LEI Nº 1296 DE 01 DE JULHO DE 1998.

"DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL NO MUNICÍPIO DE RIO BRANCO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS."

A Câmara Municipal de Rio Branco - Acre, aprovou em todos os seus termos o Projeto de Lei nº 19/98, e a Mesa Diretora promulga o seguinte:

ART. 1º. - Esta Lei regula a obrigatoriedade da prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal e vegetal, produzidos pelo Município de Rio Branco e, destinados ao consumo, nos limites de sua área geográfica, nos termos do art. 23, inciso II, da Constituição da República Federativa do Brasil e dos artigos 1º e 4º, alínea "c" da Lei nº 1283, de 18 de dezembro de 1950, alterada pela Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989.

ART. 2º. - A inspeção sanitária e industrial de que trata esta Lei, é de competência exclusiva da Secretaria de Agricultura do Município de Rio Branco.

Parágrafo Único - Cabe a Secretaria de Agricultura do Município de Rio Branco, dar cumprimento a presente Lei e impor as penalidades nelas previstas.

ART. 3º. - A atuação da Secretaria de Agricultura do Município de Rio Branco, é exclusiva no setor de sua competência, implicando a proibição de duplicidade de fiscalização e inspeção sanitária de outros órgãos do Poder Executivo Federal, Estadual ou Municipal nos estabelecimentos industriais ou entrepostos de produtos de origem animal e vegetal, nos estabelecimentos de que trata o art. 4º, letra "c" da Lei Federal nº 1.283/50 alterada pelo art. 4º, da Lei Federal nº 7889/89.

ART. 4º. - Fica ressalvada a competência da União, através do Ministério da Agricultura na inspeção e fiscalização de que trata esta Lei, quando a produção for destinada ao comércio interestadual ou internacional, bem como da competência do Estado do Acre, quando a produção for destinada ao comércio intermunicipal, na forma estabelecida no art. 4º, da Lei Federal nº 1283/50, alterada pela Lei Federal nº 7889/89, sem prejuizo da colaboração da Secretaria de Agricultura do Município de Rio Branco.

ART. 5º. - A inspeção e fiscalização de que trata esta Lei abrange os aspectos industrial e sanitário dos produtos de origem animal, comestíveis e não-comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, depositados ou em trânsito.

ART. 6º. - Os estabelecimentos de origem animal somente poderão funcionar na forma da legislação federal, estadual ou municipal, mediante prévio registro na Secretaria de Agricultura do Município de Rio Branco, observando o disposto no art. 4º da presente Lei.

ART. 7º. - A inspeção e a fiscalização de que trata a presente Lei, serão procedidas, entre outros:

I. - nos estabelecimentos industriais especializados, que se situem em áreas urbanas ou rurais e nas propriedades rurais do Município de Rio Branco com instalações adequadas para o abate de animais e seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo;

II. - nos entrepostos de recebimento de distribuição do pescado e nas fábricas que o industrializem;

III. - nas usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas

de laticínios nos produtos de recebimento, refrigeração de manipulação dos seus derivados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para manipulação, industrialização ou preparo do leite e seus derivados, sob qualquer forma, para o consumo;

IV. - nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;

V. - nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;

VI. - nos apiários.

ART. 8º. - Serão objeto de inspeção e fiscalização previstas nesta Lei, entre outros:

I. - os animais destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias primas;

II. - o pescado e seus derivados;

III. - o leite e seus derivados;

IV. - os ovos e seus derivados;

V. - o mel de abelha, a cera e seus derivados.

ART. 9º. - Os laboratórios da rede oficial, quando solicitados, darão apoio técnico para a feitura de análises referentes aos produtos de origem animal e vegetal.

ART. 10. - Os produtos referidos nos incisos IV e V do artigo 7º, destinados ao comércio de Rio Branco que não puderem ser fiscalizados nos centros de produção e nos postos de embarque, serão posteriormente inspecionados nos entrepostos e em outros estabelecimentos localizados nos centros consumidores, na forma que for estabelecida no regulamento da presente Lei.

ART. 11. - As autoridades de saúde pública, em função do policiamento da alimentação, comunicarão à Secretaria de Agricultura do Município de Rio Branco os resultados das análises sanitárias que realizarem nos produtos de origem animal apreendidos e inutilizados nas diligências a seu cargo.

ART. 12. - A fiscalização e a inspeção de que trata esta Lei, serão exercidas em caráter periódico ou permanente, segundo as necessidades do serviço.

ART. 13. - Será cobrada taxa de expediente pela lavratura de laudo de vistoria, quando da inspeção dos estabelecimentos referidos no artigo 7º, nos termos da legislação tributária do Município de Rio Branco e do Regulamento desta lei.

ART. 14. - Os estabelecimentos registrados que adquiram produtos de origem animal para beneficiar, manipular, industrializar ou armazenar, deverão manter livro especial do registro de entrada e saida, constando obrigatoriamente a natureza e a procedência das mercadorias.

ART. 15. - As infrações às normas previstas nesta lei serão punidas, isolada ou cumulativamente, com as seguintes sanções, sem prejuizo das sanções de natureza civil e penal cabíveis:

I. - advertência, quando o infrator for primário ou não tiver agido com dolo ou má-fé;

II. - multa de até 25 UFM, nos casos de reincidência, dolo ou má-fé;

III. - apreensão ou inutilização das matérias primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições de higiene sanitária adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados;

IV. - suspensão das atividades dos estabelecimentos, se causarem riscos ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço da ação fiscalizadora;

V. - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na fiscalização ou adulteração de produtos ou se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§ 1º. - As multas poderão ser elevadas até o máximo de cinquenta vezes, quando o volume do negócio do infrator faça prever que a punição será ineficaz.

§ 2º. - Constituem agravantes o uso de artifícios, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 3º. - A interdição poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivarem a sanção.

§ 4º. - Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 meses, será cancelado o respectivo registro.

ART. 16. - As penalidades impostas na forma do artigo precedente serão aplicadas pelo Diretor da Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal - Dipova, com recurso voluntário para:

I. - quanto aos itens I, III, IV e V, a Secretaria de Agricultura do Município de Rio Branco.

II. - aquelas prevista no item II e § 1º, a junta de Recursos Fiscais da Secretaria do Município de Rio Branco.

Parágrafo Único - Nas decisões contrárias ao Município de Rio Branco, a autoridade julgadora deverá recorrer de ofício ao órgão superior.

ART. 17. - O produto de arrecadação da taxa de expediente, bem como das multas eventualmente impostas, ficará vinculada à Secretaria de Agricultura do Município de Rio Branco e será aplicado conforme dispuser o regulamento desta Lei.

ART. 18. - Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei serão fornecidos pelas verbas alocadas à Secretaria de Agricultura do Município, constantes do Orçamento do Município de Rio Branco.

ART. 19. - Caberá ao Chefe do Poder Executivo Municipal, instituir e criar a Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal da Secretaria de Agricultura do Município de Rio Branco - Dipova.

ART. 20. - A presente Lei será regulamentada na forma do disposto no Regulamento constante do Anexo I, que faz parte integrante

da presente Lei e será enviado ao Sr. Prefeito Municipal de Rio Branco, que aquiescendo, o sancionará na forma do § 5º, do art. 12 e 40, da Lei Orgânica do Município de Rio Branco e, terá aplicação imediata após sua publicação no Diário Oficial do Estado do Acre.

Parágrafo Único - A Secretaria de Agricultura do Município de Rio Branco, poderá expedir Portarias para determinar a seus subordinados o fiel cumprimento da presente Lei e de seu Regulamento.

ART. 21. - Esta Lei entrará em vigor na data de sua promulgação.

ART. 22. - Revoga-se as disposições em contrário.

Sala das Sessões "NILO BEZERRA DE OLIVEIRA", 02 de julho de 1998.

GISÉLIA NASCIMENTO
PRESIDENTE

JOSÉ ALEKSANDRO
1º SECRETÁRIO

ANEXO I

REGULAMENTO DA LEI Nº .....DE 19 DE MAIO DE 1998.

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL NO MUNICÍPIO DE RIO BRANCO.

TÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - Fica aprovado o regulamento da inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, na forma abaixo:

Art. 2º - O presente regulamento, de acordo com a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, alterada pela Lei nº 7.889, de 13 de novembro de 1989, e o Decreto nº 125, de 25 de maio de 1962, estabelece as normas que regulamentam em todo o Município de Rio Branco a inspeção e a reinspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal e vegetal.

Art. 3º - A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal e animal será exercida pela Secretaria de Agricultura e Produção do Município de Rio Branco, através de Divisão de Inspeção dos Produtos de Origem Vegetal e Animal - Dipova e abrange:

I - a higiene geral dos estabelecimentos registrados;

II - a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição da água para consumo e o escoamento das águas residuais;

III - as fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos de origem animal e suas matérias-primas, adicionadas ou não de vegetais;

IV - o exame ante e post mortem dos animais de açougue;

V - a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos de padrões previstos no regulamento e normas federais ou fórmulas aprovadas pela Secretaria de Agricultura do Município de Rio Branco;

VI - a classificação de produtos e subprodutos de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas federais ou fórmulas aprovadas pela Secretaria de Agricultura do Município de Rio Branco;

VII - os exames microbiológicos, histológicos e fito-químicos das matérias-primas ou produtos;

VIII - os meios de transporte de animais vivos, os produtos derivados e suas matérias-primas destinadas à alimentação humana.

Art. 4º - Os técnicos em inspeção portarão Carteira de Identidade Funcional fornecida pela Secretaria de Agricultura e Produção, contendo a sigla Dipova, o número de ordem, nome, fotografia, cargo, data de expedição e validade.

Parágrafo Único É obrigatória a prévia apresentação da Carteira de Identidade Funcional, sempre que o técnico em inspeção estiver desempenhando suas atividades profissionais.

TÍTULO II
REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 5º - Estão sujeitos a registros os seguintes estabelecimentos:

I - frigoríficos e matadouros de bovinos, matadouros de suínos, abatedouros de aves e coelhos, matadouros de caprinos e ovinos e demais espécies devidamente aprovadas para o abate, fábricas de conservas, fábricas de embutidos, charqueadas, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos e carnes e derivados e fábricas de produtos de origem animal não-comestíveis;

II - usinas de processamento de leite, fábricas de laticínios, entrepostos-usinas, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração e postos de coagulação;

III - entrepostos de pescado e fábricas de conservas de pescados;

IV - apiários;

V - matadouros de abastecimentos regionalizados e estâncias leiteiras.

Parágrafo Único - Para os estabelecimentos descritos neste artigo poderá anteceder ao registro definitivo a concessão de registro provisório, a critério da Dipova.

Art. 6º - O registro será requerido à Secretaria de Agricultura do Município de Rio Branco, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

I - requerimento dirigido a Secretária de Agricultura do Município de Rio Branco, solicitando o registro e a inspeção pela Dipova - Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal;

II - licença prévia concedida pela SEMEIA

III - planta baixa com cortes e fachadas da construção, acompanhada do material descritivo;

IV - relação discriminada do maquinário e fluxograma com especificações volumétricas e capacidade em energia elétrica;

V - registro na Junta Comercial do Município de Rio Branco (fotocópias da constituição e demais atos de alterações);

VI - documento que comprove a posse ou permissão de uso do terreno;

VII - registro no Cadastro Geral de Contribuintes C.G.C./MF (fotocópias);

VIII - inscrição na Secretaria da Fazenda do Estado do Acre (fotocópias).

IX - liberação concedida pela Secretaria de Obras do Município, quando a construção ficar no perímetro urbano.

X - fica isento da apresentação dos documentos de que trata o itens II, III e IV deste artigo, os estabelecimentos descritos no art. 5º, deste regulamento que tenham sido construídos anteriormente à vigência do presente regulamento.

Art. 7º - As firmas construtoras não darão início à construção de estabelecimento sujeitos à Inspeção Municipal, sem que os projetos tenham sido aprovados pela Dipova e com a licença de instalação concedida pela SEMEIA.

Art. 8º - Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pela Dipova e Secretaria de Meio Ambiente do Município de Rio Branco.

Art. 9º - Nos estabelecimento de produtos de origem animal destinados à alimentação humana é considerado básico, para efeito de registro, a apresentação prévia de boletim oficial de exame de água de consumo do estabelecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e físico-químicos.

§ 1º - Satisfeitas as exigências fixadas nos artigos 5º e 8º, o diretor da Dipova autorizará a expedição de "título de registro provisório" que deverá conter no documento, a data limite de sua validade.

§ 2º - Os abatedouros regionalizados existentes no Município de Rio Branco, que tenham sido construídos antes da vigência deste regulamento, e que estejam com suas instalações adequadas, após prévia fiscalização, deverá ser autorizado seu funcionamento, através de Portaria da Secretaria de Agricultura do Município de Rio Branco que, posteriormente ordenará a expedição do "título de registro provisório" até que seja regularizada a documentação exigida no art. 5º deste regulamento.

Art. 10 - O estabelecimento que interromper seu funcionamento por tempo superior a 12 (doze) meses terá seu registro suspenso, só podendo reiniciar suas atividades, após prévia inspeção de todas suas dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo Único - A interrupção do estabelecimento que ultrapassar 18 (dezoito) meses, poderá ser cancelado o respectivo registro.

Art. 11 - O estabelecimento registrado só poderá ser vendido ou arrendado após a competente transferência de responsabilidade do registro junto à Dipova.

Art. 12 - Tratando-se de estabelecimentos reunidos em grupos e pertencentes à mesma firma, é respeitada, para cada um, a classificação que lhe couber, dispensando-se apenas a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

TÍTULO III
FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 13 - Para aprovação dos estabelecimentos de produtos de origem animal devem ser satisfeitas as seguintes condições básicas e comuns:

I - dispor de luz natural e artificial, e de ventilação suficiente, em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis;

II - possuir pisos e paredes lisos de cor clara, impermeabilizados de maneira a facilitar a limpeza e manter a higiene;

III - possuir, nas dependências de elaboração de comestíveis, forro de material resistente a umidade e a vapores, construídos de modo a evitar a acúmulo de sujeira e contaminação, de fácil limpeza e higienização, podendo o mesmo ser dispensado nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma perfeita higienização;

IV - dispor de dependências e instalações mínimas, respeitadas as finalidades a que se destina, para recebimento, industrialização, embalagem, depósito e expedição de produtos comestíveis, sempre separados de produtos não-comestíveis;

V - dispor de mesas com revestimentos impermeável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização;

VI - dispor, quando necessário, de dependências para administração, oficinas e depósitos diversos, separados, preferentemente, do corpo industrial;

VII - dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes lisa e de fácil lavagem e higienização;

VIII - dispor de rede de abastecimento de água para atender, suficientemente, as necessidades do trabalho;

IX - dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalações de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestiveis.

X - dispor de rede de esgotos em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo e odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores, e estes ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e de instalações para a retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compativel com a solução escolhida para a destinação final;

XI - dispor, conforme legislação específica, de vestiários, instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo;

XII - possuir, quando necessário, instalações de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;

XIII - dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial e facilidade de higienização, inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos não-comestiveis;

XIV - dispor, quando necessário, de equipamento gerador de vapor com capacidade para as necessidades do estabelecimento, instalado em dependência externa;

XV - dispor de depósitos adequados para ingredientes, embalagens, continentes, materiais ou produtos de limpeza.

CAPITULO I
ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 14 - Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I - matadouro;
II - abatedouro público;
III - matadouro para abastecimento regionalizado;
IV - charqueada
V - fábrica de conservas;
VI - fábrica de produtos gordurosos;
VII - entrepostos de carnes e derivados;
VIII - fábrica de produtos derivados não comestíveis.

§ 1º - Entende-se por "matadouro" o estabelecimento industrial cujos produtos serão destinados ao comércio no Município de Rio Branco, dotado de instalações completas e equipamento adequado para abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue, sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito dos subprodutos não-comestíveis, devendo possuir instalações de frio.

§ 2º - O abatedouro público, deverá ser criado por lei específica e será regido por regulamento próprio em cumprimento ao estabelecido neste regulamento.

§ 3º - Entende-se por "matadouro para abastecimento regionalizado" o estabelecimento dotado de instalações adequadas para matanças de quaisquer das espécies de açougue, visando ao fornecimento de carne processada e/ou em natureza ao comércio regional, sem a necessidade de instalações de frio. O matadouro para abastecimento regionalizado será implantado em área rural e abaterá, obrigatoriamente, apenas animais oriundos do plantel local ou de propriedades rurais de Municípios vizinhos, caso em que esses planteis dos Municípios vizinhos deverão ser submetidos a um programa de defesa sanitária animal.

§ 4º - Entende-se por "charqueada" o estabelecimento que produza charque, dispondo obrigatoriamente de instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias-primas e preparo de subprodutos não-comestíveis.

§ 5º - Entende-se por "fábrica de conservas" o estabelecimento que industrializa a carne de várias espécies de açougue, sem sala de matança anexa, e que em qualquer dos casos seja dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o preparo de subprodutos não-comestíveis.

§ 6º - Entende-se por "fábrica de produtos gordurosos" o estabelecimento destinado exclusivamente ao preparo de gorduras, excluída a manteiga, adicionadas ou não de matérias-primas de origem vegetal.

§ 7º - Entende-se por "entreposto de carnes e derivados" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, manipulação, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes resfriadas ou congeladas das diversas espécies de açougues e outros produtos de origem animal.

§ 8º - Entende-se por "fábrica de produtos derivados não-comestíveis" o estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências para o preparo exclusivo de produtos utilizados na alimentação não humana.

Art. 15 - Considera-se "carne de açougue" as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente e que procede dos animais abatidos sob inspeção veterinária.

§1º - Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por "carne" (matéria-prima) deve-se entender as massas musculares despojadas de gordura, aponevroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

§ 2º - Consideram-se "miúdos" os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana, além de pés, mãos e cauda.

Art. 16 - O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovidos de cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparado constitui a "carcaça".

§ 1º - Nos suínos, para efeito de reinspeção, desde que venham acompanhados dos respectivos certificados de inspeção, as suas carcaças podem ou não incluir o couro, cabeça e os pés.

§ 2º - A "carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral dá as "meias carcaças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, dão os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

Art.17 - A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gêneros", significa, para efeito de presente regulamento, que se trata de "produto de origem animal ou suas matérias-primas".

SEÇÃO I
FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS
DE CARNES E DERIVADOS

Art. 18 - As normas de implantação e de funcionamento dos "matadouros para abastecimento regionalizado", não é obrigatório as condições estabelecidas nos incisos XII e XIV do art. 13º e incisos II, VI e IX do art. 19º deste Decreto.

Parágrafo Único - O sistema de inspeção associado a programa específico de defesa sanitária animal e, ainda, o sistema de comercialização de seus produtos dos "matadouros para abastecimento regionalizado" serão detalhados por ato da Secretária de Agricultura, conforme dispõe o artigo 19 da Lei nº.....de 19 de maio de 1998.

Art. 19 - Os demais estabelecimentos de carnes e derivados, não bovinas, devem satisfazer as seguintes condições:

I - ser localizados em área suburbana ou rural e dispor de suficiente "pé direito" nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação das carcaças higienicamente, e demais matérias-primas;

II - dispor de currais e/ou pocilgas cobertas convenientemente pavimentadas e providas de bebedouros.

III - dispor, no caso de estabelecimento de abate, de meios de possibilitem a lavagem e a desinfecção dos veículos utilizados no transporte dos animais;

IV - dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependências de matança suficientemente amplas para permitir operações, com dispositivos que evitem o contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;

V - dispor, nos estabelecimentos de abate, de dependências para o esvaziamento e limpeza dos estômagos e intestinos, a manipulação de cabeças e línguas e das demais vísceras comestíveis;

VI - dispor de acordo coma classificação do estabelecimento, de graxaria para o aproveitamento de matérias primas gordurosas e subprodutos não-comestíveis, de câmaras frias, de sala de desossa, de dependências tecnicamente necessárias à fabricação de produtos de salsicharia e conservas, de depósitos e salga de couros, de salga, ressalga e secagem de carne, de depósito de subprodutos, proporcionais à capacidade do estabelecimento.

VII - dispor de equipamento completo e adequado, tais como, plataformas, mesas, carros, caixas estrados, pias, esterilizadores e outros, utilizados em qualquer das fábricas de recebimento e industrialização de matéria-prima e do preparo de produtos, em número suficiente e construídos com material que permita fácil e perfeita higienização;

VIII - possuir dependências específicas para higienização e carretilhas e/ou balancins, carros, gaiolas, bandejas e outros componentes de acordo com a finalidade do estabelecimento;

IX - dispor de equipamento gerador de vapor com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento, ou de instalações de vapor de água nas dependências de manipulação e industrialização.

Parágrafo Único - Os estabelecimentos destinados ao abate de aves e coelhos devem satisfazer às condições seguintes:

a) - dispor de plataforma coberta para recepção dos animais protegida dos ventos dominantes da incidência direta dos raios solares;

b) - dispor de mecanismo que permita realizar as operações de sangria, esfola, e visceração e preparo da carcaça (toilete) com as aves ou coelhos suspensos pelos pés e/ou cabeças;

c) - dispor de dependência exclusiva para operações de sangria;

d) - dispor de dependências exclusiva para as operações de escaldagem e depenagem, ou de esfola, no caso de coelhos;

e) - dispor de dependências para as operações de e visceração, toilete, pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;

f) - dispor, quando for o caso, de dependência para a realização de cortes de carcaças.

CAPÍTULO II
ESTABELECIMENTO DE LEITE E DERIVADOS

Art. 20 - Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - postos de leite e derivados;

II - estabelecimentos industriais;

III - estâncias leiteiras.

§ 1º - Entende-se por "postos de leite e derivados" os estabelecimentos intermediários entre as fazendas leiteiras e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios, destinados ao recebimento de leite, de creme e outras matérias-primas, para depósito, por curto tempo, transvase, refrigeração, padronização ou coagulação e transporte imediato aos estabelecimentos industriais registrados.

§ 2º - Entende-se por "estabelecimentos industriais" os destinados ao recebimento de leite e seus derivados, para pasteurização, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem e expedição.

§ 3º - Entende-se por "estâncias leiteiras" as propriedades rurais equipadas com instalações adequadas para o processamento do leite destinado ao abastecimento regionalizado.

SEÇÃO I
FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 21 - A implantação e o funcionamento das estâncias leiteiras, bem como o seu sistema de inspeção associado a um programa específico de defesa sanitária animal, serão detalhados por ato da secretária de Agricultura do Município de Rio Branco, conforme faculta o artigo 19º da Lei nº.....de 19 de maio 1998.

Art. 22 - Os demais estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer as seguintes exigências:

I - as seções industriais deverão possuir pé direito com altura adequada de modo a permitir a instalação dos equipamentos sem comprometer a qualidade dos produtos;

II - possuir dependências ou local próprio para higienização dos vasilhames e carros-tanques, os quais deverão ser higienizados antes do seu retorno aos pontos de origem;

III - dispor de cobertura adequada nos locais de carregamento e descarregamento de leite e seus derivados;

IV - ter dependências para recebimento de matéria-prima ou produtos, bem como laboratório de análise, quando for o caso;

V - Quando destinados á coagulação de leite e sua parcial manipulação, até a obtenção de massa dessorada, de massa cozida, semicozida ou filiada, de requeijão ou de caseína;

a) - ter dependência destinada para tratamento do leite e parcial manipulação do produto, bem como para as máquinas de produção de frio;

b) - ter câmara fria;

VI - Quando destinados ao resfriamento do leite, seleção, pré-beneficiamento e remessa em carros tanques isotérmicos para beneficiamento complementar ou industrialização em outros estabelecimentos.

a) - possuir dependências para pré-beneficiamento de matéria-prima devidamente instalada;

VII - Quando destinados ao recebimento de matéria-prima para o preparo de produtos derivados de leite, acabados ou semi-acabados, ou quando destinados a receber esses produtos, para complementação e distribuição:

a) - possuir dependências para elaboração ou fabricação de produtos derivados, sua conservação e demais operações, incluindo-se as câmaras de salga e cura de queijos com temperatura e umidade controladas, quando for o caso;

b) - ter as demais dependências e equipamentos previstos nos itens V e VI, considerados os produtos que serão elaborados ou fabricados.

VIII - Quando destinados ao beneficiamento de leite para o consumo direto, ou para outros estabelecimentos, ou que recebam leite já beneficiado para distribuição ao consumo, ou ainda, desde que instalados e equipados, elaborem ou fabriquem produtos para complementação e distribuição.

a) - ter dependências para análises físico-químicas e microbiológicas, para o beneficiamento de leite destinado ao consumo direito e para as demais operações necessárias, incluindo-se, quando for o caso, dependências para elaboração ou fabricação e conservação e produtos derivados;

IX - Quando destinados ao recebimento de produtos lácteos para distribuição, maturação, fracionamento e acondicionamento, e desde que convenientemente instalados e equipados, de leite beneficiado para consumo direto, ou quando se destinarem à fabricação de queijo fundido e/ou queijo ralado;

a) - ter dependências para recebimento de produtos semi-acabados, sua classificação, fracionamento, embalagem, conservação e demais operações necessárias ao funcionamento;

b) - dispor, quando for o caso, de dependências e equipamentos adequados à elaboração do queijo fundido e/ou queijo ralado.

CAPÍTULO III
ESTABELECIMENTO DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 23 - Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I - entreposto de pescado;

II - fábrica de conservas de pescado.

§ 1º - Entende-se por "entrepostos de pescado" o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação e distribuição do pescado;

§ 2º - Entende-se por "fábrica de conservas de pescado" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não-comestíveis.

SEÇÃO I
FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO
DE FESCADO E DERIVADOS

Art. 24 - Os estabelecimentos de pescado e derivados devem satisfazer as seguintes condições:

I - nos estabelecimentos que recebam, manipulem e comercializem pescado resfriado e congelado e/ou se dediquem à industrialização para consumo humano, sob qualquer forma;

a) - dispor de dependências, instalações e equipamentos para recepção, seleção, inspeção, industrialização, armazenagem e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;

b) - possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo essa exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária;

c) - dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento de matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação;

d) - dispor de equipamentos adequados à higienização da água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;

e) - dispor de instalações e equipamentos adequados à colheita e ao transporte dos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial, para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;

f) - dispor de instalações e equipamentos para o aproveitamento adequado dos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial, visando a sua transformação em subprodutos não-comestíveis, podendo, em casos especiais, ser dispensada esta exigência, permitindo-se o encaminhamento dos resíduos de pescado aos estabelecimentos dotados de instalações e equipamentos próprios para esta finalidade, cujo transporte deverá ser realizado em veículos adequados;

g) - dispor de câmara de espera para o armazenamento de pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;

h) - dispor de equipamentos adequados à lavagem e à higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas, e outros utensílios usados para acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;

i) - dispor, nos estabelecimentos que elaborem produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;

j) - dispor, nos caso de elaboração de produtos curados de pescado, de câmaras frias em número e dimensões necessários à sua estocagem, podendo em casos especiais ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento do pescado curado a estabelecimentos dotados de instalações frigoríficas adequadas ao seu armazenamento;

k) - dispor, no caso de elaboração de produtos curados de pescado, de depósito de sal;

l) - dispor, quando necessário, de laboratório para controle de qualidade de sues produtos;

II - Os estabelecimentos destinados à fabricação de subprodutos não-comestíveis de pescado devem satisfazer as seguintes condições:

a) - dispor de separação física adequada entre as áreas de pré e pós-secagem, para aqueles que elaborem farinhas de pescado;

b) - localizar-se preferentemente afastados do perímetro urbano;

c) - dispor, conforme o caso, de instalações e equipamentos para a desodorização de gases resultantes de suas atividades industriais.

CAPÍTULO IV
ESTABELECIMENTO DE MEL E CERA DE ABELHAS

Art. 25 - Os estabelecimentos destinados ao mel e à cera de abelhas são classificados em:

I - apiário;

II - entreposto de mel e cera de abelhas.

§ 1º - Entende-se por "apiário" o estabelecimento destinado à produção, podendo dispor de instalações e equipamentos destinados ao processamento e classificação do mel e seus derivados.

§ 2º -Entende-se por "entreposto" de mel e cera de abelhas" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e da dera de abelhas.

SEÇÃO I
FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 26 - Os estabelecimentos de mel, cera de abelhas e derivados deverão satisfazer as seguintes exigências:

I - dispor de dependências de recebimento;

II - dispor de dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

CAPÍTULO V
ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 27 - Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - entrepostos de ovos;

II - fábrica de conservas de ovos.

§ 1º - Entende-se por "entreposto de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização;

§ 2º - Entende-se por "fábrica de conserva de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

Art. 34 - O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalhe em necrópias fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários, com anti-sépticos apropriados.

Art. 35 - É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 36 - É proibido empregar na coleta, embalagem, ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, estranho com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou que apresente estanhagem defeituosa, ou qualquer utensílio que, pela forma e composição, possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

Art. 37 - Os funcionários do estabelecimento deverão fazer pelo menos um exame de saúde anual.

§ 1º - A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários, se exercerem atividades industriais.

§ 2º - Sempre que fique comprovada a existência de dermatose, de doença infecto-contagiosa ou repugnante e de portadores de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, será imediatamente afastado do trabalho, cabendo à inspeção municipal comunicar o fato à autoridade de saúde pública.

Art. 38 - Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido para produtos não-comestíveis.

Art. 39 - Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização dos vasilhames antes de seu retorno aos postos de origem.

Art. 40 - A Dipova poderá exigir em qualquer ocasião, desde que julgue necessário, quaisquer medidas higiênicas nos estabelecimentos, áreas de interesse, suas dependências e anexos.

TÍTULO V
OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS

Art. 41 - Aos proprietários de estabelecimentos competem:

I - observar e fazer observar as exigências contidas no presente regulamento;

II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento autenticidade de amostra para exames de laboratórios;

III - fornecer aos empregados e funcionários da inspeção uniformes completos e adequados aos diversos serviços uma ou mais vezes ao ano, de acordo com a recomendação da Dipova;

IV - fornecer até o 10º (décimo) dia útil de cada mês as dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, bem como as guias de recolhimento de taxa de expediente devidamente quitadas pela repartição arrecadadora da Secretaria da Fazenda;

V - dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;

VI - avisar, com antecedência, a chegada de animais e serem abatidos e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção Municipal.

VII - quando o estabelecimento funcionar em regime de inspeção permanente e estiver afastado do perímetro urbano, fornecer gratuitamente habitação adequada aos servidores ou condução, no caso de não haver meio de transporte público fácil e acessível, condições que serão avaliadas pela Dipova;

VIII - fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da inspeção quando os horários para as refeições não permitir que os servidores as façam em suas residências, a juizo da inspeção, junto ao estabelecimento;

IX - fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de materiais e produtos normais e peças patologicas, que devem ser remetidas ao laboratório;

X - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à inspeção municipal para seu uso exclusivo;

XI - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de limpeza, desinfecção, esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

XII - manter locais apropriados, a juizo da inspeção municipal, para recebimento e guarda de matérias primas procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionadas, bem como para seqüestro de carcaças, matérias primas e produtos suspeitos;

XIII - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não houver instalações para sua imediata transformação;

XIV - fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juizo da inspeção municipal, para análise e matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;

XV - manter em dia o registro do recebimento de animais e matérias-primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;

XVI - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

XVII - recolher as taxas de expediente prevista na legislação vigente;

XVIII - dar aviso, com antecedência de 12 (doze) horas, sobre a chegada ou recebimento de pescado;

XIX - manter a disciplina interna dos estabelecimentos;

Art. 42 - O pessoal colocado à disposição pelo estabelecimento para o trabalho de inspeção ficará sob as ordens diretas da Dipova;

Art. 43 - Cancelado o registro, o material pertencente ao Poder Público Municipal, inclusive de natureza científica, o arquivo, e os carimbos oficiais de inspeção municipal serão recolhidos à direção da Dipova.

Art. 44 - Todos os estabelecimentos devem registrar, além dos casos previstos, diariamente em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pela Dipova, as entradas e saídas de matérias-primas e produtos especificando quantidade, qualidade e destino.

§ 1º - Tratando-se de matéria-prima ou produtos de laticínios procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção de ainda os proprietários lançar nos livros e mapas indicados, a data de entrada, o número da guia de desembarque ou do certificado sanitário, número de relacionamento ou do registro do estabelecimento remetente.

§ 2º - Os estabelecimentos de leite e derivados deverão fornecer, a juízo da Dipova, relação atualizada de fornecedores e nome da propriedade rural e atestado sanitários dos rebanhos.

Art. 45 - Os estabelecimentos manterão um livro de ocorrências onde o servidor da Dipova registrará todos os fatos relacionados com o presente regulamento.

TÍTULO V
REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS

Art. 46 - Os produtos e matérias-primas de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

§ 1º - Os produtos e matérias-primas que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser destinados ao aproveitamento, a juízo da Dipova, como subprodutos industriais, derivados não comestíveis e alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidas à desnaturação se for o caso.

§ 2º - Quando ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a inspeção municipal deve autorizar, desde que seja submetidos aos processos apropriados, a liberação dos produtos e/ou matérias-primas.

Art. 47 - Nenhum produto de origem animal pode ter estrada em estabelecimento sob a inspeção municipal sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento também registrado na Dipova ou no SIF - Serviço de Inspeção Federal.

Parágrafo Único - É proibido o retorno ao estabelecimento de origem de produtos que na reinspeção, sejam considerados impróprios para consumo, devendo-se promover sua transformação ou inutilização.

Art. 48 Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica ou indícios de zoonoses.

§ 1º - Sempre que necessário, a inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

§ 2º - Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a inspeção adotará o pH de 6,0 a 6,4 (seis décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 49 - Nos entrepostos, onde se encontram depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, estadual ou SIF, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

I - sempre que possível, conferir o certificado de sanidade que acompanha o produto;

II - identificar os rótulos com a composição e as marcas oficiais do produto, bem como a data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;

III - verificar as condições de integridade dos invólucros, recipientes e sua padronização.

IV - Verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras conforme o caso;

V - coletar amostras para exame físico-químico e microbiológico.

§ 1º - Entende-se por caracteres organolépticos:
I - Gráfico da estrutura hierárquica de uma organização social complexa na qual estão representada, ao mesmo tempo, os diversos elementos do grupo e suas respectivas relações - "Lepdópteros - Crisálida - Borboletas."

§ 2º - A maioria deve receber uma fita envoltória aprovada pela Dipova, claramente preenchida pelo interessado ou pelo funcionário que coleta a amostra.

§ 3º - Sempre que o interessado desejar, a amostra pode ser coletada em triplicata, com os mesmos cuidados de identificação assinalados no parágrafo primeiro, representando uma delas a contraprova que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta em duas vias, uma das quais será destinada ao interessado.

§ 4º - Quando o interessado divergir do resultado do exame pode requerer, dentro de 48 (quarenta e oito) horas, a análise da contraprova.

§ 5º - O requerimento será dirigido à autoridade competente do Dipova.

§ 6º - O exame da contraprova deverá ser realizado em outro laboratório oficial com a presença de um representante da Dipova.

§ 7º - Além de escolher o laboratório oficial para o exame da contraprova, o interessado pode faz-se representar por um técnico de sua confiança.

§ 8º - Conformada a condenação da matéria-prima do produto ou partida, a inspeção municipal determinará sua destinação.

§ 9º - As amostras para o prova ou contraprova, coletadas pela Dipova, para exame de rotina ou análises, serão cedidas inteiramente grátis.

Art. 50 - A inspeção pode fiscalizar o embarque, trânsito e desembarque de matérias-primas e produtos de origem animal, bem como as condições higiênicas e instalações dos carros, vagões e de todos os meios de transporte utilizados.

Art. 51 - A juízo da inspeção municipal, pode ser determinado aso estabelecimentos de origem de matérias-primas e produtos apreendidos o aproveitamento para efeito de rebeneficiamento ou utilização para fins não-comestíveis (doenças que sumariamente dão condenação total).

§ 1º - No caso do responsável pela fabricação ou despacho do produto ou da matéria-prima recusar a devolução, será a mercadoria, após a inutilização pela inspeção municipal aproveitada para fins não-comestíveis em estabelecimentos dotados de instalações apropriadas.

§ 2º - A empresa proprietária ou arrendatária do estabelecimento de origem deve ser responsabilizada e punida no caso de não comunicar a chegada do produto devolvido ao técnico em inspeção da Dipova.

Art. 52 - No caso de coleta de amostra para exame dos produtos de origem animal, será lavrado o competente auto de apreensão da mercadoria, ficando a mesma com o responsável do estabelecimento, que funcionará como depósito até o resultado dos exames.

Art. 53 - As mercadorias contaminadas ou coletada, não passível de aproveitamento com estabelece este regulamento, será destruída pelo fogo, ou outro agente físico ou químico.

Art. 54 - No caso de apreensão por falta de indicação no rótulo, do registro da Dipova, ou do SIF, ou por falta de carimbo, o produto, após o respectivo exame poderá ser destinado, no caso de inócuo, a estabelecimento de caridade, asilos, obras beneficentes ou jardim zoológico, ficando o respectivo interessado obrigado a fornecer o recibo adequado.

TÍTULO VI
TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 55 Os produtos e matérias primas de origem animal, satisfeitas as exigências legais, as reinspeções, os pagamentos das taxas e respeitadas as disposições contratuais e casos existentes e anteriores ao presente regulamento, terão livre curso sanitário no Município de Rio Branco.

Art. 56 - Qualquer produto de origem animal destinado à alimentação humana deverá obrigatoriamente, para transitar dentro do Município de Rio Branco, portar o rótulo ou os carimbos de inspeção registrados na Dipova para aplicação no produto e na nota fiscal, ou estar em conformidade com o regulamento de inspeção federal.

Art. 57 Verificando o descumprimento do art. 55 deste regulamento, a mercadoria será apreendida pela Dipova que lhe dará o destino conveniente, devendo ser lavrado o respectivo termo de apreensão e auto de infração contra o infrator.

Art. 58 - Em se tratando de produtos de origem animal procedentes de outros estados, será obedecido o que estabelecer a Legislação Federal.

TÍTULO VII
EXAMES DE LABORATÓRIOS

Art. 59 - Os produtos de origem animal para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitas a exames laboratoriais efetuados em conformidade com o artigo 9º (nono) da Lei nº ....de 19 de maio de 1998, ou de acordo com as normas especificas a serem estabelecidas pela Secretaria de Agricultura.

§ 1º - Para as amostras coletadas nas propriedades rurais, nas indústrias, veículos e transportadores ou nos entrepostos, serão adotados os padrões definidos pelo Decreto nº 30.691, de 29/3/1952, alterado pelo Decreto nº 1.255, de 25/6/1962.

§ 2º - Será celebrado entre a Secretaria de Agricultura e a Secretaria de Saude convênio objetivando definir procedimentos, cooperação e atuação articulada na área da inspeção de produtos de origem animal.

§ 3º - A Secretaria de Agricultura, a seu critério, poderá exigir exames laboratoriais periódicos a serem realizados em laboratórios particulares, devidamente credenciados, cujo custo será de responsabilidade do estabelecimento que deu origem à amostra.

TÍTULO VIII
DAS TAXAS

Art. 60 - A taxa de expediente prevista no artigo 13º e multas referidas nos artigos 15 e 17 da Lei nº.....de 19 maio de 1998, serão arbitrada por ato da Secretária de Agricultura do Município de Rio Branco, conforme faculta o artigo 19 da mencionada lei.

TÍTULO IX
INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 61 - No caso de descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares ou instruções que forem expedidas, serão adotadas procedimentos previstos no artigo 15 da lei nº.....de 19 de maio 1998.

Art. 62 - No caso de suspeita ou verificação de moléstia infecto-contagiosa, infecciosa e parasitária indicadas por provas biológicas, nos animais das propriedades rurais, estes ficarão sob controle veterinário, não podendo seu proprietário ou responsável movimentá-los sem autorização da Defesa Sanitária Animal.

Art. 63 - Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal:

I - que apresentem danificados por umidade ou fermentação, ranços, mofados ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidade ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II - que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à alimentação por qualquer motivo;

IV- que forem prejudiciais ou impestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V - que não estiverem de acordo com o previsto no presente regulamento;

VI - que contrarie o disposto em normas sanitárias vigentes.

Art. 64 - Além dos casos específicos previstos neste regulamento são considerados adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - ADULTERAÇÕES

a) - quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariam as especificações e determinações fixadas;

b) - quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

c) - quando tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécies diferentes das espécies da composição normal do produto sem prévia autorização da inspeção municipal;

d) - quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração no rótulos;

e) - intenção dolosa eme mascarar a data de fabricação.

II - FRAUDE

a) - alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela inspeção municipal;

b) - quando as operações da manipulação e elaboração forem executadas com intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aso produtos fabricados;

c) - suspensão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrinseco;

d) - conservação com substâncias proibidas;

e) - especificação total, ou parcial, na rotulagem de um determinado produto que não seja 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, privilégio ou exclusividade de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

b) - quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em fórmulas aprovadas;

Art 65 - Todo produto de origem animal exposto à venda no Município de Rio Branco, sem qualquer identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização e empresa responsável, será considerado produzido no Município de Rio Branco e como tal sujeito às exigências e penalidades previstas neste regulamento.

Art. 66 - Não podem ser aplicadas multas 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 ou empresa responsável.

Art. 67 - O auto de infração deve ser assinado por servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da empresa ou firma, e por duas testemunhas quando as houver.

Parágrafo Unico - Sempre que os infratores ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem à assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias do auto de infração, em caráter de notificação, ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada e mediante recibo.

Art. 68 - A autoridade que lavrar o auto de infração deve extrai-lo em 3 (três) vias; a primeira será entregue ao infrator. a segunda remetida à seção competente da inspeção municipal e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

Art. 69 - O infrator poderá apresentar defesa no prazo de 10 (dez) dias após a lavratura do auto de infração.

Parágrafo Unico - O julgamento do processo caberá, em primeira instância, à Dipova e, em segunda instância, a uma comissão nomeada pela Secretária de Agricultura e Produção.

TÍTULO X
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 70 - A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o cumprimento das obrigações, terminado este novo prazo e não tendo o infrator cumprido com as determinações legais, poderá ser novamente multado, em dobro, da multa anterior, pela mesma infração, dependendo da gravidade do caso, a critério da Dipova, suspendendo-se a inspeção municipal ou cassando o registro do estabelecimento.

Art. 71 - Os servidores da Dipova, no serviço da inspeção municipal, têm livre acesso, em qualquer dias ou hora, a qualquer estabelecimento relacionado no art. 14° deste regulamento.

Art. 72 - Nos casos de cancelamento de registro a pedido dos interessados, bem como nos casos de penalidade de cassação, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes à inspeção municipal mediante recibo.

Art. 73 - Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, a fabricação dos produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pela Dipova.

Parágrafo Único - A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente regulamento.

Art. 74 - É de competência do Diretor da Dipova a expedição de instruções visando ordenar os procedimentos administrativos ou, ainda, visando facilitar o cumprimento deste regulamento.

Art. 75 - A inspeção municipal facilitará a seus técnicos a realização de estágios, estudos, visitas e cursos em estabelecimentos ou escolas nacionais e/ou estrangeiras.

Art. 76 - O exame de leite será realizado de forma individual e coletiva, observando-se os seguintes procedimentos:

I - as amostras para o exame individual serão colhidas em cada latão, por procedências;

II - as amostras para o exame coletivo serão colhidas na proporção de 10% (dez por cento) dos latões, por procedência e devidamente higienizadas.

Art. 77 - O leite condenado nos estabelecimentos que, a critério da inspeção municipal, possa ser aproveitado na alimentação de animais domésticos, será imediatamente transferido para vasilhames ou latão apropriado, previamente lavados e esterilizados, fechados com lacre inviolável e pintados de vermelho na face externa, tendo no local, a visível inscrição "alimento animal".

Art. 78 - Para identificação dos queijos, charques, embutidos, carnes salgadas ou secas, produtos defumados, banhas, gorduras e pescados, a inspeção municipal baixará as instruções necessárias, obedecida a legislação sanitária vigente.

Art. 79 - A fixação, classificação de tipos e padrões aprovação de produtos de origem animal e de fórmulas, rótulos e carimbos, constituem atribuição da inspeção municipal, mediante instruções normativas baixada para cada caso, obedecida a legislação sanitária vigente.

Art. 80 - Poderão existir nas propriedades rurais estabelecimentos destinados ao processamento artesanal de produtos de origem animal.

Parágrafo Único - As normas de implantação, registro, funcionamento e inspeção desses estabelecimentos serão detalhadas através de Portaria da Secretária de Agricultura do Município de Rio Branco, conforme faculta o artigo 19 da Lei n°.....de19 de maio 1998.

Art. 81 - Os estabelecimentos oficiais, estatais e paraestatais estão no mesmo nível dos estabelecimentos particulares em se tratando de observância das disposições deste regulamento.

Art. 82 - Serão solicitadas às autoridades de saúde pública as necessárias medidas visando à uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste regulamento.

Art. 83 - As autoridades civis e militares, com encargos policiais, darão todo o apoio, desde que sejam solicitadas, aos servidores da inspeção municipal, ou seus representantes, mediante identificação quando no exercício do seu cargo.

Art. 84 - O presente regulamento poderá ser alterado no todo ou em parte, de acordo com o interesse do serviço de inspeção ou por conveniência administrativa.

Art. 85 - Ficam revogados todos os atos oficiais sobre fiscalização e inspeção industrial e sanitária estadual nos estabelecimentos que façam apenas comércio de produtos de origem animal no Município de Rio Branco, na forma estabelecida na alínea "c" do art. 4º da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, alterada pela Lei nº 7.889 de 23 de novembro de 1989, que passarão e reger-se pelo presente regulamento em todo o território do Município de Rio Branco.

Art. 86 - É de competência exclusiva de médico veterinário a coordenação, a execução das normas contidas neste regulamento.

Art. 87 - Os casos omissos que envolvam matéria regimental, serão resolvidos pela Secretária de Agricultura do Município de Rio Branco.

Art. 88 - Este Regulamento entra em vigor na data de sua publicação, revoga-se as disposições em contrário.