

**DECRETO Nº. 009/2015, DE 30 DE SETEMBRO DE 2015.**

*Estabelece o regulamento geral do Serviço de Inspeção Municipal - SIM das matérias primas e dos produtos beneficiados de origem animal no Município de Tarrafas-Ce.*

A PREFEITA MUNICIPAL DE TARRAFAS CEARA, no uso de suas atribuições e considerando o disposto na Lei n.º 327/2015, de 04 de Setembro de 2015.

**DECRETA:**

**CAPITULO I**  
**DISPOSIÇÕES PRELIMINARES DO REGISTRO**

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

Art. 2.º Ficam por este instrumento definido em todo o Território Municipal, o registro dos estabelecimentos que produzam matéria prima, manipulem, industrializem, distribuam e comercializem produtos de origem animal, bem como seus rótulos e embalagens, estabelecendo critérios e parâmetros para a produção de alimentos.

**CAPITULO II**  
**DO ENQUADRAMENTO NO SIM**

Art. 3.º Ficam sujeitos ao SIM – Tarrafas-CE, todos os estabelecimentos que abatem animais, produzam matéria prima, manipulem, beneficiem, preparem, embalem, transformem, envasem, acondicionem, depositem, industrializem a carne, o pescado, o leite, o mel, o ovo e a cera de abelha, seus subprodutos e derivados, conforme classificação constante deste regulamento.

Art. 4.º O registro dos estabelecimentos a que se refere este artigo anterior é privativo do SIM – Tarrafas-CE, Secretária Municipal de Saúde, e será expedido somente depois de cumpridas todas as exigências constantes deste Regulamento.

Art. 5.º Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito do presente Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carne, bem como, os locais onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade comercial ou industrial, a carne, o mel e a cera de abelha, o leite, o ovo, o pescado e seus derivados, produtos e subprodutos, bem como os ingredientes utilizados para a sua industrialização.

Art. 6.º A simples designação “produto”, “subproduto”, “mercadoria” ou “gênero” significa, para efeito do presente Regulamento que se trata de produto de origem animal ou suas matérias primas.

Art. 7.º Todo estabelecimento registrado no SIM – Tarrafas-CE, deverá cumprir as exigências higiênico-sanitária fixadas no Regulamento Geral e Específico para cada tipo de estabelecimento.

Art. 8.º O registro do estabelecimento será requerido junto ao responsável pelo SIM – Tarrafas-CE, Secretaria Municipal de Saúde, instruindo o processo com os seguintes documentos:

- a) contrato social/estatuto da empresa;
- b) cartão do CGC ou CPF;
- c) plantas do estabelecimento e anexos;
- d) memorial descritivo da obra;
- e) parecer da Vigilância Sanitária.

Parágrafo Único. As plantas devem ser de fácil visualização e interpretação.

Art. 9.º Os projetos de que trata o artigo anterior devem ser apresentados devidamente datados e assinados por profissional habilitado, com as indicações exigidas pela legislação vigente.

Art. 10. Não será registrado, o estabelecimento destinado a produção de alimentos quando situado nas proximidades de outro, que por sua natureza, possa prejudicá-lo.

Parágrafo Único. Não serão registrados estabelecimentos de abate localizados na zona urbana.

Art. 11. Satisfeitas as exigências fixadas no presente regulamento, o Responsável pelo SIM – Tarrafas-CE, autorizará a expedição do “Certificado de Registro”, constando do mesmo o número de registro, nome da firma, classificação do estabelecimento e outros detalhes necessários.

Art. 12. O certificado será renovado anualmente pelo responsável do SIM – Tarrafas-CE.

Art. 13. Aos estabelecimentos registrados que estejam em desacordo com o presente regulamento, o SIM – Tarrafas-CE, solicitará as melhorias necessárias, concedendo-lhes prazos compatíveis para o cumprimento das mesmas.

Parágrafo Único. Esgotados os prazos sem que tenham sido realizadas as alterações exigidas, será suspensa a inspeção e/ou cancelado o registro, a critério do SIM – Tarrafas-CE.

### **CAPÍTULO III DA INSPEÇÃO**

Art. 14. A inspeção do SIM – Tarrafas-CE, estende-se às casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária local e terá por objetivo reinspecionar matérias primas e dos produtos de origem animal e verificar se existem produtos que não foram inspecionados na origem ou, quando o tenham sido, infrinjam dispositivos deste regulamento.

Art. 15. Todo o estabelecimento registrado possuirá inspeção industrial e sanitária, realizada por profissional da área médico-veterinária, pertencente ao SIM – Tarrafas-CE.

### **CAPÍTULO IV DA CLASSIFICAÇÃO**

Art. 16. Os estabelecimentos sujeitos a este regulamento classificam-se, em:

#### **I - Estabelecimentos de carnes e derivados, que podem ser:**

- a) Matadouros - frigoríficos: são os estabelecimentos dotados de instalação para matança de qualquer espécie de açougue, dotados de equipamentos para frigorificação, com ou sem dependências industriais;
- b) Estabelecimentos Industriais: são os estabelecimentos destinados à transformação de matéria prima para elaboração de produtos cárneos destinados ao consumo humano ou animal, aqui se incluem, também, as charqueadas, fábricas de produtos não comestíveis, fábrica de produtos gordurosos, fábricas de produtos não comestíveis, etc;
- c) Entrepósitos de carnes e derivados: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros animais;
- d) Estabelecimentos credenciados para autosserviço: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, guarda, conservação, fracionamento, acondicionamento e comercialização no próprio estabelecimento, de carnes frescas ou frigorificadas nas diversas espécies de açougue e outros animais.

#### **II - Estabelecimentos de leite e derivados, que podem ser:**

- a) Propriedades Rurais: são os estabelecimentos situados geralmente em zona rural, destinados à produção de leite, obedecendo às normas específicas para cada tipo;
- b) Entrepósitos de Leite e Derivados: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, resfriamento, transvase, concentração, acidificação, desnate ou coagulação de leite, do creme e outras matérias primas para depósito por curto espaço de tempo e posterior transporte para a indústria;

c) Estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição; incluem-se aqui as usinas de beneficiamento e/ou fábricas de laticínios.

### **III - Estabelecimentos de pescado e derivados que podem ser:**

- a) Entrepósitos de Pescados e Derivados: são os estabelecimentos dotados de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio de pescado;
- b) Estabelecimentos Industriais: são estabelecimentos dotados de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização de pescado por qualquer forma.

### **IV - Estabelecimentos de ovos e derivados, que podem ser:**

- a) Granjas Avícolas: são os estabelecimentos destinadas à produção de ovos que fazem comercialização direta ou indireta de seus produtos;
- b) Estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento e a industrialização de ovos;
- c) Entrepósitos de ovos: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos "in natura".

### **V - Estabelecimentos de mel e cera de abelhas (produtos apícolas), que podem ser:**

- a) Apiário: é o conjunto de colmeias, materiais e equipamentos destinados ao manejo das abelhas e à sua produção (mel, cera, própolis, pólen, geleia real, etc.);
- b) Casas de mel: são os estabelecimentos onde se recebe a produção dos apiários, destinados aos procedimentos de extração, centrifugação, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem.

## **CAPÍTULO V DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO**

Art. 17. O SIM – Tarrafas-CE será composto exclusivamente por técnicos da área e coordenados por um Médico Veterinário responsável pelo SIM – Tarrafas-CE, da Secretária de Saúde Municipal.

Art. 18. Os processos de registros dos estabelecimentos serão sempre encaminhados à Secretária de Saúde Municipal e analisados por um Grupo Consultivo.

Art. 19. O Grupo Consultivo emitirá pareceres sobre todos os processos de registro de estabelecimentos de produtos de origem animal. Estes pareceres deverão ser

encaminhados ao Coordenador do SIM – Tarrafas-CE, assinados por no mínimo 03 (três) integrantes do grupo.

Art. 20. As liberações para funcionamento dos estabelecimentos com Inspeção Municipal serão de competência exclusiva da Coordenação do SIM – Tarrafas-CE.

Art. 21. A inspeção sanitária será instalada nos estabelecimentos de produtos de origem animal somente após o registro do mesmo no SIM – Tarrafas-CE, cabendo a este serviço determinar o número de inspetores necessários para a racionalização das atividades.

Art. 22. Serão inspecionados todos os produtos de origem animal nos estabelecimentos com registro no SIM – Tarrafas-CE.

Art. 23. Os carimbos da inspeção serão liberados pela coordenação, mediante requerimento do técnico responsável pela inspeção no estabelecimento, e somente depois de atendidas as exigências deste Regulamento.

§ 1.º Os diferentes modelos de carimbos de Inspeção Municipal a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM – Tarrafas-CE, obedecerão as seguintes especificações (dimensões em centímetros):

**a) Modelo 1**

Uso: Carcaças ou Quartos de carcaças de animais de grande porte. Forma, dimensões e dizeres, conforme modelo abaixo:

Obs.: dimensões em centímetros

NN = número da inspeção do estabelecimento

**b) Modelo 2**

Uso: Carcaças ou partes de carcaças de suínos e outros animais de médio porte. Forma, dimensões e dizeres, conforme modelo abaixo:

Obs.: dimensões em centímetros

NN = número da inspeção do estabelecimento

**c) Modelo 3**

Uso: Para embalagens, rótulos e outras identificações para carcaças de aves, corte de aves, carcaças de coelhos e rãs. Forma, dimensões e dizeres, conforme modelo abaixo:

Obs.: dimensões em centímetros

NN = número da inspeção

X = letra conforme classificação do artigo 32 deste Regulamento.

**d) Modelo 4**

Uso: Para embalagens, rótulos e outras identificações de modo geral. Forma, dimensões e dizeres conforme modelo abaixo:

Obs.: dimensões em centímetros

NN = número da inspeção do estabelecimento

X = letra conforme classificação do artigo 32 deste Regulamento

#### **e) Modelo 5**

Uso: Para produtos condenados Forma, dimensões e dizeres conforme modelo abaixo:

Obs.: dimensões em centímetros

NN = número da inspeção do estabelecimento

§ 2.º A juízo do SIM – Tarrafas-CE poderão ser instituídos outros carimbos que se fizerem necessários.

Art. 24. Os agentes de fiscalização do SIM – Tarrafas-CE farão supervisões e fiscalizações nos estabelecimentos periodicamente e sem aviso prévio.

Art. 25. Para a carimbagem e qualquer inscrição em carcaças e/ou produtos de origem animal devem ser utilizados substâncias inócuas, aprovadas pelo SIM – Tarrafas-CE.

### **CAPÍTULO VI DOS ESTABELECIMENTOS**

Art. 26. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, para exploração de comércio municipal, sem que estejam de acordo com as condições mínimas exigidas neste regulamento

Parágrafo Único. As exigências de que trata este artigo referem-se às dependências, instalações, máquinas, equipamentos e utensílios utilizados no estabelecimento.

Art. 27. Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer as seguintes condições básicas comuns:

I - estar localizado em ponto distante de fontes produtoras de odores desagradáveis ou de poluição de qualquer natureza;

II - dispor de área suficiente para a construção de todas as instalações necessárias do estabelecimento;

III - dispor de luz natural e/ou artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências do estabelecimento;

IV - possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado;

V - ter paredes e/ou separações revestidas e impermeabilizadas;

VI - possuir forro de material adequado nas dependências estipuladas neste regulamento;

VII - dispor, quando necessário, de dependências e instalações mínimas e adequadas para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis;

- VIII - dispor de mesas construídas de material adequado, que facilitem a higienização e a execução dos trabalhos;
- IX - dispor de recipientes adequados para o acondicionamento de matéria prima e/ou produtos de origem animal;
- X - dispor de recipientes identificados pela cor vermelha para colocação de produtos não comestíveis;
- XI - dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água;
- XII - manter sistema de cloração de água de abastecimento, quando a mesma não tiver passado por sistema de tratamento;
- XIII - dispor de água fria e quente suficiente para manter a higienização do estabelecimento;
- XIV - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, bem como de sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;
- XV - dispor, de vestiários, banheiros completos e demais dependências em número proporcional ao pessoal, separados por sexo, com acesso independente da área industrial;
- XVI - possuir pátios pavimentados;
- XVII - possuir um local adequado para os serviços administrativos da inspeção municipal, nos estabelecimentos com inspeção permanente;
- XVIII - possuir janelas e portas de fácil abertura, dotadas de tela à prova de insetos;
- XIX - possuir instalações de frio, quando necessário, de tamanho e capacidade adequadas;
- XX - dispor de equipamento adequados e necessários à execução da atividade do estabelecimento e, quando for o caso, inclusive para aproveitamento de sub-produtos;
- XXI - os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer insetos ou animais; é proibida a permanência de cães, gatos e outros animais no recinto do estabelecimento;
- XXII - as alturas, distâncias e outras medidas serão estipuladas em normas próprias a;
- XXIII - os estabelecimentos de produtos de origem animal, quando localizados em propriedades rurais, devem estar afastados de instalações de criação (estábulo, apriscos, capris, pocilgas, coelheiras e aviários), a uma distancia de (quinhentos) metros; em casos de existência de barreira natural (mata nativa ou reflorestamento) entre as instalações de criação e o estabelecimento de produtos de origem animal, a distância poderá ser reduzida, a juízo do SIM – Tarrafas-CE;
- XXIV - as lagoas de tratamento, quando exigidas, deverão situar-se a uma distancia regulamentada pela legislação vigente.

## **CAPITULO VII DO PESSOAL**

Art. 28. Devem se apresentar com uniforme completo (botas, calça, avental, capacete e gorro) de cor clara e limpa, no mínimo trocados diariamente e sempre que estiver sujo.

§1.º Os funcionários que trabalham em áreas externas, oficinas, setores de manutenção e outros, devem se apresentar com uniformes de cor diferenciada e não poderão ter livre acesso ao interior do estabelecimento onde se processa a matança ou se manipulem produtos comestíveis.

§2.º Os visitantes somente poderão ter acesso ao interior do estabelecimento quando devidamente uniformizados e autorizados pelo responsável do Serviço de Inspeção.

Art. 29. Os funcionários deverão ainda:

- a) Não usarem adornos nas mãos e pulsos;
- b) Não apresentar sintomas ou afecções de doenças infecciosas, abscessos ou supurações cutâneas;
- c) Cumprir as normas estipuladas pelo SIM – Tarrafas-CE no que se refere à manipulação dos produtos de origem animal.

#### **CAPITULO VIII DA ROTULAGEM**

Art. 30. Todos os produtos de origem animal que sejam entregues ao comércio e/ou ao consumidor devem estar identificados por meio de rótulo.

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

Art. 31. Considera-se rótulo, para efeito do artigo anterior, qualquer identificação impressa, litografada ou gravada a fogo sobre matéria prima e/ou na embalagem.

Art. 32. Para efeito de identificação na rotulagem da classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal, fica determinada a seguinte nomenclatura:

- I) A – para matadouros ou matadouros frigoríficos de aves.
- II) C – para matadouros ou matadouros frigoríficos de coelhos.
- III) E – para estabelecimentos industriais de produtos cárneos.
- IV) L – para todos os estabelecimentos de leite e derivados.
- V) M – para todos os estabelecimentos de mel, cera de abelha e derivados.
- VI) O – para todos os estabelecimentos de ovos e derivados.
- VII) P – para todos os estabelecimentos de pescados e derivados.

Art. 33. O rótulo para produtos de origem animal deve conter as seguintes informações:

- a) Nome verdadeiro do produto em caracteres destacados;
- b) Nome da firma responsável;
- c) Natureza do estabelecimento, conforme classificação prevista neste regulamento;
- d) Carimbo oficial da inspeção sanitária municipal;
- e) Endereço e telefone do estabelecimento;
- f) Marca comercial do produto;
- g) Data de fabricação do produto;

- h) Prazo de validade do produto ou consumir até;
- i) Peso líquido;
- j) Composição e forma (s) de conservação do produto;
- k) A inscrição em destaque – “Produto de Antonina do Norte - Estado do Ceará”;
- l) A inscrição – “Indústria Brasileira”;
- m) Demais disposições legais aplicáveis.

Art. 34. Os produtos destinados à alimentação animal devem conter em seu rótulo a inscrição – “Alimentação Animal”.

Art. 35. Os produtos não destinados à alimentação humana ou animal devem conter em seu rótulo a inscrição, -“Não Comestível”.

Art. 36. As embalagens e películas destinadas a produtos de origem animal, devem ser aprovadas pelo órgão competente do Ministério da Saúde.

Art. 37. Produtos que por sua dimensão não comportem no rótulo todos os dizeres fixados pela legislação vigente, as informações poderão estar contidas em embalagens coletivas (caixas, latas, etc.), higienizadas e adequadas ao produto.

Art. 38. É proibida a reutilização de embalagens.

## **CAPITULO IX** **DO TRANSPORTE E TRÂNSITO**

Art. 39. As autoridades da Saúde Pública em sua função de Vigilância Sanitária de Alimentos nos centros de consumo devem comunicar ao SIM – Tarrafas-CE, os resultados das análises de rotina e fiscais que realizarem, e se dos mesmos resultou apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos ou matérias primas de origem animal.

Art. 40. Todos os produtos de origem animal, em trânsito no Município, devem estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados conforme prevê este regulamento, e podem ser reinspecionados pelos técnicos do SIM – Tarrafas-CE, nos postos fiscais fixos ou volantes, bem como nos estabelecimentos de destino.

Art. 41. Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, quando em trânsito, devem estar obrigatoriamente acompanhados do Certificado Sanitário, visado pelo técnico responsável pela inspeção do mesmo, excluído o leite a granel.

Art. 42. O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículos apropriados tanto ao tipo de produto a ser transportado, como à sua perfeita conservação.

§ 1.º Como os produtos de que trata o presente artigo são destinados ao consumo humano, não podem ser transportados conjuntamente produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2.º Para o transporte, os produtos devem estar acondicionados higienicamente em recipiente adequado, independente de sua embalagem (individual ou coletiva).

Art. 43. Somente poderão transportar e distribuir produtos de origem animal os veículos licenciados pela Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 44. Os veículos para remoção de ossos, sebos e demais resíduos de abate devem dispor de compartimento de carga fechada ou totalmente coberta com lona, a menos que o material esteja acondicionado em recipientes hermeticamente fechados devendo ser mantidos em condições de higiene satisfatórias.

#### **CAPITULO X DAS OBRIGAÇÕES**

Art. 45. Ficam o(s) proprietário(s) ou representante legal dos estabelecimentos de que trata o presente Regulamento, obrigados à:

- a) cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas neste Regulamento;
- b) fornecer, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente, para ficar a disposição do SIM – Tarrafas-CE;
- c) fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção;
- d) Nos casos em que os técnicos da inspeção não dispuserem de meio de locomoção para a execução dos trabalhos, a empresa deverá viabilizar o transporte dos mesmos;
- e) possuir responsável técnico habilitado, quando for o caso;
- f) acatar a todas as determinações da inspeção sanitária, quanto ao destino dos produtos condenados;
- g) manter e conservar o estabelecimento em acordo com as normas deste Regulamento.

Art. 46. Os casos omissos serão resolvidos pela coordenação do SIM – Tarrafas-CE.

#### **CAPÍTULO XI DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL**

Art. 47. A regulamentação da Inspeção Sanitária, Industrial e Tecnológica nos estabelecimentos mencionado no artigo 3º deste Regulamento, será normatizada por Normas Técnicas Específicas para cada espécie e/ou produto de origem animal.

Art. 48. O controle de qualidade deverá ser feito de acordo com a Portaria nº. 14/28 do Ministério da Saúde, através do Manual de Boas Práticas de Fabricação.

**CAPÍTULO XII**  
**DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS**

Art. 49. As empresas em funcionamento terão o prazo máximo de 180 dias para adequarem-se aos requisitos deste Regulamento.

Art. 50. A partir da data da publicação deste Regulamento, as novas empresas e aquelas que pretendam reiniciar suas atividades deverão atender na íntegra suas exigências, previamente ao início de seu funcionamento.

Art. 51. A inobservância ou desobediência ao disposto neste Regulamento configurará infração de natureza sanitária, na forma do previsto no Código Sanitário.

Art. 52. O SIM – Tarrafas-CE poderá divulgar as Normas Técnicas que forem expedidas, para conhecimento das autoridades e, conforme o caso fará um comunicado direto aos órgãos envolvidos.

Art. 53. Sempre que possível o SIM – Tarrafas-CE, facilitará aos seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimento ou escolas apropriadas.

Art. 54. O SIM – Tarrafas-CE, promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres, no sentido de se obter o máximo de eficiência e qualidade nos trabalhos de inspeção sanitária e industrial.

Art. 55. Os rótulos e carimbos que estejam em desacordo com este Regulamento somente poderão ser utilizados mediante autorização expressa da Inspeção Municipal.

Art. 56. As exigências para construção dos estabelecimentos mencionados no artigo 3º deste Regulamento, bem como a classificação dos diversos produtos ou subprodutos de origem animal, serão disciplinadas através de normas técnico-sanitárias específicas aprovadas pelo Grupo Consultivo do SIM – Tarrafas-CE.

Art. 57. Os casos omissos neste Regulamento serão resolvidos com base no Código Sanitário do Município de Tarrafas-CE.

Art. 58. Este decreto entra em vigor na data da publicação, revogadas as disposições em contrário.

**Paço da Prefeitura Municipal de Tarrafas-CE, 30 de Setembro de 2015.**



MARIA GIRLEUDA DA SILVA MATIAS ARAÚJO  
PREFEITA MUNICIPAL