



DECRETO Nº 04, DE 05 DE JANEIRO DE 2024.

“Regulamenta a Lei nº 1.040, de 14 de agosto de 2023, que dispõe sobre a instituição do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal - SIM e dá outras providências”.

EVAL AUGUSTO DOS SANTOS, Prefeito Municipal de Natividade da Serra, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais,

CONSIDERANDO a lei nº. 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que “Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal”.

CONSIDERANDO o Decreto nº. 9.013 de 29 de março de 2017 que “Regulamenta a Lei nº. 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº. 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal”.

CONSIDERANDO o Decreto nº. 5741, de 30 de março de 2006, “Regulamenta os artigos 27 - A, 28 - A, e 29 - A da Lei nº. 8.171, de 17 de janeiro de 1991, organiza o Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária, e dá outras providências, no que dispõe sobre a inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

DECRETAR:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. O presente Decreto estabelece as normas que regulam em todo o município de Natividade da Serra a Inspeção e a Fiscalização Industrial e Sanitária para produtos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 2º. O serviço de fiscalização de competência da Prefeitura Municipal de Natividade da Serra, nos termos da Lei 1.040 de 14 de agosto de 2023, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M), vinculado à Secretariada Agricultura nos estabelecimentos de produtos de origem animal, observadas as normas constantes neste decreto e demais legislações vigentes de âmbito municipal, federal ou estadual.



Art. 3º. O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) será composto por, no mínimo, um coordenador, um auxiliar técnico (fiscal sanitário) e um auxiliar administrativo.

§1º. o coordenador deverá ser, qualquer conhecedor da área;

§2º. caso o município adira a um Consórcio Público de municípios a equipe técnica poderá ser utilizada de maneira conjunta com os outros municípios, participantes do Consórcio Público, desde que os procedimentos adotados e sua organização se façam por métodos universalizados e aplicados de modo equitativo em todos os estabelecimentos inspecionados pelo S.I.M.;

Art. 4º. Os princípios a serem seguidos no presente Decreto são:

I - Preservação da saúde humana e do meio ambiente de modo a regulamentar a instalação e funcionamento da agroindústria;

II - Atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

III - Promoção da educação permanente e continuada para todos os atores da cadeia produtiva.

Art. 5º. A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;

II - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;

III - nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;

IV - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

V - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VI - nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;



Parágrafo Único. A inspeção e a fiscalização a que se refere o caput deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção *ante e post mortem* dos animais, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 6º. A inspeção a que se refere o artigo anterior é privativa do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M) vinculado agricultura sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

Art. 7º. As ações do SIM contemplam as seguintes atribuições:

I - coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados dos produtos de origem animal comestíveis ou não e seus derivados;

II - manter disponíveis registros de estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal;

III - elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção e fiscalização dos estabelecimentos, bem como registro, classificação e certificação sanitária dos produtos de origem animal;

IV - verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados;

V - coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento da qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;

VI - elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;

VII - elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

VIII-verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção *ante e post mortem* de animais de abate;

IX-verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva;

Art. 8º. O presente Decreto e demais atos complementares que venham a ser expedidos devem ser executados em todo o município.



Art. 9º. A inspeção industrial e higiênico sanitária de produtos de origem animal abrange os seguintes procedimentos:

I - verificação das condições higiênico sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;

II - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos dos manipuladores de alimentos;

III - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

IV - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

V - coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

VI - verificação da água de abastecimento;

VII - verificação das fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas;

VIII - outros procedimentos de inspeção, sempre que necessários, para as atividades produtivas e o desenvolvimento do estabelecimento de produtos de origem animal.

Art.10º. A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

§ 1º - A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

I - entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos, criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

II - os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M), considerando o risco dos diferentes produtos e processos



produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

Art. 11. Para os fins deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:

I - Estabelecimento: a área que compreende o local e sua circunvizinhança destinado à recepção e depósito de matérias-primas e embalagens, à industrialização e ao armazenamento, e à expedição de produtos alimentícios;

II - Inspeção e fiscalização: os atos de examinar, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a higiene dos manipuladores, a higiene do estabelecimento, das instalações e equipamentos; as condições higiênico sanitárias e os padrões físico-químicos e microbiológicos no recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, assim como durante as fases de elaboração, acondicionamento, acondicionamento, armazenagem e transporte de produtos alimentícios;

III -Registro: o conjunto de procedimentos técnicos e administrativos de avaliação das características industriais, tecnológicas e sanitárias de produção, dos produtos, dos processos produtivos e dos estabelecimentos para habilitar a produção, a distribuição e a comercialização de produtos alimentícios observando a legislação vigente;

IV - Matéria-prima: toda substância de origem animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

V - Análise de autocontrole: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;

VI - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC: sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;

VII -Análise fiscal: análise efetuada pela Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA ou pela autoridade sanitária competente em amostras coletadas pelos servidores do Serviço de Inspeção Municipal;

VIII -Análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente;



IX- Animais exóticos: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas, em estado asselvajado, ou também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

X -Animais silvestres: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

XI -Espécies de caça: aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;

XII - Boas Práticas de Fabricação – BPF: condições e procedimentos higiênicos- sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

XIII–Desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

XIV-Espécies de açougue: são os bovídeos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

XV–Higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XVI–Limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;

XVII–Sanitização: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene micro biologicamente aceitável;

XVIII -Padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade;



XIX- Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO: procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;

XX -Programas de autocontrole: programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

XXI–Qualidade: conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XXII–Rastreabilidade: é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;

XXIII - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ: ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;

XXIV -Inovação tecnológica: produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis;

XXV -Aproveitamento condicional: destinação dada pelo serviço oficial à matéria-prima e ao produto que se apresentar em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade;

XXVI -Inutilização: destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentam em desacordo com a legislação;



XXVII - Inspeção: atividade de fiscalização executada pela autoridade sanitária competente junto ao estabelecimento, que consiste no exame dos animais, das matérias-primas e dos produtos de origem animal; na verificação do cumprimento dos programas de autocontrole, suas adequações às operações industriais e os requisitos necessários à sua implementação; na verificação da rastreabilidade, dos requisitos relativos aos aspectos higiênicos, sanitários e tecnológicos inerentes aos processos produtivos; na execução de procedimentos administrativos e na verificação de demais instrumentos de avaliação do processo relacionados com a segurança alimentar, qualidade e integridade econômica, visando o cumprimento do disposto no presente Regulamento e em normas complementares;

XXVIII - Laboratório de controle oficial: laboratório público ou privado credenciado e conveniado com os serviços de inspeção para realizar análises, por método oficial, visando atender às demandas dos controles oficiais;

XXVI- Memorial descritivo: documento que descreve, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;

XXIX - Norma complementar: ato normativo emitido pelo município de Natividade da Serra, ou por outros órgãos oficiais de esferas superior, contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante as atividades de inspeção e fiscalização junto aos estabelecimentos ou trânsito de produtos de origem animal, respeitadas as competências específicas;

XXX - Suspensão das atividades: medida administrativa na qual Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., suspende as atividades desenvolvidas, no todo ou em parte, durante o procedimento fiscalizatório de empresas regulares, por período certo e determinado

XXXI - Interdição: medida administrativa, de caráter cautelar, que visa à paralisação de toda e qualquer atividade desenvolvida, podendo ser recolhidas as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios;

XXXII - Apreensão: consiste em o Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M) apreender as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios que se encontrem em desacordo com a Lei n.º 1040, este regulamento e outras normas técnicas relacionadas, dando-lhes a destinação cabível, de acordo com este regulamento;



XXXIII -Rotulagem: é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada, ou colada sobre a embalagem do alimento;

XXXIV -Embalagem: é o recipiente ou o pacote destinado a garantir a conservação e facilitar no transporte e manuseio dos alimentos;

XXXV -Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal: o estabelecimento de agricultores familiares ou de produtor rural, de forma individual ou coletiva, com área útil construída até 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), dispondo de instalações para:

- a) abate ou industrialização de animais produtores de carne;
- b) processamento de pescado ou seus derivados;
- c) processamento de leite ou seus derivados;
- d) processamento de ovos e seus derivados; e
- e) processamento de produtos das abelhas ou seus derivados.

XXXVI - Equivalência de serviços de inspeção: condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei nº. 8.171, de 1991, e em suas normas regulamentadoras;

XXXVII-Produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal produtos comestíveis submetidos ao controle do órgão de inspeção oficial, elaborados a partir de matérias-primas de origem animal de produção própria ou de origem determinada, resultantes de técnicas predominantemente manuais adotadas por indivíduos que detenham o domínio integral do processo produtivo, cujo produto final de fabrico seja individualizado e genuíno e mantenha a singularidade e as características próprias, culturais, regionais ou tradicionais do produto;

XXXVIII -Queijos artesanais: aqueles elaborados por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, conforme protocolo de elaboração específico, estabelecido para cada tipo e variedade, e com emprego de boas práticas agropecuárias na produção artesanal e de fabricação;



XXXIX - Boas práticas agropecuárias na produção artesanal: procedimentos adotados pelo produtor rural de matéria-prima que assegurem a oferta de alimentos seguros e oriundos de sistemas de produção sustentáveis, além de tornar os sistemas de produção mais rentáveis e competitivos;

XL - Origem determinada: dados de identificação das matérias-primas de origem animal utilizadas na fabricação ou no processo de obtenção do produto final artesanal, na hipótese de as matérias-primas não serem produzidas na propriedade onde estiver localizada a unidade de processamento;

XLI - Concessão de selo Arte: ato de competência dos órgãos de agricultura e pecuária federal, estaduais, municipais e distrital que reconhece e caracteriza o tipo de produto alimentício artesanal, conforme características de identidade e de qualidade específicas, e o seu processo produtivo tipicamente artesanal; e,

XLII - Concessão de selo Queijo Artesanal: ato de competência dos órgãos de agricultura e pecuária federal, estaduais, municipais e distrital que reconhece e caracteriza queijos artesanais elaborados por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, conforme protocolo de elaboração específico estabelecido para cada tipo e variedade e com emprego de boas práticas agropecuárias na produção artesanal e de fabricação.

CAPÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 12. Os estabelecimentos para produtos de origem animal são classificados em:

I – Estabelecimento de leite e derivados;

II – Estabelecimento de carnes e derivados;

III -Estabelecimento de Ovos e derivados;

IV - Estabelecimento de produtos Apícolas;

V -Estabelecimento de pescado e derivados; e

VI -Estabelecimento de beneficiamento de não comestíveis.

Parágrafo Único. A designação “estabelecimento” abrange todas as classificações de estabelecimentos para produtos de origem animal previstas no presente neste regulamento.



Art. 13. O Estabelecimento de Produtos Lácteos – entende-se aquele destinado à produção de leite para posterior processamento, como recepção, refrigeração, beneficiamento, industrialização, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, embalagem, rotulagem, acondicionamento, conservação, armazenagem e expedição de leite e seus derivados.

Art. 14. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - granja leiteira;

II - posto de refrigeração;

III - usina de beneficiamento;

IV - fábrica de laticínios;

V - queijaria.

§ 1º. Para os fins deste Decreto, entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§ 2º. Para os fins deste Decreto, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinados à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.

§ 3º. Para os fins deste Decreto, entende-se por usina de beneficiamento o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, à envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 4º. Para os fins deste Decreto, entende-se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e



derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 5º. Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

Art. 15. O Estabelecimento para Produtos Cárneos – entende-se aquele destinado a recepção, manipulação, elaboração, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição de produtos cárneos, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 16. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I - abatedouro frigorífico; e,

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§ 1º - Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§ 2º - Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

Art. 17. Estabelecimentos de Ovos – entende-se por estabelecimentos de ovos comerciais aquele destinado à recepção, ovos cópia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza, facultando-se a operação de classificação



para os ovos que chegam ao Entrepasto já classificados, acondicionados e identificados, podendo ou não fazer a industrialização, desde que disponha de equipamentos adequados para essa operação.

Art. 18. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I - granja avícola; e,

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1º - Para os fins deste Decreto, entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovos cópia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

§ 2º - É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 3º - Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovos cópia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.

§ 4º - É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 5º - Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

Art. 19. Estabelecimento para Produtos Apícolas entende-se aquele destinado à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos das abelhas.

Art. 20. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I - unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas;

II - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.

§ 1º - Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias primas de



produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento.

§ 2º - Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias primas recebidas de produtores rurais.

§ 3º - É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

Art. 21. Entende-se por Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado o estabelecimento que possui dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate processamento, transformação, preparação, acondicionamento e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

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

I-barco-fábrica;

II- abatedouro frigorífico de pescado;

III- unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e,

IV - estação depuradora de moluscos bivalves.

§ 1º. Para os fins deste Decreto, entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

§ 2º. Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.



§ 3º. Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

§ 4º. Para os fins deste Decreto, entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves

Art. 23. Os estabelecimentos de produtos não comestíveis são classificados como unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.

Parágrafo único. Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação e ao processamento de matérias primas e resíduos de animais, destinados ao preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana, previstos neste Decreto ou em normas complementares.

CAPÍTULO III

DO REGISTRO DOS ESTABELECEMENTOS

Art. 24. Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado no Serviço de Inspeção.

Parágrafo Único. O Certificado de Registro é o documento emitido pelo SIM ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente regulamento.

Art. 25. Devem ser registrados os seguintes estabelecimentos:

- I - Estabelecimento para Produtos Lácteos;
- II - Estabelecimentos para Produtos Cárneos;
- III - Estabelecimentos de Ovos;
- IV - Estabelecimento para Produtos Apícolas;
- V- Estabelecimento para produtos de pescado; e,



VI -Estabelecimento de beneficiamento de não comestíveis.

Art. 26. O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial;

Parágrafo Único. Quando o estabelecimento possuir mais de uma atividade, deve ser acrescentada classificação secundária à sua classificação principal. Será concedido apenas um certificado.

Art. 27. O processo de Registro do Estabelecimento será instruído com os seguintes documentos:

I—A etapa de Análise de Viabilidade deverá ser instruída com os seguintes documentos:

a) Para estabelecimentos já edificados:

- 1.Documento da autoridade municipal competente atestando que o estabelecimento está de acordo com o Código de Obras;
- 2.Documento da autoridade municipal competente atestando que o estabelecimento está instalado em área permitida de acordo com o Plano Diretor do município ou, em caso negativo, documento que comprove que a instalação do empreendimento se deu anteriormente a eventuais mudanças no Plano Diretor que passaram a inviabilizar sua instalação naquela área;
- 3.Laudos físico-químico e microbiológico da água de abastecimento do estabelecimento;
4. Documento da Concessionária de Água e Esgoto do município atestando que as águas residuais do empreendimento são lançadas na rede de esgoto; e,
- 5.Requerimento ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), solicitando a Análise de Viabilidade do estabelecimento;

b) Para estabelecimentos ainda não edificados:

1. Documento da autoridade municipal competente atestado que o estabelecimento que será instalado está de acordo com o Código de Obras;
2. Documento da autoridade municipal competente atestando que o estabelecimento será instalado em área permitida de acordo com o Plano Diretor do município; e,
3. Requerimento ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), solicitando a Análise de Viabilidade do estabelecimento;

§1º. O médico veterinário do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) irá realizar vistoria no estabelecimento já edificado para avaliar as dependências industriais e sociais existentes, os



equipamentos e o fluxograma do processo e quaisquer outros aspectos do empreendimento que julgar necessário, gerando um laudo que determinará se o estabelecimento não é viável, se é viável com adequações ou se é viável sem qualquer adequação;

§2º. O estabelecimento já edificado que necessite de adequações para se tornar viável terá 06 (seis) meses para realizar todas as modificações propostas pelo médico veterinário do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), prazo no qual, ao final, será novamente vistoriado;

§3º. Passados 06 (seis) meses, constatado o não atendimento às modificações propostas pelo médico veterinário do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), o requerente terá seu processo de Registro do Estabelecimento findado, devendo o estabelecimento cessar o funcionamento até que as adequações sejam procedidas;

§4º. Estabelecimentos que cessem o funcionamento de acordo com o disposto no § 3º só poderão retomar as atividades após parecer favorável do médico veterinário do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), que deverá ser obtido após abrir novo processo de Análise de Viabilidade, arcando inclusive com suas custas, se for o caso.

§5º. O médico veterinário do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), após realizar vistoria em estabelecimento já edificado, dependendo da natureza da atividade, poderá solicitar outros laudos de acordo com sua discricionariedade a fim de subsidiar seu parecer final;

§6º. Estabelecimentos já edificados, situados em áreas não abastecidas por rede de esgoto deverão apresentar solução independente de tratamento de águas residuais, e seus laudos, físico-químicos e microbiológicos, deverão ser apresentados em substituição ao documento exigido no item 4 da alínea "a" do Inciso I deste Artigo;

§7º. O parecer favorável emitido pelo médico veterinário do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) é o único documento apto a autorizar a continuidade do processo de Registro do Estabelecimento.

II-A etapa de Análise e Registro será instruída com os seguintes documentos:

- a)** Para estabelecimentos já edificados:
 1. Parecer Favorável emitido pelo médico veterinário do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) após a etapa de Análise de Viabilidade;
 2. Licença Ambiental de Operação ou Certificado de Dispensa de Licença emitida pelo órgão ambiental competente;
 3. Memorial descritivo do estabelecimento, devidamente assinado por profissional habilitado;



4. Planta baixa de cada pavimento na escala de 1:100 (um por cem);
 5. Planta baixa com layout dos equipamentos na escala de 1:100 (um por cem);
 6. Memorial Econômico Sanitário assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento;
 7. Termo de Compromisso onde se compromete, para todos os efeitos, acatar a legislação que disciplina a fiscalização e inspeção de produtos de origem animal;
 8. Declaração de Responsabilidade Técnica emitida por médico veterinário Responsável Técnico do estabelecimento;
 9. Cópia do R.G., C.P.F. e Carteira de Classe do Responsável Técnico do estabelecimento;
 10. Cópia do Registro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
 11. Atestado de Saúde Ocupacional (A.S.O.) dos funcionários e/ou proprietários que manipulem matérias-primas e/ou produtos de origem animal;
 12. Manual de Boas Práticas de Fabricação, ou Programas de Auto Controle, implantados no estabelecimento;
- b) Para estabelecimentos não edificados:**
1. Parecer Favorável emitido pelo médico veterinário do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) após a etapa de Análise de Viabilidade;
 2. Licença Ambiental Prévia/ Licença Ambiental de Instalação ou Certificado de Dispensa de Licença emitida pelo órgão ambiental competente;
 3. Memorial descritivo do estabelecimento, devidamente assinado por profissional habilitado;
 4. Planta baixa de cada pavimento na escala de 1:100 (um por cem);
 5. Planta baixa com layout dos equipamentos na escala de 1:100 (um por cem);
 6. Memorial Econômico Sanitário assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento;
 7. Laudos físico-químico e microbiológico da água de abastecimento do estabelecimento;
 8. Documento da Concessionária de Água e Esgoto do município atestando que as águas residuais do empreendimento serão lançadas na rede de esgoto
 9. Termo de Compromisso, onde se compromete, para todos os efeitos, acatar a legislação que disciplina a fiscalização e inspeção de produtos de origem animal;
 10. Declaração de Responsabilidade Técnica emitida por médico veterinário Responsável Técnico do estabelecimento;



11. Cópia do R.G., C.P.F. e Carteira de Classe do Responsável Técnico do Estabelecimento;
12. Cópia do Registro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
13. Atestado de Saúde Ocupacional (A.S.O.) dos funcionários e/ou proprietários que manipulem matérias-primas e/ou produtos de origem animal;
14. Manual de Boas Práticas de Fabricação, ou Programas de Auto Controle, implantados no estabelecimento;

§1º. Estabelecimentos não edificados que necessitem de Licença Ambiental para operar, terão a emissão do Certificado de Registro condicionada a apresentação da Licença Ambiental de Operação emitida por órgão ambiental competente, podendo neste ínterim iniciar os trabalhos, desde que obtido parecer favorável no Parecer Higiênico-Sanitário emitido pelo médico veterinário do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.);

§2º. As plantas baixas de que tratam os itens 5 e 6 das alíneas “a” e “b” do Inciso II deste Decreto poderão ser substituídas por croquis, desde que elaborados por engenheiro responsável, quando se tratar de agroindústria de pequeno porte;

§3º. As plantas baixas de que tratam os itens 5 e 6 das alíneas “a” e “b” do Inciso II deste Decreto poderão ter suas escalas redefinidas para uma que seja mais adequada, caso não permitam sua visualização completa em uma única prancha;

§4º. A construção ou adequação do estabelecimento deve obedecer a exigências que estejam previstas em legislações Federais, Estaduais e Municipais e de outros órgãos de Normatização Técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou em Normas Complementares a serem editadas pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), desde que consoantes com normas Federais;

§5º. Estabelecimentos situados em áreas não abastecidas por rede de esgoto deverão apresentar solução independente de tratamento de águas residuais, e seus laudos, físico-químicos e microbiológicos, deverão ser apresentados em substituição ao documento exigido no item 9 da alínea “b” do Inciso II deste Artigo;

§6º. Finalizada a Etapa de Análise e Registro, o médico veterinário do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) irá vistoriar o estabelecimento e emitir o Laudo Higiênico-Sanitário e emitir parecer conclusivo para registro no S.I.M.;

§7º. Constatada diferença entre a realidade fática do estabelecimento e aquela apresentada em documentações requeridas, o médico veterinário apontará em seu Laudo Higiênico



Sanitário as adequações e dará ao estabelecimento o prazo de 06 (seis) meses para adaptação, ao final do qual será novamente vistoriado;

§8º. Passados 06 (seis) meses, constatado o não atendimento às modificações propostas pelo médico veterinário do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), o requerente terá seu processo de Registro do Estabelecimento findado, devendo o estabelecimento cessar o funcionamento até que as adequações sejam procedidas;

§9º. Estabelecimentos que cessem o funcionamento de acordo com o disposto no § 8º só poderão retomar as atividades após parecer favorável do médico veterinário do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), que deverá ser obtido após abrir novo processo de Análise de Viabilidade, arcando inclusive com suas custas, se for o caso;

§10º. O parecer favorável emitido pelo médico veterinário do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) em seu Laudo Higiênico-Sanitário é o único documento apto a autorizar a emissão do Certificado de Registro do S.I.M.

Art. 28. Após emissão do Certificado de Registro do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M), o estabelecimento deverá protocolar pedido de Registro de Rótulo.

Art. 29. Cumpridas às exigências do presente Decreto será autorizado o funcionamento do estabelecimento e será instalado o Serviço de Inspeção, concomitantemente deverá ser encaminhada a emissão do Título de Registro no Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).

Art.30. Fica obrigatório realizar periodicamente as análises físico-químicas e microbiológicas dos produtos registrados, devendo estar contemplada nos programas de Autocontrole da empresa.

Art.31. Quando o estabelecimento interromper suas atividades por um período superior a 06 (seis) meses, só poderá retornar sua produção mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.

Art. 32. A venda, arrendamento, doação ou qualquer operação que resulte na modificação da razão social e ou do responsável legal do estabelecimento industrial, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do registro deve, necessariamente, ser comunicada ao Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M), bem como encaminhada toda a documentação probatória para modificação do registro.



Art.33. Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado só poderá ser feita após prévia aprovação das plantas pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M).

CAPÍTULO IV

DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 34. O estabelecimento deverá ser instalado afastado dos limites da via pública, preferentemente a 05m (cinco metros), com entradas laterais que permitam a movimentação e circulação de veículos transportadores de matérias-primas e veículos transportadores de produtos, quando possível com entradas independentes.

Parágrafo único. As dependências que por sua natureza produzam mau cheiro devem estar localizadas de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeira ou emanações.

Art.35. Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

I - Dispor de terreno com área suficiente para construção das instalações industriais e demais dependências, quando necessárias;

II - Todas as salas deverão possuir iluminação e ventilação naturais adequadas em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

III - A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos, observando-se um mínimo de intensidade luminosa de 300 lux nas áreas de manipulação e de 500 lux nas áreas de inspeção, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações;

IV - Os pisos, paredes, forro, portas, janelas, equipamentos, utensílios devem ser impermeáveis, constituídos de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção;

V - As paredes da área de processamento devem ser revestidas com material impermeável de cores claras na altura adequada para a realização das operações;

VI - Todas as aberturas para a área externa devem ser dotadas de telas milimétricas à prova de insetos;



VII- As portas de acesso de pessoal e de circulação interna deverão ser do tipo vaivém ou com dispositivo para se manterem fechadas, com largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros) de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens.

VIII - O material empregado na construção das portas deverá ser impermeável, resistente às higienizações e não oxidável;

IX - Devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações.

Parágrafo Único. É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

X - O estabelecimento deve possuir áreas de armazenagem em número suficiente, dimensão compatível com o volume de produção e temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.

§1º. Produtos diferentes podem ser armazenados em uma mesma área desde que não haja interferência de qualquer natureza que possa prejudicar a identidade e a inocuidade dos produtos.

§2º. As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio com termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

XI - A armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes e demais insumos a serem utilizados deve ser feita em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de fácil limpeza.

XII- A armazenagem de materiais de limpeza e de produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolada das demais dependências.

XIII - A guarda para uso diário das embalagens, rótulos, ingredientes e materiais de limpeza poderá ser realizada nas áreas de produção, dentro de armários de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

XIV- A rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de



gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial e dotados de caixas de inspeção.

XV - O estabelecimento deve dispor de sanitários e vestiários em número estabelecido em legislação específica.

§1º. Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

§2º. Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papéis com tampa acionadas sem contato manual.

XVI- Deverá existir barreira sanitária completa em todos os acessos ao interior da indústria constituída de lavador de botas, lavatórios de mãos e sabão líquido inodoro.

XVII- Dispor de equipamentos e utensílios adequados, de fácil higienização, resistentes à corrosão, não tóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, sendo que a localização dos equipamentos deverá atender a um bom fluxo operacional evitando a contaminação cruzada.

Art. 36. Os estabelecimentos deverão ainda atender aos seguintes requisitos:

I - A água deve ser potável, encanada e em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento.

§1º. Em caso de cloração para obtenção de água potável, o controle do teor de cloro deve ser realizado sempre que o estabelecimento estiver em atividade.

§2º. A cloração da água deve ser realizada por meio do dosador de cloro.

II - As dependências auxiliares, quando forem necessárias, poderão ser construídas em anexo ao prédio da indústria, porém com acesso externo e independente das demais áreas da indústria.

III - O sistema de lavagem de uniformes e outras devem atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de lavagem.

IV- ralos de fácil higienização e sifonados.



V-instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;

VI -instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;

VII - local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais;

VIII - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

IX - dependência específica dotada de ar filtrado e pressão positiva;

X - equipamentos apropriados para a produção de vapor; e,

XI - laboratório adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.

§1º. Na inexistência de laboratório adequadamente equipado, as empresas registradas no Serviço de Inspeção Municipal ou SISBI devem utilizar laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), ou laboratórios com ISO 17025 ou outras formas que venham a substituí-la, observando se o mesmo possui escopo para todas as análises requeridas.

§2º. No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

Art. 37. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;

II - câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária, ou outra estrutura que a substitua, conforme definido em Instrução Normativa específica;

III - local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves; e



IV - instalações e equipamentos específicos para o tratamento e o abastecimento de água do mar limpa, quando esta for utilizada em operações de processamento de pescado, observando os parâmetros definidos pelo órgão competente.

Parágrafo único. Os barcos-fábrica devem atender às mesmas condições exigidas para os estabelecimentos em terra, no que for aplicável.

Art. 38. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovos cópia e para a classificação dos ovos.

Art.39. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e,

II - instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a unidade de beneficiamento de leite e derivados será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

Art. 40. Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado em suas dependências e instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).

Art. 41. Dispor de uma única unidade de sanitário/vestiário para estabelecimento agroindustrial de pequeno porte com até 8 trabalhadores, sendo que poderá ser utilizado sanitários já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 m (quarenta metros) e o piso entre o sanitário/vestiário e o prédio industrial seja pavimentado, e acima de 8 trabalhadores o sanitário e vestiário deverão ser proporcional ao número de pessoal, de acordo com a legislação específica, com acesso indireto à área de processamento, com fluxo interno adequado e independentes para as seções onde são manipulados produtos comestíveis, de acesso fácil, respeitando-se as particularidades de cada seção e em atendimento às BPF.



Parágrafo Único. Os sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

Art.42. Estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte com até 8 (oito) trabalhadores, são dispensados de dispor de refeitório, podendo ser utilizado a casa da propriedade e acima disso, o refeitório será instalado convenientemente, de acordo com a legislação específica, proibindo-se que outras dependências ou áreas dos estabelecimentos sejam usadas para tal finalidade.

Parágrafo Único. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina.

CAPÍTULO V

DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS

Art.43. Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

Parágrafo Único. O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente regulamento.

Art. 44. Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

Art. 45. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

§1º. O uso de substâncias para o controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).

§ 2º. É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais nos estabelecimentos.



Art. 46. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 47. É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas.

Art. 48. Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 49. Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado de saúde ocupacional fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do município.

§1º. Nos atestados de saúde de funcionários envolvidos na manipulação de produtos deve constar a declaração de que eles estão “aptos a manipular alimentos”.

§2º. O funcionário envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que fique comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos, comprometendo sua inocuidade.

§3º. Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.

Art. 50. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro, touca e botas.

§1º. Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares.

§2º. O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, será guardado em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.



Art.51. Nos estabelecimentos de produtos lácteos é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.

Art.52. Nos estabelecimentos de produtos apícolas que recebem matéria-prima em baldes ou tambores, é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

Art.53. Os manipuladores devem estar capacitados para as atividades desempenhadas de acordo com as Boas Práticas de Fabricação – BPF.

Art.54. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

Art.55. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

Parágrafo único. O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável.

Art. 56. É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Art.57. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento, equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art.58. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art.59. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2º C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de grau Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO VI

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECEMENTOS

Art. 60. Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:



- I** - cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas neste decreto;
- II** - entregar até o dia 10 (dez) de cada mês os dados estatísticos da produção conforme é previsto no Serviço de Inspeção Municipal.
- III** - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;
- IV** - manter em dia o registro do recebimento de matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), a qualquer momento;
- V** - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
- VI** - garantir o livre acesso de servidores municipais a todas as instalações do estabelecimento para a realização da inspeção, fiscalização, coleta de amostras, verificação de documentos e demais procedimentos previstos neste decreto;
- VII** - realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.
- VIII** - Fazer análise de monitoramento microbiológico e físico-químico da água a e dos produtos.
- IX** - dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;
- X** - dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas no mínimo, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;
- XI** - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares editadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e manter registros auditáveis de sua realização; e,



XII – Apresentar toda a documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), seja ela de natureza contábil, analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização.

Art.61. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º. Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).

§ 2º. Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º.

§ 3º. Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole, a segurança, integridade e a disponibilidade da informação devem ser garantidas pelos estabelecimentos.

§ 4º. O Serviço de Inspeção Municipal(S.I.M.) estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

Art.62. Quando for solicitado o cancelamento do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), o responsável deverá entregar junto ao S.I.M., toda rotulagem existente em estoque.

Art.63. Todos os estabelecimentos de produtos lácteos e apícolas devem registrar diariamente, as entradas de matérias-primas, especificando origem, quantidade, controles do processo produtivo, destino e suas respectivas análises.

Parágrafo Único. Em estabelecimentos de leite e derivados, quando do recebimento de matéria-prima a granel, devem ser arquivados, para fins de verificação do serviço de inspeção, a etiqueta lacre e o boletim de análises.

Art.64. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de



toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

Parágrafo Único. Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de qualificação de fornecedores de leite.

Art. 65. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

Parágrafo Único. O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o caput, apresentando a Responsabilidade Técnica deste novo profissional.

Art.66. Os estabelecimentos só podem comercializar e distribuir produtos que:

- I - não representem risco à saúde pública;
- II - não tenham sido alterados ou fraudados;
- III- não tenham sido adulterados;
- IV - tenha assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição.
- V - atendam às especificações aplicáveis estabelecidas neste Decreto ou em normas complementares.

Parágrafo Único. Os estabelecimentos adotarão todas as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido alterados ou fraudados.

Art. 67. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária.

Parágrafo Único. Em se tratando de agroindústria pequeno porte, poderão os estabelecimentos de pescado e derivados apresentar estrutura que substituam a câmara de espera e equipamento de lavagem conforme definido em Instrução Normativa específica.



CAPÍTULO VII

DA ROTULAGEM E EMBALAGEM

Art.68. Para os fins deste Decreto entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentares do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 69. Os produtos e subprodutos de origem animal só poderão ser acondicionados em recipientes aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) conforme legislação específica.

Art.70. Todos os produtos e subprodutos de origem animal encaminhados para consumo devem estar identificados por meios de rótulos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) conforme legislação específica.

Art. 71. As iniciais do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) e o respectivo número de registro do estabelecimento representam os elementos básicos que devem constar no carimbo oficial, conforme modelo disponibilizado em Instrução Normativa específica.

Art.72. A autorização de uso do carimbo S.I.M. no rótulo de um produto ou subproduto de origem animal indica que estes são oriundos de estabelecimento registrado e inspecionado pelo Médico Veterinário responsável pela inspeção higiênico sanitária.

§ 1º. O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2º. As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indelévels, conforme legislação específica.

§ 3º. Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

Art.73. O proprietário, o locatário do estabelecimento, conforme o caso, responderão pelas consequências à Saúde Pública, caso se comprove negligência, omissão ou imprudência no que se refere à observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria prima e ingredientes, elaboração,



acondicionamento, armazenagem, dos produtos e subprodutos relacionados ao estabelecimento.

Art.74. Os estabelecimentos deverão exigir os documentos que comprovem a procedência da matéria prima na forma estabelecida em legislação.

Art.75. Os estabelecimentos deverão manter escrituração das ocorrências sanitárias.

Art.76. Além das exigências previstas neste Decreto e demais legislações pertinentes, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

I - Nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas nestas normas, ou nome aceito por ocasião da aprovação das fórmulas;

II - Nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;

III - Carimbo da Inspeção Municipal;

IV - Localização do estabelecimento, especificando o município, bairro, rua, número e telefone;

V - Inscrição de CNPJ.

VI - Marca comercial;

VII - Prazo de validade;

VIII - Peso ou volume (na impossibilidade, constar a frase: “deve ser pesado na presença do consumidor”);

IX - Composição do produto;

X - Informações Nutricionais;

XI - Número de registro do produto; e,

XII - Demais informações necessárias de acordo com a legislação.

Art.77. O prazo de validade e a identificação do lote devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.



Art.78. No caso de terceirização da produção deve constar a expressão "Fabricado por", ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão "Para", ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

Art.79. Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão "Fracionado por" ou "Embalado por", respectivamente, em substituição à expressão "fabricado por".

Art. 80. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

§1º. Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.

§2º. Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

§3º. o uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

§4º. As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.

§5º. A veracidade das informações prestadas na rotulagem perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

Art.81. O rótulo de produtos elaborados com leite de cabra ou de búfala deve conter a expressão: "produzido com leite integral de cabra" ou "produzido com leite integral de búfala".

Art.82. Na rotulagem de cera e própolis deverão constar além dos demais dizeres legais, os seguintes: Cera de Abelha Bruta e Própolis Bruta, quando não sofrerem nenhum processo de purificação ou Cera de Abelha Beneficiada e Própolis Purificada, quando forem submetidas aos processos de purificação.



Art.83. A embalagem da cera de abelhas e da própolis poderá ser constituída dos seguintes materiais: fibras têxteis, plástico, caixas de papelão, caixas de madeira e outros materiais, desde que aprovados pelo serviço de inspeção.

Art. 84. Os rótulos poderão ser impressos em papel colante ou adesivo, desde que seja de boa qualidade e com bom acabamento.

Art.85. Na rotulagem de produtos apícolas deverão constar:

I - Nos rótulos do mel, deve constar o alerta sobre a restrição de consumo do produto por crianças menores de 01(um) ano de idade, em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura;

II - o mel em favos deve ser acondicionado em embalagem impermeável rotulado com a expressão “mel em favos”;

III - Quando adicionado de geleia real, pólen e própolis a indicação na rotulagem, para designação do produto, será “Mel enriquecido de Geleia Real”, “Mel enriquecido de Pólen”, “Mel enriquecido de Própolis”, em caracteres uniformes em corpo e cor, devendo ser indicada à quantidade juntada.

§ 1º. No caso da adição de pólen, no rótulo deve ainda constar “misturar antes de consumir”.

§ 2º. Quando se tratar de mel com geleia real, no rótulo deverá constar à observação “Conservar em local fresco e ao abrigo da luz. Não descristalizar”.

IV - A geleia real e o mel com geleia real deverão ser acondicionados em embalagem que os mantenham ao abrigo da luz.

Art.86. Na composição de marcas é permitido o emprego de desenhos a elas alusivos.

Art.87. É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se a juízo da Inspeção Municipal, às denominações impróprias.

Art.88. Todo o material empregado no processo de embalagem de alimentos deverá ser armazenado em local destinado a esta finalidade e em condições de limpeza.

Art.89. A reutilização de recipientes para o envase ou acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizados na alimentação humana, quando íntegros e corretamente



higienizados, apenas será permitida com autorização expressa do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).

Art.90. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art.91. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ.

§ 1º.O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma complementar.

§ 2º.Os ovos que não sejam de galinha, devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.

§ 3º.Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca, devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

Art.92. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art.93.A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

Parágrafo Único. Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a três por cento, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

Art.94. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

Parágrafo Único. Para os fins deste Decreto, entende-se por termos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.



Art.95. Tratando-se de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, pode ser dispensado o uso de embalagem e a aposição de rótulos, conforme definido em normas complementares.

Art.96. Tratando-se de pescado descongelado deve ser incluída na designação do produto a palavra “descongelado”, devendo o rótulo, apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão “NÃO RECONGELAR”.

Art.97. Todos os ingredientes e os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registro.

Parágrafo Único. Os coadjuvantes de tecnologia empregados na fabricação devem ser discriminados no processo de fabricação.

Art.98. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).

Art.99. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art.100. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§ 1º. O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2º. Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

Art. 101. Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.



CAPÍTULO VIII

DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 102. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do S.I.M. e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art.103. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos serão publicados em normas complementares.

§ 1º. O carimbo deve conter:

I -a expressão "SIM/NATIVIDADE DA SERRA" na parte superior interna;

II – as iniciais "S.I.M.", na parte interna;

III – a palavra "Inspeccionado", ao centro;

IV – o Número de Registro do estabelecimento na borda inferior interna; e,

V – a expressão "SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE NATIVIDADE DA SERRA", em caixa alta, acompanhando o círculo, na borda superior.

§2º. As iniciais "S.I.M." significam "Serviço de Inspeção Municipal".

§3º. O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção é precedido da abreviatura (W) da designação "número" e é aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.

Art.104. Os carimbos do SIM devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste decreto e em normas complementares que vierem a ser publicadas, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Parágrafo Único. Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

Art.105. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo S.I.M.



Art.106. Os diferentes modelos de carimbos do S.I.M. a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares que vierem a ser publicadas:

I - modelo 1:

a) dimensões: 7cm (sete centímetros) de diâmetro;

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar os dizeres especificados no § 1º do artigo 103 e

d) uso: para carcaça ou quartos de bovinos, de búfalos, de equídeos e de ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

II -modelo 2:

a) dimensões: 5 cm (cinco centímetros) de diâmetro;

b) forma e dizeres: idênticos ao modelo 1; e

c) uso: para carcaças de suínos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

III - modelo 3:

a) dimensões:

1cm (um centímetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm² (dez centímetros quadrados);

2cm (dois centímetros) ou 3cm (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (um quilograma);

4cm (quatro centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas); ou

5 (cinco centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas);

b) forma e dizeres: idênticos ao modelo 1;



c) uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal;

IV - modelo 4:

a) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);

b) forma: retangular no sentido horizontal;

c) dizeres: as iniciais "S.I.M." colocada horizontalmente no canto superior esquerdo; e logo abaixo destes, a palavra "condenado" também no sentido horizontal;

d) uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças.

V – modelo 5:

a) dimensões: 5,5cm x 3,5 cm (cinco centímetros e meio por três centímetros e meio);

b) forma: retangular no sentido horizontal;

c) dizeres: nome da empresa conforme registrada no Serviço de Inspeção Municipal; logo abaixo destes a data de envio do produto destinado para aproveitamento condicional ou destinação industrial; logo abaixo destes as iniciais "S.I.M." seguidas do número de registro do estabelecimento. O carimbo deve ser colocado na cor azul e os dizeres devem ser colocados centralizados no carimbo, em letras maiúsculas, fonte Arial tamanho 9, com moldura.

d) uso: produtos destinados ao aproveitamento condicional ou destinação industrial.

§ 1º. É permitida a impressão do carimbo em relevo ou pelo processo de impressão automática a tinta, indelével, na tampa ou no fundo das embalagens, quanto às dimensões destas não possibilitarem a impressão do carimbo no rótulo.

§ 2º. Nos casos de etiquetas-lacres de carcaça e de etiquetas para identificação de caminhões tanques, o carimbo de inspeção deve apresentar a forma e os dizeres previstos no modelo 3 com 4cm (quatro centímetros) de diâmetro.

§ 3º. A aplicação e controle do uso de lacres e de etiquetas-lacre em produtos, contentores ou veículos de transporte em que sua aposição seja necessária, é de responsabilidade dos estabelecimentos, exceto em situações específicas determinadas pelo órgão de saúde animal competente.



CAPÍTULO IX

ESPECIFICIDADES DE CADA CLASSE DE ESTABELECIMENTO

Art.107. O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) realizará procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal e desenvolverá programas de controle oficial com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.

Art.108. Os procedimentos de inspeção e fiscalização de que trata o caput também contemplarão a coleta de amostras para as análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e produtos de origem animal.

Art.109. O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), durante a fiscalização no estabelecimento, pode solicitar as análises previstas neste Decreto, no RTIQ, em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

Art.110. O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) adotará os padrões de qualidade e identidade que o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelece no RIISPOA, nos RTIQs e demais normas complementares que venham a substituí-los.

SEÇÃO I

ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art.111. Toda matéria-prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).

Art.112. Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

Art.113. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos, aves domésticas e lagomorfos, bem como de animais exóticos, animais silvestres e pescado, usados na alimentação humana, desde que atendidas às demais disposições do presente decreto e outras normas e legislações pertinentes.



Art.114. O estabelecimento de produtos cárneos deve dispor de seções composta de recepção de matéria-prima; seção de processamento da carne, seção de cozimento, seção de resfriamento; seção de rotulagem e embalagem; seção de expedição; e seção de subprodutos.

Parágrafo Único. O estabelecimento poderá a juízo da inspeção municipal:

- I - A seção de recepção de matéria prima poderá ser junta com o processamento da carne;
- II - Os condimentos e ingredientes poderão ser preparados, armazenados e rotulados na seção de processamento;
- III - A seção de subprodutos poderá ser dispensada desde que sejam retirados do local imediatamente.

Art. 115. A seção de recepção de matérias-primas deve ser localizada contígua ao sistema de resfriamento, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a essas dependências.

Art. 116. A indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio para o seu armazenamento, quando for necessário.

Art. 117. Deve existir no interior da câmara de resfriamento, quando for o caso, prateleiras metálicas e estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o uso de madeira de qualquer tipo ou de equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

Art.118. A seção de preparação de envoltórios naturais servirá como local para a sua lavagem com água potável, seleção e desinfecção com produtos aprovados pelo órgão competente para tal finalidade, podendo servir também, quando possuir área suficiente, para depósito de envoltórios em bombonas ou bordalesas, desde que rigorosamente limpos interna e externamente e que possua acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções.

Parágrafo Único. A preparação dos envoltórios, lavagem, retirada do sal e desinfecção poderá ser feito na própria sala de processamento, sendo necessária uma mesa e pia independentes, desde que não sejam executados simultaneamente a desossa e ao processamento.

Art.119. Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados.



Art.120. A seção de cozimento deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções;

Parágrafo Único. Para o cozimento de produtos cárneos esse procedimento poderá ser feito em estufas e/ou tanques de cozimento

Art.121. A seção de cozimento pode ter como equipamentos tanques de aço inoxidável, estufas a vapor, mesas inox, exaustores.

Art.122. Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não sendo permitidos pisos e portas de madeira, onde as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

Art.123. O estabelecimento que desejar fabricar produtos como salames, copas, presunto cru defumado e outros que são curados, necessitará de câmara de cura, onde permanecerão dependurados em estaleiros com adequada umidade relativa do ar e temperatura, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a tecnologia de fabricação descrita no registro dos produtos e rótulos aprovados no serviço de inspeção.

Parágrafo Único. A seção de cura poderá possuir ou não equipamentos para climatização, sendo que quando não houver tais equipamentos, a temperatura ambiente e a umidade relativa do ar serão controladas pela abertura e fechamento das portas e janelas, as quais terão, obrigatoriamente, telas de proteção contra insetos.

SEÇÃO II

ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art.124. Para os fins do disposto neste Decreto entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art.125. A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

Art.126. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos ovos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.



Art.127. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos:

- I - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;
- II - exame pela ovoscopia;
- III - classificação dos ovos; e,
- IV - verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

Art.128. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de classe “A” e “B”, de acordo com as seguintes características qualitativas:

§1º. Classe A – constituída de ovos que apresentem:

- a) casca limpa, íntegra e sem deformação;
- b) câmara de ar fixa e com o máximo de 4 (quatro) milímetros de altura;
- c) clara límpida, transparente, consistente e com as chalazas intactas;
- d) gema translúcida, consistente, centralizada e sem o desenvolvimento do germe.

§2º. Classe B – constituída de ovos que apresentem:

- a) casca limpa, íntegra, permitindo-se ligeira deformação e discretamente manchada;
- b) câmara de ar fixa e com o máximo de 6 (seis) milímetros de altura;
- c) clara límpida, transparente, relativamente consistente e com chalazas intactas;
- d) gema consistente, ligeiramente descentralizada e deformada, porém, com contorno definido e sem desenvolvimento do germe.

Parágrafo Único. A classificação dos ovos por peso deve atender ao RTIQ.

Art.129. Para produção de ovos de codorna são dispensadas as etapas de ovoscopia e classificação por peso.

Art.130. O estabelecimento que receber ovos oriundos de outras propriedades deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar a seleção da matéria prima para processamento, instalada em sala ou área coberta e isolada das áreas de processamento por paredes inteiras.

I - A seleção quando realizada de forma mecanizada, pode ocorrer na área de processamento.



II - A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

III - Deve ser previsto recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação.

Art.131. O estabelecimento de ovos deve executar os seguintes procedimentos que serão verificados pela Inspeção:

I - garantir condições de higiene em todas as etapas do processo;

II - armazenar e utilizar embalagens de maneira a assegurar a inocuidade do produto;

III - realizar exame pela ovoscopia destinada exclusivamente a essa finalidade;

IV - medir a altura da câmara de ar com instrumentos específicos;

Art.132. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados para a industrialização, tão rapidamente quanto possível.

Parágrafo Único. Na impossibilidade deverão ser descartados adequadamente.

Art.133. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as grandes variações de temperatura.

Art.134. São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

II - mumificação ou que estejam secos por outra causa;

III - podridão vermelha, negra ou branca;

IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;

V - cor, odor ou sabor anormal;

VI - Sujidades externas por materiais estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

VII - rompimento da casca e que estiverem sujos;



VIII - rompimento da casca e das membranas testáceas;

IX - contaminação por substâncias tóxicas; ou,

X - apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica;

Parágrafo Único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que forem submetidos ao processo de incubação ou por outras causas a critério da Inspeção.

SEÇÃO III

ESTABELECEMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art.135. A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste Decreto, abrange a verificação:

I - do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;

II - das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição; e,

III - das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.

Art. 136. Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

I - O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

II - Permite-se a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art.137. Os estabelecimentos para produtos lácteos devem atender as seguintes condições:

I - Instalações isoladas fisicamente do local de ordenha;



II - Dependência para manipulação e fabricação, que pode ser comum para vários produtos quando os processos forem compatíveis, podendo ser usada a mesma dependência de pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite.

III - Equipamento para pasteurização do leite, rápida ou lenta;

IV - Câmaras frigoríficas quando necessária para salga ou secagem, maturação, estocagem e congelamento, com equipamentos para controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos fabricados; as câmaras frigoríficas poderão ser substituídas por outros dispositivos que garantam a temperatura de refrigeração a juízo da inspeção municipal.

Art.138. Os estabelecimentos de Produtos Lácteos que recebem matérias-primas de produtores rurais devem possuir uma área de recepção da matéria prima e manter atualizado o cadastro desses produtores.

Art.139. Os estabelecimentos que recebam leite “in natura” ficam obrigados a manter a disposição e fornecer sempre que solicitado à relação individualizada dos produtores e a quantidade de leite entregue no estabelecimento.

Art.140. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que:

I – pertençam a propriedade que esteja sob interdição determinada por órgão de saúde animal competente;

II – não se apresentem clinicamente em bom estado de nutrição;

III – estejam no último mês de gestação ou na fase colostrar;

IV – apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;

V – estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

VI – recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite; ou,

VII – estejam em propriedade que não atende às exigências do órgão de saúde animal competente.



Art.141. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

Parágrafo Único. Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

Art.142. A captação e transporte de leite cru diretamente nas propriedades rurais deve atender ao disposto em normas complementares.

I – A coleta do leite deve ser realizada no local de refrigeração e armazenagem do leite.

II – O processo de coleta de leite cru refrigerado na propriedade rural consiste em recolher o produto em veículo com tanque isotérmico, através de mangueira e bomba sanitárias, diretamente do tanque de refrigeração, em circuito fechado.

Parágrafo Único. As partes metálicas do carro-tanque isotérmico que entram em contato com o leite cru devem ser construídas em aço inoxidável austenítico pertencente à série AISI 300 que atenda à especificação do fabricante para contato com alimentos, especialmente o leite cru, e para substâncias higienizantes empregadas em sua limpeza.

III – O veículo transportador de leite cru refrigerado deve atender as seguintes especificações:

- a)** a mangueira coletora deve ser constituída de material atóxico e especificada para entrar em contato com alimentos e resistir ao sistema de higienização Cleaning in Place – CIP, apresentar-se íntegra, internamente lisa e fazer parte dos equipamentos do veículo;
- b)** ser provido de refrigerador ou caixa isotérmica de material não poroso de fácil limpeza, para o transporte de amostras que devem ser mantidas sem congelamento em temperatura de até 7,0°C (sete graus Celsius) até a chegada ao estabelecimento;
- c)** ser dotado de dispositivo para proteção de conexões, bem como de local de guarda dos utensílios e aparelhos utilizados na coleta.

IV – O veículo transportador de leite em latões deverá ter proteção contra sol e a chuva.

V – O responsável pelo procedimento de coleta do leite na propriedade rural deve:

- a)** possuir treinamento básico sobre higiene e procedimentos de coleta;



- b) estar devidamente uniformizado durante as atividades de coleta e transporte do leite;
- c) realizar a seleção da matéria-prima mediante teste do álcool/alizarol e medição na temperatura, registrando os resultados, a data e o horário;
- d) deixar de coletar o leite que não atenda à exigência quanto ao teste álcool/alizarol previsto em regulamento técnico de identidade e qualidade específico e ao critério de temperatura estabelecido no programa de autocontrole do estabelecimento;
- e) coletar e acondicionar amostras para análises laboratoriais;
- f) higienizar as conexões antes e após o procedimento de coleta; e,
- g) esgotar o leite residual da mangueira após a última coleta da rota e em caso de interrupções entre as coletas.

Parágrafo único. Para garantir o atendimento ao disposto nesse inciso, o estabelecimento deve possuir supervisor capacitado pela RBQL, sem prejuízo de outros treinamentos que possam ser realizados pelo estabelecimento.

VI – O estabelecimento que irá receber o leite obriga-se a respeitar o disposto em normas complementares, em especial a Instrução Normativa nº77 de 2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou norma que venha a substituí-la.

Art.143. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de conservação e temperatura:

- I** – conservação e expedição no posto de refrigeração: 5°C (cinco graus Celsius);
- II** – conservação na unidade de beneficiamento do leite e derivados antes da pasteurização: 5°C (cinco graus Celsius);
- III** – estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 5°C (cinco graus Celsius);
- IV** – entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7°C (sete graus Celsius);
- V** – estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura – UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.

Parágrafo único. A temperatura de conservação do leite cru refrigerado na unidade de beneficiamento de leite e derivados pode ser de até 7°C (sete graus Celsius), quando o leite estocado apresentar contagem microbiológica máxima de 300.000 UFC/ml (trezentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) anteriormente ao beneficiamento.



Art.144. Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implantação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art.145. A análise das amostras de leite colhidas nas propriedades rurais para atendimento ao programa nacional da qualidade do leite é de responsabilidade do estabelecimento que receber o leite dos produtores, e abrange:

I - contagem de células somáticas (CCS);

II - contagem padrão em placas (CPP);

III - composição centesimal;

IV - detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e

V - outras que venham a ser determinadas em normas complementares.

Parágrafo Único. Devem ser observados os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art.146. Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:

I - características físico-químicas:

a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;

b) teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);

c) teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);

d) teor mínimo de lactose anidra de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);

e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

f) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

g) acidez tripulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 ml;



h) densidade relativa a 15°C/15°C (quinze graus Celsius por quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos); e,

i) índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) ou -0,512°C (quinhentos e doze milésimos de graus Celsius negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos) ou -0,536°C (quinhentos e trinta e seis milésimos de graus Celsius negativos);

II - não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico; e

III - não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares.

Art.147.A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.

Art.148. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas neste Decreto e em normas complementares.

Art.149. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, entre outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipais seguintes operações:

I - pré-beneficiamento do leite, compreendidas, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração; e

II - beneficiamento do leite: além do disposto no inciso I, inclui os tratamentos térmicos de pasteurização, ultra-alta temperatura - UAT ou UHT ou esterilização e etapa de envase.

§ 1º. É permitido o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em regulamento técnico específico.

§ 2º. É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

§3º. Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.



Art.150. Para os fins deste Decreto, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Art.151. Para os fins deste Decreto, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo Único. Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação.

Art.152. Para os fins deste Decreto, entende-se por termização ou pré-aquecimento a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

Parágrafo Único. O leite termizado deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento e deve manter o perfil enzimático do leite cru.

Art.153. Para os fins deste Decreto, entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de micro-organismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§ 1º. Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

I - pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 63°C (sessenta e três graus Celsius) e 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de trinta minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria; e,

II - pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72°C (setenta e dois graus Celsius) e 75°C (setenta e cinco graus Celsius) pelo período de quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria.

§2º. Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos no § 1º.

§3º. É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.



§4º. Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o § 3º deve incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§ 5º. O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser:

- a) refrigerado imediatamente após a pasteurização;
- b) envasado automaticamente em circuito fechado, no menor prazo possível; e
- c) expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius).

§6º. É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) e 5°C (cinco graus Celsius).

§ 7º. O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

§ 8º. É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art.154. Entende-se por processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus Celsius) e 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§1º. Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo estabelecido no caput.

§ 2º. É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.

Art.155. Para os fins deste Decreto, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110º C (cento e dez graus Celsius) e 130º C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.

Parágrafo Único. Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.



Art.156. O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§ 1º. Os equipamentos de envase devem possuir dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens de acordo com as especificidades do processo.

§ 2º. O envase do leite para consumo humano direto só pode ser realizado em granjas leiteiras e em usinas de beneficiamento de leite, conforme disposto neste Decreto.

Art.157. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art.158. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art.159. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite integral, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 160. Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

§1º. Para ser aceito, o leite cru oriundo da propriedade rural deve se apresentar dentro dos padrões para contagem bacteriana total e contagem de células somáticas dispostos em normas complementares.

§2º. O leite não deve apresentar substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico.

§3º. O leite não deve apresentar resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

Art. 161. É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para consumo humano direto no município, nos termos da legislação.

Art.162. Para realizar o beneficiamento de leite para consumo direto, são necessários os seguintes equipamentos:

I - filtro de linha sob pressão ou clarificadora;



II - pasteurizador em placas, no caso de pasteurização rápida;

III - tanque de dupla camisa e resfriador a placas, no caso de pasteurização lenta;

IV - envasadora.

SEÇÃO IV

ESTABELECEMENTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 163. A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas neste Decreto, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

Art.164. As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

Parágrafo Único. Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados das análises de seleção da matéria-prima, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do produto, de acordo com o disposto neste Decreto e em normas complementares.

Art.165. O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares.

Art.166. Os estabelecimentos de produtos de abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme disposto em normas complementares.

Art.167. Os estabelecimentos de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§1º. Os estabelecimentos que recebem produtos oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.



§2º. Os estabelecimentos que recebem produtos da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art.168. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio, inclusive em unidades móveis, que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

Art.169. Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

Art. 170. O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para receber a matéria prima para processamento. A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

Art.171. Quando o estabelecimento estiver localizado em área urbana, é proibido executar a extração do mel.

Art.172. O estabelecimento deve possuir dependência para armazenagem de matéria-prima com dimensão compatível com o volume de produção, sob temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.

Parágrafo Único. Para estabelecimento com produção de no máximo 4 toneladas por ano, a matéria prima poderá ser armazenada na sala de processamento.

Art. 173. O beneficiamento de própolis e a fabricação de extrato de própolis devem ser realizados em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

Art. 174. O estabelecimento que recebe pólen apícola, própolis, geleia real e apitoxina deve possuir equipamentos de frio provido de termômetro com leitura externa.

Art. 175. Para realizar a extração de mel, são necessários os seguintes equipamentos:

I – mesadesoperculadora;

II - centrífuga; e,

III - baldes.

Art.176. Para realizar o beneficiamento de mel, são necessários os seguintes equipamentos:



I - baldes;

II - filtro ou peneira com malhas nos limites de 40 (quarenta) a 80 (oitenta) mesh, não se permitindo o uso de material filtrante de pano; e,

III - tanque de decantação;

Parágrafo Único. A descristalização do mel, quando for utilizado equipamento de banho - maria, deve ser realizada em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

Art. 177. Para produção de pólen apícola, são necessários os seguintes equipamentos:

I - bandejas e pinças;

II - soprador; e,

III - mesa ou bancada.

Parágrafo Único. Para produção de pólen apícola desidratado é necessário ainda a estufa de secagem.

Art.178. Para produção de extrato de própolis são necessários os seguintes equipamentos:

I - recipiente de maceração;

II - filtro;

III - vasilhame para transferência do produto; e,

IV - recipiente de estocagem.

Art.179.São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam os produtos das abelhas que evidenciem:

I – matéria-prima em desacordo com as exigências definidas para cada produto das abelhas usado em sua composição;

II - características sensoriais anormais;

III - a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênicosanitários e tecnológicos;



IV - a presença de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica; ou,

V – a presença de microrganismos patogênicos

§1º. Em se tratando de mel e mel das abelhas sem ferrão, são também considerados alterados os que evidenciem fermentação avançada, hidroximetilfurfural acima do estabelecido em legislação específica e flora microbiana capaz de alterá-los.

§2º. Em se tratando de pólen apícola, pólen das abelhas sem ferrão, própolis e própolis das abelhas sem ferrão são também considerados alterados os que evidenciem flora microbiana capaz de alterá-los.

§3º. Em se tratando de geleia real, é também considerada alterada a que evidencie conservação inadequada, indícios de colheita realizada após 72 (setenta e duas) horas, flora microbiana capaz de alterá-la e a presença de microrganismos patogênicos.

§4º. Em se tratando de composto de produtos apícolas com adição de ingredientes, são também considerados alterados os que evidenciem o uso de ingredientes permitidos que não atendam às exigências do órgão competente.

Art.180. São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os produtos apícolas que:

I - apresentem substâncias que alterem a sua composição original;

II - apresentem aditivos;

III - apresentem características de obtenção a partir de alimentação artificial das abelhas;

IV - houver a subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com este decreto ou normas complementares vigentes;

V - forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;

VI - apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou,

VII - tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.

Parágrafo Único. Em se tratando de mel e meles de abelhas sem ferrão são também considerados fraudados os que evidenciem a adição de açúcares.



Art.181. Os produtos apícolas alterados, fraudados ou impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, podem ter aproveitamento condicional quando previstos em normas complementares.

SEÇÃO V

ESTABELECEMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art.182. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I-barco-fábrica;

II- abatedouro frigorífico de pescado;

III- unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e,

IV - estação depuradora de moluscos bivalves.

§ 1º. Para os fins deste Decreto, entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

§ 2º. Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§ 3º. Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

§ 4º. Para os fins deste Decreto, entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.



Art. 183. São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

Art.184. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do pescado, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§1º. O estabelecimento que recebe pescado oriundo da produção primária deve possuir cadastro atualizado de fornecedores que contemplará, conforme o caso, os produtores e as embarcações de pesca.

§2º. O estabelecimento que recebe pescado da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos fornecedores.

Art.185. Quando o desembarque do pescado oriundo da produção primária não for realizado diretamente no estabelecimento sob Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), deve ser realizado em um local intermediário, sob controle higiênico-sanitário do estabelecimento.

§1º. O local intermediário de que trata o caput deve constar no programa de autocontrole do estabelecimento ao qual está vinculado.

§2º. O estabelecimento deve assegurar:

I - a rastreabilidade do pescado recebido, e,

II - que as operações realizadas no local intermediário de que trata o caput:

a) não gerem prejuízos à qualidade do pescado; e,

b) não sejam de caráter industrial, facultados a lavagem superficial do pescado com água potável, sua classificação, seu acondicionamento em caixas de transporte e adição de gelo, desde que haja condições apropriadas para estas finalidades.

Art.186. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art.187. Sem prejuízo das disposições deste Capítulo, os controles do pescado e dos seus produtos realizados pelo estabelecimento abrangem, no que for aplicável:

I - análises sensoriais;



II - indicadores de frescor;

III - controle de histamina, nas espécies formadoras;

IV - controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana;

V - controle de parasitas; e

VI – análises físico-químicas complementares, quando necessárias.

Art.188. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

I - peixes:

- a)** superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- b)** olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;
- c)** brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;
- d)** abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
- e)** escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
- f)** carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;
- g)** vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;
- h)** ânus fechado; e,
- i)** odor próprio, característico da espécie;

II - crustáceos:

- a)** aspecto geral brilhante, úmido;



- b)** corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;
- c)** carapaça bem aderente ao corpo;
- d)** coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- e)** olhos vivos, proeminentes;
- f)** odor próprio e suave; e,
- g)** lagostas, siris e caranguejos, estarem vivos e vigorosos;

III - moluscos:

a) bivalves:

1. estarem vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;
2. odor próprio e suave; e,
3. carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, da cor característica de cada espécie;

b) cefalópodes:

1. pele lisa e úmida;
2. olhos vivos, proeminentes nas órbitas;
3. carne firme e elástica;
4. ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie; e,
5. odor próprio;

IV – anfíbios:

1. carne de rã:

- a)** odor suave e característico da espécie;
- b)** cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;



c) ausência de lesões e elementos estranhos; e,

d) textura firme, elástica e tenra;

V - répteis:

1. carne de jacaré:

a) odor característico da espécie;

b) cor branca rosada;

c) ausência de lesões e elementos estranhos; e,

d) textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente;

2. carne de quelônios:

1. odor próprio e suave;

2. cor característica da espécie, livre de manchas escuras; e,

3. textura firme, elástica e tenra

§1º. As características sensoriais a que se refere este artigo são extensivas, no que for aplicável, às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.

§2º. As características sensoriais a que se refere o caput são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima, no que couber.

§3º. Os pescados de que tratam os incisos de I a III do caput devem ser avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, com utilização de tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico-científico, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

§4º. Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a análises físico-químicas complementares.

Art.189. Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:

I - pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;



II - pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) nos crustáceos;

III - pH da carne inferior a 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) nos moluscos; e

IV - bases voláteis total inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio para 100 g (cem gramas) de tecido muscular.

§1º. Poderão ser estabelecidos valores de pH e base voláteis totais distintos dos dispostos neste artigo para determinadas espécies, a serem definidas em normas complementares, quando houver evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem dos fixados.

§2º. As características físico-químicas a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.

Art.190. Nos estabelecimentos de pescado é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

Parágrafo Único. A verificação de que trata o caput deve ser realizada por pessoal capacitado do estabelecimento, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

Art.191. É autorizada, a sangria, a evisceração e o descabeçamento a bordo do pescado.

§ 1º. Para autorização da atividade que trata o caput, a embarcação deve cumprir todos os requisitos estabelecidos em normas complementares e portar certificado de autorização.

§ 2º. O estabelecimento deve dispor em seu programa de autocontrole, com embasamento técnico, sobre:

I - o tipo de pesca;

II - o tempo de captura;

III - o método de conservação;

IV - a espécie de pescado a ser submetida as atividades de que trata o caput;

V - os requisitos das embarcações de que trata o caput.



§ 3º. Na recepção, o pescado objeto das atividades de que trata o caput deve ser submetido pelo estabelecimento ao controle de qualidade, com análises sensoriais e avaliação de perigos químicos, físicos e biológicos.

Art.192. Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20º C (vinte graus célsius negativos) por vinte e quatro horas ou a - 35º C (trinta e cinco graus célsius negativos) durante quinze horas.

§1º. Nos casos em que o pescado tiver infestação por endoparasitas da família Anisakidae, os produtos poderão ser destinados ao consumo cru somente após serem submetidos ao congelamento à temperatura de -20º C (vinte graus célsius negativos) por sete dias ou a -35º C (trinta e cinco graus célsius negativos) durante quinze horas.

§2º. Nas hipóteses de que tratam o caput e o §1º, podem ser utilizados outros processos que, ao final, atinjam as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).

CAPÍTULO X

DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art.193. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Parágrafo Único. Sempre que o Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 194. As metodologias analíticas devem ser padronizadas e validadas pela autoridade competente do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).

Parágrafo Único. Em casos excepcionais, a critério da autoridade competente do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), podem ser aceitas metodologias reconhecidas internacionalmente ou por instituições de pesquisa, e devem ser obrigatoriamente mencionadas nos respectivos laudos.



Art.195. Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), do cronograma de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e produtos de origem animal.

I - Considerando os padrões legais para análise de água, com o resultado da análise fora dos padrões, o Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) notificará o estabelecimento para que corrija a(s) irregularidade(s) devendo ser coletado nova amostra para a repetição dos testes;

II - Se na repetição da análise de água, continuar apresentando resultado fora dos padrões, o Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) notificará novamente o estabelecimento a corrigir a irregularidade e suspenderá as atividades do estabelecimento, até que se restabeleça o padrão, sem prejuízo da aplicação de multa.

Art.196. Com o aparecimento de uma análise de produtos de origem animal fora dos padrões legais, o Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) notificará o estabelecimento para que corrija a irregularidade, podendo suspender a produção daquele determinado produto ou proceder à interdição total ou parcial do estabelecimento e /ou “recall” (recolhimento).

Art.197. Considera-se como dentro dos padrões microbiológicos, os produtos que estão de acordo com a INº 60, de 23 de dezembro de 2019 da ANVISA e RTIQ, ou outra norma que venha a substituí-la.

Art.198. Para realização das análises fiscais deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§ 1º. Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório da Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, ou laboratório credenciado junto à autoridade competente, e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do Serviço de Inspeção local.

§2º. É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

§3º. Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;



II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;

III - tratar-se de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;

IV - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos;

V - se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

§ 4º. Para os fins do inciso II do § 3º, considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta.

Art.199.A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal, deve ser efetuada por servidores do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).

§1º. A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

§2º. Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação estejam comprometidas.

Art.200.As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à coleta.

Art. 201. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art.202. É facultado ao interessado requerer ao Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.



§1º. Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto.

§ 2º. Deferida a realização de análise pericial, requerida pelo autuado, caberá a este arcar com o pagamento do valor de análise.

§ 3º. O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela autoridade competente do Serviço de Inspeção Municipal(S.I.M.), em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de setenta e duas horas.

§ 4º. Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§ 5º. Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.

§ 6º. A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§ 7º. Na hipótese de que trata o § 6º, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§ 8º. Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) local.

§ 9º. O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.

Art.203. O solicitante, quando indicar assistente técnico ou substituto para acompanhar análises periciais, deverá comprovar que os indicados possuem formação e competência técnica para acompanhar a análise pericial, conforme os critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).

§ 1º. Na hipótese de o assistente técnico ou substituto indicado não atender aos requisitos de formação e competência técnica de que trata o caput, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será considerado protelatório.



§ 2º. Na hipótese de que trata o § 1º, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será indeferido e será considerado o resultado da análise fiscal.

Art.204. O interessado poderá apresentar manifestação adicional quanto ao resultado da análise pericial da amostra de contraprova no processo de apuração de infrações no prazo de dez dias, contado da data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.

§1º. Aplica-se à contagem do prazo de que trata o caput o disposto nos § 1º e § 2º do art. 227, considerada, para este fim, como data da cientificação oficial a data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.

§2º. O resultado da análise pericial da amostra de contraprova e a manifestação adicional do interessado quanto ao resultado, caso apresentado, serão avaliados e considerados na motivação da decisão administrativa.

Art.205. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

Parágrafo único. Se tratando de estabelecimento varejista ou atacadista, o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Natividade da Serra/SP deve notificar o Serviço de Vigilância em Saúde local para execução de ação.

Art.206. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal(S.I.M.) em normas complementares.

CAPÍTULO XI

DAS TAXAS

Art.207.Ficam instituídas as Taxas de Registro e Análises relativas à Inspeção Sanitária, vinculada à Secretaria Municipal de DESENVOLVIMENTO RURAL E MEIO AMBIENTE.

Parágrafo único. O valor das taxas a que se refere este artigo será corrigido monetariamente, com base na variação do IPCA/FIPE do primeiro dia útil do mês de janeiro de cada ano:

I – pelo registro e renovação de registro de estabelecimentos:



- a)** Abatedouro frigoríficos; unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos: R\$ 289,44 (duzentos e oitenta e nove reais e quarenta e quatro centavos);
- b)** Abatedouro frigorífico de pescado; unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; estação depuradora de moluscos bivalves: R\$ 140,70 (cento e quarenta reais e setenta centavos);
- c)** granja avícola; unidade de beneficiamento de ovos e derivados: R\$ 140,70 (cento e quarenta reais e setenta centavos);
- d)** granja leiteira; posto de refrigeração; usina de beneficiamento; fábrica de laticínios; queijaria: R\$ 140,70 (cento e quarenta reais e setenta centavos);
- e)** unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas; unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados: R\$ 140,70 (cento e quarenta reais e setenta centavos);
- f)** entreposto de produtos de origem animal; casa atacadista: R\$ 140,70 (cento e quarenta reais e setenta centavos);
- g)** entreposto de produtos de origem animal: R\$ 140,70 (cento e quarenta reais e setenta centavos);
- h)** unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis: R\$ 140,70 (cento e quarenta reais e setenta centavos);
- i)** agroindústria de pequeno porte de carne e produtos cárneos, de leite e derivados, de pescado e derivados, de produtos de abelhas e derivados, de ovos e derivados: R\$ 96,98 (noventa e seis reais e noventa e oito centavos);
- II** – pelo registro de produtos-rótulos: R\$ 60,30 (sessenta reais e trinta centavos);
- III** – pela alteração de razão social: R\$ 72,36 (setenta e dois reais e trinta e seis centavos);
- IV** – pela ampliação, remodelação e reconstrução de estabelecimento: R\$ 72,36 (setenta e dois reais e trinta e seis centavos);

CAPÍTULO XII

DAS INFRAÇÕES



Art.208. Consideram-se infrações, para os efeitos deste regulamento:

I - não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento.

II - expedir, armazenar ou transportar matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas.

III - ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem.

IV - permitir a permanência no trabalho de pessoas que não possuam atestado de saúde ocupacional ou documento equivalente emitido pela autoridade competente de saúde pública.

V - permitir a permanência de animais dentro do estabelecimento ou ao redor de suas dependências.

VI - não realização de medidas de controle de pragas e vetores.

VII - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Serviço de Inspeção Municipal-SIM.

VIII - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos.

IX - utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica.

X - não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações.

XI - utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica.

XII - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no SIM.

XIII - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no SIM.



XIV - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM.

XV - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal.

XVI - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo defabricação.

XVII - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência.

XVIII - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica.

XIX - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM.

XX - utilizar produtos com prazo de validade vencida, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto.

XXI - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM.

XXII - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM.

XXIII - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens.

XXIV - alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal.

XXV - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida.

XXVI – receber ou manter guardado ingrediente ou matéria-prima proibida que possa ser utilizada na fabricação de produto.



XXVII – burlar ou destinar produto à aproveitamento condicional diferente do determinado pelo S.I.M.

XXVIII - expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento.

XXIX - embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização.

XXX - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM.

XXXI - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública.

XXXII - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano.

XXXIII - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana.

XXXIV - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento.

XXXV - fraudar documentos oficiais.

XXXVI - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 209. As infrações classificam-se em leve, moderada, grave e gravíssima.

§1º. As infrações leves compreendem:

I - As infrações constantes nos incisos I a VI do artigo 208.

§2º. As infrações moderadas compreendem:

I – As infrações constantes nos incisos VII a XII do artigo 208.

§3º. As infrações graves compreendem:



I –As infrações constantes nos incisos XIII a XIX do artigo 208.

§4º. As infrações gravíssimas compreendem:

I - As infrações constantes nos incisos XX a XXXVI do artigo 208.

§ 1º. As infrações classificadas como leves, moderadas ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.

§ 2º. Aos que cometerem outras infrações a este Decreto ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre um e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no art. 211.

CAPÍTULO XIII

DAS PENALIDADES

Art.210.Sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares, referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

II - multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como valor máximo o correspondente ao valor fixado em legislação específica, observadas as seguintes gradações:

a) para infrações leves, multa de R\$ 50,00 a R\$ 750,00 (de cinquenta reais a setecentos e cinquenta reais);

b) para infrações moderadas, multa de R\$ 750,00 a R\$ 2.000,00 (de setecentos e cinquenta reais a dois mil reais);

c) para infrações graves, multa de R\$ 2.000,00 a R\$ 4.000,00 (de dois mil reais a quatro mil reais); e,

d) para infrações gravíssimas, multa de R\$4.000,00 a R\$ 5.000,00 (de quatro mil reais a cinco mil reais).



III - apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV - suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas; e,

VI - cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

§1º. As multas previstas no inciso II do caput serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§2º. A suspensão de atividades de que trata o inciso IV do caput e a interdição de que trata o inciso V do caput serão aplicadas de acordo com a gravidade das infrações e o não cumprimento das disposições legais.

§3º. Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do § 2º, após doze meses, será cancelado o registro ou o relacionamento do estabelecimento.

§4º. As sanções de que tratam os incisos IV e V do caput poderão ser aplicadas de forma cautelar, sem prejuízo às medidas cautelares previstas no art. 210.

Art. 211. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do caput do art. 210, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§1º. São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - o infrator ser primário.

II - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato.

III - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado.



IV - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé.

V - a infração ter sido cometida acidentalmente.

VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator.

VII - a infração não afetar a qualidade do produto.

§ 2º. São consideradas circunstâncias agravantes:

I - o infrator ser reincidente.

II - o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem.

III - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública.

IV - o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração.

V - a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor.

VI - o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção.

VII - o infrator ter agido com dolo ou com má-fé.

VIII - o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§ 3º. Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§ 4º. Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§ 5º. A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.



§ 6º. Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§ 7º. Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

CAPÍTULO XIV

DA ADVERTÊNCIA

Art.212. A advertência será cabível nas seguintes condições:

- I - o infrator ser primário;
- II - o dano puder ser reparado;
- III - a infração cometida não causar prejuízo a terceiros;
- IV - o infrator não ter agido com dolo ou má-fé;
- V - a infração ser classificada como leve.

CAPÍTULO XIV

DA MULTA

Art.213. Constatada qualquer infração às normas previstas neste Decreto ou em demais atos normativos, o servidor do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), vinculada à Secretaria Municipal de DESENVOLVIMENTO RURAL E MEIO AMBIENTE, lavrará em 03 (três) vias, o auto de infração.

§ 1º - O auto de infração não deverá conter rasuras, entrelinhas ou emendas e descreverá de forma clara e precisa a infração e outras circunstâncias pertinentes, devendo conter ainda:

- 1 - nome e endereço do autuado;



2 - dia, local e hora da lavratura;

3 - qualificação e identificação do responsável pela lavratura;

4 - descrição circunstanciada da ocorrência e a citação do dispositivo legal infringido;

5 - assinatura do infrator ou do seu representante legal ou preposto, de duas testemunhas, quando houver, devidamente qualificadas e do servidor do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), vinculada à Secretaria Municipal de Natividade da Serra.

§2º. Se, por motivos imprevistos, o Auto de Infração for lavrado em local distinto daquele em que se verificou a infração ou se o autuado, ou seu representante legal ou preposto, não puder ou se recusar a assiná-lo, far-se-á menção dessas circunstâncias, enviando-lhe posteriormente uma das vias, por via postal, com aviso de recebimento.

§3º. A primeira via do Auto de Infração, será remetida à Coordenação; a segunda será entregue ao infrator e a terceira ficará no Serviço de Inspeção Municipal- fiscalização, vinculada à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e meio Ambiente.

§4º. Na impossibilidade de localização do autuado, será ele notificado oficialmente mediante publicação no Diário Oficial do Município, tendo essa publicação força de ciência pela parte infratora.

§5º. Do processo iniciado por Auto de Infração constarão as provas e demais termos, se houver, que lhe serviram de instrução.

Art.214. O infrator, a partir da comunicação da autuação, terá o prazo de 10 (dez) dias para apresentar defesa dirigida a Prefeitura Municipal de Natividade da Serra, da Secretaria Municipal de Agricultura, podendo durante esse prazo ter vistas dos autos, na dependência onde se iniciou o processo.

§1º. No ato da apresentação da defesa, poderão ser indicadas testemunhas, no máximo 02 (duas), com a respectiva qualificação e feito o protesto por futura produção de provas, se houver.

§2º. A defesa deve ser protocolada na dependência onde se iniciou o processo e encaminhada a Prefeitura Municipal de Natividade da Serra, da Secretaria Municipal de Agricultura.



§3º. Prefeitura Municipal de Natividade da Serra, da Secretaria Municipal de Agricultura, decidirá, motivadamente, sobre a admissão das provas, determinando a produção daquelas que deferir.

§ 4º. Deferida a realização de análise pericial, requerida pelo autuado, caberá a este arcar com o pagamento do valor de análise.

§ 5º. A arrecadação das multas, de acordo com a gravidade da infração, incumbirá à Secretaria Municipal de Desenvolvimento e Meio Ambiente, sem prejuízo da ação dos Agentes Fiscais, cujos montantes serão encaminhados à conta do SIM.

Art.215. O valor das multas será calculado, e corrigido monetariamente, com base na variação do IPCA/FIPE, considerado o valor vigente no 1º dia útil do mês de janeiro do ano em que se lavrar o auto de infração.

CAPÍTULO XV

DA APREENSÃO, INUTILIZAÇÃO E DESTINO

Art.216. As matérias-primas, os produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos que não estiverem de acordo com este regulamento serão apreendidos e/ou inutilizados.

§1º. A apreensão e/ou inutilização de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos será determinada pela autoridade fiscalizadora.

§2º. No ato da apreensão o agente de fiscalização nomeará o fiel depositário que ficará responsável pela guarda dos bens a que se refere o parágrafo anterior.

§3º. Deverá o agente de fiscalização informar ao fiel depositário das penalidades constantes do artigo 5º, LXVII Constituição da República Federal/88 combinado com o artigo 652 do Código Civil/2002, caso deixe de apresentar, quando solicitado, os bens sob sua guarda.

Art. 217. Estão sujeitos à apreensão, podendo ou não ser inutilizados:

I - matérias-primas, subprodutos, ingredientes e produtos alimentícios que:



- a) sejam destinados ao comércio sem estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), salvo os produtos de estabelecimentos sob regime de inspeção federal ou registrados nos órgãos competentes da saúde e os dispensados de registro;
- b) estejam danificados por umidade ou fermentação, rançosos, de caracteres físicos ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
- c) forem adulterados ou falsificados;
- d) apresentem potencial tóxico ou nocivo à saúde; e/ou,
- e) não estiverem adequados às condições higiênico-sanitárias previstas neste regulamento.

II - rótulos e embalagens que:

- a) não houver aprovação do S.I.M. para o uso;
- b) divergirem dos aprovados no ato de registro.

III - utensílios e/ou equipamentos que:

- a) forem utilizados para fins diversos ao que se destina; e/ou,
- b) estiverem danificados, avariados ou que apresentem condições higiênico sanitárias insatisfatórias.

§1º. Os bens e produtos apreendidos pela fiscalização poderão ser doados a entidade sem fins lucrativos, ou ter qualquer outra destinação a critério do S.I.M.

§2º. Os produtos alimentícios, as matérias-primas, os ingredientes e subprodutos que visivelmente se encontrarem impróprios para industrialização e ou consumo, e não for possível qualquer aproveitamento, serão imediatamente inutilizados pela fiscalização, independentemente de análise laboratorial e conclusão do processo administrativo, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§3º. Os produtos alimentícios, as matérias-primas, os ingredientes e subprodutos apreendidos pela fiscalização que necessitarem de análise laboratorial, cujo prazo de validade permita o aguardo do resultado, ficarão sob a guarda do proprietário, e somente serão inutilizados após confirmada a condenação e caso não possam de qualquer forma ser aproveitados. A inutilização se dará independentemente da conclusão do processo administrativo, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.



§4º. Os produtos alimentícios que não possuem cadastro nos órgãos competentes serão apreendidos seguidos de pronta inutilização, independente de análise fiscal, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§5º. Os rótulos, embalagens, utensílios e equipamentos que forem apreendidos pela fiscalização, ficarão sob a guarda do proprietário, e terão sua destinação definida somente após conclusão do processo administrativo, podendo ser inutilizados ou ter outra destinação a critério do S.I.M.

Art.218. Além de outros casos específicos previstos neste regulamento consideram-se adulterações ou falsificações

I - quando o produto tenha sido elaborado em condição que contrarie as especificações do registro;

II - quando no preparo do produto, tenha sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

III - quando tenha sido utilizada substância de qualquer qualidade, tipo e espécie diferente das da composição normal do produto constante no registro;

IV - quando houver alteração ou dissimulação da data de fabricação do produto alimentício;

V - quando houver alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais ingredientes do produto alimentício, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo S.I.M.;

VI - quando as operações de industrialização forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão ao produto alimentício;

VII - quando a especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto não seja o contido na embalagem ou recipiente;

VIII - quando for utilizada substância proibida ou não autorizada para a conservação do produto alimentício e ingrediente;

IX - quando o produto for elaborado, preparado e exposto ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais e privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seu legítimo proprietário tenha autorizado.

Art. 219. A inutilização do produto a que se refere o art. 217 deve ser precedida de termo de inutilização, assinado pelo autuado e por uma testemunha.



Parágrafo único. Havendo recusa do autuado em opor sua assinatura no termo de inutilização, será o fato nele consignado e uma das vias lhe será remetida, posteriormente, através de correspondência com aviso de recebimento – AR.

Art.220.As despesas decorrentes do processo de inutilização correrão às expensas do autuado.

CAPÍTULO XVII

DAS SANÇÕES PENAIS E CIVIS

Art.220.Aquele que industrializa, comercializa, armazena ou transporta produto alimentício, infringindo as normas estabelecidas nas Leis e nos seus regulamentos próprios, ficará sujeito a sanções penais previstas no Código Penal Brasileiro e Lei das Contravenções Penais, bem como, a sanções civis.

Art.221.Sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas e penais previstas neste regulamento, fica o infrator sujeito ao pagamento das despesas inerentes à efetivação das citadas punições e a reparação de danos, bem como, as demais sanções de natureza civil cabíveis.

CAPÍTULO IV

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art.222. O descumprimento às disposições deste decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art.223. O auto de infração será lavrado por médico veterinário do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização;

Parágrafo Único. Para fins de apuração administrativa de infrações à legislação referente aos produtos de origem animal e aplicação de penalidades, será considerada como data do fato gerador da infração a data em que foi iniciada a ação fiscalizatória que permitiu a detecção da irregularidade, da seguinte forma:



I- a data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos ou na análise de documentação ou informações constantes nos sistemas eletrônicos oficiais; ou

II - a data da coleta, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais.

Art.224. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art.225. O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).

Art.226. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§1º. Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.

§2º. A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento – AR, por telegrama ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

§3º. No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação de que trata o § 2º, a ciência será efetuada por publicação oficial.

§4º. A cientificação será nula quando feita sem observância das prescrições legais.

§ 5º. A manifestação do administrado quanto ao conteúdo da cientificação supre a falta ou a irregularidade.

Art.227. A defesa e o recurso do autuado deve ser apresentada por escrito, e protocolizada na sede do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da data da cientificação oficial.

§1º. A contagem do prazo de que trata o caput iniciará no primeiro dia útil subsequente à data da cientificação oficial.

§2º. O prazo será prorrogado até o primeiro dia útil subsequente caso o vencimento ocorra em data que não houver expediente ou o expediente for encerrado antes da hora normal.

Art.228. Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:



I - fora do prazo;

II - perante órgão incompetente;

III - por pessoa não legitimada;

IV - após exaurida a esfera administrativa.

§1º. Na hipótese do inciso II do caput, a autoridade competente será indicada ao autuado e o prazo para defesa ou recurso será devolvido.

§2º. O não conhecimento do recurso não impede a administração pública de rever de ofício o ato ilegal, desde que não tenha ocorrido a preclusão administrativa.

Art. 229. O Médico Veterinário oficial do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), depois de juntada ao processo a defesa ou o termo de revelia, deve instruí-lo com relatório e o Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) deve proceder ao julgamento em primeira instância.

Art.230. Do julgamento em primeira instância cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

Parágrafo Único. O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo ao Coordenador do SIM para proceder ao julgamento em segunda instância.

Art.231. A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é o Coordenador do SIM juntamente com o Conselho do SIM respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

Art.232. O não recolhimento do valor da multa no prazo de 30 (trinta) dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa da União.

Art.233. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.



Parágrafo Único. O recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou que tenham sido adulterados também poderá ser divulgado.

Art.234. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

CAPÍTULO XVIII

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art.235. Os recursos financeiros necessários para o Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) serão fornecidos pelas verbas alocadas, constantes no Orçamento do Município.

Art.236. O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) proporcionará aos seus servidores treinamento e capacitação com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

Art.237. Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente decreto, serão resolvidos através de resoluções, portarias ou instruções normativas baixados pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).

Art.238. O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:

I - doenças, exóticas ou não;

II - surtos; ou,

III - quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.

Parágrafo único. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) deve notificar o serviço oficial de saúde animal e demais órgãos competentes de saúde, dependendo da natureza da doença.

Art.239. Durante os procedimentos de inspeção nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), o julgamento dos casos não previstos neste Decreto ficará a critério do médico veterinário oficial, que deverá direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.



Art.240.Na ausência de regulamentos técnicos de identidade Municipal serão adotadas Legislações Estaduais e Federais vigentes.

Art.241. Este Decreto entra em vigor no prazo de 30 dias a partir da data de sua publicação.

Art. 242.Os estabelecimentos previamente registrados no Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) têm prazo de 180 dias para adequação às disposições constantes neste Decreto.

Art.243. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Publique-se, registre-se e cumpra-se.

Prefeitura Municipal de Natividade da Serra, aos 05 de janeiro de 2024.

EVAIL AUGUSTO DOS SANTOS

PREFEITO MUNICIPAL