



Diário Oficial

ÓRGÃO DE DIVULGAÇÃO OFICIAL DE DOURADOS

FUNDADO EM 1999

ANO XVII | Nº 4.069

DOURADOS, MS | QUINTA-FEIRA, 08 DE OUTUBRO DE 2015

17 PÁGINAS

PODER EXECUTIVO

DECRETOS

DECRETO Nº 1.984 DE 18 DE SETEMBRO DE 2015.

“Aprova o Regulamento Técnico nº. 01/15/SIMD – Regulamento Técnico de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal, do Serviço de Inspeção Municipal de Dourados – SIMD, conforme a Lei Municipal nº 3.921, de 15 de setembro de 2015.”

O PREFEITO MUNICIPAL DE DOURADOS, Estado de Mato Grosso do Sul, no uso da atribuição que lhe confere o inciso II, do art. 66 da Lei Orgânica do Município,

DECRETA:

Art. 1º - Fica aprovado o Regulamento Técnico nº. 01/15/SIMD contido no Anexo I.

Art. 2º - Este decreto entra em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições contrárias e em especial o Decreto nº 1.120 de 17 de outubro de 2012.

Dourados, 18 de setembro de 2015.

Murilo Zauith
Prefeito Municipal

Ilo Rodrigo de Farias Machado
Procurador Geral do Município

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO Nº. 01/15/SIMD

REGULAMENTO TÉCNICO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES DO REGISTRO

Art. 1º - No âmbito do Município de DOURADOS, o cumprimento das normas estabelecidas pela Lei Municipal nº 3.921, de 15 de setembro de 2015, que criou o Serviço de Inspeção e Fiscalização dos Produtos de Origem Animal – Serviço de Inspeção Municipal de Dourados-SIMD obedecerá às determinações contidas no presente regulamento.

Art. 2º - Ficam obrigados à prévia inspeção industrial e sanitária e ao Registro no Serviço de Inspeção Municipal de Dourados, de Produtos de Origem Animal, todos os produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis assim como os estabelecimentos instalados no município de Dourados, que produzam matéria-prima, abatem, manipulem, beneficiem, transformem, industrializem, fracionem, preparem, armazenem, transportem, acondicionem ou embalem produtos de origem animal, adicionados ou não de produtos vegetais, suscetíveis de comercialização exclusiva no município de Dourados.

§ 1º - Estão sujeitos à rotulagem no SIMD todos os produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, que tenham sido de alguma forma beneficiados e/ou transformados, nos termos do presente artigo.

§ 2º - O Registro dos estabelecimentos de produtos de origem animal terá validade de 01 (um) ano e o pedido de renovação terá que ser realizado no prazo de até 30

(trinta) dias anterior ao vencimento.

§ 3º - Excetuam-se da aplicação do presente regulamento as lanchonetes, bares, restaurantes e similares bem como os estabelecimentos varejistas.

Art. 3º - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito do presente regulamento, qualquer instalação ou local no qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são manipulados, elaborados, fracionados, transformados, preparados, armazenados, depositados, acondicionados, conservados, embalados e rotulados com finalidade comercial ou industrial, a carne e seus derivados, o leite e seus derivados, o mel de abelhas e seus derivados, o ovo e seus derivados, o pescado e seus derivados, bem como os produtos utilizados para sua industrialização.

Art. 4º - A inspeção industrial higiênico-sanitária de produtos de origem animal, a cargo do SIMD, abrange:

I - A higiene geral dos estabelecimentos, registrados;

II - Captação, canalização, depósito, tratamento e disposição de águas para abastecimento e de águas servidas respectivamente;

III - O funcionamento dos estabelecimentos;

IV - O exame “ante e post-mortem” dos animais de abate;

V - As fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparação, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos e subprodutos de origem animal e suas matérias primas adicionadas ou não de vegetais;

VI - A embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos;

VII - A classificação de produtos e subprodutos de acordo com os tipos padrões previstos neste regulamento ou fórmulas aprovadas;

VIII - Os exames organolépticos, microscópicos, físico-químicos e histológicos das matérias primas ou produtos;

IX - As matérias primas nas fontes produtoras e intermediárias e nos locais de manipulação e outras formações;

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

Parágrafo Único: Para que seja efetuado o transporte de produtos de origem animal, o veículo deverá sofrer prévia inspeção e aprovação do SIMD.

Art. 5º - A simples designação “produto”, “subproduto”, “mercadoria” ou “gênero”, significa para efeito do presente regulamento, que se trata de “produtos de origem animal ou suas matérias-primas”.

Art. 6º - A concessão de Registro aos estabelecimentos e produtos referidos no art. 2º é ato privativo do Serviço de Inspeção Municipal de Dourados, SIMD.

Parágrafo Único: O Registro dos estabelecimentos e dos produtos de origem animal ou suas matérias-primas, deste regulamento será emitido somente depois de cumpridas todas as exigências.

Art. 7º - Além do Registro, todo estabelecimento deverá atender às exigências técnico-sanitárias fixadas pelo SIMD.

CAPÍTULO II CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 8º - A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

I - os de carnes e derivados;

II - os de leite e derivados;

III - os de pescado e derivados;

IV - os de ovos e derivados;

Prefeitura Municipal de Dourados - Mato Grosso do Sul

ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO SOCIAL E IMPRENSA

Rua Coronel Ponciano, 1.700

Parque dos Jequitibás - CEP.: 79.839-900

Fone: (67) 3411-7652 / 3411-7626

E-mail: diariooficial@dourados.ms.gov.br

Visite o Diário Oficial na Internet:

<http://www.dourados.ms.gov.br>

Prefeito	Murilo Zauith	3411-7664
Vice-Prefeito	Odilón Azambuja	3411-7665
Agência Municipal de Transportes e Trânsito de Dourados	Ahmed Hassan Gebara	3424-2005
Assessoria de Comunicação Social e Imprensa	3411-7626
Chefe de Gabinete	Lourdes Maria Mendes	3411-7664
Fundação de Esportes de Dourados	José Antonio Coca do Nascimento	3411-7702
Fundação Municipal de Saúde e Administração Hospitalar de Dourados	Roberto Djalma Barros	3410-3000
Guarda Municipal	João Vicente Chencarek	3424-2309
Instituto do Meio Ambiente de Dourados	Rogério Yuri Farias Kintschev	3428-4970
Procuradoria Geral do Município	Ilo Rodrigo de Farias Machado	3411-7771
Secretaria Municipal de Administração	João Azambuja	3411-7105
Secretaria Municipal de Agricultura Familiar e Economia Solidária	Landmark Ferreira Rios	3411-7299
Secretaria Municipal de Assistência Social	Ledi Ferla	3411-7710
Secretaria Municipal de Cultura	Carlos Fábio Selhorst dos Santos	3411-7709
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico Sustentável	Elizabeth Rocha Salomão	3411-7104
Secretaria Municipal de Educação	Marinisa Kiyomi Mizoguchi	3411-7158
Secretaria Municipal de Fazenda	Alessandro Lemes Fagundes	3411-7722
Secretaria Municipal de Governo	José Jorge Filho	3411-7672
Secretaria Municipal de Infraestrutura e Desenvolvimento	Jorge Luis De Lúcia	3411-7788
Secretaria Municipal de Planejamento	Luis Roberto Martins de Araujo	3411-7112
Secretaria Municipal de Saúde	Sebastião Nogueira Faria	3410-5500
Secretaria Municipal de Serviços Urbanos	Márcio Wagner Katayama	3424-3358

DECRETOS

V - os de mel e cera de abelhas e seus derivados.

Parágrafo único - A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

Seção I
Estabelecimentos de carnes e derivados

Art. 9º - os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- a) matadouros-frigoríficos;
- b) matadouros de pequenos e médios animais;
- c) charqueadas;
- d) fábricas de conservas;
- e) fábricas de produtos suínos;
- f) fábricas de produtos gordurosos;
- g) entrepostos de carnes e derivados;
- h) fábricas de produtos não comestíveis;
- i) matadouros-frigoríficos de aves e coelhos;
- j) entrepostos-frigoríficos.

§ 1º - Entende-se por "matadouro-frigorífico" o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito, de subprodutos não comestíveis e possuirá instalações de frio industrial.

§ 2º - Entende-se por "matadouro-frigorífico" de pequenos e médios animais o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de: a) suínos; b) ovinos; c) caprinos; d) aves e coelhos; e) caça de pelo, dispondo de frio industrial e, a juízo do SIMD de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

§ 3º - Entende-se por "charqueada" o estabelecimento que realiza matança com o objetivo principal de produzir charque, dispondo obrigatoriamente de instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias-primas e preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 4º - Entende-se por "fábrica de conservas" o estabelecimento que industrialize a carne de variadas espécies de açougue, com ou sem sala de matança anexa, e em qualquer dos casos seja dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 5º - Entende-se por "fábrica de produtos suínos", o estabelecimento que dispõe de sala de matança e demais dependências, industrialize animais da espécie suína e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animais de outras espécies; disponha de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada ao aproveitamento completo de subprodutos não comestíveis.

§ 6º - Entende-se por "fábrica de produtos gordurosos" os estabelecimentos destinados 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, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do SIMD;

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

§ 9º - Entende-se por "matadouro frigorífico de aves e coelhos" o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de: a) aves e caça de penas e b) coelhos, dispondo de frio industrial e, a juízo do SIMD; de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis

§ 10 - Entende-se por "entreposto-frigorífico" o estabelecimento destinado, principalmente, à estocagem de produtos de origem animal pelo emprego de frio industrial.

Art. 10 - As fábricas de conservas, as charqueadas e as fábricas de produtos suínos, registradas no SIMD, poderão fornecer carnes frigorificadas aos mercados de consumo da localidade onde estiverem localizadas, desde que a medida atenda aos interesses da Municipalidade.

Art. 11 - Na constituição de razões sociais ou denominação de estabelecimentos que industrializem produtos de origem animal, a designação "frigorífico", só pode ser incluída quando plenamente justificada pela exploração do frio industrial.

Seção II
Estabelecimentos de leite e derivados

Art. 12 - Os estabelecimentos do leite e derivados são classificados em:

- I - Propriedades rurais, compreendendo:
- a) fazendas leiteiras;
 - b) estúbulos leiteiros;
 - c) granjas leiteiras;

II - Postos de leite e derivados, compreendendo:

- a) postos de recebimento;
- b) postos de refrigeração;
- c) postos de coagulação;
- d) queijarias.

III - Estabelecimentos industriais, compreendendo:

- a) usinas de beneficiamento;
- b) fábrica de laticínios;
- c) entrepostos-usinas;

d) entrepostos de laticínios

Art. 13 - Entende-se por "propriedades rurais" os estabelecimentos produtores de leite para qualquer finalidade comercial, a saber:

I - "granja leiteira", assim denominada o estabelecimento destinado à produção, refrigeração, pasteurização e engarrafamento para consumo em natureza, de leite tipo "A" para consumo, podendo ainda, elaborar derivados láteos a partir de leite de sua própria produção.

Art. 14 - 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, desnatação ou coagulação e transporte imediato aos estabelecimentos registrados, a saber:

I - "Posto de recebimento", assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento do creme ou de leite de consumo ou industrial, onde podem ser realizadas operações de medida, pesagem ou transvase para acondicionamento ou atesto;

II - "Posto de refrigeração", assim denominado o estabelecimento destinado ao tratamento pelo frio de leite reservado ao consumo ou à industrialização.

III - "Posto de coagulação", assim denominado o estabelecimento destinado à coagulação do leite e sua parcial manipulação, até a obtenção de massa dessorada, enformada ou não, destinada à fabricação de queijos de massa semi cozida ou filada, de requeijão ou de caseína;

IV - "Queijaria", assim denominado o simples estabelecimento situado em fazenda leiteira e destinado à fabricação de queijo Minas.

Art. 15 - Entende-se por "estabelecimentos industriais" os destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, a saber:

I - "Usina de beneficiamento", assim denominado o estabelecimento que tem por fim principal receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público ou a entrepostos usina;

II - "Fábrica de laticínios", assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e de creme, para o preparo de quaisquer produtos de laticínios;

III - "Entreposto-usina", assim denominado o estabelecimento localizado em centros de consumo, dotado de aparelhagem moderna e mantido em nível técnico elevado para recebimento de leite e creme, e dotado de dependências para industrialização que satisfaçam às exigências deste Regulamento, previstas para a fábrica de laticínios.

IV - "Entreposto de laticínios", assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação e acondicionamento de produtos láteos, excluído o leite em natureza.

Seção III
Estabelecimentos de pescado e derivados

Art. 16 - Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

- I - Entrepostos de pescados;
- II - Fábricas de conservas de pescado;

§ 1º - Entende-se por "entreposto de pescado" o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, podendo ter anexas as dependências para industrialização e, nesse caso, satisfazendo às exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado, dispondo de equipamento para aproveitamento integral, de subprodutos não comestíveis.

§ 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 IV
Estabelecimentos de ovos e derivados

Art. 17 - Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- I - Entrepostos de ovos;
- II - Fábricas 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 conservas de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

Seção V
Estabelecimentos de mel e cera de abelhas

Art. 18 - Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

- I - Apiários;
- II - Entrepostos de mel e cera de abelhas.

DECRETOS

§ 1º - Entende-se por "apiário" o estabelecimento destinado à produção, industrialização e classificação de mel e seus derivados.

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

Seção VI Casas atacadistas

Art. 19 - Entende-se por "casa atacadista", o estabelecimento que receba produtos de origem animal, prontos para consumo, devidamente acondicionados e rotulados, e os destine ao mercado interestadual ou internacional.

Parágrafo único - As casas atacadistas não podem realizar quaisquer trabalhos de manipulação e devem apresentar às seguintes condições:

I - Dispor de dependências apropriadas para a guarda, e depósito de produtos que não possam ser estocados com outros;

II - Dispor, quando for o caso, de câmaras frigoríficas apropriadas para a guarda e conservação de produtos perecíveis principalmente frescos, gorduras em geral e laticínios;

III - Reunir requisitos que permitam sua manutenção em condições de higiene.

CAPÍTULO III DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 20 - O registro é providência exclusiva do Serviço de Inspeção Municipal de Dourados (SIMD), que outorga ao estabelecimento após cumpridas as exigências constantes neste regulamento.

Art. 21 - Estão sujeitos ao registro todos os estabelecimentos classificados no artigo 8º.

I - Demais estabelecimentos, não descritos, que manufaturem ou manipulem produtos de origem animal comestíveis ou não comestíveis, conforme análise prévia do SIMD.

Art. 22 - O registro será solicitado ao SIMD, protocolando-se o requerimento no setor de protocolo da Prefeitura Municipal de Dourados, instruindo-se o processo da seguinte forma:

I- Primeira etapa:

a) Requerimento dirigido ao Serviço de Inspeção Municipal de Dourados (SIMD), solicitando o registro e a inspeção pelo SIMD, devidamente protocolado no setor de Protocolo da Prefeitura Municipal de Dourados;

b) Identificação da empresa: razão social, nome fantasia, endereço completo com a indicação da rua, número predial, bairro, CEP, telefone, e-mail;

c) Solicitação da vistoria prévia do terreno para aprovação ou não, da localização e da edificação quando existir.

II - Segunda etapa:

a) Licença Ambiental concedida pelo órgão competente;

b) Registro na Junta Comercial do Município (fotocópia da última alteração do Contrato Social) emitida nos últimos 60 (sessenta) dias;

c) Documento que comprove a posse ou permissão do terreno e/ou edificação;

d) Registro no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídica - CNPJ (fotocópia), emitida nos últimos 60 (sessenta) dias;

e) Inscrição na Secretaria Municipal de Fazenda;

f) Liberação concedida pelo setor de obras expedida pelo órgão competente;

g) Planta baixa com cortes e fachadas da construção, acompanhada do memorial descritivo da construção e localização dos equipamentos:

1. Planta

2. Planta baixa de cada pavimento na escala de 1:100 (um por cem);

3. Planta de situação, contendo detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água na escala de 1:500 (um por quinhentos);

4. Planta da fachada e cortes longitudinal e transversal na escala mínima de 1:50 (um por cinquenta);

5. Quando exigidos detalhes de aparelhagem e instalações, na escala de 1:10 (um por dez), obedecidas as seguintes convenções:

5.1. Nos estabelecimentos novos, cor preta;

5.2. Nos estabelecimentos a reconstruir, ampliar ou remodelar;

5.3. Cor preta, para as partes a serem conservadas;

5.4. Cor vermelha, para as partes a serem construídas;

5.5. Cor amarela, para as partes a serem demolidas;

5.6. Cor azul, para os elementos construídos em ferro ou aço;

5.7. Cor cinza, pontuada de nanquim, para as partes de concreto;

6. As plantas ou projetos devem conter mais:

6.1. Posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;

6.2. Orientação;

6.3. Localização das partes dos prédios vizinhos, construídos sobre as divisas dos terrenos;

h) Relação discriminada do maquinário e fluxograma, com especificações volumétricas e capacidade em energia elétrica;

i) Cópia da Anotação de Responsabilidade Técnica homologado pelo órgão de classe;

j) Cópia do Alvará de Funcionamento, expedido pelo órgão competente;

k) Memorial econômico sanitário

l) Programas de autocontrole

m) Termo de compromisso.

Art.23 - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana é considerada básica, para efeito de registro, a apresentação prévia de boletim oficial de exame de água de consumo do estabelecimento que deve

atender aos padrões de potabilidade previstos na legislação vigente.

Art.24 - Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo.

Art. 25 - O estabelecimento que interromper seu funcionamento por espaço superior a 12 (doze) meses só poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

§ 1º - Quando a interrupção do funcionamento ultrapassar 18 (dezoito) meses será cancelado o respectivo registro.

§ 2º - Aos estabelecimentos já existentes fica concedido o prazo de 180 (cento e oitenta) dias para que se adaptem as normas estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Dourados (SIMD) contidas neste regulamento.

Art. 26 - Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados tanto de suas dependências como instalações, só podem ser feita após aprovação prévia dos projetos, realizada por técnicos do SIMD.

CAPÍTULO IV REGISTRO DOS PRODUTOS

Art. 27 - Os produtos de origem animal deverão ser registrados junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Dourados conforme documentação especificada em regulamento específico editada pelo SIMD.

§ 1º - Os produtos que no seu processo de elaboração sofrerem adição de ingredientes e/ou aditivos deverão ser aprovados e certificados pelo SIMD.

§ 2º - O SIMD só concederá o registro ao produto que atender ao seu Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade, às demais legislações e cuja empresa estiver totalmente regularizada junto aos órgãos competentes.

CAPÍTULO V DA INSPEÇÃO

Art.28 - Todo estabelecimento registrado estará sujeito à fiscalização e inspeção industrial e sanitária, realizada por profissional da área médico-veterinária, pertencente ao SIMD.

Art.29 - A inspeção industrial e sanitária poderá ser permanente ou periódica.

§ 1º - A fiscalização e inspeção industrial e sanitária será necessariamente permanente nos estabelecimentos que abatem animais de açougue.

§ 2º - Entende-se por animais de açougue os bovídeos, suínos, caprinos, ovinos, equídeos, aves, coelhos e pescados.

§ 3º - Será periódica no demais estabelecimentos de produtos de origem animal, comestíveis ou não.

Art. 30 - Os diferentes modelos de carimbos de Inspeção Municipal a serem usados nos estabelecimentos com inspeção periódica ou permanente fiscalizados pelo SIMD obedecerão às especificações contidas em Regulamento próprio.

CAPÍTULO VI DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 31 - Nenhuma obra de construção, reforma, ampliação ou adaptação de estabelecimentos de produtos de origem animal será autorizada para exploração de comércio municipal, sem que esteja de acordo com as condições mínimas exigidas neste regulamento;

Parágrafo Único: As exigências de que trata este artigo referem-se aos compartimentos e áreas, instalações, máquinas e utensílios utilizados no estabelecimento.

Art. 32 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal deverão satisfazer as condições básicas comuns, como segue:

I - Quanto à localização e infraestrutura:

a) Estarem localizados em zonas isentas de odores indesejáveis, fumaça, poeira e outros contaminantes;

b) Estarem localizados em áreas não sujeitas a inundações;

c) Disporem de área suficiente para construção de todas as instalações necessárias ao funcionamento do estabelecimento, inclusive área de estacionamento e pátio de manobras e deverão ter uma superfície compacta e/ou pavimentada, apta para o tráfego de veículos. Devem possuir escoamento adequado, assim como meios que permitam a sua limpeza, e sinalizados, para permitir operações de carga e descarga de materiais, equipamentos, utilitários e matérias-primas;

d) Impedirem a entrada ou abrigo de animais domésticos, insetos, roedores e pragas;

e) Impedirem a entrada de contaminantes ambientais, tais como: fumaça, poeira, vapor e outros;

f) Separarem, por dependência, divisória ou outros meios eficazes, as operações suscetíveis de causar contaminação cruzada;

g) Garantirem que as operações possam realizar-se nas condições ideais de higiene, respeitando o fluxo desde a chegada da matéria-prima até a obtenção do produto final, de forma a evitar contaminação cruzada.

h) Disporem de sistema de proteção ambiental que evitem que suas atividades interfiram na qualidade de vida da população e do ambiente das áreas circunvizinhas ao estabelecimento;

i) Disporem, os estabelecimentos com inspeção permanente, de local destinado aos serviços administrativos da Inspeção Municipal.

II - Quanto às áreas de manipulação de alimentos:

a) Os pisos deverão apresentar a superfície lisa, contínua, sem rachaduras, depressões ou saliências, serem antiderrapantes, impermeáveis, resistentes a lavagens

DECRETOS

constantes e a desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão e ao tráfego de equipamentos; possuir declividade de no mínimo 1,5% (um e meio por cento), serem dotados de ralos sifonados que impeçam o retorno de odores e a entrada de insetos e roedores e apresentarem ângulos arredondados formados pela junção dos pisos com as paredes;

b) As paredes deverão apresentar superfície lisa, contínua, sem rachaduras, depressões ou saliências; serem de material não poroso, que não permita a aderência de partículas de poeira e gordura, com barra impermeável com altura mínima de 2m (dois metros), lisa, contínua, resistente a lavagens constantes e a desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão; resistentes a impactos; em cores claras; os ângulos entre as paredes, entre as paredes e os pisos, e entre as paredes e os tetos ou forros, deverão ser de fácil higienização;

c) Os forros deverão ser de material não poroso, que não permita a aderência de poeira e gordura; serem lisos, contínuos, resistentes à limpeza e umidade, revestidos de material impermeável;

d) O forro, desde que possa ser mantido o pé direito à altura mínima de 3,00 m (três metros) para as dependências correspondentes em novas construções. Um mínimo de 2,80 m (dois metros e oitenta centímetros) em casos de construções já existentes e/ou quando não houver no local a produção de vapores e a sua condensação no teto, desde que os projetos sejam aprovados junto ao Serviço de Inspeção Municipal, com exceção das salas de abate que deverão obedecer a altura mínima prevista em regulamento próprio;

e) As janelas e outras aberturas deverão ser construídas de forma a evitar o acúmulo de sujidades; com parapeito com inclinação de 45°. Aquelas que se comuniquem com o exterior deverão estar providas de proteção contra insetos. As proteções deverão ser de fácil limpeza e boa conservação;

f) As portas deverão ser de material não absorvente e de fácil limpeza e possuírem mecanismos que permitam o fechamento automático;

g) As estruturas auxiliares tais como escadas, monta-cargas, plataformas e rampas, deverão possuir corrimão e/ou proteção de vãos, devendo ser construídas de material antiderrapante e estarem localizadas de forma a garantir a segurança do trabalhador e evitar a contaminação dos alimentos;

h) As estruturas e acessórios elevados deverão estar instalados de maneira que se evite a contaminação direta ou indireta dos alimentos, da matéria-prima e do material de embalagem, por condensação e gotejamento, e que não dificultem as operações de limpeza;

i) Os lavatórios deverão ser instalados na proporção de, pelo menos, um lavatório para higienização das mãos, em todos os setores da área de produção, que será dotado de torneira de água fria ou fria e quente, sem acionamento manual, ou outro aprovado pelo SIMD, providos de sabão antisséptico líquido e de tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento. Deverá haver um meio higiênico para a secagem das mãos. Não se permitirá o uso de toalhas de tecido ou de papel descartável. A empresa manterá em todos os locais de higienização de mãos, recipiente com álcool 70° gel;

j) O sistema de climatização dos estabelecimentos que manipulam produtos de origem animal refrigerados deve dispor de equipamentos de frio que mantenham o ambiente com temperatura máxima de 16°C (dezesseis graus centígrados);

k) Os locais onde sejam utilizadas facas, ganchos, fuzis e chairas deverão dispor de esterilizadores para a higienização de tais utensílios, nos quais a água deverá ser mantida a temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados); ou outro método de eficiência;

l) Os porta aventais deverão estar instalados próximos às entradas das seções onde se manipulam produtos de origem animal, proibindo-se a deposição de tais aventais sobre mesas, equipamentos, etc., bem como a circulação dos funcionários portando aventais em sanitários, ou fora das seções;

m) Os refeitórios, lavabos, vestiários, sanitários e banheiros deverão estar completamente separados das áreas de manipulação de alimentos, sem acesso direto e nenhuma comunicação com estas;

n) Os insumos, matérias-primas e produtos finais deverão ser depositados sobre estrados ou prateleiras de material liso, lavável, impermeável, inoxidável, afastados das paredes e dos pisos no mínimo 10 cm (dez centímetros).

Parágrafo Único: Deverá ser evitado o uso de materiais que dificultem a limpeza e a desinfecção, a menos que a tecnologia empregada torne imprescindível o seu uso, e os mesmos não se constituam em fontes de contaminação.

III - Quanto às câmaras frigoríficas:

a) Piso construído de material impermeável, resistente a choques, atritos e ataque de ácidos com inclinação de 1,5% a 2% (um e meio a dois por cento), orientada no sentido do exterior da câmara. Não se permitirá internamente a instalação de ralos coletores (proibida a presença de esgoto). Os ângulos formados pelo encontro das paredes com o piso deverão ser arredondados;

b) Paredes de alvenaria ou revestidas com painéis de fácil higienização, resistentes aos impactos. Os ângulos formados pelas paredes entre si deverão ser de fácil higienização;

c) Deverão dispor de termômetros colocados em lugares acessíveis que permitam a leitura externa.

d) Deverão ser instalada porta-agasalho de frio, próximos às entradas das câmaras frigoríficas bem como placas informativas sobre a obrigatoriedade do uso dos agasalhos para entrar nas câmaras.

IV - Quanto ao abastecimento de água:

a) Dispor de rede de abastecimento e reservatórios de água com capacidade para atender a demanda requerida pelas áreas de produção e higienização de produtos, máquinas, equipamentos, utensílios e ambientes, bem como as instalações sanitárias, e o setor de manutenção e conservação das edificações;

b) Na hipótese de utilização de água oriunda de poços freáticos ou profundos, a água deverá sofrer tratamento prévio (filtro, clorador, etc.) de maneira a assegurar sua qualidade e potabilidade;

c) Ser prevista a utilização de água quente suficiente para manter as perfeitas

condições de higiene do estabelecimento, quando necessário;

d) Ser prevista a utilização de água pressurizada de maneira a facilitar as atividades de higienização de ambientes, máquinas, equipamentos e utensílios;

e) Vapor e o gelo utilizado em contato direto com os alimentos ou com as superfícies que entrem em contato com estes não deverão conter qualquer substância que cause perigo à saúde ou possa contaminar o alimento, obedecendo ao padrão de água potável;

f) Água não-potável utilizada na refrigeração, combate a incêndios e outros propósitos correlatos não relacionados com alimentos deverá ser transportada por tubulações completamente separadas, de preferência identificadas por cores, sem que haja nenhuma conexão, refluxos ou qualquer outro recurso técnico que as comuniquem com as tubulações que conduzem a água potável.

V - Quanto às instalações sanitárias:

a) Serão separadas por sexo e por tipo de usuário;

b) Serão providas de vaso sanitário, lavatório e mictório, em quantidade compatível com o número de usuários. Não será permitido descargas tipo "cordinha" de acionamento;

c) Possuirão lavatórios, providos de sabão líquido. Dispor de um meio higiênico para a secagem das mãos. Não se permitirá o uso de toalhas de tecido ou papel descartável. A empresa disporá, neste local, recipiente com álcool 70° gel;

d) Possuirão piso revestido em material liso, contínuo, resistente a lavagens, impermeável e antiderrapante, com declividade que permita o perfeito escoamento das águas de lavagem, dotado de ralo sifonado;

e) Possuirão paredes revestidas em material liso, de cor clara, resistentes a lavagens, impermeáveis até uma altura mínima de 2,00m (dois metros);

f) Possuirão iluminação e ventilação adequadas, preferencialmente naturais; possuírem também sistemas artificiais que garantam a perfeita iluminação do ambiente e assegurem ventilação e trocas de ar.

VI - Quanto aos vestiários deverão ser providos de chuveiros em número suficiente, separados por paredes ou divisórias, dos locais onde se realiza a troca de roupa, bem como e de armários individuais, além dos itens referentes às instalações sanitárias.

VII - Quanto às instalações de limpeza e desinfecção:

a) Deverão dispor de instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho. Estas instalações deverão ser construídas com materiais resistentes a corrosão, que possam ser limpos com facilidade e deverão, ainda, estar providas de meios adequados para o fornecimento de água fria ou fria e quente em quantidade suficiente;

b) Deverão dispor de local próprio para a guarda de materiais de limpeza como vassouras, rodos, baldes e etc.

VIII - Quanto à iluminação e instalações elétricas:

a) Dispor de iluminação natural e/ou artificial que possibilite a realização dos trabalhos e não comprometa a higiene dos alimentos;

b) As fontes de luz artificial que estejam suspensas ou colocadas diretamente no teto e que se localizem sobre a área de manipulação de alimentos, em qualquer das fases de produção, devem ser de tipo adequado e estar protegidas contra quebras e ou protetores. A iluminação não deve alterar as cores;

c) As instalações elétricas devem ser embutidas ou aparentes e, neste caso, estarem perfeitamente revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos, não sendo permitida fiação elétrica solta sobre as áreas de manipulação de alimentos.

IX - Quanto à ventilação:

a) Torna-se necessária que exista uma ventilação suficiente para evitar o calor excessivo, a condensação de vapor, a acumulação de pó, com a finalidade de eliminar o ar contaminado;

b) A corrente de ar nunca deve fluir de uma zona suja para uma zona limpa. As aberturas que permitem a ventilação (janelas, portas, etc.) deverão ser dotadas de dispositivos que protejam contra a entrada de agentes contaminantes.

X - Quanto ao armazenamento de resíduos e materiais não comestíveis:

Deverão existir meios para o armazenamento dos resíduos e materiais não comestíveis, no caso de continentes estes deverão ser identificados e providos de tampas perfeitamente vedados, de forma que se impeça a presença de pragas e se evite a contaminação das matérias-primas, do ambiente, do alimento, da água potável, do equipamento, dos prédios e vias internas de acesso.

XI - Quanto à devolução de produtos:

Deverão os mesmos serem colocados em setores separados, perfeitamente identificados e destinados à finalidade, até que se estabeleça seu destino.

XII - Quanto aos equipamentos e utensílios:

a) Todos os equipamentos e utensílios nas áreas de manipulação de alimentos, que possam entrar em contato com esses, devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores nem sabores, e sejam não absorventes e resistentes à corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção. As superfícies deverão ser lisas e estar isentas de imperfeições (fendas, amassaduras, etc.) que possam comprometer a higiene dos alimentos, ou seja, fontes de contaminação. Deve ser evitado o uso de madeira e outros materiais que não se possa limpar e desinfetar. Deverá ser evitado o uso de diferentes materiais com a finalidade de evitar corrosão por contato;

b) Todos os equipamentos e utensílios deverão estar desenhados e construídos de modo que garantam a segurança do trabalhador e assegurem a higiene permitindo uma fácil e completa limpeza e desinfecção;

c) Os equipamentos fixos deverão ser instalados observando o distanciamento de segurança das paredes e entre equipamentos, permitindo o fácil acesso e uma limpeza profunda, além do que deverão ser usados, exclusivamente, para os fins que foram

DECRETOS

projetados;

d) Os recipientes para materiais não comestíveis e resíduos deverão estar construídos de metal ou qualquer outro material não absorvente e resistente, que facilite a limpeza e eliminação do conteúdo, e suas estruturas e vedações terão de garantir que não ocorram perdas nem emanações;

e) Os equipamentos e utensílios empregados para materiais não comestíveis ou resíduos deverão ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser usados para produtos comestíveis;

f) Todos os locais refrigerados deverão estar providos de um termômetro de máxima e mínima ou de dispositivos de registro da temperatura, para assegurar a uniformidade da temperatura na conservação das matérias-primas, produtos e durante os processos industriais;

CAPÍTULO VII DOS REQUISITOS DE HIGIENE NA PRODUÇÃO

Art. 33 - A conservação dos prédios, equipamentos e utensílios, assim como todas as demais instalações do estabelecimento, incluídos os condutos de escoamento das águas deverão ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento. As salas deverão estar isentas de vapor, poeira, fumaça e acúmulos de água.

I - Quanto à limpeza e desinfecção:

a) Todos os produtos de limpeza e desinfecção deverão ser aprovados pelo órgão oficial competente, identificados e guardados em local próprio, fora das áreas de manipulação de alimentos;

b) Para impedir a contaminação dos alimentos, toda área de manipulação, equipamentos e utensílios, deverão ser limpos com a frequência necessária e desinfetados, sempre que as circunstâncias assim o exijam;

c) Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos, quando as dependências, os equipamentos e utensílios forem limpos ou desinfetados com água, detergentes, desinfetantes ou soluções destes. O enxágue deve ser minucioso para evitar resíduos destes agentes nas superfícies suscetíveis de entrar em contato com alimentos;

d) Deverão ser tomadas precauções adequadas, em termos de limpeza e desinfecção, quando se realizarem operações de manutenção geral e/ou específica em qualquer local do estabelecimento, equipamentos, utensílios ou qualquer elemento que possa contaminar o alimento;

e) Imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes sejam necessárias, deverão ser rigorosamente limpos o chão, incluídos os condutos de escoamento de água, as estruturas de apoio e as paredes das áreas de manipulação de alimentos;

f) Nas seções de manipulação de produtos de origem animal é proibida a utilização de panos não descartáveis;

g) Os vestiários, sanitários e banheiros deverão estar permanentemente limpos;

h) As vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.

II - Quanto ao programa de higiene e desinfecção:

a) - Cada estabelecimento deverá assegurar sua limpeza e desinfecção. Não deverão ser utilizados nos procedimentos de higiene substâncias odorizantes e/ou desodorizantes, em qualquer de suas formas, nas áreas de manipulação dos alimentos, com objetivo de evitar a contaminação pelos mesmos e dissimulação dos odores. O pessoal deve ter pleno conhecimento da importância da contaminação e dos riscos que causam, devendo estar bem capacitado em técnicas de limpeza;

b) - Recomenda-se a designação de funcionários exclusivos para as operações de limpeza das áreas de manipulação de produtos de origem animal, inclusive com a utilização de uniforme diferenciado dos demais funcionários.

III - Quanto aos subprodutos:

Deverão ser armazenados de maneira adequada e aqueles subprodutos resultantes da elaboração, que sejam veículos de contaminação, deverão ser retirados das áreas de trabalho quantas vezes sejam necessárias.

IV - Quanto à manipulação, armazenamento e remoção de lixo:

Deve o mesmo ser manipulado de maneira que se evite a contaminação dos alimentos e/ou água potável. Especial cuidado é necessário para impedir o acesso de pragas aos lixos. Os lixos devem ser retirados das áreas de trabalho, todas as vezes que sejam necessárias, no mínimo uma vez por dia. Imediatamente depois da remoção dos lixos, os recipientes utilizados para o seu armazenamento e todos os equipamentos que tenham entrando em contato com os lixos devem ser limpos e desinfetados. A área de armazenamento do lixo deve também ser limpa e desinfetada.

V - Quanto à proibição de animais domésticos:

Deverá ser impedida a sua entrada em todos os locais onde se encontrem matérias-primas, material de envase, alimentos prontos ou em qualquer das etapas de industrialização.

VI - Quanto sistema de controle de pragas:

a) Deve-se aplicar um programa eficaz e contínuo de controle das pragas. Os estabelecimentos e as áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma a diminuir ao mínimo os riscos de contaminação;

b) No caso de invasão de pragas, os estabelecimentos devem adotar medidas para sua erradicação. As medidas de combate poderão compreender o tratamento com agentes químicos, físicos ou biológicos autorizados. Estes deverão ser aplicados por estabelecimentos licenciados pelo órgão oficial competente, sob a supervisão direta de profissional habilitado, de acordo com a legislação específica vigente;

c) Só devem ser empregados praguicidas caso não se possa aplicar com eficácia outras medidas de prevenção. Antes da aplicação de praguicidas deve-se ter o cuidado de proteger todos os alimentos, equipamentos e utensílios da contaminação. Após a aplicação dos praguicidas, o equipamento e os utensílios contaminados devem ser

limpos minuciosamente, a fim de que, antes de sua reutilização sejam eliminados os resíduos.

VII - Quanto ao armazenamento de substâncias perigosas:

Os praguicidas, solventes ou outras substâncias tóxicas que possam representar risco para a saúde deverão ser etiquetados adequadamente com rótulos nos quais se informe sobre a toxicidade e emprego. Estes produtos deverão ser armazenados em salas separadas ou armários fechados com chave, destinados exclusivamente a essa finalidade, e só poderão ser distribuídos e manipulados por pessoal autorizado e devidamente capacitado, sob supervisão de pessoal tecnicamente competente. Deverá ser evitada a contaminação dos alimentos.

VIII - Quanto às roupas e objetos pessoais:

Não deverão ser depositadas nas áreas de manipulação de alimentos.

IX - Quanto à higiene pessoal:

a) Higiene pessoal: toda pessoa que trabalhe em uma área de manipulação de alimentos deverá manter uma higiene pessoal esmerada, em todas as etapas dos trabalhos. Deverá usar uniforme completo, de cor clara, e touca protetora que contenha totalmente os cabelos e/ou boca. Todos os elementos do uniforme deverão ser laváveis, a menos que sejam descartáveis, e manter-se limpos, de acordo com a natureza dos trabalhos. Durante a manipulação das matérias-primas e dos alimentos, devem ser retirados todos e quaisquer objetos de adornos, como anéis, pulseiras e similares;

b) Roupas de uso pessoal: devem ser evitadas, especialmente blusas de mangas longas por baixo dos uniformes, para os funcionários das áreas de manipulação de produtos de origem animal. Recomenda-se o uso de camisetas brancas afilaneladas no inverno, ou nas seções climatizadas e camisetas brancas de malha, de mangas curtas, no verão.

c) Conduta pessoal: nas áreas onde sejam manipulados alimentos deve ser proibido todo ato que possa originar uma contaminação dos alimentos, como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas;

d) Ensino de higiene: a direção do estabelecimento deverá tomar medidas para que todas as pessoas que manipulem alimentos recebam instrução adequada e contínua em matéria de manipulação higiênica dos alimentos e higiene pessoal, a fim de que saibam adotar as precauções necessárias para evitar a contaminação dos alimentos. Tal instrução deverá contemplar as partes pertinentes do presente Regulamento;

e) Condições de saúde: a constatação ou suspeita de que o manipulador apresenta alguma enfermidade ou problema de saúde que possa resultar na transmissão via alimentos ou mesmo que sejam portadores não aparentes, deve impedi-lo de entrar em qualquer área de manipulação ou operação de alimentos se houver probabilidade da contaminação destes. Qualquer pessoa na situação acima deve comunicar imediatamente à direção do estabelecimento, de sua condição de saúde;

f) Compete ao empregador: planejar e implementar as medidas voltadas à promoção e proteção da saúde dos trabalhadores, buscando prevenir, rastrear e diagnosticar precocemente doenças relacionadas ou não ao trabalho. Devendo estar prevista, sem ônus ao trabalhador e ao Estado, a avaliação da sua condição da saúde antes do início de sua atividade e a realização periódica de exames clínicos e complementares, conforme as características específicas do processo de trabalho;

g) Doenças contagiosas: a direção tomará as medidas necessárias para que não se permita a ninguém que se saiba, ou se suspeite que padeça ou é vetor de uma doença suscetível de transmitir-se aos alimentos, ou que apresente feridas infectadas, infecções cutâneas, chagas ou diarreia, trabalhar em qualquer área de manipulação de alimentos em que haja risco direto ou indireto de contaminar os alimentos com microrganismos patogênicos, até que obtenha alta médica. Toda pessoa que se encontre nestas condições deve comunicar imediatamente à direção do estabelecimento;

h) Feridas: ninguém que apresente feridas pode manipular alimentos ou superfícies que entrem em contato com alimentos, até que se determine sua reincorporação por determinação profissional;

i) Lavagem das mãos: toda pessoa que trabalhe em área de manipulação de alimentos deve, enquanto em serviço, lavar as mãos de maneira frequente e cuidadosa, com agente de limpeza autorizado e com água corrente potável fria ou fria e quente. Esta pessoa deve lavar as mãos antes do início dos trabalhos, imediatamente após o uso do sanitário, após a manipulação de material contaminado, e todas as vezes que for necessário. Deve lavar e desinfetar as mãos imediatamente antes e após a manipulação de qualquer material contaminante que possa transmitir doenças. Devem ser colocados avisos que indiquem a obrigatoriedade e a forma correta de lavar as mãos;

j) Luvas: o emprego de luvas descartáveis na manipulação de alimentos deve obedecer às instruções de treinamento e às perfeitas condições de higiene. O uso de luvas não exime o manipulador da obrigação de lavar as mãos cuidadosamente;

k) Máscaras descartáveis: é recomendável o uso de máscaras descartáveis, cobrindo a boca e o nariz, na seção de manipulação de produtos de origem animal. O uso de máscaras descartáveis deve obedecer às instruções de treinamento quanto às perfeitas condições de higiene, frequência de troca, proibição de contato das mãos com a parte frontal das máscaras, etc.;

l) Visitantes: consideram-se como visitantes todas as pessoas não pertencentes às áreas ou setores onde se manipulem alimentos. Serão tomadas precauções para impedir que os visitantes contamine os alimentos nas áreas onde estes são manipulados. As precauções devem incluir o uso de roupas protetoras e toucas que contenham totalmente os cabelos.

X - Quanto aos requisitos aplicáveis à matéria-prima:

a) O estabelecimento não deve aceitar nenhuma matéria-prima ou insumo que contenha parasitas, microrganismos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas, que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis através dos processos normais de classificação e/ou preparação ou fabricação. O responsável técnico deve dispor de padrões de identidade e qualidade da matéria-prima ou insumos de forma a poder controlar os contaminantes passíveis de serem reduzidos a níveis aceitáveis,

DECRETOS

através dos processos normais de classificação e/ou preparação ou fabricação;

b) As matérias-primas ou ingredientes armazenados nas dependências do estabelecimento deverão ser mantidos em condições que evitem a sua deterioração, que os proteja contra a contaminação e que reduza as perdas ao mínimo. Deverá ser assegurada a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas e ingredientes;

XI - Quanto à prevenção da contaminação cruzada:

a) Deverão ser tomadas medidas eficazes para evitar a contaminação do material alimentício por contato direto ou indireto com materiais contaminados, que se encontrem nas fases iniciais do processamento;

b) As pessoas que manipularem matérias-primas ou produtos semielaborados não devem entrar em contato com nenhum produto acabado enquanto não tenham trocado o uniforme usado durante o aludido procedimento. Além disso, essas pessoas devem cumprir o determinado no inciso IX alíneas a e h;

c) Existindo a probabilidade de contaminação, as pessoas devem lavar bem as mãos entre uma e outra manipulação de produtos, nas diversas fases de elaboração;

d) Todos os equipamentos e utensílios que tenham entrado em contato com matérias-primas ou com material contaminado deverão ser rigorosamente limpos e desinfetados antes de serem utilizados para produtos acabados;

e) Nas seções de carnes e aves dos estabelecimentos deverão existir mesas e serras-fita específicas para os trabalhos com aves, separadas de carnes bovinas, suínas e ovinas, com a finalidade de se evitar a contaminação cruzada.

XII - Quanto à elaboração dos produtos:

a) A elaboração dos produtos deverá ser realizada por pessoal capacitado e supervisionada por pessoal tecnicamente competente;

b) Todas as operações do processo de produção, incluída a embalagem, deverão realizar-se sem demoras e em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação, deterioração ou proliferação de microrganismos patogênicos e deteriorantes;

c) Os recipientes deverão ser tratados com o devido cuidado, para evitar toda possibilidade de contaminação do produto elaborado;

d) Os métodos de conservação e os controles necessários deverão ser tais que protejam contra a contaminação, ameaça de risco à saúde pública e contra a deterioração dentro dos limites de uma prática comercial correta.

XIII - Quanto à embalagem:

a) Todo o material utilizado para a embalagem deverá ser armazenado em condições higiênico-sanitárias, em áreas destinadas para este fim. O material deve ser apropriado para o produto e para as condições previstas de armazenamento e não deve transmitir ao produto substâncias indesejáveis que excedam os limites aceitáveis pelo órgão competente. O material de embalagem deve ser seguro e conferir proteção apropriada contra a contaminação;

b) É proibida a reutilização de embalagens. As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados imediatamente antes do uso, para verificar sua segurança e, em casos específicos, limpos e/ou desinfetados; quando lavados devem ser secos antes do uso. Na área de enchimento/embalagem, somente devem permanecer as embalagens ou recipientes necessários para uso imediato;

c) A operação de embalagem deve ser processada em condições que excluam as possibilidades de contaminação do produto.

XIV - Quanto à responsabilidade técnica e supervisão:

a) O tipo de controle e supervisão necessários depende do risco de contaminação na produção do alimento. Os responsáveis técnicos devem ter conhecimento suficiente sobre as boas práticas de produção de alimentos para poder avaliar e intervir nos possíveis riscos e assegurar uma vigilância e controles eficazes;

b) O responsável técnico deve usar metodologia apropriada de avaliação dos riscos de contaminação dos alimentos nas diversas etapas de produção contidas no presente Regulamento e intervir sempre que necessário, com vistas a assegurar alimentos aptos ao consumo humano. O estabelecimento deve prover instrumentos necessários para os controles;

c) Em função do risco do alimento devem ser mantidos registros dos controles apropriados à produção e distribuição, conservando-os durante um período superior ao tempo de vida de prateleira do alimento, possibilitando a rastreabilidade do mesmo.

CAPÍTULO VIII TRANSFERÊNCIAS DE REGISTRO

Art.34 - Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro ou relacionamento para a nova firma.

§ 1º - No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover, deve ser feita, pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita ao SIMD, esclarecendo os motivos da recusa.

§ 2º - As firmas responsáveis por estabelecimentos registrados durante as fases do processamento da transação comercial devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que encontram, em fase das exigências deste Regulamento.

§ 3º - Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verificarem no estabelecimento, a firma em nome da qual esteja registrado ou relacionado.

§ 4º. No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1º, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de no máximo trinta dias, os documentos necessários a transferência respectiva, é cassado o registro ou relacionamento do estabelecimento, o qual só será reestabelecido depois de cumprida a exigência legal.

§ 5º - Adquirido o estabelecimento por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizada a transferência do registro ou relacionamento, a nova firma é obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 35 - O processo de transferência deve obedecer no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro.

Art. 36 - Tratando-se de estabelecimento reunidos em grupo e pertencente 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.

CAPÍTULO IX DA OBRIGAÇÃO DAS FIRMAS

Art.37 - Sob pena de cassação do registro ou outra penalidade especificamente aplicável, ficam os proprietários ou representantes legais dos estabelecimentos de que trata o presente regulamento obrigados a:

I - Cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas neste regulamento;

II - Fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado, uniforme completo e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção;

III - Fornecer, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente, para ficar à disposição do SIMD;

IV - Possuir Responsável Técnico habilitado;

V - Acatar todas as determinações da inspeção sanitária, quanto ao destino dos produtos condenados;

VI - Recolher, quando aplicável, todas as taxas de inspeção sanitária ou de abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas, de acordo com a legislação vigente, através de guia própria.

VII - Fornecer até o 10º (décimo) dia útil de cada mês os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;

VIII - Dar aviso de 24 (vinte e quatro) horas no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;

IX - Avisar com antecedência, a chegada de animais a serem abatidos e/ou matérias primas e fornecer as documentações necessárias e todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção Municipal;

X - Fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da inspeção quando os horários para as refeições não permitirem que os servidores as façam em suas residências, a juízo da inspeção, junto aos estabelecimentos;

XI - Fornecer material próprio e utensílio para a guarda, conservação e transporte de materiais e produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidas ao laboratório;

XII - Fornecer armários, mesas arquivos, mapas, livros e outros materiais destinados à inspeção municipal para seu uso exclusivo;

XIII - Fornecer material próprio, utensílio e substâncias adequadas para os trabalhos de limpeza, desinfecção, esterilização, de instrumentos, aparelhos ou instalações;

XIV - Manter locais apropriados a juízo da inspeção municipal para o recebimento e guarda de matérias primas procedentes de estabelecimentos sob inspeção ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados bem como para sequestro de carcaças, matérias primas de produtos suspeitos;

XV - Fornecer substâncias apropriadas para a desnaturação de produtos condenados, quando não houver instalações para sua imediata transformação;

XVI - Fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da inspeção municipal, para análise de matérias primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;

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

XVIII - Manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

XIX - Manter a disciplina interna dos estabelecimentos;

Art. 38 - O pessoal colocado à disposição pelo estabelecimento para o trabalho de inspeção ficará sob ordens diretas do SIMD;

Art. 39 - Cancelado o registro, o material pertencente ao Governo, inclusive de natureza científica, o arquivo, os carimbos oficiais de inspeção municipais e as embalagens com carimbo do SIMD serão recolhidos à direção do serviço de inspeção;

Art. 40 - Todo o estabelecimento deve registrar, além dos casos previstos, diariamente em livros próprios, mapas e programas, 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 devem ainda a firma, nos livros e mapas indicados, lançar data de entrada, o número da guia de embarque ou certificado sanitário, número de registro do estabelecimento remetente;

§ 2º - Os estabelecimentos de leite e derivados, mel, cera de abelha e derivados, deverão fornecer relação atualizada de fornecedores e nome da propriedade rural e atestados sanitários dos rebanhos.

CAPÍTULO X DA ROTULAGEM

Art. 41 - Aprovado o projeto de construção, reforma ou ampliação e estando o estabelecimento apto a funcionar, deverá ser providenciada a aprovação da embalagem, rotulagem, plano de marcação, etiquetas ou carimbos a serem utilizados nos produtos e/ou matérias-primas;

Art. 42 - Entende-se por “embalagem” o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem.

Art. 43 - Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem ser

DECRETOS

identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias primas, produtos, vasilhames ou containers, quer por quando destinados a outros estabelecimentos para beneficiamento.

Art. 44 - Os rótulos devem obrigatoriamente estar impresso na embalagem e conter as seguintes indicações:

I - Nome verdadeiro (denominação de venda) do produto, em caracteres destacados e uniformes em corpo e cores contrastantes, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, com caracteres em caixa alta e de tamanho da fonte 1/3 (um terço) do tamanho da maior inscrição do texto contido no rótulo, obedecendo às discriminações estabelecidas neste Regulamento;

II - Nome, CNPJ, Insc. Est., endereço e telefone da firma responsável pela produção;

III - Nome, CNPJ, Insc. Est., e endereço completo da firma que tenha realizado operações de acondicionamento, fracionamento e ou qualquer manipulação, quando for o caso;

IV - Carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal obedecendo padrão editado pelo SIMD;

V - Natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;

VI - CNPJ e Inscrição Estadual da firma responsável pela fabricação ou pelo acondicionamento do produto;

VII - Marca comercial do produto;

VIII - Algarismos correspondentes à data de fabricação e data de validade em caracteres ostensivos na ordem de dia, mês e ano, número do lote;

IX - Pesos: líquido e da embalagem, quando for possível, quando necessário constar os dizeres “DEVE SER PESADO NA PRESENÇA DO CONSUMIDOR”. As unidades a serem utilizadas serão:

a) Para volume: litro (l), Mililitro (ml);

b) Para peso: quilo (kg), grama (g) e miligrama (mg);

c) Tamanho: metro (m), centímetro (cm); milímetro (mm);

X - Componentes do produto e outros dizeres quando previsto em Regulamento devidamente aprovado pelo órgão competente;

XI - Constar o número do registro do rótulo no SIMD;

XII - Instruções básicas de conservação e uso e constar os dizeres: “UMA VEZ DESCONGELADO ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER NOVAMENTE CONGELADO” e “UMA VEZ ABERTA A EMBALAGEM, CONSUMIR EM ... DIAS”;

XIII - Constar “COLORIDO ARTIFICIALMENTE”, quando for o caso e autorizado pelo SIMD

XIV - A especificação: “Indústria Brasileira”;

XV - Outras informações que as autoridades sanitárias competentes julgarem necessárias para perfeita apresentação do produto e esclarecimento ao consumidor.

Art. 45 - O número de registro do estabelecimento, com as iniciais “SIMD” e, conforme o caso, as palavras “Inspeccionado”, “Dourados”, “o nome da secretaria”, representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal de Dourados, cujos formatos, dimensões e empregos serão anexados, conforme regulamentação emitida pelo SIMD.

§ 1º - As iniciais “SIMD” traduzem “Serviço de Inspeção Municipal de Dourados”.

§ 2º - O carimbo de Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimento sujeito à fiscalização e inspeção do SIMD, e constituído o sinal de garantia de que o produto foi inspeccionado pelas autoridades competentes.

Art. 46 - Para o registro de rotulagem, etiquetas, planos de marcação ou carimbos são necessários:

I - Requerimento e processo de registro encaminhado ao SIMD assinado pelo proprietário do estabelecimento ou preposto legal e Responsável Técnico;

II - Croquis de rotulagem mencionados nas cores dos letreiros e desenhos, contendo o número do processo de aprovação do funcionamento, em duas vias;

III - Memorial descritivo do processo de fabricação do produto, em 2 (duas) vias, detalhando sua composição e respectivas percentagens, conforme normatização específica emitida pelo SIMD.

CAPÍTULO XI**DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS**

Art. 47 - Os produtos e matérias primas de origem animal devem ser reinspeccionados tantas vezes quanto necessárias, antes de serem expedidas pelo consumo.

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

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

Art. 48 - Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimentos, sob inspeção municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento registrado no SIMD – Serviço de Inspeção Municipal de Dourados, SIE – Serviço de Inspeção Estadual ou SIF – Serviço de Inspeção Federal.

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

Art. 49 - Na reinspeção de carne deve ser condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar de putrefação, contaminação biológica, química 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 6,0 a 6,4 (seis a seis virgula quatro) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 50 - Nos entrepostos, onde se encontram depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, estadual ou federal, bem como os demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

I - Conferir o Certificado de Sanidade que acompanha o produto;

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

III - Verificar as condições da integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;

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

V - Coletar amostras para exames físico-químico e microbiológico;

Art. 51 - A inspeção pode fiscalizar o embarque, o trânsito e desembarque de matérias-primas e produtos de origem animal, bem como as condições e instalações dos veículos, vagões e de todos os meios de transporte utilizados

Art. 52 - A juízo da inspeção municipal pode ser determinado aos 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).

Art. 53 - No caso de suspeita de contaminação dos produtos e matérias-primas, será coletada amostra para exame laboratorial dos mesmos, sendo suspensa sua comercialização e ficando o responsável do estabelecimento depositário dos referidos produtos e matérias primas até o resultado dos exames.

Art. 54 - A mercadoria contaminada ou adulterada, não passível de aproveitamento como estabelece este Regulamento, será inutilizada ou destruída sumariamente e dado à mesma o destino adequado.

CAPÍTULO XII**DOS EXAMES DE LABORATÓRIO**

Art. 55 - Os produtos de origem animal para consumo humano, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

§ 1º - Para Verificação da inocuidade e legitimidade do produto final, confirmando o disposto na legislação e o atendimento aos programas de autocontrole, a empresa fará programa de controle de análises laboratoriais devendo constar os planos de amostragem para análises físico-químicas - FQ e microbiológicas - MB, respeitando o disposto na legislação nacional em vigor, contemplando para cada um dos produtos elaborados as frequências e as pesquisas a serem realizadas, de maneira que a indústria consiga garantir a inocuidade e a qualidade dos mesmos. A empresa poderá realizar o programa de acordo com o volume de produção de cada tipo de produto, sendo aceitável:

1 a 10 produtos industrializados	análise de 1(um) produto por mês
11 a 25 produtos industrializados	análise de 2 (dois) produtos por mês
26 a 40 produtos industrializados	análise de 3 (três) produtos por mês
Mais de 40 produtos industrializados	análise de 4 (quatro) produtos por mês

§ 2º - Os exames microbiológicos e químicos para controle de qualidade realizados pelos estabelecimentos serão realizados por laboratórios credenciados, cuja periodicidade será:

Do 1º ao 3º mês	1 amostra mensal
Do 4º ao 6º mês	1 amostra a bimensal
Do 7º ao 9º mês	1 amostra trimestral

§ 3º - O estabelecimento somente passará de 1 (uma) amostra mensal para 1(uma) amostra bimensal quando 3(três) amostras consecutivas forem satisfatórias.

§ 4º - Para as amostras coletadas, as técnicas de exame e a orientação analítica serão as mesmas adotadas da Legislação Federal.

§ 5º - O SIMD, a seu critério, poderá exigir exames laboratoriais periódicos a serem realizados em laboratórios particulares credenciados pelo SIMD ou oficiais e indicar o tipo de amostras, com ônus para o estabelecimento que deu origem à amostra.

§ 6º - Os exames laboratoriais de Amostras Fiscais serão feitos na periodicidade a critério definido pelo SIMD.

§ 7º - Estabelecimentos que industrializam mais de 01 (um) produto devem encaminhar de forma intercalada, de forma que todos os produtos sejam analisados dentro do período de um ano.

§ 8º - A análise físico química tem por objetivo obter o padrão tecnológico do produto, conforme regulamentos técnicos e registro de produtos.

§ 9º - Casos específicos como cortes de carne in natura, leite de envase, mel e pescados, poderão ser reavaliados de acordo com a especificidade ou sazonalidade dos produtos.

Art. 56 - Os exames de caráter tecnológico visarão à técnica de elaboração dos produtos de origem animal, em qualquer uma de suas fases.

Parágrafo único: Sempre que houver necessidade, o laboratório pedirá informações ao SIMD sobre o estabelecimento produtor.

DECRETOS

Art.57 - O exame químico compreende:

- I - Os caracteres organolépticos;
 - II - Princípios básicos ou composição centesimal;
 - III - Índices físico-químicos;
 - IV - Corantes, conservadores ou outros aditivos;
 - V - Provas específicas de caracterização e verificação de qualidade.
- § 1º - Os caracteres organolépticos, a composição centesimal e os índices físico-químicos serão enquadrados nos padrões normais aprovados pela normatização Federal.

§ 2º - A orientação analítica obedecerá a seguinte seriação:

- I - Caracteres organolépticos;
- II - Pesquisa de corante e conservadores;
- III - Determinação de fraudes, falsificações e alterações;
- IV - Verificação dos mínimos e máximos constantes do regulamento para os produtos.

§ 3º - A variação normal de qualquer índice (iodo, refração, saponificação e outros) será convenientemente pesquisada, para apurar as causas.

Art.58 - O exame microbiológico deve verificar:

- I - Presença de germes, quando se tratar de conservas submetidas a esterilização;
- II - Presença de produtos do metabolismo bacteriano, quando necessário;
- III - Contagem global de germes sobre produtos de origem animal;
- IV - Pesquisa e contagem da flora de contaminação;
- V - Pesquisa da flora patogênica.

CAPÍTULO XIII DAS TAXAS

Art.59. Os valores das taxas de expediente pela lavratura dos laudos, vistorias e de registro do estabelecimento no SIMD, são as previstas em lei específica.

CAPÍTULO XIV DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art.60 - Para efeito deste regulamento, considera-se infração a desobediência ou a inobservância ao disposto neste regulamento, em leis, normas técnicas específicas, ou em outras que, por qualquer forma, se destinam à proteção à saúde pública.

Parágrafo Unico - Inclui-se entre as infrações previstas neste Regulamento, atos que procurem embargar a ação dos servidores do SIMD no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de inspeção e ou fiscalização, por desacato, suborno, ou simples tentativa e/ou intimidação; informações inexatas sobre dados estatísticos a quantidades, qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse à fiscalização e ou a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art.61 - As infrações ao presente regulamento serão apuradas em processo administrativo próprio e punidas administrativamente, simples ou cumulativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

Art.62 - O resultado da infração é imputável a pessoa jurídica e ou a quem lhe deu causa ou para com ela concorreu.

§ 1º - Considera-se causa a ação ou omissão, sem a qual a infração não teria ocorrido.

§ 2º - Exclui-se a imputação de infração à custa decorrente de força maior proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis.

Art.63 - As penas administrativas a serem aplicadas pelo servidor do SIMD constarão de apreensão ou condenação das matérias-primas e produtos, subprodutos, multas, suspensão temporária da inspeção realizada pelo SIMD e cassação do registro do estabelecimento, interdição total ou parcial dos equipamentos, instalações, dependências, produto ou até mesmo o próprio estabelecimento.

Art.64 - Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, considera-se impróprio para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

- I - Se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
- II - Forem adulterados, fraudados ou falsificados;
- III - Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- IV - Forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;
- V - Não estiverem de acordo com o previsto neste regulamento;
- VI - Contrariem o disposto em normas sanitárias vigentes.

Art.65 - Além dos casos específicos previstos neste regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

- I - Adulterações - quando:
 - a) - Os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariam as especificações e determinações fixadas;
 - b) - No preparo dos produtos tenha sido empregada matérias-primas alterada ou impura;
 - c) - Tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécie diferentes da composição normal do produto sem prévia autorização do SIMD;
 - d) - Os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados, sem prévia autorização, e não conste declaração no rótulo;
 - e) - Intenção dolosa em mascarar a data de fabricação e ou vencimento do produto.

II - Fraude - quando:

- a) - Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do

produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo SIMD;

- b) - As operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
- c) - Suspensão de um ou mais elementos e substituição por outros visando o aumento do volume ou de peso, em detrimento a sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;
- d) - Conservação com substâncias proibidas;
- e) - Especificação total, ou parcial, na rotulagem de um determinado produto que não seja contida na embalagem ou recipiente.

I - Falsificações - quando:

II - Os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais, privilégios ou exclusividade de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

III - Forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art.66 - A pena de advertência será aplicada por escrito somente ao infrator primário, quando incurso em ação ou omissão gravosa desprovida de má fé ou dolo.

Art.67 - A pena de multa será aplicada nos casos da primariedade ou de reincidência de conduta infringente ou quando houver manifesto dolo ou má fé.

§ 1º - Considera-se reincidência, a nova infração às normas vigentes, cometida pela mesma pessoa física ou jurídica ou pelos sucessores dentro de cinco anos, contados da data em que transitar em julgado administrativamente a decisão condenatória referente à infração anterior.

§ 2º - O montante da multa será estabelecido pela soma dos valores individualmente correspondentes às infrações cometidas e classificadas em conformidade aos preceitos estabelecidos neste regulamento.

Art.68 - Para cálculo das multas será adotada a Unidade Fiscal de Referência do Estado de Mato Grosso do Sul - UFERMS ou outro índice que vier a substituí-la.

Art.69. Aos infratores de dispositivos do presente regulamento e de atos complementares e instruções que forem expedidas, podem ser aplicadas as seguintes penalidades:

I - Multa de 10 a 100 UFERMS:

- a) Aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitária em relação ao funcionamento do estabelecimento, e a higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;
- b) Aos responsáveis pela permanência em trabalho, de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de saúde pública;
- c) Aos que acondicionarem ou embalem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;
- d) Aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo do SIMD nas testeiras dos continentes, nos rótulos ou em produtos;
- e) Aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação e validade;
- f) Aos que infringirem quaisquer outras exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificadas outras penalidades.

II - Multa de 100 a 150 UFERMS:

- a) Às pessoas que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal para consumo privado, nos casos previstos neste regulamento, e os destinarem a fins comerciais;
- b) Aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais de inspeção municipal, para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no SIMD;
- c) Aos que receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizados na fabricação de produtos;
- d) Aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas neste regulamento;
- e) Às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel, que de acordo com o presente regulamento devem ser entregues ao consumo em embalagens originais;
- f) Às pessoas físicas ou jurídicas que embarçarem ou burlarem a ação dos servidores do SIMD no exercício de suas funções;
- g) Aos responsáveis por estabelecimento de leite e derivados que não realizem a lavagem e higienização do vasilhame, de frascos, de carros-tanque e veículos em geral;
- h) Aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem a limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados à alimentação humana;
- i) Aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassarem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;
- j) Aos que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor do SIMD junto às empresas de transportes, para classificação de ovos nos entrepostos;
- k) Aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;
- l) Aos que infringirem os dispositivos deste regulamento, quanto a documentação de classificação de ovos nos entrepostos, referentes ao aproveitamento condicional;
- m) Aos responsáveis pelos estabelecimentos registrados que não promovem junto ao SIMD as transferências de responsabilidades ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essa exigência por ocasião da venda ou locação;

DECRETOS

n) Os que lançarem no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo SIMD;

o) Aos responsáveis pela confecção, litografia ou gravação de carimbos de Inspeção a serem usados, isoladamente ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados ou em processo de registro no SIMD;

p) Aos que lançarem no consumo produtos de origem animal sem a passagem pelo entreposto respectivo, nos casos exigidos, para serem submetidos à Inspeção Sanitária;

q) Aos responsáveis pela expedição de produtos de origem animal para o comércio, sem apresentação do certificado sanitário, quando necessário, nos casos exigidos pelo presente Regulamento;

r) Aos estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo SIMD.

III- Multa de 150 a 200 UFERMS:

a) Aos que lançarem mão de certificados sanitários, rotulagens e carimbos de inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo SIMD;

b) Aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo SIMD;

c) Aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento como se fosse de outro;

d) Aos que usarem indevidamente os carimbos de Inspeção Municipal;

e) Aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com as determinações da Inspeção Municipal;

f) Aos responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal que enviaram para o consumo produtos sem rotulagem;

IV- Multa de 200 a 250 UFERMS:

a) Aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;

b) Aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

c) Às pessoas físicas ou jurídicas que mantiverem para fins especulativos, produtos que, a critério do SIMD possam ficar prejudicadas em suas condições de consumo;

d) Aos que subornarem, tentarem subornar, usarem de violência, desacato ou ameaças contra servidores do SIMD, no exercício de suas atribuições;

e) Aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;

f) Aos que derem aproveitamento condicional diferente do que foi determinado pela Inspeção Municipal;

g) Aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal, em desacordo com os padrões fixados neste Regulamento ou nas fórmulas aprovadas, ou ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

h) Às pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no SIMD em produtos oriundos de estabelecimento que não estejam sob Inspeção Municipal;

i) Aos responsáveis por estabelecimento que abaterem animais em desacordo com a legislação vigente.

V- Pena de suspensão temporária do funcionamento do estabelecimento, de parte deste ou do produto quando o resultado de 3 (três) amostras consecutivas do produto forem consideradas insatisfatórias.

a) O estabelecimento somente poderá retornar ao funcionamento após ser sanado os problemas que deram origem à paralisação.

VI – Outras que não estejam no presente regulamento, com multas previstas em leis e a juízo do SIMD.

Art. 70 - A pena de apreensão dos produtos de origem animal, nas ações de inspeção e fiscalização de que trata este regulamento será aplicada quando:

I - Forem de origem sem ter passado por serviço de inspeção ou comprovadamente impróprios para o consumo;

II - Forem suspeitos de serem impróprios ao consumo, por se apresentarem:

a) Danificados por umidade ou fermentação;

b) Infestados por parasitas ou com indícios de ação de insetos ou de roedores;

c) Rançosos, mofados ou bolorentos;

d) Com características físicas ou organolépticas anormais;

e) Contendo sujidades internas, externas ou qualquer evidência de descuido e falta de higiene na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento.

III - Apresentarem-se adulterados, fraudados ou falsificados;

IV - Contiverem indícios ou suspeitas de substâncias nocivas à saúde ou de uso ilegal;

V - Estiverem sendo transportados fora das condições exigidas;

VI - Apresentarem-se com a data de sua validade vencida;

VII – Estiverem sido fabricados sem a devida aprovação de seu rótulo.

§ 1º - Em sendo a apreensão de produtos de origem animal determinada em decisão pela autoridade dirigente do SIMD ou efetivada em caráter cautelar visando a preservação da incolumidade pública, a autoridade competente deverá lavrar o Auto de Apreensão em três (03) vias, e nele consignado:

I - A identificação do proprietário ou responsável pelos produtos de origem animal apreendidos;

II - a data, horário e local da apreensão;

III - A descrição detalhada dos produtos de origem animal apreendidos,

especificando:

a) Sua quantidade, peso ou volume;

b) - Sua espécie, variedade ou tipo;

IV - O motivo e, caso for, a urgência sanitária da apreensão;

V - Os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a apreensão;

VI - A assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;

VII - A identificação e assinatura do emitente do Auto de Apreensão;

VIII – O número do Auto de Infração.

§ 2º - A autoridade sanitária do SIMD após proceder a apreensão deverá:

I - Indicar local ao seu adequado armazenamento e conservação, caso os produtos de origem animal não sejam de alto risco, de responsabilidade do proprietário ou responsável;

II - Promover a condenação e destruição dos produtos de origem animal quando:

a) Sua precariedade higiênico-sanitária contraindicar ou impossibilitar a adequada manutenção ou expuser a risco direto ou indireto à incolumidade pública;

b) Os produtos de origem animal forem de alto risco e o proprietário ou responsável não providenciar um local ao seu adequado armazenamento e conservação;

c) O proprietário ou responsável recusar a indicação para a guarda dos produtos de origem animais apreendidos até a conclusiva apuração de seu estado higiênico-sanitário ou termo do processo administrativo.

§ 3º - O SIMD poderá solicitar a pessoa física e/ou jurídica a guarda dos produtos de origem animal apreendidos, avaliadas as circunstâncias e condições à sua manutenção até a conclusiva apuração de seu estado higiênico-sanitário ou termo do processo administrativo.

Art. 71 - Nos casos de apreensão, independentemente da cominação de outras penalidades, quanto à destinação dos produtos de origem animal apreendidos a autoridade sanitária do SIMD, após reinspeção, poderá:

I - Autorizar o aproveitamento condicional para alimentação humana ou animal, caso possível o rebeneficiamento dos produtos, matérias primas ou afins;

II - Autorizar o seu aproveitamento para fins não comestíveis, caso não implique na exposição da incolumidade pública a risco;

III - Nos demais casos, determinar sua condenação e destruição.

Parágrafo único - O beneficiamento ou o aproveitamento para outros fins não comestíveis, dos produtos de origem animal apreendidos deverá ser efetuado sob assistência do SIMD.

Art. 72 - O proprietário ou responsável pelos produtos de origem animal apreendidos, às suas expensas e no prazo máximo de vinte e quatro (24) horas da apreensão, poderá solicitar ao SIMD a realização de exames ou reinspeção para comprovar que sua utilização ou consumo não expõe a risco à saúde pública.

§ 1º - Comprovada a não exposição a risco da saúde pública, os produtos de origem animal apreendidos deverão ser liberados ao proprietário ou responsável, lavrando a autoridade sanitária do SIMD documento, nele fazendo constar, havendo, as condições da liberação.

§ 2º - A liberação dos produtos de origem animal não exige seu proprietário ou responsável da autuação ou aplicação de outras penalidades.

Art. 73 - As despesas ou ônus advindos da retenção, apreensão, inutilização, destruição, condenação ou rebeneficiamento dos produtos de origem animal irregulares cabem aos seus proprietários ou responsáveis, a eles não assistindo direito a qualquer indenização, mantendo-se sujeitos às penalidades previstas neste regulamento.

Art. 74 - A pena de condenação ou destruição dos produtos de origem animal, além dos casos previstos neste regulamento, será aplicada quando:

I - Forem consideradas pela autoridade sanitária impróprios ao consumo humano ou animal, não passíveis de qualquer aproveitamento ou rebeneficiamento;

II - Não forem tempestivamente efetivadas as medidas de inspeção ou de fiscalização determinadas pela autoridade administrativa competente objetivando remover o risco à incolumidade pública implicada no seu consumo ou não destruição.

§ 1º - Em sendo a condenação ou destruição de produtos de origem animal determinados em decisão da autoridade dirigente do SIMD ou efetivada em caráter cautelar visando a preservação da incolumidade pública, a autoridade sanitária do SIMD deverá lavrar o Auto de Condenação ou Destruição em três (03) vias, nele consignando:

I - A identificação do proprietário ou responsável pelos produtos de origem animal condenados;

II - A data, horário e local da condenação ou destruição;

III - A descrição detalhada dos produtos de origem animal condenados ou destruídos, especificando:

a) Sua quantidade, peso ou volume;

b) sua espécie, variedade ou tipo;

IV - O motivo e, caso for, a urgência sanitária da condenação ou destruição;

V - Os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a condenação ou destruição;

VI - O método, meio ou agentes a serem empregados na destruição;

VII - A assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;

VIII - A identificação e assinatura do emitente do Auto de Condenação ou Destruição;

IX – O número do auto de infração quando for o caso.

§ 2º - A destruição dos produtos de origem animal deverá ser efetuada na presença

DECRETOS

de duas testemunhas, devendo a autoridade sanitária do SIMD identificá-las no próprio Auto de Condenação ou Destruição.

Art.75 - A suspensão das atividades poderá ser aplicada quando a irregularidade ocorrer em procedimento ou processo no qual o proprietário ou responsável pelo estabelecimento foi orientado por agente de órgão competente, relacionado à produção, preparação, transformação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, rotulagem ou armazenamento de produtos de origem animal ou matérias primas e que envolva risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária.

§ 1º - Para a aplicação da medida descrita no caput deste artigo é necessária a comprovação da antecedente orientação da autoridade sanitária do SIMD competente ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento e relacionada à irregularidade não sanada.

§ 2º - Em sendo a suspensão das atividades determinada em decisão do coordenador do SIMD ou efetivada em caráter cautelar visando a preservação da incolumidade pública, a autoridade sanitária do SIMD deverá lavrar o Auto de Suspensão das Atividades em três (03) vias, nele consignando:

- I - A identificação do proprietário ou responsável
- II - A data, horário e local da suspensão das atividades;
- III - Os motivos e, caso for, a urgência sanitária da suspensão;
- IV - Os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a suspensão;
- V - A descrição detalhada da atividade suspensa;
- VI - A descrição dos respectivos equipamentos, utensílios ou materiais a elas relacionados, especificando:
 - a) Quantidade;
 - b) Espécie, variedade ou tipo
 - c) Marca, fabricante, potência, entre outras informações que os individuem; função ou finalidade.

VII - O método e identificação do meio empregado na suspensão;

VIII - Os prazos e as medidas a serem promovidas pelo proprietário ou responsável para a revogação da suspensão;

XI - A advertência das penalidades previstas, caso desobedeça a suspensão;

X - A assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;

XI - A identificação e assinatura do emitente do Auto de Suspensão das Atividades.

XII - O número do Auto de Infração, quando for o caso.

§ 3º - A revogação da suspensão será efetivada pela autoridade sanitária do SIMD através de Termo de Visita circunstanciada e está condicionada ao comprovado saneamento das irregularidades que ensejaram a medida administrativa.

§ 4º - A revogação da suspensão das atividades não exige, seu proprietário ou responsável, da autuação ou aplicação de outras penalidades.

Art.76 - A suspensão das atividades deverá ser aplicada, independente de prévia orientação, quando a irregularidade consistir em atos ou processos relacionados à adulteração, fraude ou falsificação do produto ou matéria-prima ou afins.

Art. 77 - A pena de interdição parcial do estabelecimento será aplicada quando a infração decorrer de conduta que importe em iminente ou presente risco à saúde pública ou ameaça de natureza higiênico-sanitária.

§ 1º - A interdição deve restringir-se às atividades ou procedimentos e respectivos equipamentos, materiais ou utensílios, cuja operação ou uso exponha a risco a saúde pública.

§ 2º - A pena de interdição parcial do estabelecimento será efetivada pela autoridade sanitária do SIMD, que deverá lavrar o Auto de Interdição Parcial do Estabelecimento em três (03) vias, nele consignando:

- I - A identificação do proprietário ou responsável;
- II - A data, horário e local da interdição parcial do estabelecimento;
- III - Os motivos expostos na decisão que determinaram a interdição parcial;
- IV - Os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a interdição parcial;
- V - A descrição detalhada das atividades parcialmente interditadas;
- VI - A descrição dos respectivos equipamentos, utensílios ou materiais a elas relacionados, especificando:
 - a) Quantidade;
 - b) Espécie, variedade ou tipo;
 - c) Marca do fabricante, potência, entre outras informações que os individuem;
 - d) Função ou finalidade.

VII - O método e identificação do meio empregado para a interdição parcial;

VIII - Os prazos e as providências saneadoras determinadas pelo SIMD a serem promovidas pelo proprietário ou responsável para a revogação da medida administrativa;

XI - A advertência das penalidades previstas, caso desobedeça a interdição parcial;

X - A assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;

XI - A identificação e assinatura do emitente do Auto de Interdição Parcial do Estabelecimento.

XII - O número do Auto de Infração, quando for o caso.

§ 3º - A desinterdição do estabelecimento não exige, seu proprietário ou responsável, da autuação de outras penalidades.

Art.78 - A desinterdição das atividades e equipamentos, materiais ou utensílios a elas correlatas será efetivada após o atendimento das seguintes condições cumulativas:

- I - Requerimento do interessado dirigido ao Coordenador do SIMD, no qual se obrigue a ajustar-se às exigências e sanear as irregularidades que motivaram a interdição;
- II - Aprovação prévia pela autoridade sanitária do SIMD firmada em Termo de

Visita circunstanciada certificando a correção das irregularidades.

Art.79 - A pena de interdição total do estabelecimento será aplicada quando a irregularidade relacionar-se às atividades ou processos que importem em presente risco à saúde pública ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, acrescida de pelo menos uma das seguintes circunstâncias:

- I - Estabelecimento não registrado no órgão de inspeção competente;
 - II - Comprovado descumprimento das determinações de inspeção ou fiscalização do SIMD ou agentes a seu serviço relacionadas ao saneamento ou afastamento do risco ou da ameaça à saúde pública;
 - III - Desenvolvimento desautorizado de atividade ou processo ou operação de equipamento, material ou utensílio suspenso ou parcialmente interdito pelo SIMD.
- § 1º. Em sendo a pena de interdição total do estabelecimento determinada em decisão pelo Coordenador do SIMD ou efetivada em caráter cautelar visando a preservação da incolumidade pública, a autoridade sanitária do SIMD deverá lavrar Auto de Interdição Total do Estabelecimento em três (03) vias, nele consignando:
- I - A identificação do proprietário ou responsável;
 - II - A data, horário e local da interdição total do estabelecimento;
 - III - Os motivos que fundamentam a interdição total;
 - IV - Os dispositivos regulamentares que motivam a interdição, total;
 - V - O método e identificação do meio empregado para a interdição total;
 - VI - Os prazos e as providências saneadoras determinadas pelo SIMD a serem promovidas pelo proprietário ou responsável para a revogação da interdição total;
 - VII - A advertência das penalidades previstas, caso desobedeça a interdição total;
 - VIII - A assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;
 - IX - A identificação e assinatura do emitente do Auto de Interdição Total do Estabelecimento.
 - X - O número do Auto de Infração, quando for o caso.

§ 2º - A desinterdição do estabelecimento não exige, seu proprietário ou responsável, da autuação ou aplicação de outras penalidades.

Art.80 - A desinterdição total ou parcial do estabelecimento será efetivada após o atendimento das seguintes condições cumulativas;

- I - Requerimento do interessado dirigido ao Coordenador do SIMD, no qual se obrigue a ajustar-se às exigências e sanear as irregularidades que motivaram a interdição;
- II - Aprovação prévia pela autoridade sanitária do SIMD, firmada em Termo de Visita circunstanciada certificando a correção das irregularidades.

Art.81 - A pena de cancelamento do registro do estabelecimento no SIMD será aplicada na ocorrência de uma das seguintes circunstâncias:

- I - Resulte apurada e comprovada, em regular processo administrativo que garanta o contraditório e a ampla defesa, e específica inspeção realizada por autoridade competente, a impossibilidade do estabelecimento permanecer em funcionamento sem expor a risco a incolumidade pública;
- II - Funcionamento desautorizado do estabelecimento regularmente interdito pelo SIMD;
- III - Nos demais casos contidos neste regulamento.

**CAPÍTULO XV
DO PROCESSO**

Art.82 - As infrações cometidas contra o presente regulamento serão apuradas em processo administrativo próprio, iniciado com a lavratura do auto de infração, observados o rito e os prazos estabelecidos neste regulamento.

Art.83 - O Auto de Infração será lavrado na sede do SIMD ou no local em que for verificada a infração, pela autoridade do SIMD que a houver constatado.

Art.84 - O Auto de Infração será lavrado em três vias no mínimo, destinando-se a primeira ao autuado e conterá:

- I - O nome da pessoa física e sua identificação e, quando se tratar de pessoa jurídica, denominação da autuada, e sua identificação, especificação de seu ramo de atividade e endereço, CNPJ e Inscrição estadual.
 - II - O ato ou fato constitutivo da infração e o local, a hora e a data respectivos;
 - III - A disposição legal ou regulamentar transgredida e quais as penalidades a que está sujeito o infrator.
 - IV - O prazo de 15 (quinze) dias, para a defesa ou impugnação do auto de infração.
 - V - Nome e cargo da autoridade atuante e assinatura com carimbo.
 - VI - A assinatura do autuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto.
- Parágrafo Único: Havendo recusa do infrator em assinar e receber o auto, será feita neste a menção do fato no referido auto.

Art.85 - As autoridades sanitárias de inspeção e fiscalização ficam responsáveis pelas declarações que fizerem nos autos de infração, sendo passíveis de punição por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

Art. 86 - O infrator será notificado para ciência do auto de infração e de outras medidas cabíveis ao processo administrativo:

- I - Pessoalmente.
- II - Pelo correio, por carta registrada, com aviso de recebimento A.R.
- III - Por edital, quando de qualquer forma recusar-se a receber correspondência ou quando estiver em lugar incerto e não sabido.

§ 1º - Se o infrator for notificado pessoalmente e recusar-se e dar ciência, deverá essa circunstância ser mencionada expressamente pela autoridade de inspeção e fiscalização.

§ 2º - O edital referido no inciso III deste artigo será publicado uma única vez na imprensa oficial, considerando efetivada a ciência 5 (cinco) dias após a publicação.

DECRETOS

Art.87 - Quando, apesar da lavratura do auto de infração subsistir ainda para o infrator obrigação a cumprir, será ele notificado a fazê-lo no prazo de 30 trinta dias, observando o disposto no artigo 74.

Parágrafo único - O prazo para cumprimento da obrigação subsistente poderá ser reduzido ou aumentado, em casos excepcionais, mediante despacho fundamentado pela autoridade notificadora.

Art.88 - O infrator poderá oferecer defesa ou impugnação do auto de infração, por escrito, em primeira instância, a autoridade dirigente do SIMD no prazo de 15(quinze) dias, contados da sua ciência.

§ 1º - Antes do julgamento da defesa ou da impugnação a que se refere o caput deste artigo, deverá a autoridade sanitária dirigente julgadora solicitar parecer fundamentado da autoridade sanitária autuante do SIMD que terá o prazo de 10 (dez) dias para se pronunciar a respeito e sugerir as penalidades.

§ 2º - Apresentada ou não a defesa, o auto de infração será julgado, no prazo de 20 (vinte) dias, pela autoridade dirigente do Serviço de Inspeção Municipal de Dourados (SIMD), que aplicará as penalidades previstas neste Regulamento.

Art.89 - A autoridade dirigente do SIMD é a autoridade competente responsável pelo processo, poderá delegar competência para apuração das infrações sanitárias contidas em processos administrativo, para a sua acessória imediata.

Art. 90 - A apuração do ilícito, em se tratando dentre outros, de produtos de origem animal comestíveis, embalagens e outros bens que interessem a saúde pública ou individual, far-se-á mediante apreensão e interdição, se for o caso. A autoridade do SIMD poderá colher amostra para exame laboratorial se achar necessário.

§ 1º - A apreensão referida no caput deste artigo será imediata e obrigatória, nos casos em que sejam flagrantes os indícios de alteração ou adulteração do mesmo.

§ 2º - A interdição referida no caput deste artigo, será aplicada pela autoridade dirigente do SIMD nos casos em que sejam flagrantes os indícios de alteração ou adulteração do produto, ou nos casos em que estejam em desacordo com as normas legais e regulamentares, hipótese em que a interdição terá caráter preventivo ou de medida cautelar.

§ 3º - A interdição do produto e /ou do estabelecimento, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises ou outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de 90 (noventa) dias, findo o qual o produto ou o estabelecimento será automaticamente liberado.

Art.91 - Para a interdição de bens, produtos, empresas, estabelecimentos, seções, dependências, veículos, edificações, prédios, máquinas, equipamentos e locais, a autoridade sanitária do SIMD lavrará o termo respectivo, cuja primeira via será entregue, juntamente com o auto de infração, ao infrator ou ao seu representante legal, obedecidos os mesmos requisitos do auto de infração, quando da oposição do ciente.

Art.92 - Se a interdição for imposta como resultado de laudo laboratorial, a autoridade sanitária competente do SIMD fará constar do processo o despacho respectivo e lavrará o termo de interdição, inclusive do estabelecimento, quando for o caso.

Art.93 - O documento fiscal de apreensão e de interdição especificará a natureza, quantidade, nome e/ ou marca, tipo, procedência, nome e endereço da empresa e do detentor do produto.

Art.94 - A apreensão do produto ou substância para a Análise Fiscal consistirá na colheita de amostra representativa do estoque existente ou no comércio, a qual, dividida em três partes, será tomada inviolável, para que se assegurem as características de conservação e autenticidade, sendo uma delas entregue ao detentor ou responsável, a fim de servir como contraprova, e as duas outras imediatamente encaminhadas ao laboratório oficial, para realização das análises necessárias.

§ 1º - Quando as amostras forem coletadas em estabelecimento comercial os produtos apreendidos para análises serão substituídos pelo fabricante.

§ 2º - Se a quantidade ou natureza não permitir a colheita de três amostras, o produto ou substância será encaminhado ao laboratório oficial com uma única amostra, para realização de análise fiscal, cujo resultado será lavrado pelo responsável pelo laboratório, em ata da comissão laboratorial.

§ 3º - Na hipótese prevista no parágrafo 1º deste artigo, se ausente das pessoas mencionadas, serão convocadas duas testemunhas para presenciar a análise.

§ 4º - Será lavrado laudo minucioso e conclusivo da análise fiscal, o qual será arquivado no laboratório oficial e extraídas cópias, uma para integrar o processo e as demais para serem entregues ao detentor ou responsável pelo produto ou substância e à empresa fabricante.

§ 5º - O infrator, discordando do resultado condenatório da análise poderá, em separado ou juntamente com o pedido de revisão da decisão recorrida, requerer perícia de contraprova, apresentando a amostra em seu poder e indicando seu próprio perito.

§ 6º - Da perícia de contraprova será lavrada ata circunstanciada, datada e assinada por todos os participantes, cuja primeira via integrará o processo, e conterá todos os quesitos formulados pelos peritos.

§ 7º - A perícia de contraprova não será efetuada se houver indícios de violação da amostra em poder do infrator e, nessa hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.

§ 8º - Aplicar-se-á na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal condenatória, salvo se houver concordância dos peritos quanto à adoção de outro.

§ 9º - Caso o resultado da perícia de contraprova seja igual ao da análise fiscal, o produto condenado será inutilizado.

§ 10 - A discordância entre os resultados da análise fiscal condenatória e da perícia de contraprova ensejará recurso à autoridade superior imediata no prazo de dez dias, o qual determinará novo exame pericial, a ser realizado na segunda amostra e poder do laboratório oficial.

§ 11 - Quando o resultado da análise da segunda amostra em poder do laboratório oficial for condenatória, o produto interdito será inutilizado.

Art.83 - Quando o resultado da análise implicar na condenação definitiva de bem e /ou produto, oriundo de outra unidade e sob inspeção Estadual ou Federal, após a aplicação das penalidades cabíveis, será o processo remetido ao órgão de origem do bem ou produto, competente, para as providências pertinentes.

Art.95 - Não sendo comprovada, através da análise fiscal ou da perícia de contraprova a infração objeto da apuração e, sendo considerado o produto próprio para consumo, a autoridade sanitária julgadora do SIMD lavrará despacho liberando-o e determinando o arquivamento do processo.

Art.96 - Nas transgressões que independam da análise ou perícias, inclusive por desacato à autoridade sanitária competente do SIMD, o processo obedecerá a rito sumaríssimo e será considerado conclusivo, caso o infrator não apresente defesa no prazo de quinze dias.

Parágrafo Único - Para atendimento do disposto deste artigo, a autoridade competente do SIMD, quando o caso indicar, além do auto de infração, lavrará:

- Documento fiscal de apreensão de bens e produtos de interesse da saúde em desacordo com a legislação vigente;
- Documento fiscal de interdição de bens, produtos, empresas, estabelecimentos, edificações, prédios, máquinas, equipamentos, setores de serviços, seções, dependências e veículos; e
- Outros documentos que a ação fiscal requer.

Art.97 - Das decisões condenatórias poderá o infrator recorrer, em segunda instância, no prazo de quinze dias, à autoridade dirigente do SIMD que a encaminhará ao Conselho Julgador de Segunda Instância (CJSI), inclusive quando se tratar de multa, que decidirá no prazo de vinte dias.

Parágrafo único - não caberá recurso na hipótese de condenação pela CJSI.

Art.98 - Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do produto, em razão de laudo laboratorial confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de fraude, falsificação ou adulteração

Art.99 - O recurso previsto no parágrafo 9º do artigo 82 será decidido no prazo de 20 (vinte) dias.

Art.100 - Quando aplicada a pena de multa, o infrator será notificado na forma do art. 74, para efetuar o pagamento no prazo de trinta dias, contados da sua ciência, recolhendo-a à receita do município de Dourados, conforme legislação em vigor.

Art.101 - Após o julgamento da defesa ou do recurso pela autoridade sanitária julgadora do SIMD, e for definido o valor da multa, o infrator será notificado a recolhê-la, conforme o previsto no artigo anterior.

Parágrafo único - A notificação a que se refere este artigo será feita conforme o previsto no artigo 74.

Art.102 - O não recolhimento da multa dentro do prazo fixado, a autoridade dirigente do SIMD encaminhará para ao setor competente para Registro em Dívida Ativa e consequente cobrança através de Processo de Execução.

Art.103 - A inutilização dos produtos e o cancelamento do registro para funcionamento da empresa, somente ocorrerão após a publicação, na Imprensa Oficial, de decisão irrecurável

Art.104 - No caso de condenação definitiva do produto cuja alteração, adulteração ou falsificação não impliquem em torná-lo impróprio para o uso ou consumo, poderá a autoridade sanitária julgadora dirigente do SIMD, após exame laboratorial, ao proferir a decisão, destinar a sua distribuição a estabelecimentos assistenciais, cuja entrega será devidamente recebida em Termo de Doação próprio, cuja primeira via será enviada ao infrator, a segunda anexada ao processo e a terceira para o arquivo.

Art.105 - Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recurso sem apresentação de defesa, ou apreciados os recursos, a autoridade dirigente do SIMD proferirá a decisão final, dando o referido processo por conclusivo, após a publicação desta última na imprensa oficial e a adoção das medidas impostas.

Art.106 - O SIMD deverá divulgar pela imprensa oficial as penalidades aplicadas, declarando nome do infrator, natureza e nome do estabelecimento.

CAPÍTULO XVI**DA FORMA, TEMPO E LUGAR DOS ATOS DO PROCESSO**

Art.107 - Os atos do processo administrativo não dependem de forma determinada senão quando a regulamentação expressamente a exigir.

§ 1º - os atos do processo devem ser produzidos por escrito, em vernáculo, com a data e o local de sua realização e a assinatura da autoridade responsável.

§ 2º - Salvo imposição legal, o reconhecimento de firma somente será exigido

DECRETOS

quando houver dúvida de autenticidade.

§ 3º - A autenticação de documentos exigidos em cópia poderá ser feita pelo órgão administrativo na presença do documento original.

§ 4º - O processo deverá ter suas páginas numeradas sequencialmente e rubricadas, no canto superior direito da página.

§ 5º - Os espaços e página em branco deverão ser carimbados com os dizeres "EM BRANCO".

Art. 108 - Os atos do processo devem realizar-se em dias úteis, no horário normal de funcionamento do SIMD.

Parágrafo único - Serão concluídos depois do horário normal os atos já iniciados, cujo adiamento prejudique o curso regular do procedimento ou cause danos ao interessado ou à Administração.

Art. 109 - Os atos do processo devem realizar-se na sede do SIMD, cientificando-se o interessado se outro for o local de realização.

CAPÍTULO XVII DA INSTRUÇÃO

Art. 99 - As atividades de instrução destinadas a averiguar e comprovar os dados necessários para apuração de infrações e à tomada de decisão realizam-se de ofício ou mediante solicitação, sem prejuízo do direito do infrator de propor atuações probatórias.

Art. 110 - Quando necessária à instrução do processo, a audiência de outros órgãos ou entidades administrativas poderá ser realizada em reunião conjunta, com a participação de titulares ou representantes dos órgãos competentes, lavrando-se a respectiva ata, a ser juntada aos autos.

Art. 111 - Quando o infrator declarar que fatos e dados estão registrados em documentos existentes no SIMD ou em outro órgão administrativo, a autoridade dirigente do SIMD proverá, de ofício, à obtenção dos documentos ou das respectivas cópias.

Parágrafo único - Cabe ao infrator a prova dos fatos que tenha alegado, sem prejuízo do dever atribuído ao órgão competente para a instrução e do disposto no caput deste artigo.

Art. 112 - O infrator poderá, na fase de instrução, antes da tomada da decisão e dentro dos prazos determinados, juntar documentos e pareceres, requerer diligências e perícias, bem como aduzir alegações referentes à matéria objeto do processo.

Parágrafo único - Somente poderão ser recusadas, mediante decisão fundamentada, as provas propostas pelo infrator quando sejam ilícitas, impertinentes, desnecessárias ou protelatórias.

Art. 113 - Em caso de risco iminente, o SIMD poderá motivadamente adotar providências acauteladoras sem a prévia manifestação do infrator.

Art. 114 - O infrator tem direito à vista do processo e a obter certidões ou cópias reprográficas dos dados e documentos que o integram, ressalvados os dados e documentos de terceiros protegidos por sigilo ou pelo direito à privacidade, à honra e à imagem.

CAPÍTULO XVIII DO RECURSO ADMINISTRATIVO E DA REVISÃO

Art. 115 - Das decisões administrativas cabe recurso, em face de razões de legalidade e de mérito.

§ 1º - O recurso será dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar no prazo de cinco dias, o encaminhará à autoridade superior que proferirá a sentença.

Art. 116 - O recurso administrativo tramitará somente por duas instâncias administrativas.

Art. 117 - Têm legitimidade para interpor recurso administrativo os titulares de direitos e interesses que forem parte no processo.

Art. 118 - O recurso interpõe-se por meio de requerimento no qual o recorrente deverá expor os fundamentos do pedido de reexame, podendo juntar os documentos que julgar convenientes.

Art. 119 - Salvo disposição legal em contrário, o recurso não tem efeito suspensivo.

Parágrafo único - Havendo justo receio de prejuízo de difícil ou incerta reparação decorrente da execução, a autoridade recorrida ou a imediatamente superior poderá, de ofício ou a pedido, dar efeito suspensivo ao recurso.

Art. 120 - O recurso não será aceito quando interposto:

- I - Fora do prazo;
- II - Perante órgão incompetente;
- III - Por quem não seja legitimado;
- IV - Após exaurida a esfera administrativa.

Art. 121 - A autoridade competente para decidir o recurso poderá confirmar, modificar, anular, ou revogar, total ou parcialmente, a decisão recorrida, se a matéria for de sua competência.

Parágrafo único - Se da aplicação do disposto no caput deste artigo puder decorrer gravame à situação do recorrente, este deverá ser cientificado para que formule suas alegações antes da decisão.

CAPÍTULO XIX DOS PRAZOS

Art. 122 - Os prazos começam a correr a partir da data da cientificação oficial, excluindo-se da contagem o dia da data inicial e incluindo-se o dia da data do vencimento.

§ 1º - Considera-se prorrogado o prazo até o primeiro dia útil seguinte se o vencimento cair em dia em que não houver expediente ou este for encerrado antes da hora normal, no SIMD.

§ 2º - Os prazos expressos em dias contam-se considerando inclusive os finais de semana e feriados.

§ 3º - Os prazos fixados em meses ou anos contam-se de data a data. Se no mês do vencimento não houver o dia equivalente àquele do início do prazo, tem-se como termo o último dia do mês.

Art. 123 - Salvo motivo de força maior devidamente comprovado, os prazos processuais não se suspendem.

CAPÍTULO XX DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 124 - Uma vez constatadas infrações às leis pertinentes aos produtos de origem animal e demais normas regulamentares, a autoridade de fiscalização e inspeção do SIMD, procederá ao rito processual para a capitulação da infração prevista neste regulamento e ainda:

I - Comunicará, através de ofício às autarquias profissionais, a ocorrência de indícios de transgressões de natureza ética ou disciplinar, ao disposto nos Códigos de Ética e demais normas regulamentares da alçada das mesmas;

II - Comunicará, através de ofício aos demais órgãos públicos, federais, estaduais e municipais, de competência concorrente ou correlata, sobre o objeto da infração;

III - Comunicará imediatamente ao Ministério Público e à autoridade policial competente, a ocorrências de atos ou de fato tipificado em lei como contravenção ou crime, através de expediente circunstanciado.

§ 1º - As infrações cuja tipificações não constar neste regulamento será julgada e a ela imposta as penas cabíveis pela autoridade julgadora do SIMD.

Art. 125 - Quando o autuado for analfabeto, ou fisicamente incapacitado, poderão os documentos fiscais serem assinados "arrogado", na presença de duas testemunhas ou, na falta destas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade autuante do SIMD.

Art. 126 - Sempre que a ciência do interessado se fizer por meio de publicação da imprensa oficial, será certificado no processo a página, a data, o número da publicação e o nome do órgão oficial publicador, juntando-se a página do referido órgão publicador ou a sua fotocópia.

PORTARIAS

PORTARIA Nº 22/GMD/2015

O Comandante da Guarda Municipal de Dourados - MS, no uso de suas atribuições que lhe conferem o artigo 20, da Lei 121 de 31 de dezembro de 2007 e dos artigos 15 e 16 do Decreto nº 359 de 21 de julho de 1997.

Considerando o inciso IV do art. 6º da Lei 10.826 de 22/12/2003;

Considerando o art. 43, do Decreto nº 5.123 de 01/07/2004;

Considerando o item 2.2 da Cláusula Segunda do Termo de Convenio nº 001/2010-DELEARM/SR/DPF/MS.

RESOLVE:

Art. 1º - Publicar os resultados obtidos de Guardas Municipais no exame

psicológico realizado em 06/10/2015 como segue:

	NOME	RESULTADO
1	Dalberto Cristovão G. Ribas Fujii	APTO
2	Jonecir dos Santos Ferreira	APTO
3	Luziett Araujo de Oliveira	APTO

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Quartel da Guarda Municipal de Dourados, 07 de Outubro de 2015.

João Vicente Chencarek
Comandante da GMD

RESOLUÇÕES**Resolução nº. Ldf/9/1472/2015/SEMAD**

João Azambuja, Secretário Municipal de Administração, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelos incisos II e IV, do artigo 75, da Lei Orgânica de Dourados...

RESOLVE:

Conceder ao(a) Servidor(a) Público(a) Municipal ALESSANDRA DE OLIVEIRA ALVES, matrícula nº. "114768497-1", ocupante do cargo de AGENTE DE FISCAL TRANS MUNICIPAL, lotado(a) na AGENCIA MUN DE TRANSP TRANSITO, "10" dias de Licença para Acompanhamento de Tratamento de Saúde de familiar, sem prejuízo de sua remuneração, conforme Art. 143 e §§ do Estatuto dos Servidores Públicos Municipais, no período de 14/09/2015 a 23/09/2015.

Registre-se.
Publique-se.
Cumpra-se.

Ao Departamento de Recursos Humanos, para as providências cabíveis.
Secretaria Municipal de Administração, 6 de outubro de 2015.

João Azambuja
Secretário Municipal de Administração

Resolução nº. Ldf/9/1473/2015/SEMAD

João Azambuja, Secretário Municipal de Administração, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelos incisos II e IV, do artigo 75, da Lei Orgânica de Dourados...

RESOLVE:

Conceder ao(a) Servidor(a) Público(a) Municipal NAILZA FELIZARDO DE SOUZA, matrícula nº. "8951-1", ocupante do cargo de PROFIS DO MAGISTER MUNICIPAL -2, lotado(a) na SEC. MUN. DE EDUCACAO, "4" dias de Licença para Acompanhamento de Tratamento de Saúde de familiar, sem prejuízo de sua remuneração, conforme Art. 143 e §§ do Estatuto dos Servidores Públicos Municipais, no período de 22/09/2015 a 25/09/2015.

Registre-se.
Publique-se.
Cumpra-se.

Ao Departamento de Recursos Humanos, para as providências cabíveis.
Secretaria Municipal de Administração, 7 de outubro de 2015.

João Azambuja
Secretário Municipal de Administração

Resolução nº. Lt/9/1474/2015/SEMAD

João Azambuja, Secretário Municipal de Administração, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelos incisos II e IV, do artigo 75, da Lei Orgânica do Município de Dourados...

RESOLVE:

Conceder ao (a) Servidor (a) Público (a) Municipal CIRLENE SOUZA DA SILVA, matrícula funcional nº. "4611-1" ocupante do cargo de AUX APOIO EDUCACIONAL, lotado (a) SEC. MUN. DE EDUCACAO (ADM-ESCOLA) (SEMED) 08 (oito) dias de "Licença Luto" pelo falecimento de seu Esposo: Nelson Loureço da Silva, conforme documentação em anexo, parte integrante deste ato de concessão, a partir do dia 21/09/2015.

Registre-se.
Publique-se.
Cumpra-se.

Ao Departamento de Recursos Humanos, para as devidas providências.
Secretaria Municipal de Administração, aos 7 de outubro de 2015.

João Azambuja
Secretário Municipal de Administração

Resolução nº. Lt/9/1475/2015/SEMAD

João Azambuja, Secretário Municipal de Administração, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelos incisos II e IV, do artigo 75, da Lei Orgânica do Município de Dourados...

RESOLVE:

Conceder ao (a) Servidor (a) Público (a) Municipal ELIANE LOPES ROMERO, matrícula funcional nº. "86341-1" ocupante do cargo de AGENTE APOIO EDUCACIONAL, lotado (a) SEC. MUN. DE EDUCACAO (ADM-ESCOLA) (SEMED) 08 (oito) dias de "Licença Luto" pelo falecimento de seu Esposo: Helio Matana, conforme documentação em anexo, parte integrante deste ato de concessão, a

partir do dia 14/08/2015.

Registre-se.
Publique-se.
Cumpra-se.

Ao Departamento de Recursos Humanos, para as devidas providências.
Secretaria Municipal de Administração, aos 7 de outubro de 2015.

João Azambuja
Secretário Municipal de Administração

Resolução nº. Lt/9/1479/2015/SEMAD

João Azambuja, Secretário Municipal de Administração, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelos incisos II e IV, do artigo 75, da Lei Orgânica do Município de Dourados...

RESOLVE:

Conceder ao (a) Servidor (a) Público (a) Municipal ISABEL PEREIRA MARIANO DOS SANTOS, matrícula funcional nº. "114760563" ocupante do cargo de AUX APOIO EDUCACIONAL, lotado (a) SEC. MUN. DE EDUCACAO (ADM-ESCOLA) (SEMED) 08 (oito) dias de "Licença Luto" pelo falecimento de sua Mãe: Maria de França Pereira Mariano, conforme documentação em anexo, parte integrante deste ato de concessão, a partir do dia 27/09/2015.

Registre-se.
Publique-se.
Cumpra-se.

Ao Departamento de Recursos Humanos, para as devidas providências.
Secretaria Municipal de Administração, aos 7 de outubro de 2015.

João Azambuja
Secretário Municipal de Administração

Resolução nº. Lt/9/1480/2015/SEMAD

João Azambuja, Secretário Municipal de Administração, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelos incisos II e IV, do artigo 75, da Lei Orgânica do Município de Dourados...

RESOLVE:

Conceder ao (a) Servidor (a) Público (a) Municipal MARIA MARLENE SIPPERT, matrícula funcional nº. "43201-1" ocupante do cargo de PROFIS DO MAGISTÉRIO MUNICIPAL, lotado (a) SEC. MUN. DE EDUCACAO (SEMED) 02 (dois) dias de "Licença Luto" pelo falecimento de sua Sogra: Maria Sippert, conforme documentação em anexo, parte integrante deste ato de concessão, a partir do dia 15/09/2015.

Registre-se.
Publique-se.
Cumpra-se.

Ao Departamento de Recursos Humanos, para as devidas providências.
Secretaria Municipal de Administração, aos 7 de outubro de 2015.

João Azambuja
Secretário Municipal de Administração

Resolução nº. Lt/9/1481/2015/SEMAD

João Azambuja, Secretário Municipal de Administração, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelos incisos II e IV, do artigo 75, da Lei Orgânica do Município de Dourados...

RESOLVE:

Conceder ao (a) Servidor (a) Público (a) Municipal NEUZA DOS SANTOS VIEIRA, matrícula funcional nº. "502156-3" ocupante do cargo de PROFIS DO MAGISTÉRIO MUNICIPAL, lotado (a) SEC. MUN. DE EDUCACAO (SEMED) 08 (oito) dias de "Licença Luto" pelo falecimento de sua Mãe: Benedita Corsino dos Santos, conforme documentação em anexo, parte integrante deste ato de concessão, a partir do dia 19/09/2015.

Registre-se.
Publique-se.
Cumpra-se.

Ao Departamento de Recursos Humanos, para as devidas providências.
Secretaria Municipal de Administração, aos 7 de outubro de 2015.

João Azambuja
Secretário Municipal de Administração

RESOLUÇÕES**Resolução nº 149 / 2015 – Sems / Visa.**

Em cumprimento ao disposto no art. 371 da Lei Estadual 1293 de 21 de Setembro de 1992, a coordenação do Núcleo de Vigilância Sanitária, torna público a seguinte DECISÃO FINAL em Processo Administrativo Sanitário, registrado na data de 08/10/2015.

Autuado: Maria Elizabeth Arteiro Marcondes – Me – Lavanderia Limp Lev.
Auto de Infração nº 2582.
Data da Autuação: 07/07/2015.
Data da Decisão: 01/09/2015.
1ª instância.
CNPJ – 02.777.487/0002-20.

Processo nº: 47/2015.

Tipificação da Infração: Lei Estadual 1293/92, art. 341, incisos XXXIII.
Decisão Final/Penalidade Imposta: De acordo com o artigo 326, incisos I, art. 335, inciso I e art. 338 inciso IV e por ter aprovado o projeto arquitetônico junto a VISA.
Aplica-se penalidade de advertência.

Registre-se.
Publique-se.
Cumpra-se.

Vili Schulz
Coordenador de Vigilância Sanitária

LICITAÇÕES**RESULTADO DE JULGAMENTO
TOMADA DE PREÇOS N.º 020/2015**

A Comissão Permanente de Licitação do Município de Dourados, Estado de Mato Grosso do Sul, constituída e nomeada pelo do Decreto n.º 1.528, de 08 de janeiro de 2015, publicado no Diário Oficial de 20/01/2015, por intermédio do Presidente, torna público o resultado final do certame licitatório em epígrafe, relativo ao Processo n.º 129/2015/DL/PMD, tendo por objeto a “CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GRAMA TIPO ESMERALDA, INCLUSO A MÃO DE

OBRA PARA PLANTIO, NIVELAMENTO MANUAL, ADUBAÇÃO QUÍMICA E ORGÂNICA NECESSÁRIAS”, que teve como vencedora a proponente JOSÉ MARTINS ARRUDA JUNIOR-ME.

Dourados-MS, 18 de setembro de 2015.

Jorge Pessoa de Souza Filho
Presidente da Comissão

EXTRATOS**EXTRATO DE EMPENHO Nº 3452/2015.**

PARTES:

Município de Dourados
Vidraçaria Douravidros Ltda - ME CNPJ nº 03.863.700/0001-06

PROCESSO: DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 090/2015

OBJETO: Aquisição de vidros.
FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

Lei n.º 8.666/93, Art. 24, Inciso II e Instrução Normativa Conjunta SEMFIR/SEMAD Nº 005, de 04 de agosto de 2011.

Valor: R\$ 887,84 (oitocentos e oitenta e sete reais e quatro centavos).

DATA DE EMPENHO: 05/10/2015.

Secretaria Municipal de Fazenda

EXTRATO DE EMPENHO Nº 3451/2015.

PARTES:

Município de Dourados
MT Comércio de Divisórias Ltda - Epp CNPJ: 18.555.259/0001-64

PROCESSO: DISPENSA DE LICITAÇÃO 086/2015

OBJETO: Aquisição e instalação de divisórias na Central de Atendimento ao Cidadão.

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

Lei n.º 8.666/93, Art. 24, Inciso II.

Valor: R\$ 6.712,00 (seis mil setecentos e doze reais).

DATA DE EMPENHO: 05/10/2015.

Secretaria Municipal de Fazenda

FUNDAÇÕES/EDITAL - FUNSAUD**EDITAL nº. 26/2015 de 08 de Outubro de 2015****RETIFICAÇÃO DA CONVOCAÇÃO DE CANDIDATOS APROVADOS
NO CONCURSO PÚBLICO DE PROVAS E TÍTULOS PARA O QUADRO DE
PESSOAL DA FUNDAÇÃO DE SERVIÇOS DE SAÚDE DE DOURADOS-
FUNSAUD**

A Fundação de Serviços de Saúde de Dourados - FUNSAUD, por meio de seu Presidente, no uso de suas atribuições legais, RETIFICA A CONVOCAÇÃO para AVALIAÇÃO MÉDICO-PERICIAL, em consonância com o Edital do Concurso Público nº 001/2015, cujo resultado final foi devidamente homologado através do Edital de Homologação nº 16/2015, publicado no Diário Oficial de Dourados, sob o nº. 4.031, na página 04, no dia 14 de agosto de 2015, retificado conforme Edital nº 17/2015 publicado no Diário Oficial de Dourados, sob o nº. 4.033, na página 32, no dia 18 de agosto de 2015, atendendo as exigências a seguir:

1. DA RETIFICAÇÃO DA 4ª CHAMADA

1.1. Da retificação da 4ª Chamada para convocação para perícia e entrega de documentos, com EXCLUSÃO da chamada da candidata abaixo relacionada, 9ª colocada para o cargo de TELEFONISTA, por força da DECISÃO JUDICIAL de folhas 72 dos autos 0809147-79.2015.8.12.0002 em MANDADO DE SEGURANÇA.

Cargo: 1006 - Telefonista		
N.Insc.	Nome do Candidato	Class.
64070	EDIR ESCOBAR TOBIAS	9

Dourados, MS, 08 de Outubro de 2015.

Fábio José Judacewski
Diretor Presidente da FUNSAUD

FUNDAÇÕES/AVISO DE LICITAÇÃO - FUNSAUD**AVISO DE LICITAÇÃO****PREGÃO PRESENCIAL nº 030/2015 - PROCESSO DE LICITAÇÃO nº
0131/2015**

Fundação de Serviços de Saúde de Dourados-FUNSAUD, por intermédio do seu Pregoeiro oficial e sua Equipe de Apoio designados pela PORTARIA Nº 011/2015/FUNSAUD de 06 de janeiro de 2015, comunica aos interessados que fará realizar a Licitação em epígrafe, do tipo Menor Preço por Item, nos termos da Lei Federal nº 10.520/02 subsidiariamente pela Lei Federal nº 8.666/93 de 21/06/93, Lei Complementar 147 de 07 de agosto de 2014 e demais alterações em vigor.

OBJETO: Contratação de empresa do ramo para prestação dos seguintes serviços: Assessoria e consultoria em Saúde e Segurança do Trabalhador (SST); Implantação de uma gestão em SST e orientações para cumprimento da NR-32; Elaboração e Manutenção do Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA); Elaboração e Manutenção do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO); Elaboração do Laudo Técnico das Condições Ambientais do Trabalho (LTCAT). Implantação e acompanhamento da Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA); Incluído o treinamento de 20 horas e organização da Semana Interna de Prevenção de Acidentes do Trabalho (SIPAT); Análise ergonômica do trabalho

conforme NR-17, bem como orientação sobre o gerenciamento do Perfil Profissiográfico Previdenciário – ppp, pelo período de 12 (doze) meses, visando atender às necessidades de manutenção da FUNDAÇÃO DE SERVIÇOS DE SAÚDE DE DOURADOS-FUNSAUD, de acordo especificações, contidos no anexo I, parte integrante deste edital e demais condições previstas neste processo licitatório.

- INFORMAÇÕES E AQUISIÇÃO DO EDITAL: O Edital encontra-se disponível aos interessados para conhecimento e retirada, em dias úteis no horário local (MS) compreendido das 07h00min às 11h00min e das 13h00min às 17h00min, no Hospital da Vida, situado na Rua Toshinobu Katayama, 949 no centro de Dourados-MS, Fone: (67) 3420-7800 e pelo e-mail: licita.funsaud@dourados.ms.gov.br

- RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES: No mesmo endereço supramencionado, no dia 22 de Outubro de 2015, às 08h00min (Horário do Mato Grosso do Sul).

Dourados, 07 de OUTUBRO de 2015

Cícero Gomes de Souza
Pregoeiro

FUNDAÇÕES/EXTRATO - FUNSAUD**EXTRATO DO CONTRATO Nº 0132/2015**

PARTES:
FUNDAÇÃO DE SERVIÇOS DE SAÚDE DE DOURADOS
BIOMED MATERIAIS DE IMPLANTE CIRURGICO LTDA - EPP

PROCESSO: Dispensa de Licitação 081/2015

OBJETO: Contratação empresa especializada para a aquisição de materiais de órteses, próteses e materiais especiais (OPME), padronizadas para realização de cirurgias ortopédicas e buco maxilo facial, que serão realizados na unidade hospitalar Hospital da Vida, pelo período aproximado de 03 (três) meses, possibilitando a Fundação de Serviços de Saúde de Dourados exercer suas atividades médicos-hospitalares e de urgência e emergência com vista para o adequado atendimento à população, até a finalização do Processo Licitatório 0129/2015 - Pregão 029/2015 para aquisição de tais objetos.

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

Fundamento Legal Artigo 24 Inciso IV, da Lei nº 8.666/93 e Decreto nº 7.892/13 Justificativa Anexa nos autos do processo de dispensa de licitação nº 017/2015 Dotação orçamentária destinada ao pagamento do objeto contratado:
12.00 – Fundo Municipal de Saúde
12.02 – Secretária Municipal de Saúde
10.302.15 – Atenção de Média e Alta Compl. Amb. E Hosp. Urgência e Emergência.
VIGÊNCIA CONTRATUAL: 03 (Três) meses, contados a partir da data da assinatura do contrato.
VALOR DO CONTRATO: R\$ 308.386,00 (Trezentos e Oito Mil Trezentos e Oitenta e Seis Reais).
Dourados - MS, 29 de Setembro de 2015

FÁBIO JOSÉ JUDACEWSKI
Diretor Presidente da FUNSAUD

DEMAIS ATOS/ATOS REVOGATÓRIOS - HABITAÇÃO**ATO REVOGATÓRIO Nº R010/15, 07 DE OUTUBRO DE 2015.**

O MUNICIPIO DE DOURADOS, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 03.155.926.0001-44, com sede nesta cidade de Dourados-MS, à Rua Coronel Ponciano, nº 1700, neste ato representado pelo Secretário Luis Roberto Martins de Araujo.

CONSIDERANDO, restou provado no Processo Administrativo nº R010/15, que o promitente-donatário não cumpriu com o que determina a Lei nº 3.601 de 09 de Julho de 2012.

RESOLVE.

CANCELAR a promessa de doação do Lote nº 12 da Quadra 04, no residencial Martin Cristaldo (Estrela Tovy) feito ao promitente-donatário, Aldo Mendes Ferreira.

Dourados – MS, 07 Outubro de 2015.

Zelinda Inês Lima Silva Lima Fernandes
Diretora de Departamento de Habitação

Luis Roberto Martins de Araujo
Secretário Municipal de planejamento

ATO REVOGATÓRIO Nº R011/15, DE 07 OUTUBRO DE 2015.

O MUNICIPIO DE DOURADOS, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 03.155.926.0001-44, com sede nesta cidade de Dourados-MS, à Rua Coronel Ponciano, nº 1700, neste ato representado pelo Secretário Luis Roberto Martins de Araujo.

CONSIDERANDO, restou provado no Processo Administrativo nº R011/15, que a promitente-donatária não cumpriu com o que determina a Lei nº 3.601 de 09 de Julho de 2012.

RESOLVE.

CANCELAR a promessa de doação do Lote nº 14 da Quadra 03, no Loteamento Social (Ipê Roxo), feito a promitente-donatária, Edilaine da Silva Batista.

Dourados-MS, 07 de Outubro de 2015.

Zelinda Inês Lima Silva Lima Fernandes
Diretora de Departamento de Habitação

Luis Roberto Martins de Araujo
Secretário Municipal de planejamento

DEMAIS ATOS/EDITAL DE AUTO DE INFRAÇÃO - CCZ**EDITAL DE AUTO DE INFRAÇÃO
Nº 25/2015**

O Centro de Controle de Zoonoses – CCZ - autua os proprietários, abaixo descritos, após não cumprimento de notificações emitidas, a efetuarem defesa escrita que deverá ser enviada ao CENTRO DE CONTROLE DE ZOONOSES – CCZ, sito a Rua Vicente Lara s/nº, bairro Jardim Guaicurus, CEP 79837-066. As notificações exigiam a regularidade do imóvel, conforme a Lei n.2850 de 10 de abril de 2006, denominada a Lei da Dengue e Febre Amarela, com dispositivos alterados na Lei n.3400 de 22 de julho de 2010, efetuando as seguintes melhorias: conservar a limpeza dos quintais, calçadas e terrenos baldios, com o recolhimento de lixo e de pneus, latas, plásticos e outros objetos ou recipientes e inservíveis em geral que possam acumular água, bem como a remoção de todo o mato.

É dado um prazo de 15 dias para a emissão da defesa acima requisitada, caso não seja efetuado tal procedimento serão aplicadas as multas cabíveis, conforme determina a lei.

Os proprietários foram autuados por correspondências enviadas pelos Correios por SEDEX ou com AR – aviso de recebimento e as mesmas foram devolvidas ao remetente, pelos mesmos estarem: ausentes, desconhecidos, inexistência do numero indicado, fora do perímetro urbano, mudaram-se e etc.

Segue abaixo os respectivos proprietários autuados:

AUTO DE INFRAÇÃO	BIC	NOME	ENDEREÇO
2885/2015	17928	Adão Maiolino Brum	Juti nº1305, Q-06, L-08/ Vila Nova Esperança
2931/2015	8583	Ademir Vasconcelos de Andrade Reis e Outros	Eduardo Cersozimo de Souza, Q-63, L-07/ Pq. Alvorada
2887/2015	13217	Alenita Andrade Bortolanza e Outros	Izzat Bussuan, Q-10, L-06/ Jd. Murakami
2607/2015	6956	Almir Demiro da Silva	João Alves Rocha, Q-11, L-14/ Pq. Monte Carlo
2916/2015	38535	Aparecida Rodrigues de Campos Ribeiro e Outros	José Ferreira Filho nº270, Q-105, L-05/ Pq. das Nações II
2609/2015	21034	Arlindo Ribeiro de Souza	Montese, Q-16, L-13/ Jd. Londrina
2884/2015	17936	Celso Caceres	Macauba, Q-06, L-16/ Vila Nova Esperança
2879/2015	15422	Cicero José da Costa	Delfino Garrido, Q-11, L-10/ Jd. Piratininga
2586/2015	32528	Cristiane da Silva rado	Idelfonso Pedroso nº350, Q-37, L-01/ Pq. dos Jequitibás
2875/2015	47729	Daniela Albuquerque da Silva PROC.: Paulo Maia Emica e	Audelino Garcia Camargo nº1190, Q-125, L-24/ Jd. Água Boa

2913/2015	4233	Daniilo Ribeiro Lobo	Monte Alegre, Q-00, L-03/ Chácara Parte
2914/2015	4235	Daniilo Ribeiro Lobo	Monte Alegre, Q-00, L-01/ Chácara Parte
2915/2015	4234	Daniilo Ribeiro Lobo	Monte Alegre, Q-00, L-02/ Chácara Parte
2910/2015	7352	Eleceu Gullich	Cananeia nº185, Q-18, L-14/ BNH III Plano
2233/2015	68965	Empreendimentos Imobiliários Coqueiros LTDA	Ramão Escobar, Q-54, L-19/ Pq. dos Jequitibás
2901/2015	33112	Empreendimentos Imobiliários Coqueiros LTDA	Das Macieiras nº430, Q-37, L-18/ Jd. Colibri
2850/2015	37383	Espolio de Ivo Anunciato Cersozimo	Atafo de Mattos, Q-17, L-08/ Jd. Brasília
2882/2015	57242	Fidelicino Vieira Dias e Ou e Outros	Pedro Rechi nº2270, Q-24, L-22/ Jd. Piratininga
2469/2015	10797	Igreja Presbiteriana Ebenezer	Florian Brum, Q-08, L-13/ Vila Maxwell
2909/2015	8044	José Vanderlei Martelli	Florian Peixoto nº2355, Q-16, L-22/ Prol. do Jd. Girassol
2911/2015	7518	Lili Tereza Liebelt	Camboriu, Q-09, L-09/ BNH III Plano
2878/2015	57336	Lina Cabreira	Pedro Rechi nº2410, Q-26, L-17/ Jd. Piratininga
2883/2015	57796	Luiz Antonio da Silva	Bento Pereira de Matos nº03, Q-02, L-17/ Vila Nova Esperança
2888/2015	14737	Onofre Lopes da Silva	Alameda das Acacias, Q-24, L-19/ Portal de Dourados
2889/2015	14738	Onofre Lopes da Silva	Alameda das Acacias, Q-24, L-20/ Portal de Dourados
2912/2015	7715	Rosana Machado Fernandes	Ipiranga nº2260, Q-09, L-05/ Vila São Luiz
2604/2015	5771	Samambaia Clube	Iguassu, Q-03, L-01A/ Bairro Jardim
2835/2015	15723	Sebastião Vieira Filho e Outros	Joaquim dos Santos Veríssimo Filho, Q-38, L-02/ Jd. Ayde
2754/2015	79341	Vanderlei Talhati	CV-15, Q-29, L-21/ Sitiocas Campina Verde
2755/2015	79340	Vanderlei Talhati	CV-15, Q-29, L-22/ Sitiocas ampina Verde
2756/2015	79337	Vanderlei Talhati	CV-15, Q-29, L-24/ Sitiocas Campina Verde
2873/2015	79339	Vanderlei Talhatti	CV-15, Q-29, L-23/ Sitiocas Campina Verde

Dourados, 01 de Outubro de 2015

Recebido/Cencor

Rosana Alexandre da Silva
Bióloga CRBio-135751/01-D

DEMAIS ATOS/EDITAL DE NOTIFICAÇÕES - CCZ**EDITAL DE NOTIFICAÇÕES
Nº25/2015**

O Centro de Controle de Zoonoses, CCZ, notifica os proprietários, conforme ordens de serviço emitidas, a efetuarem as seguintes melhorias: conservar a limpeza dos quintais, calçadas e terrenos baldios, com o recolhimento de lixo e de pneus, latas, plásticos e outros objetos ou recipientes e inservíveis em geral que possam acumular água, bem como a remoção de todo o mato.

Conforme a Lei n.2850 de 10 de abril de 2006, denominada a Lei da Dengue e Febre Amarela, com dispositivos alterados na Lei n.3400 de 22 de julho de 2010, é dado um prazo de 10 dias para a realização das melhorias acima citadas, caso não seja efetuado tal procedimento serão aplicadas, autuação e multa, conforme determina a lei.

Os proprietários foram notificados por correspondências enviadas pelos Correios por SEDEX ou com AR – aviso de recebimento e as mesmas foram devolvidas ao remetente, pelos mesmos estarem: ausentes, desconhecidos, inexistência do numero indicado, fora do perímetro urbano, mudaram-se e etc.

Segue abaixo os respectivos proprietários notificados:

NOTIFICAÇÃO	BIC	NOME	ENDEREÇO
3878/2015	78441	Adao Parizoto e Luiz Dilso Parizotto	Horacia Maria da Silva, Q – 07, L – 19/Sitiocas Campina Verde
4516/2015	3309	Ainda Braga dos Santos e Outros	Antonio de Carvalho nº1410, Q – 10, L- 13/VI Tonani I
4820/2015	8275	Alessandro Pereira de Lima e Outros	Weimar Junior, Q – 04, L- 05/Jd. Universitario
4825/2015	52862	Andre Rodrigues Favilla e Outros PROCURADOR; Manuel Aparecido Nascimento	Nelson Santore, Q – 04, L- 02/ Chacara Flora
4517/2015	48969	Antonia Gobetti Batista	Joao Vicente Ferreira Q – 10, L- 21/Jd. Guanabara
4519/2015	26088	Antonia Luna de Alencar	Dom Joao VI nº765, Q – 121, L – 03/VL Industrial
4583/2015	80422	Antonio Leonel Schneider	Cidelis, Q – 16, L- 07/Chacara Cidelis
4518/2015	29161	Antonio Pereira de Araujo	Constancio Luiz da Silva nº1540, Q – 51, L I-23/Jd. Agua Boa
4634/2015	9267	Aparecido Donizetti Brocaneli	Claudio Goelzer, Q – 76, L – 02/Pq. Alvorada
4126/2015	27151	Aparecido Fileti	Wanilton Finamore nº685, Q -162, L – 09/Vila Industrial
4604/2015	6611	Argentina Carvalho dos Santos e Outros	Ranulfo S Aldivar nº928, Q – 37, L – 15/Pq. Alvorada
4466/2015	19742	Ariosto Clark	Cuiaba, Q – 30, L – 02/Jd. Climax
4889/2015	8039	Artindo Duval de Cristofano	General Camara, Q – 16, L – 17/Jd. Girassol
4807/2015	8299	Carlos Antonio Romachka e Outros	Susana Cortez Schultz Hamester, Q – 03, L- 09/Chaara Flora
4902/2015	59177	Cleuza Divina Cabral Borges	Léonidas Alem nº1535, Q – 82, L – 05/Jd. Água Boa
4596/2015	26140	Eder Thiago de Oliveira	Waldomiro de Souza, Q – 130, L- 01/VI. Industrial
4826/2015	8416	Edvaldo Romera de Souza	Joao Ponce de Arruda, Q – 12, L- 05/Jd. Universitario
4827/2015	8408	Edvaldo Romera de Souza	Joao Ponce de Arruda, Q – 12, L- 06/Jd. Universitario
4832/2015	8396	Elcio Carvalho da Rocha	Sergio Pompeu Capile, Q – 08, L- 15/Chacara Flora
4898/2015	16545	Eliezer de Melo	Ayrton Senna, Q – 18, L- 07/Jd. Santa Maria
4173/2015	78772	Ernesto Norimiti Itai	CV- 14, Q – 29, L – 10/Sitiocas Campina Verde
4900/2015	8032	Espolio de Milton Milan	Florianio Peixoto, Q – 15 L – 11/Jd. Girassol
4901/2015	8033	Espolio de Milton Milan	Florianio Peixoto, Q – 15 L – 12/Jd. Girassol
4911/2015	22114	Espolio de Jair de Souza	Constancio Luiz da Silva nº800, Q – 46, L- 20/Jd. Agua Boa

4769/2015	17816	Espolio de Manoel Lourenço Gonçalves	Joaquim Alves Tavera, Q – 18 L- 04/ VL. Santa Herminia
4770/2015	17660	Espolio de Manoel Lourenço Gonçalves	Das Graças, Q – 17, L – 12/VL. Santa Herminia
4828/2015	8021	Espolio de Milton Milan	Benjamin Constant, Q – 15, L -13/ Jd. Girassol
4829/2015	8022	Espolio de Milton Milan	Benjamin Constant, Q – 15, L -14/ Jd. Girassol
4830/2015	8023	Espolio de Milton Milan	Benjamin Constant, Q – 15, L - 15/Jd. Girassol
4831/2015	8024	Espolio de Milton Milan	Benjamin Constant, Q – 15, L - 16/Jd. Girassol
4899/2015	8031	Espolio de Milton Milan	Florianio Peixoto, Q – 15 L – 10/Jd. Girassol
4664/2015	8649	Fatima Barim de Souza	Martin Eberhart, Q – 72, L – 05/Pq. Alvorada
4665/2015	8651	Fatima Barim de Souza	Martin Eberhart, Q – 72, L – 07/Pq. Alvorada
4677/2015	8650	Fatima Barim de Souza	Martin Eberhart, Q – 72, L – 06/Pq. Alvorada
4663/2015	9070	Francis Zelinsky Froes	Eduardo Cersozimo de Souza, Q – 65 L – 13/Pq. Alvorada
4838/2015	8776	Gilberto Modesto dos Santos e Outros	Passo Funso, Q – 05, L- 10/Jd. Universitario
4908/2015	41605	Gilmar Pinzan	Josue Garcia Pires nº3280, Q – 09, L- 05/Pq. Nova Dourados
4684/2015	6759	Helio Joao Zavala	Mohamed Hassan Hajj, Q – 47, L- 11/ Pq. Alvorada
4887/2015	12653	Homero Alves dos Reis e Outros	Natal, Q- 22, L – 21/Jd. Ouro Verde
4833/2015	8027	Incoorporadora ALfer LTDA	Geni Ferreira Milan, Q – 15, L- A/ Jd. Girassol
4895/2015	51897	Itamar Cardoso Machado e Outros	Joao Fagundes de Menezes nº5990, Q – 09, L – 04/Jd Monte Alegre
4857/2015	8360	Jony Massaranduba Menesses	Franco Cinato Q – 05, L- 11/ Chacara Flora
4856/2015	8346	Jose Geronimo de Oliveira	Cider Cerzosimo de Souza, Q – 07, L- 04/Jd. Universitario
4904/2015	3081	Laura Priscila Toledo Bernal	Sidinez Pereira de Almeida Q – 37, L – 14/Altos do Indaia
4891/2015	26409	Leonir e Loriania Gnutsman Campos	20 de Dezembro nº231, Q -10, L- 05/Jd. Santo Andre
4512/2015	19356	Luiz Carlos Azambuja	Joaquim Teixeira Alves nº510, Q – H, L – 03/Centro
4754/2015	9465	Marcos Darlan Ulrich PROCURADOR;Olga Mirian Gobbo	Arthur Frantzm, Q – 86, I -18/Pq. Alvorada
4794/2015	8386	Maria Aparecida Oliveira Couto	Dona Lola, Q – 09, <L -01/Jd. Universitario
4501/2015	28002	Maria Jardim Duarte	Andre Gomes Brandao nº427 Q – 151, L – 04/Jd. Agua Boa
4499/2015	3393	Maria Jose Fernandes Barbosa	Albino Torraca, Q – 04, L- 06/Jd. América
4503/2015	49220	Marisa Isabel Leite	Francisca de Carvalho, Q – 08, L- 11/Jd. Canaã I
4909/2015	14545	Nereu Antunes de Moraes	Alameda dos Jequitibas nº30, Q – 12, L – 12/Portal de Dourados
4873/2015	8666	Odecio Cuenca Sotero	Vieira, Q – 01, L – 12/RES. Ypacarai
4868/2015	8336	Paulo Loza	Aurora Augusta de Mattos, Q – 07, I- 13/Jd. Universitario
4359/2015	27947	Pedro Matheos Matheos	Araguaia, Q – 19, L – 21/Jd. Agua Boa
4850/2015	8354	Regina Fatima Garcia Lima	Franco Cinato, Q – 06, L- 07/ Chacara Flora
4894/2015	60700	Ronivaldo Teles de Menezes e Outros	20 de Dezembro nº1078, Q – 48, L – 13/Jd. Agua Boa
4497/2015	9398	Rudinei Jose Pivetta	Olívio Waldemar Becker, Q – 85, L – 23/Pq. Alvorada
4897/2015	22108	Sebastiao Francisco Lima	Bela Vista, nº1035, Q – 46, L – 01/Jd. Agua Boa
4852/2015	16655	Silvana Giseli Vargas	Francisco Luiz Viegas, Q – 07, L- 12/Jd. Guanabara
4835/2015	54774	Tania da Silva Nascimento	Aurora Augusta de Mattos, Q – 12, L – 07/Jd. Universitario
4874/2015	8395	Vitorio Fedrizzi	Sergio Pompeu Capile, Q – 08, L- 16/Chacara Flora
4494/2015	19271	Waldery Siqueira e Outra	Antonio Emilio de Figueiredo nº701, Q – J, L -13/Centro
4864/2015	8384	WS Representacoes Comerciais LTDA-ME	Joao Ponce de Arruda, Q – 09, L – 11/Jd. Universitario
4865/2015	8385	WS Representacoes Comerciais LTDA-ME	Joao Ponce de Arruda, Q – 09, L- 12/Jd. Universitario

Dourados, 01 de Outubro de 2015

Recebido/Cencor

Rosana Alexandre da Silva
Bióloga CRBio-135751/01-D

PODER LEGISLATIVO

ATA - COMISSÃO DE ÉTICA

ATA DA REUNIÃO DA COMISSÃO DE ÉTICA E DECORO PARLAMENTAR- PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 001/2015, PARA APRESENTAÇÃO DO RELATÓRIO FINAL DOS TRABALHOS DA COMISSÃO

Às treze horas e dezoito minutos (13h18min) do dia 02 de outubro de 2015, reuniu-se, por convocação do seu presidente, Vereador Marcelo Pereira Mourão (PSD), a Comissão de Ética e Decoro Parlamentar da Câmara Municipal de Dourados, para deliberar sobre o Relatório Final do Processo Administrativo nº 001/2015/DLCMD, encaminhada pela Mesa Diretora após leitura, votação e decisão durante Sessão Ordinária realizada pelo Legislativo Municipal no dia 15 de junho de 2015, na qual figura como denunciado o Vereador Maurício Lemes Soares (PSB). Fizeram-se presentes os Vereadores Marcelo Pereira Mourão (Presidente), Vereador Aparecido Medeiros, Vereador Juarez de Oliveira. O Presidente fez a abertura dos trabalhos da reunião e deu início a leitura do Relatório Final dos Trabalhos da Comissão referente ao Processo Administrativo nº 001-2015, nos termos do Código de Ética e Decoro Parlamentar, cujo resultado se deu no sentido de considerar que o ato pelo qual o acusado foi denunciado, como atentatório ao decoro parlamentar e implica na aplicação da sanção definida no Art. 10, última parte, pela procedência da denúncia apresentada pela Vereadora Virginia Magrini, contra o Vereador Mauricio Lemes Soares, devendo ser aplicada a pena de advertência Verbal, prevista no Art. 6º do Código de Ética e Decoro Parlamentar. Após a leitura do Relatório, o Presidente colocou o Relatório em deliberação dos membros da Comissão, explicando que os Vereadores deverão votar SIM, pela aprovação do Relatório ou NAO, se contrário. O resultado se deu da seguinte forma: Vereador Aparecido Medeiros votou contrário e se retirou da reunião às 13hs47min(treze horas e quarenta e sete minutos). O Vereador Juarez de Oliveira votou pelo SIM, acompanhando o Relatório e manifesta sua

ressalva pelo pequena pena prevista no Código de Ética, salientando que pelo desgaste trazido para esta Câmara, a Conduta praticada pelo Vereador deveria ser apenada com no, mínimo 30 dias de suspensão. Porém, ratifica seu voto, de acordo com o Relatório em atenção ao princípio da legalidade. O Presidente da Comissão e Relator, se manifesta também com o seu voto SIM, e ressalta que acompanha o entendimento do Vereador Juarez, porém se mantém vinculado à questão de legalidade que ora se cumpre. O Vereador Presidente faz consignar em Ata que o Vereador Cido Medeiros se retirou de forma intempestiva, abandonando a reunião sem cumprir suas funções parlamentares. Neste termos encerra-se a presente reunião. O Vereador Presidente, Marcelo Mourão encerra o trabalho desta Comissão, determinando sua remessa ao Presidente da Câmara Municipal que deverá encaminhá-lo ao Plenário. Não havendo mais nada a ser tratado, e às 15h20min, a presente reunião foi encerrada e eu Nadia Sater Gebara (Encarregada das Comissões) lavrei a presente Ata que será assinada por todos os presentes e pede-se a sua publicação no Diário Oficial.

Ver. Marcelo Pereira Mourão (presidente)

Ver. Juarez de Oliveira – Vice-Presidente

Aparecido Medeiros – Membro ad hoc

Dr. Oscar Henrique Peres Kruger

Drª Nadia Sater Gebara – Enc. Comissões

Gleiber Nascimento - As. Vereador Marcelo Mourão

OUTROS ATOS

EDITAIS - LICENÇA AMBIENTAL

CLEVERSON SONTAG 93422229191 torna público que requereu do Instituto de Meio Ambiente de Dourados – IMAM de Dourados (MS), Licença Simplificada – para a atividade de Comércio de peças, reparação e manutenção de veículos, localizado na Rua Ozorio Nunes Siqueira nº 10, Jardim Florida, Dourados MS. Não foi determinado estudo de impacto ambiental.

DELGADO & MANTELLI LTDA – FG INFORMÁTICA, torna Público que requereu do Instituto de Meio Ambiente – IMAM de Dourados (MS), a Licença Prévia LP e Licença de Instalação - LI e Licença de Operação – LO, para atividade de Comércio varejista especializado de equipamentos e suprimentos de Informática, localizada na Av. Marcelino Pires, nº 2451 – Centro, no município de Dourados (MS). Não foi determinado Estudo de Impacto Ambiental

LINKON WILLYN DOS SANTOS - ME, torna Público que recebeu do Instituto de Meio Ambiente de Dourados (MS) – IMAM, a Autorização Ambiental – Aade nº 10.610/2015, para a atividade de Comércio a varejo de automóveis, camionetas e utilitários novos. E para atividades secundárias de prestação de serviço: Comércio a varejo de motocicletas e motonetas novas; Comércio a varejo de motocicletas e motonetas usadas; Comércio sob consignação de veículos automotores; Comércio sob consignação de motocicletas e motonetas; Preparação de documentos e serviços especializados de apoio administrativo não especificados anteriormente; Outras atividades auxiliares dos serviços financeiros não especificadas anteriormente; Estacionamento de veículos; Comércio a varejo de peças e acessórios novos para veículos automotores; Comércio a varejo de pneumáticos e câmaras-de-ar; Serviços de manutenção e reparação mecânica de veículos automotores; Locação de automóveis sem condutor; Serviço de transporte de passageiros - locação de automóveis com motorista; Carga e descarga; Atividades de consultoria em gestão empresarial, exceto consultoria técnica específica; Agências de publicidade; Comércio varejista de artigos de papelaria; Comércio varejista especializado de eletrodomésticos e equipamentos de áudio e vídeo; Comércio varejista de material elétrico; Obras de terraplenagem; Transporte rodoviário de carga, exceto produtos perigosos e mudanças, intermunicipal, interestadual e internacional; Instalação e manutenção elétrica; Construção de edifícios; Obras de alvenaria; Instalações hidráulicas, sanitárias e de gás; Serviços de pintura de edifícios em geral, localizada na Rua Itamarati nº 1620 B - Jardim Água Boa, no município de Dourados (MS). Não foi determinado Estudo de Impacto Ambiental. Valida até 25/09/2018.

Luciene Guabiraba da Silva – ME, torna Público que requereu do Instituto de Meio Ambiente de Dourados – IMAM de Dourados (MS), a Licença ambiental simplificada

(LAS), para atividade comércio de peças para eletrodomésticos, reparação e manutenção, localizado na Av. Joaquim Teixeira Alves, 2415 B - Centro - no município de Dourados (MS). Não foi determinado Estudo de Impacto Ambiental.

MAIS QUE PEIXE COMERCIO DE PESCADOS LTDA - ME, torna público que recebeu do Instituto de Meio Ambiente de Dourados – IMAM, a Alteração da Razão Social ARS nº 30.342/2015 de Casa do Peixe Comércio de Pescados LTDA para MAIS QUE PEIXE COMERCIO DE PESCADOS LTDA - ME, para atividade de Comércio varejista e atacadista de pescados congelados, frescos e frigorificados, localizado na Rua Toshinobu Katayama nº 1.388, Vila Planalto, Dourados MS. Não foi determinado estudo de impacto ambiental. Valida até 25/09/2018.

MAIS QUE PEIXE COMERCIO DE PESCADOS LTDA - ME torna público que recebeu do Instituto de Meio Ambiente de Dourados – IMAM de Dourados (MS), a Renovação de Licença Simplificada – RLS nº 18.205/2015 para a atividade de Comércio varejista e atacadista de pescados congelados, frescos e frigorificados, localizado na Rua Toshinobu Katayama nº 1.388, Vila Planalto, Dourados MS. Não foi determinado estudo de impacto ambiental. Valida até 25/09/2018.

Santa Fé Engenharia e Comércio Ltda EPP, torna Público que recebeu do Instituto de Meio Ambiente de Dourados – IMAM de Dourados (MS), a Autorização Ambiental – AA nº 18.824/2015 para atividade de Construção e manutenção de rodovias/Escritório, localizada na Rua Teodoro Capilé, 480, Jardim Rasslen, no município de Dourados (MS). Válida até 24/07/2018.

SOUBHIA & CIA LTDA torna público que requereu do Instituto de Meio Ambiente de Dourados – IMAM de Dourados (MS), a Licença de Operação - LO para a atividade de Comércio e armazenamento de produtos veterinários e agropecuários, sementes, rações, arames, telas e ferragens, localizado na Avenida Marcelino Pires nº 1070, Centro, Dourados MS. Não foi determinado estudo de impacto ambiental.

TOBELLI COMERCIO DE CALCADOS LTDA torna público que recebeu do Instituto de Meio Ambiente de Dourados – IMAM de Dourados (MS), a Licença de Operação de nº 27.429/2015 para a atividade de comércio varejista de calçados; comércio varejista de artigos de viagem; comércio varejista de artigos esportivos e comércio varejista de artigos do vestuário e acessórios, localizado na Avenida Marcelino Pires nº 3600 loja 18/19/20/39/40/41/42/43, Cabeceira Alegre, Dourados MS. Não foi determinado estudo de impacto ambiental. Valida até 16/09/2018.