LEI ORDINÁRIA N° 1.462, DE 12 DE ABRIL DE 2006.

(Revogada pela LO 2.205/2022)

DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO, ELABORAÇÃO, BENEFICIAMENTO, COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL ENTRE OUTROS, NO MUNICÍPIO DE RIO DOS CEDROS – SC.

HILDERALDO JOSÉ GIAMPICOLLO, Prefeito de Rio dos Cedros, faço saber a todos os habitantes deste Município que a Câmara Municipal de Vereadores aprovou e eu sanciono a seguinte lei:

TÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º – Esta Lei cria o Serviço de Inspeção Municipal e, regula a obrigatoriedade da prévia Inspeção e Fiscalização dos Produtos de Origem Animal, produzidos no Município de Rio dos Cedros e, destinados ao consumo, nos termos do Artigo 4º, alínea “c”, da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989.

§1º. Ficam estabelecidas as normas industriais e sanitárias quanto a inspeção, elaboração e comercialização de produtos e sub-produtos de origem animal, entre outros, no Município de Rio dos Cedros.

§2º. Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, de acordo com o que dispõem as Leis Federais n° 1283 de 18/12/1950, Decreto n° 30691, de 29/03/1952 alterado pelo Decreto n°1255 de 25/06/1962, Decreto Federal n° 7889 de 23/11/1989, n° 9605 de 02/1998 e n° 5517 de 23/10/1968, Leis Estaduais n° 8534 de 19/01/1992, n° 10610 de 01/12/1997, Decreto Estadual n° 3748 de 12/07/1993 e n° 3100 de 13/07/1998, legislação sanitária municipal e as normas oriundas desta lei.

§3º. A inspeção, reinspeção e fiscalização de que trata a presente lei abrange os aspectos industrial e sanitário dos produtos de origem animal, destinados ao consumo da população.

§4º. Os estabelecimentos industriais e entrepostos de produtos de origem animal, somente poderão funcionar mediante prévio registro na forma do regulamento desta Lei ou na forma da Legislação Federal ou Estadual vigentes.

§5º. É proibida a duplicidade de fiscalização industrial e sanitária em qualquer estabelecimento industrial de produtos de origem animal.

§6º. As fiscalizações federal e estadual isentam o estabelecimento industrial de fiscalização municipal.

Art. 2º – Ficam sujeitos a inspeção e reinspeção, previstas nesta lei os animais de abate, o pescado, o leite, o ovo, o mel, a cera de abelha e seus produtos e derivados.

§1º. A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, a inspeção ´´ante`` e ´´post-mortem`` dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, estocagem, depósito, rotulagem, trânsito e

consumo de quaisquer produtos e sub-produtos destinados ou não a alimentação humana.

§2º. A inspeção abrange também os produtos afins, tais como: coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes, fermentos e outros usados em estabelecimentos de produtos de origem animal.

§3º. Os produtos e sub-produtos que trata este artigo, só poderão ser comercializados exclusivamente no Município de Rio dos Cedros – SC, quando cumpridos os requisitos desta Lei.

§4º. Não será permitida a comercialização no município de Rio dos Cedros, de qualquer produto de origem animal que não ateste que tenha sido inspecionado pela autoridade Federal (SIF), Estadual (SIE) ou municipal (SIM) sendo portando considerado clandestino e sujeito à apreensão nos termos da legislação federal.

Art. 3º – Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, qualquer instalação ou local onde sejam abatidos ou industrializados animas produtores de carne, bem como onde sejam recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o ovo e seus derivados, o leite e seus derivados, o mel e a cera de abelhas e seus derivados e os produtos utilizados na sua industrialização.

Art. 4º - A inspeção, re-inspeção, e fiscalização de que trata a presente legislação será realizada:

I – nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao preparo de produtos de origem animal;
II – nos estabelecimentos que recebem, abatem e industrializam seus produtos, bem como as diferentes espécies de açougue, atendidas como tais as fixadas nesta lei;
III – nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamentos ou industrialização;
IV – nos estabelecimentos que recebem o pescado para manipulação, distribuição ou industrialização;
V – nos estabelecimentos que produzem, recebem mel ou cera de abelha para beneficiamento ou distribuição;
VI – nos estabelecimentos que produzem ou recebem ovos para distribuição em natura ou para industrialização;
VII – nos estabelecimentos localizados nos centros de consumo que recebem, beneficiam, industrializam e distribuem, no todo ou em parte, matéria-prima e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados ou de propriedades rurais na sua área de competência;
VIII - nos estabelecimentos industriais especializados, abatedouros e, nas propriedades rurais com instalações adequadas para o abate de animais, no preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo;
IX - nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que o industrializarem;
X -nas usinas de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem do leite ou, nos postos de recebimento, refrigeração e manipulação de seus derivados e, nos respectivos entrepostos;
XI - nos entrepostos de ovos e, nas fábricas de seus produtos derivados;
XII - nos entrepostos que, de modo geral, recebem, manipulam, armazenam, conservam ou condiciona, produtos de origem animal;

XIII - nas propriedades rurais.

Art 5º – O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, terá como objetivos:

I – orientar e agilizar os procedimentos para inspeção sanitária e industrial no que se refere sua competência;
II – resguardar em primeiro lugar a saúde da população de doenças veiculadas ou não a produtos de origem animal;
III – inspecionar e reinspecionar estabelecimentos e agroindústrias conforme o Art. 3º desta Lei;
IV – expedir relatórios de inspeção e/ou vistoria de produtos e sub-produtos oriundos de agroindústrias ou estabelecimentos previstos nesta Lei;
V – aprovar o número de registro do estabelecimento, bem como o uso de rótulos, carimbos e embalagens nos produtos e sub-produtos, sendo que estes devem ser de material adequado para cada produto, provenientes de empresas registradas no Ministério da Saúde e portando informações conforme as Normas do Código de Defesa do Consumidor;
VI – registrar estatisticamente dados de abate, condenações, produção e outros que se tornarem necessários;
VII – solicitar laudos técnicos de qualidade e identidade de produtos de origem animal.

Art. 6º – Os serviços de inspeção deverão ser exercidos por profissional Médico Veterinário, conforme Lei Federal n° 5517, de 23 de outubro de 1968.

Art. 7º – A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, a cargo do SIM, abrange:

I – a higiene geral dos estabelecimentos registrados ou relacionados, no que abrange todo o processo produtivo;
II – captação, canalização, distribuição e escoamento das águas residuais;
III – o funcionamento dos estabelecimentos;
IV – o exame ´´ante`` e ´´post-mortem`` dos animais de açougue;
V – as fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e depósito, de todos os produtos e subprodutos de origem animal e suas matérias-primas adicionadas ou não de vegetais;
VI – embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos;
VII – a classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos de padrões previstos nesta Lei ou fórmulas aprovadas;
VIII – os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos e químicos das matérias-primas e produtos, quando for o caso;
IX – os produtos e subprodutos existentes nos mercados de consumo para efeito de verificação do cumprimento de medidas estabelecidas na presente legislação;
X – as matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias bem como em trânsito no município;

Art. 8º – Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, que preparam subprodutos não destinadas a alimentação humana, só podem receber matérias-primas de locais não fiscalizados quando acompanhados de certificados sanitários de serviços de Defesa Sanitária Animal da região.

Art. 9º – Por ´´carne de açougue`` entendem-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

Parágrafo Único – Consideram-se ´´miúdos`` os órgãos e vísceras dos animais de açougue usados na alimentação humana (miolos, línguas, coração, fígado, rins, rúmen, retículo), além dos mocotós e rabada.

Art. 10 – O animal abatido, formado de massas musculares e ossos; desprovido de cabeça, mocotós, cauda, pele, órgãos e vísceras torácicas e abdominais tecnicamente preparados, constitui a ´´carcaça``.

§1º. Nos suínos a ´´carcaça`` pode ou não incluir a pele, cabeça e pés.

§2º. A ´´carcaça`` dividida ao longo da coluna vertebral dá as ´´meias carcaças`` que, subdivididas por um corte entre duas costelas (variável segundo hábitos regionais), dão os ´´quartos`` anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

Art. 11 – A simples designação ´´produto``, ´´subproduto``, ´´mercadoria`` ou ´´gênero`` significa, para efeito da presente Lei, que se trata de produto de origem animal ou suas matérias-primas.

Art. 12 – Todos os servidores envolvidos na manipulação de alimentos, quer seja no estabelecimento produtor, no carregamento, transporte ou distribuição, deverão submeter-se ao que prescrevem os artigos 79, 80, 81, 82, 83 e 84 da Secção I, Capítulo III do Decreto Lei 31455, de 20 de fevereiro de 1987, do Estado de Santa Catarina.

§1º. Além do previsto neste artigo, deverão os referidos servidores bem como os proprietários dos estabelecimentos, serem portadores de carteira de saúde renovada semestralmente.

§2º. Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir carteira funcional quando convidados a se identificar.

Art. 13 – Os estabelecimentos processadores de produtos de origem animal deverão registrar-se no órgão municipal competente, mediante formalização de pedido instruído pelos seguintes documentos:

I – requerimento dirigido à autoridade competente do município, solicitando o laudo prévio de instalação, o registro e inspeção no Serviço de Inspeção Municipal – SIM;
II – deverá apresentar Alvará Sanitário, expedido pela Secretaria Municipal de Saúde;
III – apresentar plantas e croquis do estabelecimento, que devem ser aprovadas pelo SIM e Departamento de Engenharia da Prefeitura Municipal, que poderão exigir alterações quando for necessário;
IV – apresentar registro no Cadastro Geral de Contribuintes do ICMS ou Inscrição de Produtor Rural na Secretaria de Estado e Fazenda;
V – apresentar atestados ou exames a critério do Serviço de Inspeção Municipal – SIM;
VI – ter curso profissionalizante na área afim.

Art. 14 – Cada produto deverá ter fórmula e descrição de todo o seu processo produtivo (desde a origem), sendo registrado em separado junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, e opcionalmente ao Ministério da Agricultura ou Saúde respeitada a legislação vigente.

Art. 15 – O controle sanitário dos rebanhos que geram matéria-prima para a produção de alimentos é obrigatório, e deverá seguir orientação de um Médico Veterinário e dos órgãos oficiais de defesa sanitária animal.

TÍTULO II
CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 18 – A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal definidos no presente artigo abrange:

I – os de carne e derivados;
II – os de leite e derivados;
III – os de pescado e derivados;
IV – os de ovos e derivados;
V – os de mel, cera de abelhas e seus derivados;
VI – as casas atacadistas ou de produtos de origem animal.

CAPÍTULO I
ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 19 – Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I – matadouros-frigoríficos;
II – matadouros;
III – matadouros de pequenos e médios animais;
IV – charqueadas;
V – fábricas de conservas;
VI – fábricas de produtos suínos;
VII – fábrica de produtos gordurosos;
VIII – entreposto de carnes e derivados;
IX – fábrica de produtos não-comestíveis;
X – matadouro de aves e coelhos;
XI – entrepostos-frigoríficos.

§1º. ´´Matadouro-Frigorífico`` é o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamento adequado para abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito, de subprodutos não-comestíveis, e que possuam instalações de frio industrial.

§2º. ´´Matadouro`` é o estabelecimento dotado de instalações adequadas para matança de qualquer que seja a espécie animal de abate, visando o fornecimento de carne em natura ao comercio interno com ou sem dependências para industrialização. Disporá, obrigatoriamente, instalações e aparelhagem para o aproveitamento completo e perfeito de todas as matérias-primas e preparo de subprodutos não comestíveis.

§3º. ´´Matadouro de Pequenos e Médios Animais`` é o estabelecimento dotado de instalações para abate e industrialização de: a) suínos; b)ovinos; c) caprinos; d) aves e coelhos, dispondo de frio industrial e instalações adequadas.

§4º. ´´Charqueada`` é o estabelecimento que realiza matança com o objetivo principal de produzir charque dispondo obrigatoriamente de instalações próprias para aproveitamento integral e perfeitos de todas as matérias-primas e preparo de subprodutos não-comestíveis.

§5º. ´´Fábrica de Conservas`` é o estabelecimento que industrializa a carne de variadas espécies de açougue, com o 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 comestíveis ou não.

§6º.´´Fábrica de Produtos Suínos`` é o estabelecimento que dispõe de sala e demais dependências, industrializa animais da espécie suína e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animais de outras espécies, disponha de instalações de frio industrial e de aparelhagem adequada ao aproveitamento completo de subprodutos não-comestíveis.

§7º.´´Fábrica de Produtos Gordurosos" são os estabelecimentos destinados exclusivamente ao preparo de gorduras excluída a manteiga, adicionadas ou não de matérias-primas de origem vegetal.

§8º.´´Entreposto de Carnes e Derivados`` é 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 critério do SIM.

§9º.´´Fábrica de Produtos Não-Comestíveis`` é o estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

§10º.´´Matadouro de Aves e Coelhos`` é o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de: a) aves; b) coelhos e dispondo de instalações adequadas.

§11º.´´Entreposto-Frigorífico`` é o estabelecimento destinado principalmente à estocagem de produtos de origem animal pelo emprego de frio industrial.

Art. 20 – As fábricas de conservas, as charqueadas e as fábricas de produtos suínos registrados no SIM, poderão fornecer carnes frescas ou frigorificadas aos mercados de consumo, desde que a medida atenda o interesse do Município.

Art. 21 – Na constituição de razões sociais ou denominação de estabelecimentos que industrializam produtos de origem animal a designação ´´frigorífico`` só poderá ser incluída quando plenamente justificada pela exploração pelo frio industrial.

CAPÍTULO II
ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 22 – Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

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 entreposto-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 de laticínios``, assim denominado estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação e acondicionamento de produtos lácteos, excluindo o leite em natureza.

Art. 23 – Quando destinado ao consumo humano na forma fluida, o leite deve ser submetido ao processo de pasteurização de curta duração, que consiste em tratamento térmico na faixa de 72 a 75º C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius), durante 15 a 20 segundos, em equipamento de pasteurização em placas, dotado de painel de controle com termoregistrador automáticos, válvula automática de desvio de fluxo, termômetros e torneiras de prova, seguindo-se de resfriamento imediato em aparelhagem de placas até a temperatura igual ou inferior a 4ºC (quatro graus Celsius), e envase em embalagem adequada com circuito fechado no menor prazo possível sob condições que minimizem as contaminações.

Parágrafo Único – O leite ou derivados será considerado pasteurizado quando cada partícula tiver sido aquecida a um binômio tempo e temperatura suficientes para a eliminação de microrganismos patogênicos, em equipamentos propriamente projetados e operados.

Art. 24 – Quando o leite for destinado a fabricação de produtos lácteos e não ao consumo humano na forma fluida, deve ser submetido obrigatoriamente ao processo de pasteurização em placas (conforme descrito no Art. 23º desta lei) ou pasteurização lenta, que consiste no aquecimento do leite a 63 – 65ºC (sessenta e três a sessenta e cinco graus Celsius), por 30 minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria.

Parágrafo Único – O processo de pasteurização lenta, descrita neste artigo, deve ser realizado em equipamento próprio, perfeitamente instalado e em perfeito funcionamento, provido de dispositivos de controle automático, de termo regulador, de registradores de temperatura (termógrafos de calor e de frio), termômetros e outros que venham a ser considerados necessários, conforme previsto no Regulamento Técnico de Pasteurizadores Lentos para Leite e Derivados, regulamentado pela Portaria n°45, de 6 de setembro de 2002 e suas alterações.

Art. 25 – Tratando-se de produção de leite esta Lei tomará como base a legislação sanitária federal, expressa pela Instrução Normativa n°51, de 18 de setembro de 2002 e suas alterações.

CAPÍTULO III
ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 26 – Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I – entreposto de pescados;
II – fábrica de conservas de pescados.

§1º. ´´Entreposto de Pescados``é o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, podendo ter anexas dependências para industrialização e, nesse caso, satisfazendo às exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado, disponha de equipamento de frio e para aproveitamento integral, de subprodutos não-comestíveis.

§2º. ´´Fábrica de Conservas de Pescado`` é 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.

CAPÍTULO IV
ESTABELECIMENTO DE OVOS E DERIVADOS

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

I - ´´Granja Avícola``, é o local destinado ao recebimento, classificação, ovoscopia, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, oriundos da própria granja produtora;
II - ´´Entreposto de Ovos``, é o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização;
III - ´´Fábrica de Conservas de Ovos``, o estabelecimento destinado ao recebimento e a industrialização de ovos.

CAPÍTULO V
ESTABELECIMENTOS DE MEL E CERA DE ABELHAS

Art. 28 Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

I - ´´Apiário``, é o estabelecimento destinado à produção, extração, classificação, estocagem e industrialização de mel, cera e outros produtos das abelhas, limitado à produção das colméias do seu proprietário ou associados, que deverá ser compatível com sua capacidade instalada;
II - ´´Entreposto de Mel e Cera de Abelhas``, é o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e da cera de abelhas.

CAPÍTULO VI
CASAS ATACADISTAS

Art. 29 ´´Casa Atacadista`` é o estabelecimento que recebe produtos de origem animal prontos para o consumo, devidamente acondicionados e rotulados e destinados ao mercado.

Parágrafo Único – As casas atacadistas tem como obrigações:

a) dispor de dependências apropriadas para a guarda e depósito de produtos que não possam ser estocados com outros;
b) dispor, quando for o caso, de câmaras frigoríficas apropriadas para guarda e conservação dos produtos perecíveis, principalmente frescais, gorduras em geral e laticínios.
c) Reunir requisitos que permitam sua manutenção em condições de higiene.

TÍTULO III
FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 30.Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:

I – dispor de área suficiente para construção do edifício ou edifícios principais e demais dependências e estar localizado distante de fontes de mau cheiro e poeira e estar localizado preferencialmente no centro do terreno, devidamente cercado, afastado do limite das vias públicas;
II – dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;
II – Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado exigindo-se, conforme a natureza do estabelecimento e condições do SIM, o cimento comum, ladrilhos hidráulicos ou de ferro, Lages de pedra reconhecidamente impermeáveis e de fácil junção ou outro material previamente aprovado; os pisos devem ser construídos de modo a facilitar a coleta das águas residuais e sua drenagem para rede de esgoto;
III – ter paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, como regra geral até 2 m (dois metros) de altura no mínimo, e total ou parcialmente quando necessário com azulejos brancos vidrados e, em casos especiais, a juízo do SIM, com outro material adequado; a parte restante será convenientemente rebocada, caiada ou pintada;
IV – possuir forro de material impermeável, resistente a umidade e a vapores de fácil lavagem e desinfecção em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;
V – dispor de dependências e instalações mínimas, para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis, bem como pé dilúvio, lavador de botas e pias convenientemente instaladas na entrada do estabelecimento;
VI – dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, montadas em estrutura de ferro, tolerando-se alvenaria revestida de mármore;
VII – dispor de recipientes para o acondicionamento de produtos comestíveis e não comestíveis, devendo estes ser de material adequado a critério do SIM;
VIII – dispor de rede de abastecimento de água potável para atender suficientemente as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias, e quando for o caso, de instalações para o tratamento de água;
IX – dispor de água fria ou quente de forma abundante, em todas as dependências em que se fizer necessário ou a critério do SIM;
X – dispor de rede de esgoto em todas as dependências, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotada de canalizações amplas e de instalações

de retenção e aproveitamento de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como para depuração artificial, se for necessário, como desaguadouro final em curso de água caudaloso e perene ou em fossa séptica, respeitando-se a legislação ambiental vigente;
XI – dispor de rouparia, vestiários, banheiros, privadas, mictórios e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal, instaladas separadamente por sexo, completamente isoladas e afastados das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana;
XII – possuir pátios e ruas pavimentadas de fácil acesso;
XIII – dispor de sede para a Inspeção Municipal, que a juízo do SIM, comprenderá salas de trabalho, laboratórios, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias;
XIV – possuir janelas basculantes com parapeitos chanfrados e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, providas de telas móveis à prova de moscas, quando for o caso;
XV – possuir instalações de frio com câmaras e anti-câmaras que se fizerem necessárias em número em com área suficiente segundo a capacidade do estabelecimento;
XVI – possuir elevadores, guindastes ou qualquer outro aparelhamento mecânico, que ofereça garantias de resistência, segurança e estabilidade;
XVII – dispor de equipamentos necessários, e adequado aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial, inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis;
XVIII – tratando-se de estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer mais às seguintes condições:
a) Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de abate e industrialização de produtos de origem animal para o comércio intramunicipal, sem que o mesmo esteja inteiramente instalado e equipado, com dependências mínimas, máquinas e utensílios diversos, os quais deverão ser compatíveis com a capacidade de produção a qual será consignada no título de registro do estabelecimento;
b) ter os seguintes pés-direitos: sala de matança de bovinos – 7m (sete metros), da sangria à linha de matambre e daí por diante no mínimo 4m (quatro metros), nas demais dependências o pé-direito será fixado por ocasião do exame dos projetos apresentados ao SIM;
c) dispor de currais, com iluminação adequada, piso pavimentado, com declive de 2% no mínimo, cercas duplas com 2m (dois metros) de altura e sem cantos vivos ou proeminentes, bebedouros proporcionais ao número de animais alojados, água para lavagem do piso com pressão adequada; a área do curral deve ser calculada na razão de 2,5 m² por bovino alojado;
d) dispor de caldeira com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;
e) dispor de instalações de vapor e água em todas as dependências de manipulação e industrialização;
f) dispor de dependências de industrialização com área mínima de 20 m² (vinte metros quadrados).
g) Dispor de pocilgas construídas em alvenaria, cobertas, com pé direito de no mínimo 4m (quatro metros), com corredores de 1m (um metro) de largura, tendo divisões com superfície lisa, que devem ter no mínimo 1,10 m (um metro e dez centímetros) de altura. Devem ser totalmente pavimentadas, com caimento de 2%, acentuando-se até 3% na direção dos meios de drenagem. Apresentar iluminação artificial e ventilação suficiente, devem estar distantes no mínimo a 15m (quinze metros) dos locais de manipulação de alimentos. Deve ter área calculada na razão de 1m² (um metro quadrado) por animal alojado, bebedouros com água potável e suficientes para que 30% dos animais possam beber simultaneamente.

Art. 31.Tratando-se de estabelecimentos de leite e derivados, devem satisfazer mais as seguintes condições:
I – estar localizado em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro;
II – ter pé-direito mínimo de 3,5m (três metros e cinqüenta centímetros) nas dependências de trabalho; 3m (três metros) nas plataformas, laboratórios e lavagem de vasilhames; 2,8m (dois metros e oitenta centímetros) nos vestiários e instalações sanitárias;
III – dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinaria preferentemente conjugada;
IV – dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado, a juízo do SIM, para lavagem e esterilização de vasilhames, frascos e outros utensílios utilizados no processo de industrialização;
V – dispor de depósito para embalagens, vasilhames e frascos.

Art. 32. Tratando-se de estabelecimentos de ovos e derivados, devem satisfazer mais o seguinte:

I – dispor de sala ou área coberta para triagem dos ovos;
II – dispor de dependência de recebimento dos ovos;
III – dispor de dependência para ovoscopia, exame de fluorescência da casca e verificação do estado de conservação dos ovos;
IV – dispor de câmaras frigoríficas;
V – dispor de dependências para industrialização, quando for o caso.

Art. 33. As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para o recebimento e manipulação, elaboração, preparo e embalagem dos produtos.

Art. 34. Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas devem dispor de:

I – dependência de recebimento;
II – dependência de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.
III – ângulos arredondados entre as paredes e pisos, com o mesmo material de impermeabilização.

Art. 35. Os fumeiros serão de material incombustível, com portas de ferro e providos de lanternins.

Art. 36. Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

TÍTULO IV
HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 37º – Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, da realização dos trabalhos industriais e, depois deles, as águas servidas e residuais terão destino conveniente, de acordo com órgão de defesa do meio ambiente.

Art. 38. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos, quaisquer outros insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos cujo uso só é permitido nas

dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do SIM. Não é permitido para fins deste artigo o emprego de produtos biológicos.

Parágrafo Único – É proibida a permanência de cães, gatos e outros animais estranhos no recinto dos estabelecimentos.

Art. 39. É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 40. É proibido fumar em qualquer dependência do estabelecimento, bem como praticar qualquer ato que transgrida as normas de higiene.

Art. 41. As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser freqüentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 42. Durante a fabricação, embarque ou transportes, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.

Art. 43. Sempre que fique comprovada a existência de dermatoses e doenças infecto-contagiosas ou repugnantes, e de portadores indiferentes de salmoneloses em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, é ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao SIM comunicar o fato à autoridade de saúde pública.

Art. 44. É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos da dependência.

Art. 45. Não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

Art. 46. Serão diariamente limpos e desinfetados os instrumentos de trabalho.

§1º. Os estabelecimentos devem ter em estoque desinfetantes aprovados para o uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamento.

§2º – Far-se-á todas as vezes que o SIM julgar necessária a substituição, raspagem, pintura e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos dos estabelecimentos sob seu controle.

Art. 47. Será exigido do pessoal que trabalha com produtos comestíveis o uso de uniforme de cor branca, aventais, botas, devendo esta indumentária ser mantida convenientemente limpa.

Art. 48. Os estabelecimentos fiscalizados pelo SIM, devem seguir o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, regulamentado pela Portaria n° 368 de 4 de setembro de 1997 e suas alterações.

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

Art. 50. Deverão ser marcados os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas de modo a evitar quaisquer confusões entre aqueles destinados aos produtos comestíveis e aqueles usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou carnes utilizadas na alimentação de animais, utilizando-se em tal marcação as denominações: COMESTÍVEIS, NÃO-COMESTÍVEIS e CONDENADOS.

Art. 51. Deverão ser lavadas e desinfetadas tantas vezes quanto necessárias e mediante orientação do SIM, os pisos, cercas dos curras, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, aprisco e outras instalações próprias, para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou para depósito de resíduos industriais, bem como de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM.

Art. 52. É vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades dos estabelecimentos sob controle do SIM, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, bem como pelo responsável pelo SIM.

TÍTULO V
OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS

Art. 53. Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

I – observar e fazer observar todas as exigências contidas no presente Lei;
II – fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames laboratoriais;
III – dar aviso antecipado de no mínimo 12h (doze horas), sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob inspeção municipal permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;
IV – avisar, com antecedência a chegado de gado e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela inspeção municipal;
V – fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à inspeção municipal, para seu uso exclusivo;
VI – fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;
VII – manter em dia o registro do recebimento de animais e matérias-primas, especificando procedência e quantidade, produtos fabricados, saída e seu destino;
VIII – fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da inspeção municipal, para análise de matérias ou produtos de laboratório do estabelecimento;

Parágrafo Único – Os proprietários de estabelecimentos registrados ou relacionados são obrigados a manter livros para escrituração de matérias-primas oriundas de outros pontos para serem utilizadas, no todo ou em parte, na fabricação de produtos e subprodutos não comestíveis.

TÍTULO VI
ISNPEÇÃO INDUSTRIAL E SANIITÁRIA DE LEITE, CARNES E DERIVADOS

Art. 54. Nos estabelecimentos subordinados ao SIM, é permitida a matança de bovídeos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos, bem como das diferentes aves domésticas usadas na alimentação humana.

Art. 55. No que se refere a inspeção ´´ante-mortem``, ´´post-mortem``e matança de emergência, será cumprido no que couber, e disposto nos artigos do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto n° 30691 de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto n° 1255 de 25 de junho de 1962 e os artigos 84 a 107 do Decreto Lei n° 3748 publicado no Diário Oficial do Estado de Santa Cataria em 28 de julho de 1993 e suas alterações.

Art. 56. Só será permitido o sacrifício de animais, após prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria que deverá ocorrer em espaço de tempo nunca inferior a 3 minutos , devendo ser realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores, sendo que a esfola só pode ser iniciada após o término desta operação.

Art. 57. Para suínos segue-se os mesmos preceitos descritos no artigo anterior desta lei quanto a insensibilização e sangria. A operação de depilação e raspagem será realizada logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperatura, métodos e equipamentos adequados, acrescentando-se também a necessária lavagem da carcaça, antes da evisceração. Quando forem utilizados outros métodos de abate os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

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

Art. 58. A evisceração dos animais deverá ser realizada sob as vistas do funcionário do SIM, em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas e suas respectivas carcaças.

Parágrafo Único – Sob pretexto algum a evisceração pode ser retardada, não podendo ultrapassar o período de 30 (trinta) minutos após a insensibilização, ficando a critério do funcionário do SIM o destino das carcaças evisceradas fora destes padrões.

Art. 59. A evisceração deverá ser realizada após a abertura das cavidades pélvica, abdominal e torácica, tomando-se o cuidado de retirar previamente os úteros gravídicos e fazer o deslocamento do reto, para em seguida retirar em uma só etapa o tubo gastrointestinal (esôfago, estômagos, e intestinos), com as oclusões da porção cranial do esôfago e do reto já realizadas em etapa anterior. Fígado, pulmões, coração e rins serão retirados posteriormente e apresentados à inspeção.

Parágrafo Único – Os trabalhos de evisceração deverão ser executados com todo o cuidado, a fim de evitar que haja contaminação das carcaças, provocada por operação imperfeita, devendo o serviço de inspeção sanitária, em caso de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas em tais casos.

Art. 60. Os matérias que forem condenados na sala de matança e outros locais deverão ser desnaturados em equipamentos apropriados em locais destinados a este fim e o sangue deverá, por sua vez, no mínimo sofrer cozimento, independente de sua utilização.

§1º. Admitir-se-á ao tratamento destes matérias a cocção em água fervente pelo tempo mínimo de 2 (duas) horas, em equipamento e local adequado, somente quando estes forem destinados à alimentação animal direta.

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

§ 3º. Caberá ao SIM estabelecer padrões para o funcionamento de graxarias industriais.

Art. 61. O SIM cumprirá e se fará cumprir no que couber, no que se referir a instalações e inspeção de leite e derivados, o disposto nos artigos 475 à 705 do RIISPOA, aprovado pelo Decreto n° 30691 de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto n° 1255 de 25 de junho de 1962, bem como o que preconiza a legislação Estadual e Municipal sobre a matéria.

Art. 62. Em se tratando de Ruminantes, é obrigatório que estes sejam submetidos a repouso, jejum e dieta hídrica antes do abate. O repouso deve ser de 24h (vinte e quatro horas), podendo ser reduzido para o tempo mínimo de 6h (seis horas), quando o tempo de viagem não for superior a 2h (duas horas) e os animais procederem de campos próximos, mercados ou feiras, sob controle sanitário permanente. O jejum e dieta hídrica, deve perdurar durante todo o período de repouso.

Art. 63. Em se tratando de monogástricos, é obrigatório que estes sejam submetidos a repouso, jejum e dieta hídrica de no mínimo 8h (oito horas). O repouso poderá ser ditado a juízo da inspeção, quando os animais provierem de zonas distantes ou tenham realizado viagem acidentada ou, ainda, para atender razões de ordem sanitária. Atendidas as condições de ordem sanitária, é permitido o abate de leitões sem obrigatoriedade do jejum. Animais que permanecem por período prolongado nas pocilgas, devem ser alimentados a juízo do SIM.

Art. 64. Os ovinos estão dispensados do banho de higiene anterior ao sacrifício.

TÍTULO VII

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PESCADO E DERIVADOS; OVOS E DERIVADOS; MEL, CERA DE ABELHA E DERIVADOS E CASAS ATACADISTAS E DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 65. No que se refere a instalações e inspeção de estabelecimentos de pescados e seus derivados o SIM cumprira e fará cumprir no que couber o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto n° 30691 de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto n° 1255 de 25 de junho de 1962, bem como a legislação Estadual e Municipal sobre a matéria.

Art. 66. No que se refere a instalações e inspeção de estabelecimentos de ovos e seus derivados o SIM cumprira e fará cumprir no que couber o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto n° 30691 de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto n° 1255 de 25 de junho de 1962, bem como a legislação Estadual e Municipal sobre a matéria.

Art. 67. No que se refere a instalações e inspeção de estabelecimentos de mel cera de abelha e seus derivados, o SIM cumprira e fará cumprir no que couber o Regulamento

de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto n° 30691 de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto n° 1255 de 25 de junho de 1962, bem como a legislação Estadual e Municipal sobre a matéria.

Art. 68. No que se refere a instalações e inspeção das casas atacadistas e de produtos de origem animal, o SIM cumprira e fará cumprir no que couber o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto n° 30691 de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto n° 1255 de 25 de junho de 1962, bem como a legislação Estadual e Municipal sobre a matéria.

TÍTULO VIII
EMBALAGEM, ROTULAGEM E CARIMBAGEM DOS PRODUTOS E DERIVADOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 69. As matérias primas ou produtos finais de origem animal que derem entrada em industrias e/ou comércio de produtos de origem animal inspecionados pelo SIM, deverão proceder de estabelecimentos sob inspeção industrial e sanitária de órgão Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), devidamente identificados por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Art. 70. Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e/ou carimbados, conforme as determinações do SIM, e da legislação sanitária municipal.

Parágrafo Único – A rotulagem e embalagem de produtos e subprodutos deve ser previamente aprovada pelo SIM, e seguir o artigo 5º, inciso V desta Lei.

Art. 71. Todos os ingredientes e aditivos que venham a compor um produto deverão ter aprovação prévia dos órgãos competentes do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária, bem como do SIM, e sua utilização obedecerá a legislação Federal, Estadual e Municipal a respeito.

Art. 72. A rotulagem e embalagem de todos os produtos oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo SIM, deverão passar obrigatoriamente por processo de avaliação e aprovação prévias.

Art. 73. As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues no comércio, oriundos de estabelecimentos sob controle do SIM, devem estar identificados por meio de carimbagem.

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

§2º. A tinta utilizada para a carimbagem de carcaças deverá ser comestível e ter sua formulação aprovada pelo SIM.

§3º. As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo, serão isentos de carimbagem direta, desde que acondicionados por peças em embalagens individuais e invioláveis, onde conste o referido carimbo juntamente com as demais dizeres, exigidos para os rótulos.

TÍTULO IX

DA OBTENÇÃO DE REGISTRO E DA APROVAÇÃO DOS PROJETOS

Art. 74. De conformidade com a lei federal nº 7889 de 23 de janeiro de 1989 e da lei estadual nº 8534 de 19 de janeiro de 1992, somente podem produzir e comercializar produtos de origem animal os estabelecimentos devidamente registrados ou relacionados junto ao SIM, ou por desenvolverem atividade de maior magnitude, estejam sob o artigo de registro estadual ou federal.

Art. 75. Na defesa da saúde pública não será permitido o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, que não dispunha de alvará sanitário e do competente registro no SIM, ou organismo equivalente da esfera estadual ou federal.

§1º. A empresa que pretende instalar no município estabelecimento para o abate e industrialização de produtos de origem animal destinados ao consumo humano intramunicipal, deverá requerer aprovação de seu projeto arquitetônico e de localização junto ao SIM;
§2º. Os estabelecimentos já existentes para se adequarem a esta lei, deverão apresentar os respectivos projetos para aprovação e registro ao SIM.

Art. 76. Os estabelecimentos registrados no SIM, ficam sujeitos as obrigações contidas no artigo 102, itens 1,2,3,4,5,8,9,10,11,12,13,14,15,16 e 17 do Decreto nº 30691 de 29 de março 1952, alterado pelo Decreto nº 1255 de junho de 1962 e suas alterações em vigor.

Art. 77. Deverá ser submetido à aprovação do SIM, todo e qualquer projeto visando a construção, instalação ou ampliação de estabelecimento destinados ao abate e industrialização de produtos de origem animal.

Parágrafo Único – Para obterem aprovação no SIM, os projetos deverão ser encaminhados através de requerimentos dirigidos ao prefeito municipal e deles constar:

a) plantas de situação e localização;
b) parecer técnico e licença para construção junto ao órgão ambiental;
c) plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;
d) plantas de corte e fachadas;
e) plantas hidrossanitárias, com detalhes sobre a rede de esgoto e abastecimento de água;
f) cronograma de execução do projeto;
g) projeto prevendo o tratamento de efluentes;
h) inscrição junto a fazenda municipal;

Art. 78. Tanto para requerimento de registro definitivo ou provisório, bem como relacionamento, considera-se indispensável a apresentação de boletim oficial de exame da água de abastecimento e cujo padrão microbiológico e químico deverá atender ao disposto do Artigo 48 do Decreto Estadual nº 3748, de 12 de julho de 1993 e suas alterações.

Art. 79. Projetos novos, cujo o cronograma de obras for superior a um ano, ou o período de implantação final ultrapasse ao período de 2 anos, não serão aprovados.

Art. 80. Serão deferidos os projetos que se enquadrem nos dispositivos desta lei, no que dispõe a legislação federal, estadual e municipal.

Art. 81. Concluídas as obras, e instalados os equipamentos conforme o cronograma, a empresa deverá requerer ao SIM a vistoria prévia e a autorização para o inicio das atividades do estabelecimento.

TÍTULO X
DAS DISPOSIÇÕES LEGAIS

Art. 82. Os estabelecimentos de produtos de origem animal, subordinados ao SIM, deverão se responsabilizar legalmente e juridicamente pelas conseqüências sobre a saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere aos aspectos higiênicos-sanitários, à adição de produtos químicos e biológicos, a uso impróprio de práticas de beneficiamento, embalagem, conservação, transporte e comercialização.

Art. 83. A caracterização de qualquer tipo de fraude ou descumprimento da legislação vigente, sujeitará o infrator a penalidades previstas em Lei.

Art. 84. As taxas dos atos de inspeção sanitária municipal, serão fixados por Lei, e seus valores serão expressos em unidade fiscal de referência.

Art. 85. No que couber, o SIM desenvolverá ações conjuntas com a vigilância sanitária municipal, estadual, e utilizando-se sempre que necessário de recursos técnicos laboratoriais disponíveis nestes organismos.

Art. 86. O Poder Executivo Municipal expedirá os regulamentos necessários a execução desta Lei, estando autorizado a celebrar convênios com organismos públicos que contribuam para o perfeito cumprimento desta lei.

Art. 87. As despesas com a execução desta lei, correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 88. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrário.

Rio dos Cedros, 12 de abril de 2006.

Hideraldo José Giampiccolo
Prefeito de Rio dos Cedros