



**MUNICÍPIO DE MORRINHOS**  
Estado de Goiás

---

**PROJETO DE LEI Nº 2.066, DE 18 DE NOVEMBRO DE 2005**

Institui o Serviço Municipal de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal

O PREFEITO MUNICIPAL DE MORRINHOS,

Faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu, Prefeito Municipal, sanciono a seguinte lei:

**CAPÍTULO I**  
**DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 1º** O Serviço Municipal de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Morrinhos, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23/11/89, será executado pela Divisão de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, vinculada à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

**Art. 2º** A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal será exercida em todo o território do Município Morrinhos, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos abatedouros, indústrias e estabelecimentos comerciais que se dediquem ao abate, industrialização e comércio de carnes e demais produtos de origem animal no comércio municipal.

**Art. 3º** A implantação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM obedecerá ao disposto nesta Lei e estabelecido em regulamento, em consonância com prioridades de saúde pública e abastecimento da população.

**Art. 4º** Compete ao serviço de que trata o artigo anterior, as seguintes atividades de administração e fiscalização:

I - classificação do estabelecimento;

II - as condições e exigências para registro;

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, sub-produtos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;



**MUNICÍPIO DE MORRINHOS**  
**Estado de Goiás**

---

VI - padronização dos produtos industrializados de origem animal;

VII - o registro de rótulos;

VIII - as análises de laboratórios;

IX - o trânsito de produtos, sub-produtos e matérias primas;

X - a carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;

XI - quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

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

**Art. 6º** A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM, deverá ser instalada de forma permanente.

**Art. 7º** Os produtos de origem animal em natureza ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como ao Código do consumidor.

**Parágrafo único** Os estabelecimentos registrados no SIM ficam sujeitos às obrigações contidas no art. 102, itens 1,2,3,4,5,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17 do Decreto Federal nº 30.691, de 29.03.1952, alterado pelo Decreto nº 1.255, de 25.06.1962.

## **CAPITULO II**

### **DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO OU RELACIONAMENTO**

**Art. 8º** Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a LEI FEDERAL n 7.889, de 23 .11.1989, obrigam-se a obter registro junto ao SIM, a saber:

I - os estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma para consumo;



**MUNICÍPIO DE MORRINHOS**  
**Estado de Goiás**

---

II - as usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios nos postos de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;

III - os estabelecimentos que abatem ou industrializem pescados.

**Art. 9º** Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal, nos termos do art. 7º, ficam sujeitos ao relacionamento:

I - os postos e/ou entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenem, manipulem, conservem, distribuam ou acondicionem produtos de origem animal como ovos e mel;

II - as casas atacadistas e os depósitos que armazenem e/ou comercializem produtos de origem animal.

**Art. 10.** Os estabelecimentos a que se refere os artigos 8º e 9º receberão número de registro.

§ 1º Estes números obedecerão série própria e independente; uma para registro e outra para relacionamento, fornecidos pelo SIM.

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

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

**Art. 11.** O processo de obtenção do registro, junto ao SIM, deverá ser encaminhado, através dos seguintes documentos:

I - requerimento ao Sr. Prefeito Municipal;

II - plantas de situação e localização;

III - plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;

III - plantas de cortes e fachadas;

IV - plantas hidrosanitárias, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água;

V - cronograma de execução;

VI - projeto prevendo o tratamento de efluentes.



**MUNICÍPIO DE MORRINHOS**  
**Estado de Goiás**

---

**Parágrafo único.** O encaminhamento dos pedidos de registro do estabelecimento de produtos de origem animal, deve ser precedido de inspeção prévia e aprovação do local e terreno.

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

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

**Art 14.** Será deferida a concessão de registro em caráter experimental, até a data da conclusão das demais obras e instalações, de acordo com o cronograma aprovado, atendendo aos seguintes requisitos:

I - nenhuma etapa do cronograma poderá ter duração superior a 01 (um) ano;

II - não será aprovada proposta de cronograma em que a conclusão final da implantação do projeto ultrapasse 02(dois) anos;

III - as exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria prévia, realizada pelo SIM.

**Art 15.** O registro definitivo de Inspeção Industrial e Sanitária somente será concedido aos estabelecimentos que estiverem devidamente registrados no órgão fiscalizado do exercício legal da atividade.

**CAPITULO III**  
**DAS CARNES E LEITE EM NATUREZA**

**Art 16.** O Abate de animais para o consumo público, ou para matéria-prima na fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de leite no Município de Morrinhos, estarão sujeitos às seguintes condições:

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

§ 2º Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação da procedência.

§ 3º Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária “ante” e *post-mortem*” e abatidos mediante procedimento que cause o menor sofrimento possível ao animal, de preferência com uso de pistola pneumática.



**MUNICÍPIO DE MORRINHOS**  
**Estado de Goiás**

---

§ 4º Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito da Secretaria da Saúde.

**CAPITULO IV**

**DA IMPLANTAÇÃO**

**Art 17.** Deve localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras, os estabelecimentos de manejo e depósito de substâncias que causem odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

**Art 18.** A infra-estrutura para acomodação das substâncias de que trata o artigo anterior, deve ser instalada de preferência em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiormente .

**Art. 19.** Os estabelecimentos de que trata o art. 17, devem dispor de abastecimento de água potável para atender suficientemente às necessidades de trabalho do abatedouro e das dependências sanitárias, 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 06 (seis) litros por litro de leite.

**Art 20.** Dispor de água quente para uso diverso e suficiente às necessidades do matadouro.

**Art 21.** Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

**Art 22.** Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

**Art 23.** 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 deverão ser chanfrados.

**Art 24.** Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Pode o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado proporciona uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização.



**MUNICÍPIO DE MORRINHOS**  
Estado de Goiás

---

**Art 25.** Dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis .

**Art 26.** Dispor de mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

**Art. 27.** Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção. Dispor, nos locais de acesso às dependências e dentro das mesmas, de pias em boas condições de funcionamento. Os acessos também devem ser providos de lavadouros de botas.

**Art 28.** Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivos que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento e de instalação de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos para a depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente.

**Art 29.** Dispor conforme legislação de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensão proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

**Art 30.** Dispor de suficiente pé-direito nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem da área, a fim de que os bovinos dependurados, após o atordoamento, permaneçam com o ponto do focinho distante, no mínimo, 75 cm (setenta e cinco centímetros) do piso, no caso de esfolagem aérea.

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

**Art 31.** Dispor de currais, pocilgas coberta e/ou pisos pavimentados, apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.

**Art 32.** Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfolagem, evisceração, inspeção, acabamento das carcaças e da manipulação dos miúdos com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final, além de permitir que haja contato entre si das carcaças já esfoladas, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo SIM.

**Art. 33.** Prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.



**MUNICÍPIO DE MORRINHOS**  
**Estado de Goiás**

---

**Art. 34** 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 igualmente imprescindível que o matadouro seja dotado de eficiente proteção contra roedores.

**Art 35** Dispor de depósito para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados no matadouro e/ou indústria.

**Art 36.** Dispor de dependências, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, separada do matadouro e localizada na entrada.

## CAPITULO V

### DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE

**Art. 37.** Os estabelecimentos que abatem animais, deverão sacrificá-los somente após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria. O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 3 (três) minutos e esta deve ser sempre realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores. A esfolação só pode ser iniciada após o término da operação da sangria.

**Art. 38.** Em suínos, depilar e raspar logo após ao escaldamento em água quente, utilizando-se temperatura e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração. Quando usados outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

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

**Art. 39.** Eviscerar sob as vistas de funcionários do SIM, em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e a carcaça do animal. Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e para tanto os animais não devem ficar dependurados nos trilhos, nos intervalos de trabalho.

**Art. 40.** Executar os trabalhos de evisceração com todo o cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operações imperfeitas, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicando as medidas higiênicas preconizadas.



**MUNICÍPIO DE MORRINHOS**  
Estado de Goiás

---

**Art. 41.** Marcar a cabeça do animal quando esta for destacada para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente. O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras.

**CAPITULO VI**

**DA INSPEÇÃO “ANTE-MORTEM” E “POST-MORTEM”, DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA E DA INSPEÇÃO DE LEITE E DERIVADOS**

**Art. 42.** Com relação à inspeção “*ante-mortem*”, cumprir 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 nº 30.691/52, de 29.03.52, alterado pelo Decreto nº 1.255, de 25.06.62.

**Art. 43.** Cumprir, no que se refere à inspeção “*post-mortem*”, o disposto nos artigos 147 a 198 e 204 a 226, bem como nos artigos 227 a 242 do regulamento citado no artigo anterior.

**Art. 44.** Cumprir. No que se refere à matança de emergência, o disposto nos artigos 130 a 134 do RIISPOA.

**Art. 45.** No que couber, cumprir referente à inspeção de leite e derivados o disposto nos artigos 475 a 705 do RIISPOA.

**Art. 46.** Considerar, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras, o previsto nos artigos 43, 44 e 45, às limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras, apenas nos casos em que houver condições para tal.

**Art. 47.** Os materiais condenados, oriundos da sala de matança e de outros locais, deverão ser desnaturados em equipamentos apropriados em locais destinados a este fim. Igualmente, o sangue deverá, no mínimo, sofrer cozimento, independente de sua utilização.

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

§ 2º O critério do SIM, permitir-se-à a retirada de materiais condenados 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 recipientes e/ou veículos fechados específicos e apropriados.

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





**MUNICÍPIO DE MORRINHOS**  
Estado de Goiás

---

**CAPITULO VII**  
**DA HIGIENE**

**Art. 48.** Todas as dependências do matadouro ou das indústrias devem ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

**Art. 49.** Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário durante a manipulação e à saída dos sanitários.

**Art. 50.** Marcar o equipamento, carrinhos, tanques, caixas, de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados à produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou carnes utilizadas na alimentação de animais. Para tal utilizar-se-à as denominações “comestíveis”, “não comestíveis” e “condenados”.

**Art. 51.** Lavar e desinfetar diária e convenientemente os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios usados no matadouro e demais indústrias. No caso de desinfecção, os desinfetantes empregados têm que ser previamente aprovados pelos órgãos competentes.

**Art.52.** Os matadouros e industrias controladas pelo SIM devem ser mantidos livres moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de veneno, cujo o uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou deposito de produção comestíveis e mediante expressa autorização do SIM.

**Art. 53.** Exigir do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a expedição, o uso de uniforme de cor branca, mantidos convenientemente limpos. Será exigido inclusive protetores de cabeça (goro e capacete) e botas.

**Art.54.** Exigir do pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados. Exigir-se-à, também, nestes casos, uniformes diferenciados.

**Art. 55.** Será proibido que o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como deposite produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupa de qualquer natureza. Também é proibido fumar, cuspir, ou escarrar em quaisquer dependências do trabalho do matadouro ou da indústria.

**Art. 56.** Far-se-à todas as vezes que o SIM julgar necessário a substituição, raspagem, pintura e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.



**MUNICÍPIO DE MORRINHOS**  
Estado de Goiás

---

**Art.57.** Lavar e desinfetar tantas vezes quanto necessário os pisos, cercas dos currais, bretes e contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guardar pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM.

**Art. 58.** O Inspeccionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligas e intercaladas à rede de esgoto.

**Art. 59.** Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

**Art. 60.** É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que, por sua forma e composição, possa causar prejuízo a manipulação, estocagem e transporte de matérias primas e de produtos usados na alimentação humana.

**Art. 61.** Exigir que os operários sejam portadores de atestado médico renovado anualmente, e sempre que ficar comprovada a existências de dermatoses ou quaisquer doenças infecto-contagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade no matadouro ou indústria, será ele imediatamente afastado do trabalho, cabendo ao serviço de inspeção sanitária comunicar o fato à autoridade de saúde pública.

**Art.62.** A Água para o abastecimento deve atender os padrões de potabilidade.

**Art. 63.** Inspeccionar, previamente, os continentes quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, rejeitados os que forem julgados sem condição de uso. De modo algum será permitido o acondicionamento de matérias primas ou produtos destinados à alimentação humana em carrinhos, recipiente ou demais continentes que tenha servido a produtos não comestíveis.

**Art. 64.** Não é permitido a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

**Art. 65.** Não é permitido a utilização de qualquer dependência do matadouro como residência.

**Art. 66.** Higienizar, diariamente ou sempre que necessário, os instrumentos de trabalho.

**Art. 67.** Vedar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, bem como pelo encarregado do SIM.



**MUNICÍPIO DE MORRINHOS**  
Estado de Goiás

---

**CAPITULO VIII**

**DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

**Art. 68.** O SIM deve dispor de pessoal técnico de nível superior e médio, em número adequado a realização da inspeção sanitária “*ante e post-mortem*” e tecnológica, obedecendo a legislação vigente.

**Parágrafo único.** Deverá o órgão de que trata o *caput*, promover treinamento de seu pessoal de nível superior (Médico Veterinário) e nível médio (Auxiliar de Inspeção), sob a supervisão e apoio do Ministério da Agricultura e órgãos estaduais.

**Art. 69.** Deve dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenação e outros dados que por ventura se tornem necessários.

**CAPITULO IX**

**DOS DERIVADOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, DA ROTULAGEM E DA CARIMBAGEM**

**Art. 70.** As matérias primas de origem animal, que derem entrada em indústrias e/ou no comércio de Morrinhos, deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária de órgão federal ou estadual, devidamente identificados por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

**Parágrafo único.** Tratando-se de carnes em natureza, deverão ser submetidos a tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem.

**Art. 71.** Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e carimbados conforme as determinações do SIM.

**Art. 72.** Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e abastecimento.

**Art. 73.** Qualquer produto derivado de carnes ou de leite, deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo SIM.

**Art. 74.** As carcaças, partes de carcaças e corte armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de carimbo cujos modelos serão fornecidos pelo SIM.



**MUNICÍPIO DE MORRINHOS**  
**Estado de Goiás**

---

§ 1º Estes carimbos conterão, obrigatoriamente a palavra “inspecionado”, o numero de registro do estabelecimento e aa palavra SIM, a qual representará o “Serviço de Inspeção Municipal”.

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

**Art. 75.** Os modelos dos carimbos serão oportunamente definidos pelo SIM.

**CAPITULO X**  
**DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art.76.** O modelo oficial de certificado sanitário do SIM, que acompanhará sempre os produtos, deverá obedecer ao estipulado em regulamento expedido pelo Chefe do Poder Executivo Municipal.

**Parágrafo único.** Os demais documentos a serem usados pelo SIM em qualquer nível, também deverão seguir o mesmo procedimento.

**Art. 77.** Todo o abate de animais para consumo ou industrialização realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF-MAA (serviço de Inspeção Federal/Ministério da agricultura e do abastecimento), no CISPOA/SAA (Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de origem Animal/Secretaria Estadual da Agricultura e abastecimento e no SIM-SMA (Serviços de Inspeção Municipal/Secretaria Municipal de Agricultura), será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis a apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetidos às demais penas da lei.

**Art.78.** Para realizar os serviços de fiscalização a nível do comércio, o SIM organizará, ou em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de fiscalização a nível de consumo. Nesta inspeção exigir-se-à a comprovação e a documentação da origem, bem como as condições de higiene das instalações, operações e equipamento do estabelecimento.

**Art. 79.** Serão fixadas as taxas sanitárias por portarias do Sr. Prefeito Municipal, com a finalidade de ressarcimento aos cofres públicos pala contra-prestação do Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal.

**Parágrafo único.** Os valores fixados por cabeça de animal abatido ou tonelada de produto elaborado, sendo atualizados permanentemente a critério do SIM.



**MUNICÍPIO DE MORRINHOS**  
Estado de Goiás

---

**Art. 80** Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na implantação e execução da presente Lei, serão resolvidos pelo diretor do SIM, ouvido o secretário Municipal de Agricultura.

**Art. 81** As despesas decorrentes deste Decreto, correrão à conta das dotações orçamentárias próprias.

**Art. 82.** Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Morrinhos, 18 de novembro de 2005; 160º de Fundação e 123º de Emancipação

**ROGÉRIO CARLOS TRONCOSO CHAVES**  
=Prefeito=

**ROGÉRIO TARDELLI MEIRELES**  
=Secretário de Agricultura e Meio Ambiente=



**MUNICÍPIO DE MORRINHOS**  
Estado de Goiás

---

**EXPOSIÇÃO DE MOTIVOS REFERENTE AO PROJETO DE LEI Nº 2.066, DE 18 DE NOVEMBRO DE 2005**

Excelentíssimo Senhor Presidente da Câmara Municipal de Morrinhos,

1. Trata-se de Projeto de Lei que tem por escopo criar o Serviço Municipal de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Morrinhos, bem como criar a implantação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.
2. Essa iniciativa do Executivo, irá padronizar as regras no Município acerca de abate de animais, mormente do tipo bovino, suíno e aves, organizando através de um órgão específico a regulação da parte administrativa de funcionamento e promovendo normas de higiene, com vistas à preservar a saúde humana.
3. Conforme pode se ver no texto, faz-se remissão à legislação federal, como forma de dar aplicabilidade ao direito vigente em todo o país, agora com a efetiva contribuição do Município, que nada mais faz que defender interesse local, face às prerrogativas que lhe imputa a Constituição Federal.
4. Em razão do exposto, considerando o artigo 62, III, da Lei Orgânica do Município de Morrinhos, submeto à elevada consideração de Vossa Excelência o Projeto de Lei nº 2.066, de 11 de novembro de 2005, para apreciação da Câmara Municipal de Morrinhos.

**ROGÉRIO CARLOS TRONCOSO CHAVES**  
=Prefeito=

*Rogério Tardelli Meirelles*  
*Mário Páscoa Borges*