DECRETO n. 12.403, DE 17 DE JULHO DE 2014.

DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE CAMPO GRANDE - MS (SIM), CRIADO PELA LEI n. 5.306

DE 27 DE FEVEREIRO DE 2014, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

GILMAR ANTUNES OLARTE, Prefeito de Campo Grande, Capital do Estado de Mato Grosso do Sul, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica do Município,

D E C R E T A:

TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. O Serviço de Inspeção Municipal de Campo Grande - MS (SIM) criado pela Lei n. 5.306/14, de 27/2/2014, é órgão ligado diretamente à Superintendência de Agronegócio da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Ciência e Tecnologia e do Agronegócio - SEDESC.

Art. 2º. É de competência do Serviço de Inspeção Municipal de Campo Grande - MS (SIM) a prévia inspeção e fiscalização, sob o ponto de vista sanitário, higiênico e tecnológico, dos matadouros, frigoríficos, fábricas de conserva de produtos cárneos e de pescado, fábricas de produtos gordurosos, usinas e fábricas de laticínios, entrepostos de carnes, peixes, ovos, mel, cera e demais derivados de produtos de origem animal que sejam produzidos, manipulados, elaborados, armazenados, transformados e preparados no Município de Campo Grande - MS, inclusive aqueles oriundos da pequena agroindústria rural, excetuando-se os estabelecimentos cuja inspeção seja de competência de órgãos estaduais ou federais, devidamente registrados ou relacionados nos respectivos órgãos de fiscalização.

Art. 3º. A inspeção industrial higiênico-sanitária de produtos de origem animal, a cargo do SIM abrange:

a) a higiene geral dos estabelecimentos, registrados ou relacionados;

b) captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de águas para abastecimento e de águas servidas respectivamente;

c) o funcionamento dos estabelecimentos;

d) o exame "ante" e "post-mortem" dos animais de abate;

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

f) a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos;

g) a classificação de produtos e subprodutos de acordo com os tipos padrões previstos neste regulamento ou fórmulas aprovadas;

h) os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos e químicos das matérias-primas e produtos, quando for o caso;

i) os meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas, destinadas a alimentação humana.

Parágrafo único. Para que seja efetuado o transporte de produtos de origem animal, o veículo deverá estar de posse da licença sanitária para transporte de alimento, expedida pela Coordenadoria de Vigilância Sanitária do Município da Secretaria Municipal de Saúde - SESAU.

TÍTULO II

REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO

Art. 4º. O registro e relacionamento é providência exclusiva do Serviço de Inspeção Municipal de Campo Grande - MS (SIM), que outorga ao estabelecimento suas funções depois de cumpridas as exigências constantes neste regulamento, para comercialização de seus produtos dentro do território do Município de Campo Grande - MS.

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

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

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

c) entrepostos de pescados e fábricas de conservas de pescados;

d) entrepostos de ovos e fábricas de conservas de ovos;

e) entrepostos de mel e cera de abelhas;

f) agroindústrias rurais oriundas de programas de fomentos da agricultura familiar;

g) demais estabelecimentos, não descritos, que manufaturem ou manipulem produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, conforme análise prévia do SIM.

Parágrafo único. Para os estabelecimentos descritos neste artigo poderá anteceder ao registro definitivo a concessão de registro provisório, a critério do SIM.

Art. 6º. O registro será solicitado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Ciência e Tecnologia e do Agronegócio - SEDESC, com entrada pelo Protocolo Geral da Secretaria de Administração, instruindo-se o processo da seguinte forma:

I - requerimento dirigido ao Secretário Municipal de Desenvolvimento Econômico, Ciência e Tecnologia e do Agronegócio, solicitando o registro e a inspeção pelo SIM - Serviço de Inspeção Municipal de Campo Grande;

II - licença prévia ou Alvará de Funcionamento e Localização concedida pela Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano - SEMADUR;

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

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

V - registro na Junta comercial do Município (fotocópias da constituição e demais atos e alterações);

VI - documento que comprove o domínio, posse ou permissão de uso do terreno; **VII -** registro no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ (fotocópia); **VIII -** inscrição Municipal emitida pela Secretaria Municipal da Receita.

Parágrafo único. Precedendo a solicitação do registro referido neste artigo, o interessado deverá encaminhar carta consulta acompanhado do pré-projeto à SEMADUR, para obtenção da licença prévia e análise preliminar por parte do SIM.

Art. 7º. Desde que se trate de pequenos estabelecimentos, a juízo do SIM, podem ser aceitos, para estudo preliminar, simples "croquis" ou desenhos, contendo medidas dos espaços, localização de portas e janelas e outras informações úteis para análise.

Art. 8º. Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro ou relacionamento.

Art. 9º. As firmas construtoras não darão início às construções de estabelecimentos sujeitos a Inspeção Municipal, sem que os projetos tenham sido antes aprovados pelo SIM e com a Licença de Instalação concedida pela SEMADUR.

Art. 10. Atendendo a preceitos de normas sanitárias envolvendo comércio internacional de produtos de origem animal a juízo do SIM poderá ser exigido parecer de órgãos estaduais ou federais quanto à proximidade do empreendimento proposto, com estabelecimentos já existentes, dentro do território do Município de Campo Grande - MS.

Art. 11. A aprovação prévia do local para construção do estabelecimento protocolada, não impede que as autoridades municipais competentes embarguem as obras, por interesse maior da saúde pública e preservação do meio ambiente.

Art. 12. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinado a alimentação humana, é necessário, para efeito de registro, a apresentação prévia de boletim oficial de exame de água de consumo do estabelecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e físico-químicos.

§ **1º.** Quando as águas revelem mais de 500 (quinhentos) germes por mililitro, impõem-se novos exames de confirmação antes de condená-la.

§ **2º.** Mesmo que os resultados das análises sejam favoráveis, o SIM pode exigir, conforme avaliações técnicas, o tratamento da água com hipoclorito de sódio a 10 p.p.m..

Art. 13. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos, realizada por técnicos da SEMADUR.

Art. 14. 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, ou fontes poluidoras devidamente identificadas.

Art. 15. 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.

Parágrafo único. Quando a interrupção do funcionamento ultrapassar 18 (dezoito) meses poderá ser cancelado o respectivo registro.

Art. 16. Satisfeitas as exigências fixadas nos arts. 6º e 12, o Diretor do SIM autorizará a expedição do "TÍTULO DE REGISTRO" ou "TÍTULO DE REGISTRO

PROVISÓRIO".

Parágrafo único. Na hipótese de expedição de "Título de Registro Provisório" deverá o documento conter a data limite de sua validade.

Art. 17. Autorizado o registro, a 1ª via dos documentos exigidos ficarão arquivadas na Coordenadoria Central do SIM e a 2ª via ficará em poder do requerente, devidamente protocolada.

Art. 18. O SIM determinará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação, tendo-se em vista o projeto aprovado.

Art. 19. O SIM poderá auxiliar na orientação dos diversos tipos de estabelecimentos de produtos de origem animal, bem como projetos, orçamentos para pequenas agroindústrias rurais oriundas da agricultura familiar em consonância com as diretrizes estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, através da Resolução RDC n. 49 de 31 de outubro de 2013.

Art. 20. O relacionamento é requerido ao SIM e o processo respectivo deve obedecer ao mesmo critério estabelecido para o registro do estabelecimento no que lhes for aplicável.

Art. 21. São relacionadas às fazendas leiteiras, os apiários e as casas atacadistas, fixando-se conforme o caso, as mesmas exigências para os demais estabelecimentos descritos neste regulamento.

Parágrafo único. 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 Campo Grande - MS (SIM). Interessados em manterem-se sob inspeção municipal.

TÍTULO III

FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 22. A aprovação dos estabelecimentos de produtos de origem animal terá com base o Regulamento Federal de Inspeção Industrial Higiênico Sanitário de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Lei n. 30.691, de 29 de março de 1952, nos tópicos não previstos no presente Decreto.

§ **1º.** O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) poderá criar comissão técnica para avaliar projetos e sua devida adequação a realidade do empreendimento, não permitindo situações que comprometa a higiene geral, saúde do trabalhador, qualidade dos produtos elaborados, e demais parâmetros relacionados à segurança alimentar.

§ **2º.** Visando atender dispositivos previstos na Resolução RDC n. 49 de 31 de outubro de 2013 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, o Serviço de Inspeção Municipal de Campo Grande - MS, poderá propor Termos de Cooperação Técnica entre órgãos da Administração Municipal e outros afins, na esfera Estadual ou Federal.

TÍTULO IV

EMBALAGEM E ROTULAGEM

Art. 23. 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. 24. Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem.

Art. 25. Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou containeres quando diretamente destinados a outros estabelecimentos para beneficiamento.

Art. 26. Os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

a) nome verdadeiro do produto ou nome aceito por ocasião da aprovação da rotulagem, em caracteres destacados e uniformes em corpo e cores contrastantes, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas neste Regulamento;

b) nome e endereço da firma responsável pela produção;

c) nome e endereço completo da firma que tenha realizado operações de acondicionamento quando for o caso;

d) carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal;

e) natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;

f) CNPJ e Inscrição Estadual da firma responsável pelo acondicionamento do

produto;

g) marca comercial do produto;

h) algarismos correspondentes a data de fabricação e data de validade em caracteres ostensivos na ordem de dia, mês e ano;

i) pesos: líquido e da embalagem, quando for o caso, constar os dizeres "DEVE SER PESADO NA PRESENÇA DO CONSUMIDOR" e constar o peso da embalagem;

j) componentes do produto e outros dizeres quando previsto neste Regulamento e devidamente aprovado pelo órgão competente;

k) constar o registro do rótulo do SIM;

l) instruções básicas de conservação e uso em se tratando de constar os dizeres

"UMA VEZ DEGELADO ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER NOVAMENTE CONGELADO";

m) a especificação "Indústria Brasileira";

n) outras informações que as autoridades sanitárias competentes julgarem necessárias para perfeita apresentação do produto e esclarecimento ao consumidor.

Art. 27. O número de registro do estabelecimento, com as iniciais "SIM" e, conforme o caso, às palavras "Inspecionado" ou "Reinspecionado", representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujos formatos, dimensões e empregos serão anexados neste Regulamento.

§ **1º.** As iniciais "SIM" traduzem ''Serviço de Inspeção Municipal de Campo Grande - MS".

§ **2º.** O carimbo de Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimento sujeito à fiscalização do SIM, e constituído o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado e/ou reinspecionado pela autoridade competente.

Art. 28. Para o registro de rotulagem, etiquetas, planos de marcação ou carimbos, são necessários:

a) requerimentos encaminhados ao SIM assinado pelo Responsável Técnico;

b) croquis de rotulagem mencionando as cores dos letreiros e desenhos, contendo o número do processo de aprovação do funcionamento, em duas vias;

c) Manual de Boas Práticas de Fabricação do produto, em 2 (duas) vias, detalhando todo o processo de fabricação desde o recebimento da matéria prima, manipulação, conservação, expedição, cuidados com o transporte, tabela nutricional e demais procedimentos que garantam a segurança alimentar do produto acabado.

d) A critério do SIM poderá ser exigido manual de Análises de Riscos em Pontos Críticos de Controle - ARPCC.

Art. 29. São de responsabilidade do estabelecimento as taxas e emolumentos cobrados pelos órgãos competentes aos produtos sujeitos a exames laboratoriais.

Art. 30. A guarda e os cuidados com os carimbos de Inspeção serão de responsabilidade do estabelecimento, para uso do inspetor Médico Veterinário e auxiliar credenciado.

Art. 31. O número para constar no carimbo de Inspeção será fornecido Serviço de Inspeção Municipal de Campo Grande - MS.

Art. 32. O Carimbo de Inspeção obedecerá a dimensões e formatos conforme constantes do anexo único deste Decreto.

Art. 33. Quando se tratar de animais abatidos de médio e grande porte, além do carimbo de inspeção, de embalagem em polietileno, deverá ser acompanhado etiqueta aprovada pelo SIM com dados gerais do estabelecimento e número do correspondente atestado sanitário.

TÍTULO V

INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS

Art. 34. A inspeção sanitária de animais abatidos de quaisquer espécies, do leite e seus derivados, mel, ovos e derivados e pescados e derivados obedeceram as normas constantes no Regulamento Federal de Inspeção Industrial Higiênico Sanitário de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), conforme a Lei n. 30.691, de 29 de março de 1952.

§ **1º.** As fábricas de produtos de origem animal tais como; embutidos, charques, defumados, entre outras, que possuem comercialização no próprio local de sua produção, serão fiscalizadas e acompanhadas pela Vigilância Sanitária do Município de Campo Grande - MS, evitando-se a duplicidade de fiscalização.

§ **2º.** A critério do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, poderá ser permitida a pasteurização lenta para a fabricação de queijo, manteiga e outros produtos, que apresente análise laboratorial satisfatória e possuir acompanhamento sanitário do rebanho por Médico Veterinário habilitado.

§ **3º.** O Serviço de Inspeção Municipal através de resoluções específicas regulamentará as atividades provenientes da agroindustrialização familiar.

TÍTULO VI

DAS PENALIDADES

Art. 35. As sanções administrativas serão determinadas pelo não cumprimento das normas estabelecidas em legislação e previstas na Lei Complementar n. 148, de 23 de dezembro de 2009, especificadas no Capítulo I - Infrações Sanitárias e Penalidades, podendo ser de caráter orientativo e gradativo, sem prejuízo da responsabilidade penal cabível. Em função da gravidade das faltas, se constituem em:

I - Advertência; **II -**
Multa;
III - Apreensão de Produtos; **IV -**
Suspensão de Inspeção
V - Interdição do Estabelecimento e; **VI -**
Cassação do Registro.

TÍTULO VII

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 36. Para o registro dos estabelecimentos, além das exigências constantes no Título II deste Decreto, será necessário cumprir as disposições contidas na Legislação Municipal concernente a Lei do Uso do Solo Urbano e demais normas ambientais (Plano Diretor), dos Códigos Municipais de Obras e de Posturas, Código Sanitário Municipal - Lei Complementar n. 148 de 23 de dezembro de 2009, e ainda às normas básicas de segurança exigidas pelo Grupamento de Bombeiros do Município, licença de caldeira pelo Conselho Regional de Arquitetura e Agronomia de Mato Grosso do Sul - CREAMS e outros que forem julgados necessários ao empreendimento.

Art. 37. Dentro do prazo estabelecido no parágrafo único do art. 21, não será cobrado taxa de Registro/Relacionamento, exceto as taxas municipais para requerimento e aprovação de projeto.

Art. 38. Demais taxas e emolumentos decorrentes do serviço de inspeção e demais ações não previstas no presente Decreto serão aquelas previstas no Código Tributário do Município de Campo Grande - MS e serão objetos de resoluções específicas.

Art. 39. O Serviço de Inspeção Municipal de Campo Grande - MS (SIM) fica declarado um serviço de saúde pública de natureza essencial.

Art. 40. Os casos omissos ou de dúvida que se suscitarem na execução do presente Regulamento serão resolvidos por decisão da Superintendência do Agronegócio da SEDESC e pela direção do SIM, mediante elaboração de portarias com detalhamento de procedimentos e sua devida publicação.

Art. 41. O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) será exercido por servidor médico veterinário do quadro efetivo de pessoal da Prefeitura Municipal de Campo Grande, podendo ainda ser exercido por profissional da mesma área detentor de cargo em comissão ou contratado por processo de seleção simplificada em situação de excepcional interesse público.

Parágrafo único. Para o servidor detentor de cargo em comissão ou contratado por processo de seleção simplificada faz-se necessário ato de designação do Prefeito.

Art. 42. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

CAMPO GRANDE-MS, 17 DE JULHO DE 2014.

GILMAR ANTUNES OLARTE

Prefeito Municipal

ANEXO ÚNICO AO DECRETO n. 12.403, DE 17/7/2014.

PADRÕES DE TAMANHO E USO DE CARIMBOS DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

MUNICIPAL - S.I.M. DE CAMPO GRANDE - MS

O número de registro do estabelecimento as iniciais "S.I.M." e, conforme o caso, as palavras "Inspecionado" ou "Reinspecionado", tendo na parte superior a palavra "CAMPO GRANDE", representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados neste anexo.

As iniciais "S.I.M." traduzem "Serviço de Inspeção Municipal";

O carimbo de Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimento sujeitos à fiscalização do S.I.M., e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Os estabelecimentos sujeitos a relacionamento usarão quando for o caso, um carimbo com a designação abreviada "E.R.", significando "Estabelecimento Relacionado" seguida do número que lhe couber no S.I.M.

Os carimbos de Inspeção Municipal devem obedecer exatamente á descrição e os modelos deste anexo, respeitadas as dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra; devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferentemente preto, quando impressos, gravados ou litografados.

Os diferentes modelos de carimbos de Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo S.I.M., obedecerão às seguintes especificações:

a) Modelo 1:

1 - dimensões: 7cm x 5cm (sete por cinco centímetros); **2**
- forma: elíptica no sentido horizontal;
3 - dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e encimado da palavra "Inspecionado", colocada horizontalmente, e "CAMPO GRANDE" que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número as iniciais "S.I.M.", acompanhando a curva inferior;

4 - uso: para carcaça ou quartos de bovino em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto.

b) Modelo 2:

1 - dimensões: 5cm x 3cm (cinco por três centímetros) para suínos, ovinos, caprinos e aves;

2 - forma e dizeres: idênticos ao modelo 1;

3 - uso: para carcaças de suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente em cada quarto; de cada lado da carcaça de aves; sobre cortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de açougue.

c) Modelo 3:

1 - dimensões: 4cm (quatro centímetros) de diâmetro quando aplicado em recipiente de peso superior a um quilograma; 2cm ou 3cm (dois ou três centímetros), nos recipientes de peso até um quilograma, em geral, nos rótulos impressos em papel;

2 - forma: circular;

3 - dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e encimado das palavras "Inspecionado", colocada horizontalmente, e "CAMPO GRANDE", que acompanha a curva superior do círculo; logo abaixo dos números as iniciais "S.I.M.", que acompanham a curva inferior do círculo;

4 - uso: para rótulos de produtos utilizados na alimentação humana, acondicionados em recipientes metálicos, de madeira ou vidro e encapados ou produtos envolvidos em papel, facultando-se neste caso, sua reprodução no corpo do rótulo;

a) em alto relevo ou pelo processo de impressão automático à tinta, resistente a álcool ou, substância similar na tampa ou fundo das latas ou tampa metálica dos vidros. Quando impresso no corpo do rótulo de papel, será permitido que na tampa ou fundo da lata e/ou vidro constem o número de registro do estabelecimento fabricante precedido da sigla SIF, e outras indicações necessárias à identificação da origem e tipo de produto contido na embalagem;

b) a fogo ou gravado sob pressão nos recipientes de madeira;

c) impresso no corpo do rótulo quando litografado ou gravado em alto relevo no tampo das latas;

d) impressos em todos os rótulos de papel quando os produtos não estão acondicionados nos recipientes indicados nas alíneas anteriores.

d) Modelo 4:

1 - Dimensões: 6cm (seis centímetros) de lado quando em recipientes madeira; 15cm (quinze centímetros) de lado nos produtos ensacados e 3cm (três centímetros) de lado em recipientes metálicos ou em rótulos de papel;

2 - Forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando gravados em recipientes metálicos;

3 - Dizeres: idênticos e nas mesmas ordens que aqueles adotados nos carimbos precedentes e dispostos todos no sentido horizontal;

4 - Uso: para produtos não comestíveis ou destinados à alimentação de animais, nas condições que se seguem:

a) a fogo, gravado ou por meio de chapa devidamente afixada por solda, quando se trate de recipientes de madeira ou metálicos;

b) pintado, por meio de chapa, em encapados, sacos, ou similares;

c) pintado ou gravado em caixas, caixotes e outros continentes que acondicionem produtos a granel.

e) Modelo 5:

1 - Dimensões: 7cm x 6cm (sete por seis centímetros); **2 -** Forma: elíptica, no sentido vertical;

3 - Dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e encimado das iniciais "S.I.M." e da palavra "CAMPO GRANDE" colocadas em sentido horizontal; logo abaixo a palavra "Condenado", que acompanha a curva inferior da elipse;

4 - Uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças aplicado com tinta de cor verde.

f) Modelo 6:

1 - dimensões: como no modelo 3;

2 - forma: circular;

3 - dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e encimado das iniciais "S.I.M.", colocadas horizontalmente, e da palavra "CAMPO GRANDE" acompanhando a curva superior do círculo; logo abaixo do número a palavra "Reinspecionado", acompanhando a curva inferior do círculo;

4 - uso: destinado a produtos comestíveis e a ser empregado pelos entrepostos, observadas as mesmas condições estabelecidas para o modelo 3 e que lhe digam respeito, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.

g) Modelo 7:

1 - Dimensões: 5cm (cinco centímetros) de diâmetro;

2 - Forma: circular;

3 - Dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e encimado das palavras "Inspecionado", colocada horizontalmente, e "CAMPO GRANDE" que acompanha a parte superior do círculo; logo abaixo do número as iniciais "S.I.M.", acompanhando a curva inferior do círculo;

4 - Uso: para caixas, caixotes, engradados e outros que transportem produtos comestíveis inspecionados inclusive ovos, pescado, mel e cera de abelhas.

h) Modelo 8:

1 - Dimensões: 7cm x 4cm (sete por quatro centímetros); **2**
- Forma: retangular no sentido horizontal;
3 - Dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e encimado da palavra "CAMPO GRANDE" colocado horizontalmente e na mesma direção, seguida das iniciais "S.I.M."; logo abaixo do número a palavra "Inspecionado", também no sentido horizontal;

4 - Uso: para produtos em que o rótulo é substituído por uma etiqueta e a ser aplicada isoladamente sobre uma de suas faces. Para ovos, a referida etiqueta deve mencionar, na parte superior, a classificação do produto e na inferior a data respectiva, indicando dia, mês e ano.

i) Modelo 9:

1 - Dimensões: 65mm x 45mm (sessenta e cinco por quarenta e cinco milímetros), quando aplicado a volumes pequenos ou 15cm x 13cm (quinze por treze centímetros) nos fardos de charque;

2 - Forma: retangular no sentido horizontal;

3 - Dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e encimado das palavras "Inspecionado" e "CAMPO GRANDE", ambas colocadas horizontalmente; logo abaixo do número as iniciais "S.I.M." no mesmo sentido;

4 - Uso: para produtos comestíveis acondicionados em fardos, sacos ou similares expostos ao consumo em peças ou a granel, pintado ou impresso no próprio envoltório.

j) Modelo 10:

1 - Dimensões: 7cm x 5cm (sete por cinco centímetros), **2**
- Forma: retangular no sentido horizontal;

3 - Dizeres: número de registro do estabelecimento isoladamente e encimado da palavra "CAMPO GRANDE", colocada horizontalmente, e na mesma direção as iniciais "S.I.M."; logo abaixo do número a designação "Conserva", também em sentido horizontal;

4 - Uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de charque ou carnes enlatadas no próprio estabelecimento de origem ou em outro.

k) Modelo 11:

1 - Dimensões, formas e dizeres: idênticos ao modelo 10, substituída a palavra "Conserva" por "Salga";

2 - Uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de charque ou carnes salgadas, no próprio estabelecimento ou em outro.

l) Modelo 12:

1 - Dimensões, formas e dizeres: idênticos ao modelo 10, substituída a palavra "Conserva" por "Salsicharia";

2 - Uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos de salsicharia, no próprio estabelecimento de origem ou em outro.

m) Modelo 13:

1 - Dimensões: 16mm (dezesseis milímetros) de diâmetro;

2 - Forma: circular;

3 - Dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e o encimado das iniciais "S.I.M.", colocada horizontalmente e da palavra "CAMPO GRANDE" acompanhando a parte superior do círculo; logo abaixo do número a palavra "Inspecionado", seguindo a parte inferior do círculo;

4 - Uso: para identificação de recipientes que transportem matérias-primas ou produtos comestíveis a serem manipulados, beneficiados, rebeneficiados ou acondicionados em outros estabelecimentos.

a) no fechamento de latões, digestores, vagões, carros-tanque e outro equipamento e veículos;

b)este carimbo será aplicado por meio de pinça sobre selo de chumbo.

n) Modelo 13-A:

1 - Idêntico ao modelo 13, com a palavra "Reinspecionado" para utilização nos entrepostos e entrepostos-usina.

o) Modelo 14:

1 - Dimensões: 15mm (quinze milímetros) de diâmetro;

2 - Forma: circular;

3 - Dizeres: internamente, no centro, a data da inspeção consignado dia e mês no sentido vertical e usando uma linha para cada um desses esclarecimentos; externamente, sobre a parte superior do círculo, as iniciais "S.I.M.", seguidas do número de registro do estabelecimento que também acompanha o círculo; inferiormente, acompanhando a parte externa do círculo a palavra "Especial";

4 - Uso: para identificação de ovos tipo especial a ser aplicado no pólo mais arredondado com tinta de cor verde.

p) Modelo 14-A:

1 - Dimensões, forma e dizeres: idêntico ao modelo 14, substituída a palavra "especial" por "fabrico";

2 - Uso: para identificação de ovos tipo "comum", a ser aplicado no pólo mais arredondado com tinta de cor roxa.

q) Modelo 14-B:

1 - Dimensões, forma e dizeres: idêntico ao modelo 14, substituída a palavra "especial" por "fabrico";

2 - Uso: para identificação de ovos tipo "fabrico" a ser aplicado no pólo mais arredondado com tinta de cor preta.