

PONTA PORÃ-MS, 07 de Outubro de 2009.

Flávio Kayatt  
Prefeito Municipal

COMISSÃO MUNICIPAL DE CONCURSO PÚBLICO

CILNIO JOSE ARCE  
Presidente

MEMBROS:  
JANE DOLDAN MARQUES NARDI  
SANDRA ZULMIRA NICOLAU CÁCERES  
BEATRIZ FERNANDES GONÇALVES  
LAURA KAROLINE SILVA MELO

## Leis

Lei nº 3667, de 05 de Outubro de 2009.

Dispõe sobre serviço de transporte de fretes em veículos de aluguel no Município de Ponta Porã.

Autoria: Adãozinho Dauzacker

FLÁVIO KAYATT, Prefeito Municipal de Ponta Porã, Estado de Mato Grosso do Sul, no uso das atribuições que lhes são conferidas pela Lei Orgânica do Município, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte lei:

Artigo 1º - O Poder Executivo fica autorizada a fixar pontos de estacionamento na região central da cidade, destinados a prestação de serviço de transporte de fretes em veículos de aluguel.

Parágrafo Único – Os pontos de aluguel serão delimitados por sinalização horizontal e vertical originados por meio de planos e estudos, elaborados em conjunto como uma entidade de classe, sendo observado os fatores de interesse da região.

Artigo 2º - A prestação de serviço de transporte de fretes em veículos de aluguel será prestada exclusivamente.

I) – por pessoa física, motorista profissional autônomo.

Artigo 3º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Ponta Porã – MS, 05 de outubro de 2009.

Flávio Kayatt  
Prefeito Municipal

Lei nº. 3668, de 05 de Outubro de 2009.

“ALTERA PARCIALMENTE A LEI Nº 3.432, DE 07 DE MAIO DE 2005, QUE DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM) DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS”.

Autor: Poder Executivo

*O Prefeito Municipal de Ponta Porã, Estado de Mato Grosso do Sul, fazendo uso das atribuições que lhe são conferidas por lei, notadamente a Lei Orgânica do Município, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte lei:*

Art. 1º - A Lei nº. 3.432, de 07 de maio de 2005, passará a ter a seguinte redação:

Lei nº. 3432, de 07 de Maio de 2005.

Dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) dos produtos de origem animal e vegetal e dá outras providências.

O Prefeito Municipal de Ponta Porã, Estado de Mato Grosso do Sul, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica do Município, Faço saber que a Câmara Municipal aprovou e sanciona a seguinte lei:

### CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - Fica o Poder Executivo Municipal, autorizado a criar o Serviço de Inspeção Municipal, sobre o abate de animais e industrialização de produtos de origem animal e origem vegetal no Município de Ponta Porã, vinculado à Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 2º - O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, atuará no âmbito de sua competência, de acordo com o que dispõe a Lei Federal n. 7.899 de 23.11.89, Lei Estadual n. 1.293, de 21.09.92 e as normas oriundas desta Lei.

Art. 3º - A inspeção sanitária do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, será exercida em todo o território do Município de Ponta Porã, e atenderá sobre as condições higiênico-sanitárias dos matadouros e estabelecimentos que industrializarão carne e outros produtos de origem animal e vegetal, destinados ao consumo humano intramunicipal.

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

§ 2º - A prévia inspeção exercida pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, será supervisionada por médico veterinário e profissionais habilitados, devidamente credenciados, conforme previsão constante da Lei Federal nº 5.517, de 23 de outubro de 1968, e terá como objetivos:

I – o controle das condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas, de produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal, vegetal e seus derivados;

II – o controle de qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados, distribuídos e comercializados os produtos de origem animal e origem vegetal;

III – a fiscalização das condições de higiene das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos no inciso anterior;

IV – a fiscalização e controle de todos os materiais utilizados na manipulação, acondicionamento e embalagem de produtos de origem animal e vegetal;

V – a disciplina dos padrões higiênicos, sanitários e tecnológicos dos produtos de origem animal e vegetal;

VI – a fiscalização e o controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal, vegetal e seus derivados;

VII – a fiscalização de produtos e subprodutos existentes no mercado de consumo, para efeito de verificação e cumprimento das normas estabelecidas;

VIII – a realização dos exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos, físico-químicos, enzimáticos e dos caracteres organolépticos de matéria-prima e produtos, quando necessários.

§ 3º - Não será permitida a comercialização no Município de Ponta Porã, de qualquer produto de origem animal e vegetal que não ateste que tenha sido inspecionado pela autoridade federal (SIF), pela autoridade estadual ou pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, sendo portanto considerado clandestino e sujeito à apreensão nos termos da legislação federal.

§ 4º - Os produtos de origem animal e vegetal em natureza ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade, previstos na legislação sanitária pertinente e no Código de Defesa do Consumidor.

Art. 4º - No interesse da saúde pública as atribuições do Serviço de Inspeção Municipal - SIM compreenderão:

I - a classificação dos estabelecimentos;

II - as condições higiênicas para o registro dos estabelecimentos;

III - a higiene dos estabelecimentos;

IV - a inspeção "ante" e "post mortem" dos animais destinados ao abate;

V - a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal e vegetal, durante as diferentes fases da industrialização;

VI - padronização dos produtos industrializados de origem animal e vegetal, consoante a legislação a respeito;

VII - o registro de rótulos obedecidas as exigências que disciplinam a matéria;

VIII - a carimbagem de carcaças e cortes de carne, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal, atestado a inspeção realizada;

IX - outros recursos que se tornem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal e vegetal.

X - a atuação do estabelecimento que estiver em desacordo com ditames desta Lei.

Art. 5º - Compete à Secretaria Municipal de Saúde:

I – promover treinamento técnico do pessoal envolvido na fiscalização, inspeção, classificação e produção dos produtos e subprodutos de origem animal e vegetal;

II – manter mecanismos permanentes de divulgação e esclarecimentos junto às redes públicas e privadas, bem como junto à população, no sentido de garantir a plena orientação e esclarecimento do consumidor, no tocante aos males e/ou benefícios advindos deste serviço.

Art. 6º - Na defesa da saúde pública não será permitido o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, que não disponha de alvará sanitário e do competente registro no Serviço de Inspeção Municipal - SIM ou organismo equivalente da esfera estadual ou federal.

§ 1º - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para os fins desta Lei, qualquer instalação ou local onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, a carne das várias espécies animais e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, o mel, a cera de abelha e seus derivados.

§ 2º - A empresa que pretende instalar no Município um estabelecimento para o abate e industrialização de produtos de origem animal destinados ao consumo humano intramunicipal, deverá requerer aprovação de seu projeto arquitetônico e de localização junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

§ 3º - Os estabelecimentos já existentes, para se adequarem a esta Lei, deverão apresentar os respectivos projetos para aprovação e registro ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 7º - Os estabelecimentos registrados no SIM ficam sujeitos às obrigações contidas no artigo 102, itens 1,2,3,4,5,8,9,10,11,12,13,14,15,16 e 17 do Decreto Federal n. 30.691 de 29.03.52, alterado pelo Decreto Federal n. 1.255, de 25 de junho de 1.962.

## CAPÍTULO II

### DA OBTENÇÃO DE REGISTROS, DO RELACIONAMENTO E DA APROVAÇÃO DE PROJETOS.

Art. 8º - De conformidade com a Lei Federal n.7.889 de 23.01.89 e da Lei Estadual n. 1.293 de 21.09.92, somente podem produzir e comercializar produtos de origem animal e vegetal os estabelecimentos devidamente registrados ou relacionados junto ao SIM, ou por desenvolverem atividade de maior magnitude, estejam sob o artigo de registro estadual ou federal.

Art. 9º - Estão sujeitos à registro no SIM os seguintes estabelecimentos:

I - matadouros de bovino;

II - matadouros de suínos, ovinos e caprinos;

III - matadouros de aves e coelhos;

IV - estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal ou derivados de carne, produzam conservas ou fabriquem produtos gordurosos;

V - as usinas de beneficiamento de leite, fábricas de laticínios, postos de recebimento, refrigeração e desnatagem de leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação de seus derivados.

VI – unidades de beneficiamento de apicultura.

VII – estabelecimentos que fabricam produtos de origem vegetal.

VIII – nos estabelecimentos que recebem, armazenam e distribuem o pescado;

Art. 10 - Estão sujeitos a relacionamento junto ao SIM, os seguintes estabelecimentos:

I - os postos e/ou entrepostos que de modo geral recebam, armazenem, fracionem, manipulem, conservem, distribuam ou acondicionem produtos de origem animal, como carnes, pescados, ovos, mel, frutas, cereais e quaisquer produtos de origem animal e vegetal;

II - as propriedades rurais que mesmo em escala reduzida, disponham de instalação para eventuais matanças de animais de médio porte, como nos matadouros, e procedam ou não a industrialização de derivados de carne;

III - as propriedades rurais que mesmo em escala reduzida produzam derivados de leite para comercialização;

IV – as propriedades rurais que mesmo em escala reduzida produzam derivados de produtos vegetais;

V – as propriedades rurais que produzem alevinos.

Art. 11 - Deverá ser submetido à aprovação do SIM todo e qualquer projeto visando a construção, instalação ou ampliação de estabelecimentos destinados ao abate e industrialização de produtos de origem animal e vegetal.

Parágrafo único - Para obterem aprovação no SIM, os projetos deverão ser encaminhados através de requerimento dirigido ao Prefeito Municipal e deles constar:

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

Art. 12 - Projetos novos, cujo cronograma de obras for superior ao período de 1 (um) ano, e cujo cronograma de implantação final ultrapasse ao período de 2 (dois) anos, não serão aprovados.

Art. 13 - Serão deferidos os projetos que se enquadrem nos dispositivos da presente Lei, e complementarmente no que couber, à legislação pertinente.

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

Art. 14 - Concluídas as obras, e instalados os equipamentos conforme o cronograma, a empresa deverá requerer ao SIM a vistoria prévia e a autorização para o início das atividades do estabelecimento.

Parágrafo único - Cumpridas as exigências deste artigo, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção sanitária no estabelecimento.

Art. 15 - O SIM expedirá 2 (dois) tipos de registros, um de caráter provisório e outro de caráter definitivo, obedecendo cada qual uma numeração própria.

I - o registro de caráter provisório será emitido pelo SIM para estabelecimentos existentes e que estejam desenvolvendo projetos de adequação aos preceitos desta Lei, e seu prazo de validade não será superior a seis meses.

II - os registros de caráter definitivo serão expedidos pelo SIM aos estabelecimentos já existentes, e que se enquadrem nos preceitos desta Lei, ou para aqueles que possuem do registro provisório, tenha concluído seus projetos de adequação desta Lei.

Art. 16 - O número de registros dos estabelecimentos que abatem animais e ou industrializem produtos de origem animal e vegetal, constará obrigatoriamente nos rótulos, certificados, carimbo de inspeção dos produtos, notas fiscais e outros documentos do estabelecimento.

Art. 17 - O SIM, ao conceder o número de registro de um estabelecimento, fornecerá também o respectivo "Título de Registro", no qual constará o nome da empresa, localização do estabelecimento, sua classificação, bem como outros elementos julgados necessários.

Art. 18 - O requerimento de registro para implantação do SIM será dirigido pelo Prefeito Municipal, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

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

Parágrafo único - Tanto para o requerimento de registro definitivo ou provisório, bem como relacionamento, considera-se indispensável a apresentação de boletim oficial de exame da água de abastecimento e cujo padrão microbiológico e químico deverá atender ao disposto na Lei Estadual n. 1.293, de 21 de setembro de 1992, as normas estabelecidas pelo Ministério da Saúde e pelo órgão ambiental competente.

Art. 19 - O requerimento de "relacionamento" junto ao SIM, será dirigido ao Prefeito Municipal e o SIM só concederá o relacionamento após vistoria prévia.

§ 1º - A concessão do número de "relacionamento" junto ao SIM, implicará no cadastramento do estabelecimento neste organismo e constará do mesmo os dados pessoais do responsável pelo estabelecimento.

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

§ 3º - Os estabelecimentos relacionados no SIM que processem ou industrializem produtos de origem animal e vegetal estão sujeitos a periódicas inspeções, com coleta de amostras de seus produtos, para respectivas análises.

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

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

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

### CAPÍTULO III DAS CARNES E LEITE EM NATUREZA

Art. 20 - O abate de animais para o consumo humano ou para matéria-prima destinada à fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de leite, no Município de Ponta Porã, estarão sujeitos às seguintes condições:

I - o abate, a industrialização de carnes e do leite, só poderão ser realizados em estabelecimentos registrados no SIM ou em órgão equivalente do Estado ou da União;

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

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

IV - a produção de derivados de leite, obedecerá os cuidados de higiene, previstos nas normas federais, estaduais e às normas oriundas desta Lei;

V - os veículos de transporte de carnes, pescado e vísceras comestíveis, deverão ser providos de meios adequados para tal, considerando tempo e percurso (distância) poderá ser dispensada a refrigeração, ficando esta decisão a critério do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

### CAPÍTULO IV

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

Art. 21 - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de abate e industrialização de produtos de origem animal para comércio intramunicipal, sem que o mesmo esteja inteiramente instalado e equipado, com dependências mínimas, máquinas e utensílios diversos, os quais deverão ser compatíveis com a capacidade de produção a qual será consignada no título de registro do estabelecimento.

Art. 22 - No interesse da saúde pública e do meio ambiente, o estabelecimento de abate e industrialização de produtos de origem animal e vegetal destinados ao comércio intramunicipal deverão atender as seguintes condições:

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

II - ser instalado de preferência no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação, que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles que instalados e que disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar, desde que as operações de recepção e expedição estejam interiorizadas;

III - dispor de abastecimento de água potável para atender suficientemente as necessidades de trabalho do abatedouro e das demais dependências, tomando-se como referência os seguintes parâmetros: 800 (oitocentos) litros por bovino; 500 (quinhentos) litros por suíno; 200 (duzentos) litros por ovino ou caprino; 30 (trinta) litros por ave e 6 (seis) litros de água por cada 1 (um) litro de leite industrializado;

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

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

VI - ter paredes lisas impermeabilizadas com material de cor clara de fácil lavagem e desinfecção, os ângulos e cantos deverão ser arredondados e os parapeitos das janelas ser chanfrados;

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

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

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

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

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

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

XIII - dispor de suficiente pé direito nas diversas dependências de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os bovinos pendurados após a atordoamento, permaneçam com a ponta do focinho, distante no mínimo de 75 (setenta e cinco) centímetros do piso, no caso de esfolagem aérea. (parte final do texto revogada).

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

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

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

XVII - dispor de telas em todas as janelas e outras passagens para o interior, além das demais aberturas de modo a impedir a entrada de insetos. É imprescindível igualmente que o matadouro seja dotado de eficiente proteção contra roedores;

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

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

Parágrafo único - A juízo do SIM será aceita a esfolagem em cama, desde que sejam atendidas as exigências higiênicas sanitárias mínimas.

**CAPÍTULO V  
DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE**

Art. 23 - Só será permitido o sacrifício de animais, após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria que deverá ocorrer no espaço nunca inferior a 3 (três) minutos da insensibilização, devendo ser realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores, sendo que a esfolagem só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

Art. 24 - Em suínos a operação de depilação e raspagem será realizada logo após o esquentamento em água quente, utilizando-se temperatura e métodos adequados, acrescentando-se também a necessária lavagem da carcaça, antes da evisceração. Quando forem utilizados outros métodos de abate os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

Parágrafo único - No caso de aves, a esquentamento também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia, e à obtenção de um produto em boas condições higiênicas sanitárias.

Art. 25 - O evisceramento dos animais será realizado sob as vistas do funcionário do SIM, em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas e as carcaças.

§ 1º - Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e para tanto não deve ficar animais pendurados nos trilhos, durante os intervalos de trabalho.

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

Art. 26 - Os trabalhos de evisceração deverão ser executados com todo o cuidado, a fim de evitar que haja contaminação das carcaças, provocada por operação imperfeita, devendo o Serviço de Inspeção Municipal, em caso de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas em tais casos.

**CAPÍTULO VI**

**DA INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM" E "POST-MORTEM", DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA E DA INSPEÇÃO DO LEITE E DERIVADOS**

Art. 27 - Com relação à inspeção "ante-mortem" será cumprido no que couber, o disposto nos artigos 106 a 109 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal -RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal n. 30.691 de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto Federal n. 1.255 de 25 de junho de 1962.

Art. 28 - O SIM cumprirá no que se refere à inspeção "post-mortem" o disposto nos artigos 147 a 198 e 204 a 226, bem como o disposto nos artigos 227 a 242 do regulamento citado no artigo anterior.

Art. 29 - O SIM fará cumprir o disposto nos artigos 103 a 134 do RIISPOA, quando se tratar de matança de emergência.

Art. 30 - O SIM cumprirá e fará cumprir no que couber, no que se referir à inspeção de leite e derivados, o disposto nos artigos 475 a 705 do RIISPOA, bem como o que preconiza a legislação estadual sobre a matéria.

Art. 31 - O SIM considerará, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras, o previsto nos artigos 43, 44 e 45 do RIISPOA, as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras apenas, nos casos em que houver condições para tal.

Art. 32 - Os materiais condenados oriundos da sala de matança e de outros locais deverão ser desnaturados em equipamentos apropriados em locais destinados a este fim e o sangue deverá, por sua vez, no mínimo sofrer cozimento, independentemente de sua utilização.

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

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

§ 3º - Caberá ao SIM adotar critérios para o funcionamento das graxarias industriais.

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

Art. 33 - Todas as dependências dos matadouros ou das indústrias devem ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

Art. 34 - Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário, durante a manipulação e na saída dos sanitários.

Art. 35 - Deverão ser marcados os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas de modo a evitar quaisquer confusões entre aqueles destinados aos produtos comestíveis e aqueles usados no transporte ou depósitos de produtos não comestíveis ou carnes utilizadas na alimentação de animais, utilizando-se em tal marcação as denominações "comestíveis", "não comestíveis" e "condenadas".

Art. 36 - Deverão ser desinfetados, diária e convenientemente os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados no matadouro e demais indústrias, utilizando-se em tais operações os desinfetantes previamente aprovados pelos órgãos competentes.

Art. 37 - Os matadouros e indústrias que estiverem sob o controle do SIM, deverão ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros vetores, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só será permitido nas dependências não destinadas à manipulação de depósitos de produtos comestíveis, mediante expressa autorização do SIM.

Art. 38 - Será exigido do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a expedição, o uso de uniforme de cor branca, protetores de cabeça e botas, devendo esta indumentária ser mantida convenientemente limpa.

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

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

Art. 39 - Os funcionários dos estabelecimentos que atuam na manipulação de materiais não comestíveis ou condenados, deverão usar uniformes diferenciados e proceder à desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados.

Art. 40 - Será proibido que os funcionários façam suas refeições nos locais de trabalho, bem como que depositem produtos, objetos de material estranho a finalidade das dependências, ou ainda guardar roupas de qualquer natureza fora do setor, especialmente destinado para tal.

Art. 41 - Será proibido fumar em qualquer uma das dependências da indústria, sob pena de infração por parte da autoridade sanitária.

Art. 42 - Far-se-á todas as vezes que o SIM julgar necessária, a substituição, raspagem, pintura e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos dos estabelecimentos sob seu controle.

Art. 43 - Deverão ser lavadas e desinfetadas tantas vezes quanto necessárias e mediante orientação do SIM, os pisos, cerca dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias, para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou para depósito de resíduos industriais, bem como de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM.

Art. 44 - Deverão ser mantidas convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, intercaladas e ligadas à rede de esgoto.

Art. 45 - Deverão ser conservados ao abrigo de qualquer contaminação, os produtos comestíveis durante a fase de sua obtenção, bem como nas fases de estocagem, embarque e transporte.

Art. 46 - Fica vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro, estanho, madeira ou qualquer outro utensílio que por forma de contaminação possa causar prejuízo à manipulação, estocagem e transporte de matérias primas ou dos produtos finais dos estabelecimentos.

Art. 47 - Inspeccionar, previamente, os continentes quando destinados ao condicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, rejeitados os que forem julgados sem condições de uso, de modo algum é permitido o condicionamento de matérias primas, ou produtos destinados à alimentação humana, em carrinhos, recipientes ou demais continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

Art. 48 - Não será permitida a utilização para qualquer outra finalidade, a não ser especificada nesta Lei, de qualquer dependência do matadouro ou estabelecimento.

Art. 49 - Dos operários que atuam nos estabelecimentos sob controle do SIM, será exigido que portem carteiras de saúde, a qual deverá ser atualizada semestralmente.

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

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

Art. 50 - É vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades dos estabelecimentos sob controle do SIM, salvo quando devidamente uniformizados e autorizados pela chefia do estabelecimento, bem como pelo responsável pelo SIM.

**CAPÍTULO VIII****DA ROTULAGEM E DA CARIMBAGEM DOS DERIVADOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL E ORIGEM VEGETAL**

Art. 51 - As matérias primas ou produtos finais de origem animal e vegetal que derem entrada em indústrias e/ou comércio de Ponta Porã, deverão proceder de estabelecimentos sob inspeção industrial e sanitária de órgão federal, estadual ou do SIM, devidamente identificados por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

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

Art. 52 - Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e/ou carimbados, conforme as determinações do SIM.

Art. 53 - Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação dos órgãos competentes do Ministério da Saúde e/ou do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária e sua utilização obedecerá a legislação federal, estadual e municipal a respeito.

Art. 54 - A rotulagem dos produtos derivados de carne ou de leite deverá ser aprovada pelo Serviço de Inspeção Sanitária.

Art. 55 - As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, de animal ou vegetal, em trânsito ou entregues ao comércio, oriundos de estabelecimentos sob controle do SIM, devem estar identificados por meio de carimbagem.

§ 1º - A carimbagem conterá, obrigatoriamente a palavra INSPECIONADO, o número de registro do estabelecimento e a palavra SIM, a qual representará Serviço de Inspeção Municipal.

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

## CAPÍTULO IX DAS SANÇÕES E RECURSOS

Art. 56 - A infração ao disposto nesta Lei sujeita o infrator às seguintes sanções:

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

II – multa, de até 300 UFIP's, nos casos não compreendidos no inciso anterior, proporcional à gravidade da infração, dobrada em caso de reincidência;

III- apreensão e/ou condenação de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulteradas ou falsificadas;

IV – suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária;

V – apreensão dos aditivos e ingredientes não autorizados e/ou adulterados;

VI – apreensão de rotulagem impressa em desacordo com as disposições legais;

VII – interdição total ou parcial do estabelecimento quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto, ou verificar-se a inexistência de condições técnicas e higiênico-sanitárias previstas na legislação vigente;

VIII – cancelamento do registro do produto em desacordo, com publicação em Imprensa Oficial;

IX – cancelamento do registro do estabelecimento, com publicação em Imprensa Oficial.

§ 1º - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, no caso de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes, a situação econômico-financeira do infrator e meios a seu alcance para cumprir a Lei.

§ 2º - A suspensão de que trata o inciso IV cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de franquia da atividade à ação fiscalizadora.

§ 3º - A interdição de que trata o inciso VII poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

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

§ 5º - As multas de que trata o inciso II seguirão os valores estipulados pela Lei nº 1.293, de 21 de setembro de 1992, Código Sanitário Estadual em vigor.

§ 6º - O estabelecimento infrator terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados de sua notificação ou da lavratura do auto de infração, para apresentar defesa, através de petição escrita devidamente instruída com os documentos indispensáveis para o julgamento, entregue no serviço de protocolo do Poder Executivo.

§ 7º - A defesa será julgada pelo titular da Secretaria Municipal encarregada de sua atuação, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, e o extrato da decisão será publicado no Diário Oficial do Município.

§ 8º - Da decisão proferida pelo Secretário Municipal, caberá recurso à JARI, que deverá ser interposto no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da publicação da decisão, de que trata o parágrafo anterior.

§ 9º - A apresentação de defesa ou de recurso, não suspenderá a aplicação das penas suspensão de atividade e interdição parcial ou total do estabelecimento.

§ 10º - Não sendo apresentada defesa no prazo fixado, ou sendo esta julgada insubsistente, o infrator terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis para cumprir a obrigação de fazer ou não fazer eventualmente imposta e recolher a multa aplicada.

## CAPÍTULO X Revogado

Art. 57 – revogado

§ 1º - revogado

§ 2º - revogado

§ 3º - revogado

Art. 58 - revogado

Art. 59 - revogado

Art. 60 - revogado

Art. 61 - revogado

Art. 62 - revogado

## CAPÍTULO XI DA ORGANIZAÇÃO DO SIM E DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 63 - As atividades do SIM serão apresentadas através de relatório mensal enviado à Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 64 - Serão destinados na proposta de Lei de Diretrizes Orçamentária e na proposta de Lei Orçamentária que vigorará no exercício financeiro de 2006, recursos orçamentários suficientes, à Secretaria Municipal de Saúde, bem como, pessoal técnico, administrativo e profissionais devidamente habilitados, necessários à execução da inspeção sanitária de que trata esta Lei.

Art. 65 – O executores do Serviço de Inspeção Municipal, ficarão vinculados à Secretaria Municipal de Saúde.

Parágrafo único – O SIM terá como Diretor, um profissional Médico Veterinário, que será o Inspetor Chefe de Fiscalização, podendo dispor de outros profissionais e auxiliares treinados, aos quais caberá a coordenação, supervisão e controle de todas as atividades e responsabilidades instituídas na presente Lei e demais normas legais pertinentes.

Art. 66 - O SIM manterá atualizados dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenações de animais e outros dados julgados importantes.

Art. 67 - O Poder Executivo Municipal, poderá solicitar o apoio técnico e operacional dos órgãos de fiscalização estadual e federal, no que for necessário, para o fiel cumprimento desta Lei, podendo, ainda, no interesse da saúde pública, exercer fiscalização conjunta com esses órgãos e requerer, no que couber, a participação da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 68 - O Poder Executivo Municipal expedirá os regulamentos necessários à execução desta Lei, estando autorizado a celebrar convênios com organismos públicos que contribuam para o perfeito cumprimento desta Lei.

Art. 69 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 70 – revogado.

Art. 2º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Ponta Porã, 05 de Outubro de 2009.

Flávio Kayatt  
Prefeito Municipal

Lei nº 3669, de 05 de Outubro de 2009.

“Dispõe sobre a doação de área de propriedade do Município de Ponta Porã/MS para o Estado de Mato Grosso do Sul e dá outras providências”.

Autoria: Poder Executivo

FLÁVIO KAYATT, Prefeito Municipal de Ponta Porã, Estado de Mato Grosso do Sul, no uso das atribuições que lhes são conferidas pela Lei Orgânica do Município, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte lei:

Art. 1º - Fica o Poder Executivo autorizado a doar ao Estado de Mato Grosso do Sul área total de 935m2 que será destinada à Secretaria Estadual de Justiça e Segurança Pública para a construção da sede da Delegacia da Mulher e de Posto de Identificação, assim descrito:

I – lote do terreno urbano determinado por Lote I, está situado do lado para da Rua Jorge Roberto Salomão, esquina com a Rua Everaldo de Lima, Centro, Município de Ponta Porã, MS, medindo 22,00 X 42,50m, com área total de 935m2, com as seguintes confrontações: ao Norte: com a Rua Jorge Roberto Salomão, medindo 22,00m; ao Sul: com o lote J, medindo 42,50m; ao Leste: com o lote H, medindo 42,50m; ao Oeste: com a Rua Everaldo de Lima, medindo 42,50m, avaliado em R\$75,00 (setenta e cinco reais) o m2, perfazendo o total de R\$70.125,00 (setenta mil cento e vinte e cinco reais).

Art. 2º - Deverá constar, obrigatoriamente, na escritura pública e no Registro Imobiliário que a doação é efetivada observando as seguintes condições:

I – Para a conclusão das obras a donatária terá o prazo de 02 (dois) anos, contados da edição da presente Lei.

II – A donatária fica obrigada a destinar à área objeto da presente doação exclusivamente para execução das atividades constantes no artigo 1º da Lei.

III – Deverá ainda constar na escritura pública que o imóvel objeto desta doação não poderá, em qualquer hipótese, ser dado em garantia, a qualquer título.

Parágrafo Único – O descumprimento de qualquer obrigação relacionada na presente implicará na reversão da doação sem direito de qualquer indenização a donatária, seja a que título for.

Art. 3º - As despesas decorrentes com a execução desta Lei correrão por conta de dotações próprias consignadas no orçamento em vigor.

Parágrafo Único – As despesas decorrentes da transmissão correrão por conta da donatária.

Art. 4º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Ponta Porã – MS, 05 de outubro de 2009.

Flávio Kayatt  
Prefeito Municipal



# Diário Oficial

Órgão de Divulgação Oficial do Município

de Ponta Porã

Criado pela Lei Complementar Nº 15 de 02/07/2004

Órgão Oficial destinado à publicação dos atos dos Poderes Executivo e Legislativo do Município de Ponta Porã

PODER EXECUTIVO

Prefeito: Flávio Kayatt

PODER LEGISLATIVO

Presidente: Daniel Valdez

Sede: Rua Guia Lopes, 663, centro, Ponta Porã – MS

CEP 79900-000 – Telefone 67-3431-5367