



Estado de Santa Catarina

Nº 001460

Prefeitura Municipal de Guarujá do Sul

Lei N.º 1.574/2002

Institui o SIM- Serviço de Inspeção Municipal, e Dispõe sobre elaboração, beneficiamento e comercialização de produtos comestíveis de origem animal e vegetal no Município de Guarujá do Sul, Estado de Santa Catarina e da outras providências.

O Prefeito Municipal de Guarujá Do Sul, estado de Santa Catarina, Torno Público a todos os habitantes deste município que a Câmara Municipal de Vereadores votou, aprovou e EU sanciono e promulgo a seguinte Lei:

CAPÍTULO I Das Disposições Iniciais

Art. 1º. Fica instituído o Serviço de Inspeção Municipal- SIM, disciplinando e estabelecendo as normas sanitárias para elaboração e comercialização de produtos comestíveis de origem animal e vegetal no Município de Guarujá do Sul- SC.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal "SIM" é específico para agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal, o qual atuará de acordo com as normas estabelecidas nesta lei.

Art. 2º. São considerados passíveis de beneficiamento e elaboração as seguintes matérias primas, seus derivados e subprodutos:

- I- Produtos agrícolas;
- II- Ovos;
- III- Frutas;
- IV- Cereais
- V- Leite
- VI- Carnes;
- VII- Peixes, anfíbios, Crustáceos e Moluscos;
- VIII- Microorganismos,
- IX- Outros produtos de origem animal e vegetal.

Parágrafo único. Os produtos que trata este artigo, poderão ser comercializados no município de Guarujá do Sul, cumprindo os requisitos desta lei.

Art. 3º. O Serviço de Inspeção Municipal "SIM", terá como objetivo:

- I- agilizar e orientar os procedimentos para instalação de agroindústrias de pequeno porte que produzam em pequena escala e em origem artesanal.
- II- resguardar a saúde da população de zoonoses e demais doenças veiculadas em Produtos inaturos ou não, de origem vegetal e animal;



Prefeitura Municipal de Guarujá do Sul

Lei N.º 1.574/2002

III- inspecionar e reinspecionar as agroindústrias de pequeno porte que produzam em pequena escala e em regime artesanal, sob o ponto de vista industrial higiênico e sanitário, realizando a inspeção e reinspeção, o recebimento, acondicionamento, processamento, embalagem, rotulagem, resfriamento ou congelamento, estocagem expedição dos produtos e subprodutos destinados ou não a alimentação humana;

IV- expedir os componentes laudos de fiscalização e vistoria dos produtos oriundos das agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal;

V- aprovar o número de registro do estabelecimento, bem como o uso de rótulos e carimbos nos produtos e subprodutos com origem nas agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal;

VI- registrar estatisticamente dados de abate, condenações, produção e outros que se tornarem necessário

Art. 4º O Serviço de Inspeção Municipal "SIM" para agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala em regime artesanal, fica subordinado a secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 5º. O Serviço de Inspeção Municipal "SIM", para agroindústrias de pequeno porte que produzam em pequena escala em regime artesanal será composto por médicos Veterinários e auxiliares com capacitação técnica, tantos quanto se fizerem necessários, sendo um médico Veterinário, o inspetor- Chefe responsável pelos trabalhos de fiscalização

Art. 6º. A Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente poderá firmar Convênio com a secretaria de Estado e Desenvolvimento Rural e Agricultura, possibilitando assim a comercialização dos produtos de que trata o Artigo 2º, quando produzidos em Agroindústrias de pequeno porte, que produzem em pequena escala e em regime artesanal, em todo Estado de Santa Catarina.

Art. 7º. O estabelecimento processador de alimentos de origem animal e vegetal deverá registrar-se no órgão Municipal de Agricultura, mediante formalização de pedido instruído pelos seguintes documentos:

I- requerimento dirigido a autoridade de agricultura do município, solicitando o laudo prévio de instalação, o registro e inspeção, no Serviço de Inspeção Municipal;

II- deverá apresentar Alvará Sanitário, expedido pela Secretaria Municipal da Saúde;

III- Ter as plantas ou croquis do estabelecimento aprovado pelo "SIM" e pelo Departamento de Engenharia Municipal;

IV- registro no cadastro geral de contribuintes do ICMS ou inscrição de produtor rural na Secretaria de Estado da Fazenda;

V outros atestados e exames a critério do **Serviço de Inspeção Municipal**.

Art. 8º- O estabelecimento processador de alimentos manterá livro oficial, onde serão registradas as informações, recomendação e visitas do **Serviço de Inspeção Municipal**, objetivando o controle sanitário e a melhoria na qualidade da produção.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal, poderá estabelecer, a seu critério, as análises rotineiras e necessárias para cada produto processado sem ônus para os produtores, bem como coletar novas amostras e repetir as análises que julgar convenientes.

Art. 9º O estabelecimento processador de alimentos, manterá em arquivo próprio, sistema de controle que permita confrontar, em qualidade e quantidade, o produto processado com o lote que lhe deu origem.



Estado de Santa Catarina

Nº 001462

Prefeitura Municipal de Guarujá do Sul

Lei N.º 1.574/2002

Art. 10. Cada tipo de produto deverá ter fórmula e descrição do processo de industrialização registrado em separado junto ao **Serviço de Inspeção Municipal "SIM"**, e opcionalmente ao Ministério da Agricultura, respeitada a legislação vigente.

Art. 11. O controle sanitário dos rebanhos que geram matéria prima para produção artesanal de alimento é obrigatório e deverá seguir orientação médico veterinária e dos órgãos oficiais de defesa sanitária animal.

Art. 12. As pessoas envolvidas na manipulação e processamento de alimentos deverão portar carteira de saúde e usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros.

Parágrafo único. Nas unidades de processamento de produto de origem animal é necessário o uso de botas impermeáveis.

Art. 13. Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para preservação de sua qualidade.

CAPITULO II

Registros de Estabelecimentos

Art. 14. Nos estabelecimentos que processam e transformam produtos de origem animal e vegetal destinados à alimentação humana é considerada básica, para efeito de registro ou relacionamento, a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de abastecimento, cuja as características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos determinados pelo órgão oficial responsável.

a)- quando os resultados das análises da água estiverem fora do padrão oficial considerado desejável impõe-se novo exame de confirmação;

b)- mesmo que o resultado da análise seja favorável, o SIM pode exigir de acordo com a circunstâncias locais, o tratamento da água.

Art. 15. O SIM divulgará plantas de orientação para construção dos diversos tipos de estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal.

Art. 16. Nenhum estabelecimento registrado ou relacionado pode ser vendido ou arrendado sem que seja efetuada a competente transferência de responsabilidade do registro o relacionamento para a nova firma, cooperativa ou associação.

Parágrafo único. As firmas e ou responsáveis por estabelecimentos registrados ou relacionados durante as fases do processo na transformação comercial deve notificar, aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram em fase das exigências deste regulamento.

Art. 17. O processo de transferência deve obedecer, no que lhe for aplicável, os mesmos critérios estabelecidos para o registro ou relacionamento.

Art. 18. Os estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal devem satisfazer as seguintes condições básicas e comuns:

I - dispor de dependências e instalações mínimas para industrializações, conservação, embalagem e depósitos de produtos comestíveis separados, por paredes, das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;



Prefeitura Municipal de Guarujá do Sul

Lei N.º 1.574/2002

II - dispor de rede de abastecimento de água para atender as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso de instalações para tratamento de água;

III - dispor de água fria e quente, quando for o caso, em quantidade abundante em todas as dependências de manipulação e preparo de produtos e de subprodutos não comestíveis;

IV - dispor de vestiário / para banheiro e demais dependências necessárias, isolados das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana.

Art. 19. As Agroindústrias de pequeno porte que trabalham com produtos de origem animal e vegetal devem ter as plantas ou croquis do estabelecimento aprovado pelo **SIM**.

Parágrafo Único. Qualquer ampliação remodelação ou construção, nos estabelecimentos registrados ou relacionados só pode ser feita após aprovação prévia das plantas ou croquis pelo órgão competente.

Art. 20. Cada tipo de produto deverá ter registro de fórmula em separado junto ao **SIM**.

Art. 21. Os estabelecimentos só podem utilizar rótulos em matérias-primas e produtos de origem animal e vegetal, quando devidamente aprovados e registrados pelo **SIM**.

Parágrafo Único. Para efeito de registro, o **SIM**, manterá livre o próprio, especialmente destinado a este fim.

Art. 22. Para efeito de registro, os rótulos devem ser sempre apresentados em papel, sendo que os litografados, pintados ou gravados, deverão ser reproduzidos em papel para o devido registro.

Art. 23. Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo **SIM**.

§ 1º. A aprovação de fórmula de processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal e vegetal, inclui os produzidos, anteriormente a entrada em vigor do presente regulamento.

§ 2º. Entendem-se por padrão e fórmula para fins deste regulamento;

I - matérias primas, condimentos e quaisquer outras substâncias, que entrem na fabricação dos produtos;

II - princípios básicos ou composição centesimal;

III - tecnologia de processamento.

CAPITULO III
Das instalações

Art. 24. As instalações do estabelecimento processador de alimentos obedecerão preceitos mínimos de construção recomendados pelo **Serviço de Inspeção Municipal**, observando aspectos como;

I- adequada ventilação e luminosidade;

II- adequada destinação de resíduos e dejetos;

III- água potável encanada e sob pressão, em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento;

IV- distância mínima de fontes de contaminação e mau cheiro, rios fontes de água e esgoto;



Prefeitura Municipal de Guarujá do Sul

Lei N.º 1.574/2002

V- a localização das agroindústrias de pequeno porte que produzam em pequena escala e em regime artesanal poderão ser no meio rural, suburbanas ou urbanas, a critério do **SIM** e dependendo do produto, desde que não transgrida as normas urbanísticas do plano diretor e do Código de Postura Municipal desde que não causem problemas de produção, devendo receber o parecer do Conselho Municipal do Meio Ambiente;

VI- ser instalado, de preferência em centro de terreno, devidamente cercado e com área que possibilite a circulação interna de veículo para facilitar a chegada de matérias primas e a saída de produtos acabados;

VII- possuir piso de material impermeável, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como a permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

VIII -ter paredes lisas, impermeabilizadas, com material claro de fácil lavagem e desinfecção, preferencialmente com cantos e ângulos arredondados e com os parapeitos das janelas chanfrados;

IX- Possuir foro 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 dispensados nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação a entrada de poeira, insetos, pássaros, e assegurar uma perfeita higienização;

X- dispor de equipamentos e mesas com tampo de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência aço inoxidável para manipulação dos produtos comestíveis, e que permitam uma perfeita lavagem e desinfecção;

XI- dispor de telas em todas as janelas e outras aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos. É desejável, igualmente, que as agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal sejam dotadas de eficiente proteção contra roedores;

XII- todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes da realização dos trabalhos industriais e depois deles;

XIII- os pisos paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados nas agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal, devem ser levados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso pelo emprego de substâncias previamente aprovados pelo **SIM**.

Art. 25. A embalagem do produto quando necessário deverá ser produzida por empresa credenciada junto ao Ministério da Saúde e conter as informações preconizadas no Código de defesa do Consumidor, indicando quando for o caso, que é produto artesanal e com inscrição no **Serviço de Inspeção Municipal**.

§ 1º. Quando comercializados a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes, contendo informações previstas no "caput" deste artigo.

§ 2º. Quando tratar de convênio com a Secretaria do Estado de Desenvolvimento Rural e da Agricultura, através do **SIE** deverá vir acrescida desta informação.

§ 3º. O **SIM**, determinará o tamanho padrão dos carimbos e das letras nele contido.

CAPITULO IV
Higiene dos Estabelecimentos

Art. 26. Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e depois da realização dos trabalhos industriais.



Prefeitura Municipal de Guarujá do Sul

Lei N.º 1.574/2002

§ 1º. As águas servidas e residuais terão destino conveniente, de acordo com o órgão de Defesa do Meio Ambiente.

§ 2º. As feiras devem ter as condições ambientais, tais como água, banheiro, expositores, embalagem adequada para os produtos comercializados oferecendo condições de higiene.

Art. 27. O maquinário, os carros, os tanques, os vagonetes, as caixas, as mesas, e demais materiais e utensílios serão, convenientemente, marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e aqueles usados nos transportes ou depósitos de produtos não comestíveis, ou, ainda utilizados na alimentação de animais, usando-se as denominações comestíveis e não comestíveis.

Art. 28. Os pisos e paredes, assim como os equipamentos ou os utensílios usados na indústria, devem ser levados diariamente e convenientemente desinfetados, com uso de substâncias previamente aprovado pelo SIM.

Art. 29. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou ao depósito de produtos comestíveis ou mediante conhecimento do SIM.

Parágrafo Único. É proibida a permanência de cães, gatos e outros animais nos estabelecimentos e proximidades.

Art. 30. O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necrópsia, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestiários com atiséticos apropriados.

Art. 31. É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranhos à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 32. É proibido fumar e praticar qualquer ato que transgrida as normas de higiene em qualquer dependência dos estabelecimentos.

Art. 33. As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser freqüentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 34. Durante a fabricação, na armazenagem e transporte, os produtos devem ser mantidos livres, de contaminações de qualquer natureza.

Art. 35. É proibido empregar na coleta, na embalagem, no transporte ou na conservação de matérias-primas e de produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa, ou qualquer utensílio que pela sua forma e composição, possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

Art. 36. As pessoas que manipulam alimentos e matérias-primas devem portar carteira de saúde, expedida pelo órgão de saúde competente.



Prefeitura Municipal de Guarujá do Sul

Lei N.º 1.574/2002

Parágrafo Único. Sempre que comprovado a existência de dermatoses, de doenças infecto-contagiosas, ou repugnantes, e de salmonelas em qualquer pessoas que exerça qualquer atividade industrial no estabelecimento, ela deve ser imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao **SIM** comunicar o fato à autoridade de saúde pública.

Art. 37. Os vasilhames já usados, quando destinados ao condicionamentos dos produtos utilizados na alimentação humana, devem ser previamente inspecionados, condenando-se os que, após terem sido limitados e desinfetados, não forem julgados em condições de aproveitamento.

Art. 38. É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação de fabricação e nas câmaras frias ou de cura material estranho aos trabalhos da respectivas dependências.

Art. 39. Não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produto de origem animal e vegetal.

Art. 40. Serão diariamente limpos e convenientemente desinfetados os instrumentos de trabalho.

Parágrafo Único. Os estabelecimentos devem ter em estoque desinfetantes aprovados para uso nos trabalho de higienização das dependências e dos equipamentos.

Art. 41. As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação e deverão ser limpas e desinfetadas pelo menos duas vezes por ano.

Art. 42. Tratando-se de estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer ainda as seguintes exigências:

- a) os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais devem ser lavados e desinfetados tantas vezes quantas forem necessário com água de cal ou outro desinfetante apropriado autorizado pelo **SIM**.
- b) nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a lavagem e esterilização dos vasilhames antes de seu retorno aos pontos de origem;
- c) na sala de matança e outras dependências a juízo do **SIM** é obrigatória a existência de água quente ou descarga de vapor, quando for o caso para a devida higienização de facas ganchos e outros utensílios.

CAPITULO V

Das características específicas dos mini-abatedouros de aves

Art. 43. Entende-se como mini-abatedouro de aves, o estabelecimento voltado a industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que abata até o máximo de 500 (quinhentas) aves por dia, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma, operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 44. O mini-abatedouro de aves deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre área suja, limpa, miúdos, depósito, estocagem, banheiro/ vestiário, tendo como padrão mínimo de exigência para abate de aves o ANEXO I.

Art. 45. No que se refere a inspeção ante e post mortem, observa-se o RIISPOA, -Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.



Estado de Santa Catarina

Nº 001467

Prefeitura Municipal de Guarujá do Sul

Lei N.º 1.574/2002

Art. 46. A critério do SIM, no mini-abatedouro de aves poderão ser abatidos coelhos.

CAPITULO VI

Das características específicas dos mini-abatedouros suínos

Art. 47. Entende-se como mini-abatedouros de suínos, o estabelecimento voltado a industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que abata até no mínimo de 20 (vinte) suínos por dia mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 48. O mini-abatedouro de suínos deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas, entre área suja, limpa, miúdos, depósito, estocagem, banheiro/vestiário, tendo como padrão mínimo de exigências para o abate de suínos o ANEXO II.

Art. 49. No que se refere a inspeção Ante e Pos- Mortem, observar-se-á, o RIISPOA.

Art. 50. A Critério do SIM, nos mini-abatedouros de suínos poderão ser abatidos ovinos, caprinos, e produzidos embutidos.

CAPITULO VII

Das características específicas das unidades de produção de embutidos.

Art. 51. Entende-se como unidades de embutidos o estabelecimento voltado a industrialização artesanal, de construção simples área física pequena e que industrialize até 500 (quinhentos) quilos por dia, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 52. A unidade de embutidos deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre área de processamento, depósito, lavagem de utensílios, defumador se houver, estocagem, banheiro/ vestiário, tendo como padrão mínimo de exigência para a unidade de embutido o ANEXO III.

CAPITULO VIII

Das características específicas do mini-abatedouro de bovinos.

Art. 53. Entende-se como mini-abatedouros de bovinos o estabelecimento voltado a industrialização artesanal de construção simples área física pequena e que abata até o máximo (02) duas toneladas por dia, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.



Estado de Santa Catarina

Nº 001468

Prefeitura Municipal de Guarujá do Sul

Lei N.º 1.574/2002

Art. 54. O mini-abatedouro de bovinos deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre área suja, limpa, miúdos, depósitos, estocagem, banheiro/vestiário, tendo como padrão mínimo de exigência para o abate de bovinos o ANEXO IV.

Art. 55. No que se refere a inspeção Ante e Post-Mortem, observar-se-á o RIISPOA.

Parágrafo Único. O Mini-abatedouro de bovinos deverá obrigatoriamente possuir um pé-direito de no mínimo 06 (seis) metros na área de sangria e de 05 (cinco) metros na área de processamento.

Art. 56. A critério do SIM, nos mini-abatedouros de bovinos poderão ser abatidos suínos, caprinos e ovinos.

CAPITULO IX

Das características específicas das unidades de produção de doces Schimiers, geléias, verduras pré-preparadas, polpa e conservas doces e salgadas.

Art. 57. Entendem-se como unidade de produção de doces, schmiers, geléias, verduras pré-preparadas, polpas e conservas doces e salgadas o estabelecimento voltado a industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que produz até 500 (quinhentos) quilos por dia mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção inspeção e higienização.

Art. 58. A unidade de produção, deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre depósitos de matéria prima, sala de processamento, expedição, banheiro /vestiário tendo como padrão mínimo o ANEXO V.

Parágrafo único. Nas unidades que utilizarão forno a lenha, o mesmo deverá ser instalado em dependência separada e ventilada.

CAPITULO X

Das características específicas das unidades de produção de massas doces e salgadas.

Art. 59. Entende-se como unidade de produção de massas doces e salgadas o estabelecimento voltado a industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que produza até 300 (trezentos) quilos por dias, mas que apresente, obrigatoriamente, um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 60. A unidade de produção de massas doces e salgadas deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre depósitos de matéria prima, sala de processamento, expedição banheiro/vestiário, tendo como padrão mínimo o ANEXO VII.

Parágrafo único. Nas unidades que utilizarão forno a lenha, o mesmo deverá ser instalado em dependência separada e ventilada.



Estado de Santa Catarina

Nº 001469

Prefeitura Municipal de Guarujá do Sul

Lei N.º 1.574/2002

CAPÍTULO XI

Das características específicas das agroindústrias de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos.

Art. 61. Entende-se como agroindústrias de processamento artesanal de peixes, moluscos, anfíbios, e crustáceos, o estabelecimento voltado a industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que abata até no máximo 01 (uma) tonelada por dia, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 62. As Agroindústrias de processamento artesanal de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, deverão contar obrigatoriamente com áreas separadas entre água suja, limpa, defumador, depósito, estocagem, banheiro /vestiário, tendo padrão mínimo de exigência para o processamento de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos o ANEXO VII.

CAPÍTULO XII

Das características específicas das unidades de recepção e acondicionamento de ovos.

Art. 63. Entende-se como unidade de recepção e acondicionamento de ovos o estabelecimento de construção simples, podendo ser de madeira impermeabilizada e que acondicione até 500(quinhetas) dúzias por dia, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional, racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

§ 1º. Em caso de construção de madeira, não se aplicam para as unidades de recepção e acondicionamento de ovos a letra "h" do artigo 24º desta lei.

§ 2º. No que se refere o item "IX" do artigo 24º desta lei o forro das unidades de recepção e acondicionamento de ovos devem ser de material resistente e proporcionar uma perfeita vedação.

Art. 64. A unidade de recepção e acondicionamento de ovos deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre recepção, sala de acondicionamento, armazenagem, e expedição, tendo como mínimo o ANEXO VII.

CAPÍTULO XIII

Das características específicas das unidades de recepção processamento de produtos apícolas.

Art. 65. Entende-se como unidade de recepção e processamento de produtos apícolas o estabelecimento de construção simples, podendo ser em madeira e que processe até 300(trezentos) quilos por dia, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional, racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

§ 1º. Em caso de construção em madeira não se aplicam para as unidades de recepção e processamento de produtos apícolas o item "VIII" do artigo 24º desta lei.

§ 2º. No que se refere o item "VIII" do artigo 24º, desta lei, o forro das unidades de recepção e processamento de produtos apícolas devem ser de material resistente e proporcionar uma perfeita vedação.



Estado de Santa Catarina

Nº 001470

Prefeitura Municipal de Guarujá do Sul

Lei N.º 1.574/2002

Art. 66. A unidade de recepção e processamento de produtos apícolas deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre recepção, processamento, armazenagem e expedição, tendo como padrão mínimo o ANEXO IX.

CAPÍTULO XIV

Das características específicas das unidades de produção de rapadura, melado, e açúcar mascavo.

Art. 67. Entende-se como unidade de produção de rapadura, melado e açúcar mascavo o estabelecimento voltado a industrialização artesanal, de construção simples área física pequena e que produza até 1.500 (um mil e quinhentos) quilos por dia, mas que apresente, obrigatoriamente, um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 68. A unidade de produção de rapadura, melado, e açúcar mascavo, deverá contar, obrigatoriamente, com áreas separadas entre moagem, sala de processamento depósito / embalagem banheiro / vestiário tendo como padrão mínimo o ANEXO X.

CAPÍTULO XV

Das características específicas das unidades de mini-usinas de leite, produção de queijo, doce de leite e outros derivados.

Art. 69. Entende-se como mini-usinas de leite o estabelecimento voltado à pasteurização de leite, produção de queijo, doce de leite e outros derivados de leite, o estabelecimento voltado a industrialização artesanal, de construção simples área física pequena e que utilize a matéria prima até 3000 (três mil) litros de leite por dia, mas apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 70. A unidade de produção de queijo, doce de leite deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre recepção sala de processamento, sala de cura, expedição banheiro/vestiário, tendo como padrão mínimo o ANEXO XI.

Parágrafo único. O leite para produção de queijo deverá sofrer processo de pasteurização lenta ou industrial.

CAPÍTULO XVI

Outros estabelecimentos.

Art. 71º. "Casa Atacadista" é o estabelecimento que recebe produtos de origem animal e vegetal pronto para consumo, devidamente acondicionados e rotulados, destinados ao mercado.

Parágrafo Único. As casas atacadistas não podem realizar quaisquer trabalhos de manipulação e devem:



Prefeitura Municipal de Guarujá do Sul

Lei N.º 1.574/2002

- a) dispor de dependências apropriadas para a armazenagem de produtos que não possam ser estocados com outros;
- b) dispor quando for o caso, de câmaras frigoríficas apropriadas para a guarda e a conservação de produtos perecíveis, principalmente frescos, gorduras em geral e laticínios;
- c) reunir requisitos que permitam sua manutenção em condições de higiene.

CAPÍTULO XVII
Disposições Gerais e Finais.

Art. 72. A inspeção "post mortem" de rotina deverá obedecer a seguinte orientação:

- I - observação dos caracteres organolépticos e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos;
- II - exame de cabeça, músculos mastigadores, língua, glândulas salivares e gânglios linfáticos correspondentes;
- III - exame de cavidade abdominal, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes;
- IV - exame da cavidade torácica, órgão e gânglios linfáticos correspondentes;
- V - exame geral da carcaça, da serosa e gânglios linfáticos cavitários intramusculares, superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições de nutrição e engorda do animal.

Art. 73. Toda a carcaça, partes de carcaça e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-la imprópria para o consumo, devem ser convenientemente assinalados pelo **SIM**.

Parágrafo Único. O **SIM** indicará o adequado destino a ser dado em cada caso.

Art. 74. O estabelecimento processador artesanal de produtos comestíveis de origem animal e vegetal, responderá legal e juridicamente pelas consequências sobre a saúde pública caso se comprove omissão ou negligência no que se refere aos aspectos higiênicos/sanitários, a adição indevida de produtos químicos e biológicos ao uso impróprio de práticas de beneficiamento, embalagem, conservação, transporte, e comercialização.

Art. 75. As infrações às normas previstas neste regulamento serão punidas, isoladas ou cumulativamente, com as seguintes sanções sem prejuízo de natureza civil e penal cabíveis:

- I - advertência, quando o infrator for primário ou não tiver agido de má fé;
- II - multa de até 25 UFIRs nos casos de reincidência, dolo ou má fé;
- III - apreensão ou inutilização das matérias primas, produtos, subprodutos ou derivados de origem animal e vegetal quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas a sua finalidade ou quando forem adulteradas;
- IV - suspensão das atividades dos estabelecimentos, se causarem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço da ação fiscalizatória;
- V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na falsificação ou adulteração de produtos ou se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;
- VI - as multas serão elevadas até o máximo de 100 (cem) vezes, quando o volume do negócio do infrator faça prever que a punição será ineficaz;
- VII - a interdição poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivam a sanção;
- VIII - se a interdição não for levantada nos termos do inciso anterior decorridos doze meses, será cancelado o respectivo registro.



Estado de Santa Catarina

Nº 001472

Prefeitura Municipal de Guarujá do Sul

Lei N.º 1.574/2002

Art. 76. As penalidades impostas na forma do artigo 74º serão aplicadas pelo chefe responsável do **SIM**, com recursos, quando for o caso, ao Órgão Municipal da Agricultura.

Art. 77. O produto de arrecadação, da taxa de expediente quando for o caso bem como as multas eventualmente impostas ficará vinculado ao Órgão Municipal da Agricultura e será aplicado conforme dispuser a regulamentação da presente lei.

Art. 78. Os recursos financeiros necessários a implementação da presente lei serão fornecidos pelas verbas alocadas no Órgão Municipal da Agricultura, constantes do orçamento da Prefeitura Municipal de Guarujá do Sul.

Art. 79. Na construção de novas unidades, o Município apresenta plantas básicas de até 70 metros quadrados, isenta de custos do projeto adequando-se a este decreto.

Art. 80. São anexos deste Decreto as plantas básicas das unidades mencionadas.

Art. 81. Ficam estabelecidos os seguintes prazos para que as unidades e estabelecimentos se enquadrem ao presente decreto

- a) será concedido o prazo de 90 dias para que as unidades e estabelecimentos façam o seu pedido de registro ao órgão competente;
- b) serão concedidos 90 dias a partir da vistoria dos estabelecimentos e das unidades para que se adaptem a legislação municipal vigente;
- c) serão concedidos 180 dias para a construção de unidades novas prorrogáveis por mais 90 dias para a conclusão da obra mediante justificativa da não conclusão

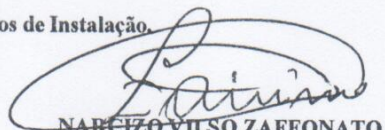
Art. 82. As unidades já existentes ou adequadas devem respeitar as definições das respectivas unidades de processamento e / ou comercialização de acordo com o fluxo operacional determinada.

Art. 83. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na execução do presente regulamento serão resolvidos através Resolução do Órgão Municipal competente.

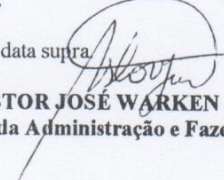
Art. 84. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 85. Ficam revogadas as disposições em contrário em especial a Lei Municipal nº 1.424/99.

**GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE GUARUJÁ DO SUL (SC), em
23 de Julho de 2002.
50 ano de fundação e 40 anos de Instalação.**


NARCIZO VILSO ZAFFONATO.
Prefeito Municipal

-Certifico que a presente Lei foi publicada e registrada nesta Secretaria em data supra.


ASTOR JOSÉ WARKEN
Secretário da Administração e Fazenda