados outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

§ 1º - Os suínos poderão ser coureados em cama metálica, a uma distância mínima de cinquenta centímetros do piso, observados também os demais regramentos que esta prática exigir.

§ 2º - 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 higiênico-sanitárias.

Artigo 27 – Eviscerar, sob as vistas de um funcionário do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., 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 suspensos nos trilhos nos intervalos de trabalhos.

Artigo 28 – Executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado afim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operações imperfeitas, devendo o Serviço de Inspeção Sanitária – SIM, em caso de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Artigo 29 – Marcar a cabeça do animal quando esta for destacada, para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente. O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras.

CAPÍTULO VI DA INSPEÇÃO “ANTE-MORTEM” E “POST-MORTEM” DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA DAS CONSERVAS DERIVADAS DE PRODUTO CÁRNEO;



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA CLARA

Gabinete do Prefeito

DA INSPEÇÃO DE PESCADO E DERIVADOS; DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS OVOS E DERIVADOS; DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO MEL E CERA DE ABELHAS.

Artigo 30 – O Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., cumprirá no que se refere à inspeção “ante-mortem” o disposto nos artigos 106 e 109 do RIISPOA.

Artigo 31 – O Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., cumprirá no que se refere à inspeção “post-mortem” o disposto nos artigos 147 a 198 e 204 a 242 do RIISPOA.

Artigo 32 – O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, fará cumprir o disposto nos artigos 130 a 134 do RIISPOA, quando se tratar de matança de emergência.

Artigo 33 – O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, considerará, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras, o previsto nos artigos 143, 144 e 145 do RIISPOA, as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras apenas nos casos em que houver condição para tal.

Artigo 34 – O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, considerará quando da inspeção das conservas de produtos cárneos o previsto nos artigos 364 a 437 do RIISPOA.

Artigo 35 – O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, considerará quando da inspeção de pescados e derivados, o previsto nos artigos 438 a 469 do RIISPOA.

Artigo 36 – O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, cumprirá e fará cumprir, no que se referir à 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.

Artigo 37 – O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, considerará quando da inspeção industrial e sanitário do mel e cera de abelhas, o previsto nos artigos 757 a 772 do RIISPOA.

Artigo 38 – O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, considerará quando da inspeção de ovos e derivados, o previsto nos artigos 706 a 756 do RIISPOA.

Artigo 39 – Os materiais condenados oriundos da sala de matança e de outros locais, deverão ser desnaturados em equipamentos apropriados em locais destinados a este fim.

§ 1º - Admite-se tratamento desses materiais por cocção em água fervente pelo tempo mínimo de duas (2) horas, quando estas matérias forem destinadas à alimentação animal direta.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA CLARA
Gabinete do Prefeito

§ 2º - A critério do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, será permitida 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 recipiente e/ou veículos fechados específicos e apropriados.

§ 3º - Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, adotar critérios para funcionamento das graxarias industriais.

CAPÍTULO VII
CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO

Artigo 40 – Todas as dependências de estabelecimento de produtos de origem animal devem ser mantidas em condições de higiene antes, durante e após a realização dos trabalhos.

Artigo 41 – 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.

Artigo 42 – Marcar o equipamentos, carinhos, tanques e caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados à produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou carnes utilizadas na alimentação de animais. Para tal, se utilizara as denominações “comestíveis”, “não comestíveis” e “condenados”.

Artigo 43 – Lavar e desinfetar diária e convenientemente os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios usados nos estabelecimentos. No caso de desinfecção, os desinfetantes empregados tem que ser previamente aprovados pelos órgãos competentes.

Artigo 44 – Os estabelecimentos de produtos de origem animal controlados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros 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 autorização expressa do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Artigo 45 – Exigir do pessoal que trabalha com comestíveis, desde a área de sangria até a expedição, o uso de uniforme de cor branca, mantidos convenientemente limpos. Será exigido inclusive protetores de cabeça (gorro ou capacete) e botas.

Artigo 46 – Exigir do pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados. Será exigido também nesses casos uniformes diferenciados.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA CLARA

Gabinete do Prefeito

Artigo 47 – É proibido que o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como, deposite produtos, objeto e material estranho à finalidade da dependência ou mais guardar roupas de qualquer natureza.

Artigo 48 – É proibido fumar, cuspir, escarrar em qualquer uma das dependências do estabelecimento de produto de origem animal, sob pena de infração determinada por parte da autoridade sanitária.

Artigo 49 – Se fará, todas as vezes que o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, julgar necessário, a substituição, raspagem, pintura e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos dos esclarecimentos sob seu controle.

Artigo 50 – Deverão ser lavados e desinfetados tantas vezes quantas necessárias e mediante orientação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para a guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Artigo 51 – Deverão ser mantidas convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, intercaladas e ligadas à rede de esgoto.

Artigo 52 – 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.

Artigo 53 – É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que por sua forma e composição possa causar prejuízo à manipulação, estocagem e transporte de matérias-primas e de produtos usados na alimentação humana.

Artigo 54 – Inspeccionar previamente, as embalagens quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, rejeitados os que forem julgados sem condições de uso. De modo algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas, ou de produtos destinados à alimentação humana em carrinhos recipientes ou demais embalagens que tenham servido a produtos não comestíveis.

Artigo 55 – Não será permitida a utilização de qualquer dependência do estabelecimento como residência.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA CLARA

Gabinete do Prefeito

Artigo 56 – Aos operários que trabalham nos estabelecimentos sob o controle do SIM, será exigido que portem carteira de saúde a qual deve ser renovada semestralmente.

Artigo 57 – Qualquer funcionário de estabelecimento sob o controle do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., deve ser afastado de suas atividades quando se apresentar com febre, doenças de pele, corrimento nasal, supuração ocular ou infecção respiratória, retornando somente mediante autorização médica.

Artigo 58 – É vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades nos estabelecimentos sob controle do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, bem como pelo responsável do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

CAPÍTULO VIII

DA ROTULAGEM E DA CARIMBAGEM DOS DERIVADOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL

Artigo 59 – As matérias-primas ou produtos fiscais de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio de Água Clara – Estado de Mato Grosso do Sul, deverão proceder de estabelecimentos sob inspeção industrial e sanitária de órgão federal, estadual ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, 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 e transportados em veículos providos de dispositivos de manutenção de temperatura até 7°C.

Artigo 60 – Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e/ou carimbados conforme determinação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Artigo 61 – 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.

Artigo 62 – Qualquer produto derivado de carnes ou de leite, deve ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M..

Artigo 63 – As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos, cujos modelos serão fornecidos pelo SIM.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA CLARA

Gabinete do Prefeito

§ 1º -- Estes carimbos conterão obrigatoriamente a palavra "Inspeccionado", o número de registro do estabelecimento, a sigla "SIM", a qual representará o Serviço de Inspeção Municipal e "Água Clara - MS".

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

CAPÍTULO X DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Artigo 64 – Com relação ao trânsito de produtos de origem animal, bem como carga viva, se cumprirá o que está previsto nos artigos 851 a 869 do RIISPOA.

CAPÍTULO XI EXAMES DE LABORATÓRIO

Artigo 65 – O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, cumprirá e fará cumprir, no que se referir aos exames laboratoriais, o disposto nos artigos 870 a 875 do RIISPOA.

CAPÍTULO XII INFRAÇÕES E PENALIDADES

Artigo 66 – As infrações à presente Lei serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

Parágrafo Único - Incluem-se entre as infrações previstas nessa Lei, atos que procurem obstar ou dificultar a ação dos servidores do Serviço de Inspeção Municipal – 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 inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse à Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

Artigo 67 – Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos nesta Lei, consideram-se impróprios para o consumo no todo ou em parte, os produtos de origem animal:

I – que se apresentem danificados por umidade ou por fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA CLARA
Gabinete do Prefeito

ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

- II – que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- III – que forem adulterados, fraudados ou falsificados;
- IV – que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;
- V – que não estiverem de acordo com o previsto na presente Lei.

Parágrafo Único - Nos casos do presente artigo, independentemente de quaisquer outras penalidades que couberem, tais como multas, suspensão da Inspeção Municipal ou cassação de registro, será adotado o seguinte critério:

- a) nos casos de apreensão, após reinspeção completa será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, após beneficiamento determinado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, mediante prévia análise laboratorial que aprove o produto.
- b) nos casos de condenação, permite-se o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais "in natura", para fabricação de farinhas, em ambos os casos mediante autorização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Artigo 68 – Além dos casos específicos previstos nesta Lei, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I – adulteração:

- a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações de determinações fixadas;
- b) quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;
- c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferente da composição normal do produto, sem prévia autorização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.
- d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste na declaração dos rótulos;
- e) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II – fraudes:

- a) alterações ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecido ou fórmulas aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA CLARA

Gabinete do Prefeito

- b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
- c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume nutritivo intrínseco;
- d) conservação com substâncias proibidas;
- e) especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.

III – falsificações:

- a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégios ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas nesta Lei ou em fórmulas aprovadas.

Artigo 69 – Os infratores dos dispositivos da presente Lei e de atos complementares e instruções normativas que forem expedidas, podem ser aplicadas as seguintes penalidades.

I – multa de 10 (dez) a 50 (cinquenta) UFAC (Unidade Fiscal de Água Clara).

- a) aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento, à higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;
- b) aos responsáveis pela permanência em trabalho, de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente;
- c) aos que condicionarem ou embalem produtos em embalagens ou recipientes não permitidos;
- d) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo do SIM nas testeiças das embalagens, nos rótulos ou em produtos;
- e) aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação;
- f) aos que infringirem quaisquer outras exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificadas outras penalidades.

II – multas de 50 (cinquenta) a 100 (cem) UFAC (Unidade Fiscal de Água Clara).

- a) às pessoas que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal para consumo privado, nos casos previstos neste regulamento, e os destinarem a fins comerciais;



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA CLARA
Gabinete do Prefeito

- b) aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção Municipal, para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.
- c) aos que receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;
- d) aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagem diferentes das previstas nesta Lei;
- e) aos que adquirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal oriundos de outros Estados, procedentes de estabelecimentos não registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM;
- f) às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel, que de acordo com a presente Lei devem ser entregues ao consumo em embalagens originais;
- g) às pessoas físicas ou jurídicas que embargarem ou burlarem a ação dos servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no exercício das suas funções;
- h) aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizarem lavagem e desinfecção de vasilhame, frascos, carros-tanque e veículos em geral;
- i) aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem a limpeza e desinfecção rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados à alimentação humana;
- j) aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;
- k) aos que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, junto às empresas de transportes, para classificação de ovos nos entrepostos;
- l) aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;
- m) aos que infringirem os dispositivos desta Lei, quanto a documentos de classificação de ovos nos entrepostos, referentes ao aproveitamento condicional;
- n) aos responsáveis por estabelecimentos registrados que não promoverem no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, as transferências de responsabilidades previstas na Lei, ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essas exigências legais, por ocasião do processamento da venda ou locação;
- o) aos que lançarem no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal;
- p) aos responsáveis pela confecção, impressão, litografia ou gravação de carimbos de Inspeção Municipal a serem usados, isoladamente ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados ou em processo de registro no SIM;
- q) as firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas formas não tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA CLARA
Gabinete do Prefeito

III – multa de 100 (cem) a 200 (duzentos) UFAC (Unidade Fiscal de Água Clara).

a) aos que lançarem mão de certificados sanitários, rotulagem e carimbos de Inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

b) aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

c) aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento como se fossem de outro;

d) aos que usarem indevidamente os carimbos de inspeção municipal;

e) os responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal que enviarem para o consumo, produtos sem rotulagem;

f) os que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com determinações da inspeção Municipal.

IV – multa de 200 (duzentos) a 500 (quinhentos) UFAC (Unidade Fiscal de Água Clara).

a) aos responsáveis por quaisquer alterações fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;

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

c) as pessoas físicas e jurídicas que mantiverem, para fins especulativos, produtos que, ao critério do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, possam ficar prejudicadas em suas condições de consumo;

d) aos que subornarem, tentarem subornar ou usar de violência contra servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

e) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela inspeção municipal,

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

g) às pessoas físicas e jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, em produtos que não estejam sob Inspeção Municipal;

h) aos responsáveis por estabelecimentos que abaterem animais em desacordo com a legislação em vigor, tendo-se em mira a defesa da produção animal do País.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA CLARA
Gabinete do Prefeito

Parágrafo Único – Serão aplicadas ainda, a quaisquer firmas proprietárias ou responsáveis por casas comerciais que receberem, armazenarem ou expuserem à venda produtos oriundos de outros Estados que não procedam de estabelecimentos sujeitos a Inspeção Federal, cabendo aos servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, que constatarem as infrações, levar ao conhecimento da Diretoria do Departamento de Inspeção Municipal de Estrela para que assim seja lavrado os competentes autos.

Artigo 70 – Todo produto de origem animal exposto a venda, sem qualquer identificação que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização ou firma responsável, será considerado procedente de outro Estado e como tal, sujeito as penalidades previstas nesta Lei.

Artigo 71 – As penalidades as quais se referem na presente Lei serão aplicadas sem prejuízo de outras, que por Lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Artigo 72 – As multas as quais se referem a presente Lei serão dobradas na reincidência e, em caso algum isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco de ação criminal.

§ 1º - Ação criminal cabe, não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem a reincidência.

§ 2º - A ação não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, que poderá terminar a suspensão da Inspeção Municipal, cassação do registro, ficando estabelecimento impedido de realizar o seu comércio.

Artigo 73 – Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a firma responsável.

Artigo 74 – O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, ou ainda, por duas testemunhas. Deverá também se proceder o correto preenchimento dos demais campos existentes no auto.

Parágrafo Único – Sempre que o infrator ou as testemunhas se negarem a assinar o auto, isto constará no próprio auto, remetendo-se uma das vias do auto de infração ao proprietário da firma responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA CLARA

Gabinete do Prefeito

Artigo 75 – O processo administrativo, após iniciado, se baseará nos artigos da Lei Municipal, que dispõe sobre Normas de Saúde em Vigilância Sanitária.

Artigo 76 – O não recolhimento da multa no prazo legal, implica na cobrança executiva, mediante documentação existente.

Parágrafo Único – Neste caso, será suspensa a Inspeção Municipal junto ao estabelecimento sendo admitido o retorno dos serviços mediante regularização da situação, à juízo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Artigo 77 – São responsáveis pela infração frente às disposições da presente Lei, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - produtores de matéria-prima de qualquer natureza, aplicável à indústria animal, desde a fonte de origem, até o recebimento nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

II - proprietários ou arrendatários de estabelecimentos, registrados onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, conservados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal;

III - proprietários, arrendatários ou responsáveis por casas atacadistas ou varejistas que receberem, armazenarem ou venderem produtos de origem animal;

IV - que expuserem à venda, em qualquer parte, produtos de origem animal;

V - que transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo Único - A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exploram a indústria dos produtos de origem animal.

Artigo 78 – A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências a que tenham motivado, marcando-se-lhe quando for o caso, a juízo do SIM, novo prazo para cumprimento.

CAPÍTULO XIII DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Artigo 79 – O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, é atribuição do Departamento do Serviço de Inspeção Municipal e será por ele administrado.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA CLARA
Gabinete do Prefeito

Artigo 80 – O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, deverá dispor de pessoal técnico em número adequado a realização da inspeção sanitária “ante-mortem”, “post-mortem” e “tecnológica”, obedecendo a legislação vigente.

Artigo 81 – O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, manterá atualizado dados estatísticos referente ao abate, industrialização de produtos de origem animal, condenação e outros dados julgados importantes.

Artigo 82 – Os estabelecimentos inspecionados ficam sujeitos as obrigações e penalidades previstas nesta lei, bem como as advindas da legislação municipal, estadual federal, vigente ou futura.

Artigo 83 – Os valores da tabela dos Atos da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal ficam estabelecidos pela quantidade de animal abatido, pela tonelada de produtos elaborados e por mil dúzias de ovos, incluindo-se frações destas medidas.

Artigo 84 – Pela prestação de serviços pela Inspeção, serão cobrados os seguintes valores, com base na UFAC (Unidade Fiscal de Água Clara).

PRODUTO	VALOR – UFAC
Bovino	1,00 por cabeça
Suíno, ovino e caprino	0,50 por cabeça
Aves e coelhos	0,010 por cabeça
Pescados	3,00 por tonelada
Embutidos	2,00 por tonelada
PRODUTO	VALOR – UFAC
Fatiamento	2,00 por tonelada
Ovos	2,00 por mil dúzias
Derivados de produtos de origem animal (mel de abelha, derivados do leite e outros)	1,00 por tonelada

Artigo 85 – O pagamento dos valores previstos no artigo anterior será mensal e deverá ser realizado até o quinto dia útil do mês subsequente da prestação dos serviços de inspeção, sendo recolhido em conta específica.

Artigo 86 – O não pagamento no prazo legal implicará em multa de 2% (dois por cento) sobre o valor devido e sua correção monetária, além de advertência por escrito.

Parágrafo Único – Após duas advertências, o infrator será penalizado com multa equivalente a 1,00 UFAC por dia de atraso e, após a aplicação de três multas pelo mesmo motivo, a pena será a suspensão do Alvará de licença por dez dias úteis.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA CLARA
Gabinete do Prefeito

Artigo 87 – Sempre que possível o Serviço de Inspeção Municipal deve facilitar a seus técnicos a realização de cursos e estágios em laboratórios estabelecimentos ou escolas, visando o melhor aprimoramento técnico dos mesmos

Artigo 88 – Nos pequenos estabelecimentos e fábricas de embutidos cujo volume de resíduos industrializados não justifiquem a instalação de aparelhagem para sua transformação, fica a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, permitido o encaminhamento ou não desta matéria-prima a estabelecimentos dotados de maquinário apropriados a finalidade.

Artigo 89 – Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal,
Aos oito dias do mês de novembro do ano de dois mil e seis.



EDVALDO ALVES DE QUEIROZ
Prefeito Municipal