

DECRETO Nº 1640, DE 05 DE OUTUBRO DE 2023.

Regulamenta a Lei nº 2105-03/2023 de 17 de agosto de 2023, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

SANDRO RANIERI HERRMAMN, Prefeito Municipal de **Colinas**, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições e de conformidade com a legislação vigente, especialmente a Lei Municipal nº 2105-03/2023, de 17 de agosto de 2023,

DECRETA

TÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Este Decreto dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídas pela Lei Municipal nº 2105-03/2023 de 17 de agosto de 2023, Lei Federal nº 9712/98, regulamentada pelo Decreto 5746/06, que instituiu o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, a Lei Federal nº 1283/50 e a Lei Federal 7889/89, regulamentadas pelo Decreto Federal 9013/17 e Lei Federal 8078/90 ou aquelas que as substituïrem.

§ 1º As atividades de que trata o caput, de competência do município de Colinas-RS, serão executadas pela Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente.

§ 2º Este Decreto e as normas que o complementarem serão orientados pelos princípios constitucionais do federalismo e municipais, da promoção das agroindústrias e das empresas de pequeno porte, do desenvolvimento científico e da inovação tecnológica, aos acordos bilaterais e multilaterais de equivalência, entre outros princípios constitucionais, e terão por objetivo a racionalização, a simplificação e a virtualização de processos e procedimentos.

CAPÍTULO II DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 2º A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal para consumo humano que realizam o comércio municipal, de que trata este Decreto, são de competência do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), vinculado a Secretaria

Municipal da Agricultura e Meio Ambiente.

§ 1º A inspeção e a fiscalização da Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente, se estendem às casas atacadistas que recebem e armazenam produtos de origem animal, em caráter supletivo às atividades de fiscalização sanitária local, conforme estabelecido na Lei nº 7.889, de 1989, e têm por objetivo reinspecionar produtos de origem animal procedentes do comércio municipal.

§ 2º A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio estadual e interestadual poderão ser executadas pelo serviço de inspeção do Município, desde que haja reconhecimento da equivalência do respectivo serviço junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, conforme o disposto na legislação específica do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA, de acordo com o disposto na Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e na Lei nº 9.712, de 20 de novembro de 1998.

Art. 3º A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária em estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal que realizem comércio municipal serão realizadas pelo SIM.

Art. 4º Apenas os estabelecimentos de produtos de origem animal que tiverem indicação ao Sistema Único de Inspeção Brasileira (SISBI) poderão comercializar seus produtos em todo território nacional e os indicados ao SUSAF poderão comercializar seus produtos em todo o território do Rio Grande do Sul.

Art. 5º Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas neste Decreto os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados, os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis, outros produtos de origem animal, com adição ou não de produtos vegetais.

§ 1º A inspeção e a fiscalização a que se refere este artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante mortem e post mortem dos animais, a recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a expedição e o trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

§ 2º Os produtos de origem animal em natureza ou derivados deverão atender aos Padrões de Identidade e de Qualidade previstos em legislações específicas, ao Decreto Federal nº 9013 de 29 de março de 2017, suas alterações e normas complementares, bem como a Lei Federal Nº 8078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

Art. 6º A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

- nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;
- nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;
- nos estabelecimentos que recebem o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;
- nos estabelecimentos que produzem e recebem ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

- nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionam ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados no SIM; e
- nas vias públicas e rodovias, em relação ao trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal.

Art. 7º A execução da inspeção e da fiscalização pelo Serviço de Inspeção Municipal isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual para elaboração de produtos de origem animal cujo comércio seja municipal.

Art. 8º Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, sob inspeção Municipal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei nº 8.171, de 1991, e suas normas regulamentadoras.

Art. 9º Para os fins deste Decreto, entende-se por produto ou derivado o produto ou a matéria-prima de origem animal.

Art. 10 Para os fins deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:

- 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;
- 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;
- 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 SIM para envio para laboratórios credenciados junto ao serviço de inspeção municipal;
- 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;
- 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;
- espécies de caça - aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;
- Boas Práticas de Fabricação - BPF - condições e procedimentos higiênico- 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;

- desinfecção - procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

- espécies de açougue - são os bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

- higienização - procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

- limpeza - remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;

- 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 microbiologicamente aceitável;

- 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;

- 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;

- 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 Serviço de Inspeção Municipal;

- 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;

- 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;

- 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; e

- 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.

Art. 11 A inspeção municipal será instalada em caráter permanente nos estabelecimentos de carnes e derivados que abatem as diferentes espécies de açougue e de

caça.

§ 1º No caso de répteis e anfíbios, a inspeção e a fiscalização serão realizadas em caráter permanente apenas durante as operações de abate.

§ 2º Nos demais estabelecimentos previstos neste Decreto, a inspeção municipal será instalada em caráter periódico.

§ 3º A frequência de inspeção e a fiscalização de que trata o § 2º será estabelecida em normas complementares.

Art. 12 A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

- inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais;
- verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;
- verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;
- verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;
- coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas 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;
- avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;
- avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;
- verificação da água de abastecimento;
- 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, com adição ou não de vegetais;
- classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;
- verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;
- controle de contaminantes em produtos de origem animal;
- controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva; e
- outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

Art. 13 Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados pela Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente, mediante a aplicação da análise de risco, de acordo com o nível de desenvolvimento tecnológico, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar.

Art. 14 A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição

do Médico Veterinário e funcionários designados para atividades de apoio técnico das atividades de fiscalização agropecuária, respeitadas as devidas competências.

Art. 15 Os responsáveis pela execução das atividades de que trata este Decreto devem ter designação oficial pelo(a) Prefeito(a) Municipal.

§ 1º Os técnicos da Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente, devidamente identificados, no exercício de suas funções, terão livre acesso aos estabelecimentos de que trata o art. 6º.

§ 2º O técnico poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

TÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 16 Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio, sob inspeção municipal, são classificados em:

- I - de carnes e derivados;
- II - de pescado e derivados;
- III - de ovos e derivados;
- IV - de leite e derivados;
- V - de produtos de abelhas e derivados; e
- VI - de armazenagem.

CAPÍTULO I

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 17 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.

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 18 Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

- I - abatedouro frigorífico de pescado;
- II - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;

§ 1º 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.

§ 2º 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.

CAPÍTULO III

DOS ESTABELECEMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 19 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 ovoscopia, 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 ovoscopia, 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.

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECEMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

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

- I - granja leiteira;
- II - posto de refrigeração;
- III - unidade de beneficiamento de leite e derivados;
- IV - queijaria; e
- V - micro 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 destinado 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 Entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 4º Entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolve as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

§ 5º Entende-se por micro queijaria o estabelecimento de pequeno porte, dotado de dependências e equipamentos adequados, destinado exclusivamente à produção de queijo artesanal, com funcionamento exclusivo para o beneficiamento do leite obtido na sua propriedade, não se admitindo o recebimento de leite de propriedades de terceiros, com volume máximo de recebimento de 250 (duzentos e cinquenta) litros/dia.

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 21 Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

- I - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas; e
- II - entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas 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, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por entreposto 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.

CAPÍTULO VI

DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 22 Os estabelecimentos de armazenagem são classificados como entreposto de produtos de origem animal.

§ 1º Entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal, comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção.

§ 2º Não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.

§ 3º É permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

TÍTULO III

DO REGISTRO, DO CANCELAMENTO DO REGISTRO E DA TRANSFERÊNCIA DA TITULARIDADE DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I

DO REGISTRO

Art. 23 Todo estabelecimento que realize o comércio municipal de produtos de origem animal deve estar registrado no Serviço Municipal de Inspeção, conforme disposto na Lei nº 2105-03/2023, de 17 de agosto de 2023, e utilizar a classificação de que trata este Decreto.

Parágrafo único. O SIM pode ajustar os procedimentos de execução das atividades de inspeção e de fiscalização de forma a proporcionar a verificação dos controles, de acordo com os requisitos firmados em acordos sanitários estaduais e municipais com o

SUSAF e o SISBI.

Art. 24 Os estabelecimentos classificados como casa atacadista serão vinculados a Secretaria da Saúde.

Art. 25 Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, a Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente estabelecerá, em normas complementares, às diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento prevista neste Decreto, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal, mencionados na Lei nº 8.171, de 1991, e em suas normas regulamentadoras.

Art. 26 Para obtenção do registro do estabelecimento serão observadas as seguintes etapas:

- I- Protocolização, pelo estabelecimento, da documentação exigida, nos termos do disposto nas Normas Técnicas do SIM;
- II- Avaliação e aprovação da documentação apresentada pelo estabelecimento;
- III- Autorização prévia da construção através de vistoria in loco;
- IV- Vistoria in loco do estabelecimento edificado, com emissão de parecer conclusivo em Laudo de inspeção final, elaborado por funcionário do SIM com formação em Medicina Veterinária;
- V- Concessão do registro ao estabelecimento.

Parágrafo único. Documentos a serem apresentados em 2 vias para obtenção do registro:

- I- Requerimento assinado pelo representante legal do estabelecimento ao coordenador do SIM solicitando a análise e aprovação do projeto;
- II- Memorial descritivo da construção informando detalhes da obra, cronograma de execução, materiais utilizados, fonte de água e tratamento assinado por técnico responsável;
- III- Planta baixa de cada pavimento (1:100), planta de fachada e cortes(1:100), planta de situação e localização (1:500), planta hidrossanitária(1:100), planta de fluxo de pessoas e produtos e de equipamentos(1:100). É recomendável identificar com cores conforme ABNT as partes a serem construídas, existentes ou demolidas. Não serão aceitas plantas desenhadas grosseiramente, com rasuras ou imprecisas;
- IV- RG, CPF do representante legal;
- V- Cópias com número da inscrição CNPJ, Inscrição estadual, MEI, contrato social;
- VI- Licença ambiental ou dispensa de licença emitido pelo órgão ambiental;
- VII- Registro do Conselho de classe com a indicação do Responsável Técnico;
- VIII- Cópia do certificado de curso em BPF com no mínimo 16 horas do responsável legal do estabelecimento e do responsável técnico;
- IX- Após a edificação construída, e antes da emissão do registro do estabelecimento, apresentar laudo de análise microbiológica e físico-química da água de abastecimento conforme legislação vigente da ANVISA.

Art. 27 A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, do Estado, do Município e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial

previstas neste Decreto ou em normas complementares editadas pela Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 28 Após avaliação local das instalações construídas pelo técnico do SIM e atendidas as exigências estabelecidas neste Decreto e em normas complementares o Secretário (a) Municipal da Agricultura e Meio Ambiente emitirá o "Título de Registro", constando o número de registro, nome da firma, classificação do estabelecimento, endereço e outros detalhes necessários.

Parágrafo único. Poderá ser expedido o Título de Registro Provisório, com validade de 6 meses, para que o estabelecimento atinja o cumprimento da totalidade das exigências do SIM, desde que as pendências não comprometam a sanidade do produto. Em caso de não atendimento das pendências no tempo proposto, o registro será cancelado, devendo a empresa apresentar novo processo de registro.

Art. 29 A instalação do SIM dar-se-á mediante a emissão do Título de Registro para conhecimento da autorização do início das atividades.

Parágrafo único. Após seis meses da implantação do SIM, o estabelecimento fica obrigado a apresentar o Manual de BPF, e seus Procedimentos Operacionais Padrão abrangendo água de abastecimento, águas residuais, controle de pragas, PPHO, saúde e higiene dos manipuladores, manutenção das instalações, controles de temperaturas e calibrações/aferições de equipamentos, controles de recepção de matérias-primas, embalagens e insumos, análises laboratoriais e rastreabilidade dos produtos elaborados. Poderão ser exigidos demais programas de qualidade a critério do SIM.

Art. 30 Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto.

Art. 31 Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, poderá ser dispensada a construção isolada de dependências sociais que possam ser comuns.

§ 1º Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro, será responsabilizado pelo atendimento às disposições deste Decreto e das normas complementares nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente a sua atividade.

§ 2º Estabelecimentos de mesmo grupo empresarial localizados em uma mesma área industrial serão registrados sob o mesmo número.

CAPÍTULO II

DO CANCELAMENTO DO REGISTRO

Art. 32 Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das

atividades industriais.

§ 1º Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo período de um ano.

§ 2º Poderá ser solicitado, por parte do estabelecimento, a qualquer tempo o cancelamento do registro mediante comunicação formal ao SIM. Cabe ao SIM, informar imediatamente às instâncias superiores o referido cancelamento, caso o estabelecimento esteja indicado em regimes de equivalência de inspeção;

§ 3º A critério do SIM, como penalidade prevista no art. 212 por cometer infração gravíssima que comprometa a saúde pública.

Art. 33 No caso de cancelamento do registro, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Art. 34 O cancelamento de registro será oficialmente comunicado às autoridades competentes do Município e, quando for o caso, às autoridades nas quais o município possui equivalência de inspeção.

Art. 35 A Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente editará normas complementares sobre os procedimentos de aprovação prévia de projeto, reforma e ampliação, e para procedimentos de registro de estabelecimentos.

CAPÍTULO III

DA TRANSFERÊNCIA

Art. 36 Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM.

§ 1º No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao SIM pelo alienante, locador ou arrendador.

§ 2º Os empresários ou as sociedades empresárias responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontram, durante as fases do processamento da transação comercial, em face das exigências deste Decreto.

§ 3º Enquanto a transferência não se efetuar, o empresário e a sociedade empresária em nome dos quais esteja registrado ou relacionado o estabelecimento continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.

§ 4º No caso do alienante, locador ou arrendante ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de trinta dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro do estabelecimento.

§ 5º Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e for realizada a transferência do registro ou do relacionamento, o novo empresário, ou a sociedade

empresária, será obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 37 Ao processo de transferência deverão ser anexados os seguintes documentos:

- I- Requerimento de transferência de titularidade;
- II - Termo de compromisso de atendimento às normas do SIM;
- III - Contrato social homologado pela junta comercial;
- IV - Cópia do título da firma antecessora ou declaração autenticada em cartório comunicando o extravio do documento oficial;
- V - Contrato de compra e venda ou locação do imóvel.
- VI - Processo de aprovação de nova rotulagem;

TÍTULO IV

DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I

DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 38 Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado pelo SIM.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que trata o caput compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento e do tipo de produto elaborado.

Art. 39 O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

- localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;
- localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;
- área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;
- pátio e vias de circulação pavimentados ou com britas compactadas e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;
- dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis e resíduos sólidos de qualquer origem;
- dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;
- dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de

tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas. Em estabelecimentos de pequeno porte poderá ser aceito setores multifuncionais (num só ambiente) respeitadas as particularidades das atividades e dos procedimentos de higiene das instalações e equipamentos;

- ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

- paredes lisas revestidas ou impermeabilizadas que facilitem a higienização;

- pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades. No caso de salas de abate, devem garantir que a carcaça se mantenha penduradas numa distância mínima de 50 cm (cinquenta centímetros), tanto do piso quanto do teto;

- forro de fácil higienização nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro. O forro poderá ser dispensado quando a estrutura do telhado for metálica, devidamente vedada e de boa conservação, ou quando forem usadas telhas tipo fibrocimento fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado;

- pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;

- ralos de fácil higienização e sifonados;

- barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;

- janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

- luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;

- equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;

- equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

- dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos, ou a critério do SIM;

- equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha;

- rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição protegidas de pragas e vetores, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;

- água potável nas áreas de produção industrial;

- rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;

- rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;

- vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado. Pode ser aceito em estabelecimentos com até 10 colaboradores a utilização

de 1(um) sanitário/vestiário já existente na propriedade, desde que não esteja mais que 40 (quarenta) metros da área produtiva. Nos casos de estabelecimentos construídos junto das moradias, não é aceito o uso do sanitário da residência para uso industrial;

- local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes. Fica proibida a guarda de alimentos e o consumo destes nos vestiários ou sanitários;

- local e equipamentos adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis. Fica proibida a lavagem misturada de uniformes de trabalho com roupas de uso domiciliar;

- se necessário, sede para o SIM, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias;

- locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;

- água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos;

- instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras ou container, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial. Em casos de salas de processamento com temperaturas controladas poderá ser autorizada a utilização de equipamento de frio doméstico, desde que atingida a temperatura preconizada pela legislação;

- será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestível de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento. Poderá ser permitida a utilização de freezers e/ou geladeiras em casos específicos, a critério do SIM;

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

- gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

- o transporte dos produtos frigorificados e matérias-primas oriundos ou destinados a estabelecimentos de pequeno porte pode ser feito com contentores ou veículos isotérmicos (sem unidade de frio instalada) numa trajetória de até duas horas, desde que mantidas as temperaturas adequadas ao produto carregado.

Art. 40 Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

II - instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

III - instalação específica destinado ao depósito ou à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;

IV- instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais ou contrato com terceiros para execução da tarefa; e

V - instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

Parágrafo único. 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. 41 Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

- cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos;
- local de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;

Art. 42 Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 43 Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

- instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e
- instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

Art. 44 Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados classificados como unidade de extração de produtos de abelhas e derivados poderão ser instalados em veículos providos de equipamentos e instalações que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, constituindo-se em uma unidade móvel.

Art. 45 O SIM poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 46 O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 47 Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação de produtos de origem animal para a elaboração e armazenagem de produtos que não estejam sujeitos ao registro no SIM, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção municipal, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

Parágrafo único. Nos produtos de que trata o caput não podem ser utilizados os carimbos oficiais do SIM.

CAPÍTULO II

DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 48 Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 49 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.

Parágrafo único. Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

Art. 50 Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§ 1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§ 2º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada e por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 51 É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 52 Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

§ 1º Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.

§ 2º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

§ 3º Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores ou outro tipo de identificação.

Art. 53 Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 54 Conforme o risco do produto elaborado, deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

Art. 55 São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizam as atividades industriais.

Art. 56 É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 57 O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 58 As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 59 As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 60 É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 61 O estabelecimento deve implementar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

§ 1º Deve ser apresentada comprovação médica anualmente ou sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizam com a fabricação de alimentos.

§ 2º No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresenta alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.

Art. 62 Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados semestralmente.

Art. 63 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. 64 Os locais de atividades industriais com produtos de origem animal devem ser isoladas das áreas de residência.

Art. 65 As câmaras frigoríficas, contêineres, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente

higienizados.

Art. 66 Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 67 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 82,2° C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida.

CAPÍTULO III

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 68 Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

- I- atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;
- II - disponibilizar, sempre que necessário, pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção;
- III - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;
- IV- fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM deve ser informado até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;
- V- manter atualizado os dados cadastrais de interesse do SIM;
- VI- comunicar ao SIM, com antecedência mínima de 72 (setenta e duas horas), a realização de atividades de abate e outros trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e de sua provável conclusão, e de paralisação e reinício, parcial ou total, das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos;
- VII- fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras fiscais aos laboratórios;
- VIII- arcar com o custo das análises fiscais para atendimento de requisitos específicos;
- IX- manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;
- X- dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;
- XI- manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;
- XII- manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
- XIV- garantir o acesso de representantes do SIM a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;

§ 1º Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e

sob a responsabilidade do SIM.

§ 2º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do SIM.

§ 3º A disponibilização de pessoal de que trata o inciso II do caput será de responsabilidade de pessoa jurídica registrada na Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente.

§ 4º O pessoal disponibilizado na forma do § 3º será remunerado pelo estabelecimento sujeito à inspeção e fiscalização Municipal.

Art. 69 Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo SIM, seja de natureza fiscal ou analítica, e, ainda, registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 70 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 conforme o conselho de classe profissional.

Parágrafo único. O SIM deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o caput.

Art. 71 Os estabelecimentos sob SIM não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento fiscalizado.

§ 1º É permitida a entrada de matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos registrados em outros âmbitos de inspeção tais como federal, estadual, ou de outros estados e municipal desde que haja reconhecimento da equivalência deste serviço de inspeção pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e o estabelecimento conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção dos Produtos de Origem Animal.

Art. 72 É proibido recolher novamente às câmaras frigoríficas produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, caso constatada perda de suas características originais de conservação.

Art. 73 Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

- I- não representem risco à saúde pública;
- II- não tenham sido fraudados; e
- III- tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição.

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.

TÍTULO V

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art 74 A Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente estabelecerá

em normas complementares os procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

Art. 75 O SIM, durante a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas neste Decreto, nos RTIQs, em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

CAPÍTULO I

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Art. 76 Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, é permitido o abate de bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e lagomorfos, de animais exóticos, e pescado, atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado em instalações e equipamentos específicos para a correspondente finalidade.

§ 2º O abate de que trata o § 1º pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo operacional, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e dos equipamentos.

SEÇÃO I

DA INSPEÇÃO ANTE E POST MORTEM

Art. 77 A inspeção "ante" e "post-mortem" obedecerá, no que couber, quanto à sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, suas alterações e regulamentos específicos.

CAPÍTULO II

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 78 Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art 79 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 80 Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas neste Decreto e em normas complementares.

Art 81 Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação

estabelecida neste Decreto e em normas complementares.

Art 82 Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.

Parágrafo único. As granjas avícolas também devem ser registradas junto ao serviço oficial de saúde animal.

Art 83 Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pelo SIM:

- 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. 84 Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias "A" e "B", de acordo com as suas características qualitativas.

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

Art. 85 Ovos da categoria "A" devem apresentar as seguintes características qualitativas:

- I- casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;
- II- câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;
- III- gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;
- IV- clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas; e
- V- cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art 86 Ovos da categoria "B" devem apresentar as seguintes características:

- I- serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria "A";
- II- apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou
- III- serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

Parágrafo único. Os ovos da categoria "B" serão destinados exclusivamente à industrialização.

Art. 87 Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentam a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

Art. 88 É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 89 Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 90 Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 91 É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:

- I - ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação; e
- II - ovos de espécies diferentes.

Art. 92 Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

CAPÍTULO III

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 93 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. 94 A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

Art. 95 Para os fins deste Decreto, 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.

§ 1º O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

§ 2º É permitida 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. 96 Para os fins deste Decreto, entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 97 Para os fins deste Decreto, entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.

Art. 98 Para os fins deste Decreto, entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.

Art. 99 Para os fins deste Decreto, entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Parágrafo único. É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

Art. 100 O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangendo o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§ 1º Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

§ 2º O leite cru mantido na propriedade rural deve ser conservado sob temperatura e período definidos em norma complementar.

§ 3º O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.

Art. 101 Para os fins deste Decreto, entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.

Parágrafo único. O tanque comunitário deve estar vinculado a estabelecimento sob inspeção oficial e deve atender a norma complementar.

Art. 102 É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

Art. 103 É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

I- pertençam à propriedade que esteja sob interdição;

II- não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

III- estejam no último mês de gestação ou na fase colostrálica;

IV- apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infecto contagiosas 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; ou

VI- recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

Art. 104 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.

Art. 105 A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.

§ 1º O local intermediário de que trata o caput deve constar formalmente do programa de autocontrole do estabelecimento industrial a que está vinculado.

§ 2º A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos deve ser realizada em sistema fechado.

§ 3º É proibido medir ou transferir leite em ambiente que o exponha a contaminações.

Art. 106 Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 107 A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber 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 norma complementar.

Art. 108 Considera-se leite o produto que atenda às 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 total 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 titulável 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) expressa em g/mL;

i) índice crioscópico entre - 0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e - 0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos); e

j) equivalentes a - 0,512°C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a - 0,536°C (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;

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.

Parágrafo único. Mediante aprovação do SIM, estudos técnico-científicos de padrão regional das características do leite podem embasar outros padrões de leite.

Art. 109 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 específicas.

§ 1º Quando detectada qualquer desconformidade nos resultados de análises de seleção do leite, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do leite, de acordo com o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 2º A destinação do leite que não atenda às especificações previstas e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.

§ 3º Na hipótese de que trata o § 2º, o estabelecimento receptor fica obrigado a comunicar ao SIM a ocorrência, devendo manter registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.

Art. 110 O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, entre outros processos aprovados pelo SIM, às 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. 111 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. 112 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 SIM.

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

Art. 113 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. 114 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:

- 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
- 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 SIM 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:

- I - refrigerado imediatamente após a pasteurização,
- II - envasado automaticamente em circuito fechado, no menor prazo possível; e
- III - 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. 115 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 SIM 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. 116 Para os fins deste Decreto, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110° C (cento e dez graus Celsius) e 130° C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.

Parágrafo único. Podem ser aceitos pelo SIM outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

Art. 117 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 usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios 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); e
- 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. 118 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. 119 O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 120 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. 121 O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 122 Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

CAPÍTULO IV

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 123 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. 124 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 façam necessárias.

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.

Art. 125 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.

Art. 126 Os estabelecimentos de produtos de abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores.

Art. 127 Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

CAPÍTULO V DA INSPEÇÃO POST MORTEM DE PESCADO

Art. 128 É vedado o abate e o processamento de anfíbios e répteis que não atendam ao disposto na legislação ambiental.

Art. 129 As carcaças, as partes e os órgãos de anfíbios e répteis que apresentem lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção.

Parágrafo único. As carcaças, partes e órgãos de anfíbios e répteis julgados impróprios para consumo humano serão condenadas.

Art. 130 Nos casos de aproveitamento condicional, o pescado deve ser submetido a um dos seguintes tratamentos:

I - congelamento;

II - salga; ou

III - tratamento pelo calor.

Art. 131 Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os

anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

Parágrafo único. O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.

Art. 132 Os dispositivos previstos neste Decreto são extensivos aos gastrópodes terrestres, no que for aplicável.

Art. 133 São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 134 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.

Parágrafo único. 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.

Art. 135 Quando o desembarque do pescado oriundo da produção primária não for realizado diretamente no estabelecimento fiscalizado, 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. 136 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. 137 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; e

V - controle de parasitas.

Art. 138 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;

c) gastrópodes:

1. carne úmida, aderida à concha, de cor característica de cada espécie;
2. odor próprio e suave; e
3. estarem vivos e vigorosos;

IV- anfíbios:

a) carne de rã:

1. odor suave e característico da espécie;
2. cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;
3. ausência de lesões e elementos estranhos; e
4. textura firme, elástica e tenra; e

V- répteis:

a) carne de jacaré:

1. odor característico da espécie;
2. cor branca rosada;
3. ausência de lesões e elementos estranhos; e
4. textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente;

b) 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 exames físico-químicos complementares.

Art. 139 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 totais inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (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. 140 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

peçoal capacitado do estabelecimento, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

Art. 141 É autorizada a sangria, a evisceração e o descabeçamento do pescado a bordo.

§ 1º 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 às atividades de que trata o caput ; e

V - os requisitos das embarcações que podem realizar as atividades de que trata o caput .

§ 2º 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. 142 É permitida a destinação industrial do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor, com presença de parasitas localizados ou com outras anormalidades que não o tornem impróprio para o consumo humano na forma em que se apresenta.

Art. 143 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 -20°C (vinte graus Celsius negativos) por vinte e quatro horas ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius 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 -20°C (vinte graus Celsius negativos) por sete dias ou a -35oC (trinta e cinco graus Celsius 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 SIM.

Art. 144 O pescado, suas partes e seus órgãos com lesões ou anormalidades que os tornem impróprios para consumo devem ser segregados e condenados.

TÍTULO VI DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

CAPÍTULO I DOS ASPECTOS GERAIS

Art. 145 Para os fins deste Decreto, o ingrediente é qualquer substância empregada na fabricação ou na preparação de um produto, incluídos os aditivos alimentares, e que permaneça ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido

em legislação específica e normas complementares.

Art. 146 A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pela ANVISA ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, observado o que segue:

I - a ANVISA definirá os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos e seus limites máximos de adição; e

II- o MAPA estabelecerá, dentre os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos, aqueles que possam ser utilizados nos produtos de origem animal e seus limites máximos, quando couber.

§ 1º O uso de antissépticos, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas fica condicionado à aprovação prévia pelo órgão regulador da saúde e à autorização pelo SIM.

§ 2º É proibido o emprego de substâncias que possam ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

Art. 147 O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. É proibido o reaproveitamento de sal, para produtos comestíveis, após seu uso em processos de salga.

Art. 148 Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos no RTIQ ou em normas complementares.

TÍTULO VII

DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

CAPÍTULO I

DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 149 Todo produto de origem animal produzido deve ser registrado no SIM.

§ 1º O registro de que trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo;

§ 2º O registro deve ser renovado a cada dez anos.

§ 3º Os produtos não regulamentados serão registrados mediante aprovação prévia pelo SIM.

Art. 150 No processo de solicitação de registro, devem constar:

I - matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais

utilizados;

II - descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;

III - descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto; e

IV - relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento.

Parágrafo único. Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares.

Art. 151 Nas solicitações de registro de produtos não regulamentados por RTIQ, além dos requisitos estabelecidos no caput do art. 133, o requerente deve apresentar ao SIM:

I - proposta de denominação de venda do produto;

II - especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade;

III - informações acerca do histórico do produto, quando existentes;

IV - embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes;

V - literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.

Parágrafo único. O SIM julgará a pertinência dos pedidos de registro considerados:

I - a segurança e a inocuidade do produto;

II - os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores; e

III - a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

Art. 152 As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 153 Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.

Art. 154 A rotulagem impressa em língua estrangeira será registrada com a sua tradução em vernáculo.

Art. 155 Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM.

Art. 156 Os procedimentos para o registro do produto, alteração e seu cancelamento serão estabelecidos em norma complementar pela Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente.

§ 1º Para efeito de registro, a Secretária de Agricultura e Meio Ambiente disponibilizará formulários específicos no formato editável para preenchimento.

§ 2º Os documentos são encaminhados em duas vias impressas devidamente

assinadas pelos responsáveis legal e técnico;

§ 3º O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

CAPÍTULO II

DA EMBALAGEM

Art. 157 Produtos que, por sua natureza, não possuam embalagem deverão 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 inócuo em relação ao conteúdo.

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

§ 3º Produtos que, por sua natureza, não possuam embalagem deverão ser acondicionados para transporte em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção.

§ 4º Os produtos, quando embalados, deverão possuir embalagem com fechamento que garanta a hermeticidade da mesma, atendidas as características específicas do produto.

Art. 158 É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados e sem inscrições que causem dúvidas ao consumidor, a critério do SIM.

Parágrafo único. É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

CAPÍTULO III DA ROTULAGEM

SEÇÃO I

DA ROTULAGEM EM GERAL

Art. 159 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 contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 160 Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados pelo SIM, SIE ou SIF e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando destinados diretamente ao consumo ou quando enviados a outros estabelecimentos que os processam.

§ 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. 161 Os resíduos de abate estão dispensados de registros e rótulos.

Art. 162 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. 163 Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto no SIM.

Parágrafo único. As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

Art. 164 Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

- I- nome do produto;
- II- nome empresarial, endereço e classificação do estabelecimento produtor;
- III- carimbo oficial do SIM;
- IV- CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
- V- marca comercial do produto, quando houver;
- VI- data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;
- VII- lista de ingredientes e aditivos;
- VII- indicação do número de registro do produto no SIM;
- IX- instruções sobre a conservação do produto fechado e após aberto;
- X- indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e
- XI- instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

§ 1º A data de fabricação e o prazo de validade, expressos em dia, mês e ano, 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.

§ 2º 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.

§ 3º 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".

§ 4º Nos casos de que trata o § 3º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto.

Art. 165 Nos rótulos, podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões.

Art. 166 Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

Parágrafo único. O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos a símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, fatos ou a estabelecimentos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, deve cumprir a legislação específica.

Art. 167 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.

Art. 168 Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o seu processo de fabricação e composição registrados.

Art. 169 Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 170 A rotulagem aplicada em produtos destinados a consumidores específicos pode ser impressa em uma ou mais línguas estrangeiras, desde que contenha o carimbo do SIM, além da indicação de que se trata de produto de procedência brasileira e do número de seu registro no SIM.

Art. 171 Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM.

Art. 172 Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 173 A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

Seção II **Da rotulagem em particular**

Art. 174 O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo 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 galinhas 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.

§ 4º Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo queijo, porém sem fazer referência a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

§ 5º A farinha láctea deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.

§ 6º Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação do SIM.

Art. 175 As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta-lacre inviolável.

§ 1º As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.

§ 2º Os miúdos devem ser identificados com carimbo do SIM. Caso sejam embalados individualmente deve ser acompanhado de etiqueta-rótulo, não podendo ser comercializado sem esta embalagem.

Art. 175 Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 176 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 (3%), o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

Art. 177 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.

§ 1º 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. 178 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. 179 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. 180 Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.", em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

Art. 181 O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

- não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal; e
- conter a expressão "Proibida a venda fracionada."

CAPÍTULO IV DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 182 O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pela Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 183 Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM.

Art. 184 Os diferentes modelos de carimbos a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo SIM devem obedecer este Decreto, além de outras previstas em normas complementares que venham a surgir, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeirolas das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Art. 185 É permitida a impressão do carimbo em relevo ou pelo processo de

impressão automática a tinta, indelével, na tampa ou no fundo das embalagens, quando as dimensões destas não possibilitarem a impressão do carimbo no rótulo.

Art. 186 Os diferentes modelos de carimbos do SIM a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados devem obedecer às seguintes especificações:

I - modelo 1:

forma: circular;

dimensões: 6,0 cm (seis centímetros) de diâmetro;

dizeres: número do registro do estabelecimento, no centro, em cima a palavra "INSPECIONADO" que acompanha a curva superior interna do círculo; em baixo as iniciais "SIM/BRS", que acompanham a curva inferior interna do círculo;

uso: para ½ carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicados externamente sobre as massas musculares da região do coxão (pernil), costela, lombo, e paleta. No caso de carcaças de ovinos, caprinos e suínos que forem comercializadas inteiras, pode-se utilizar somente o carimbo no pernil e paleta.

II - modelo 2:

forma: circular;

dimensões: 6,0 cm (seis centímetros) de diâmetro;

dizeres: idênticos ao modelo 1;

uso: para etiquetas-lacres.

III - modelo 3:

forma: circular;

dimensões:

1: 1,5 cm (um e meio centímetros) de diâmetro ou 3 (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens para produtos com peso até 500 g.

2: 3,0 cm (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens para produtos com peso superior a 500 g dizeres: idênticos ao modelo 1;

uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana.

TÍTULO VIII

DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 187 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 SIM julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art 188 As metodologias analíticas devem ser padronizadas e validadas pela autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Ministério

da Saúde/ ANVISA.

Parágrafo único. Em casos excepcionais, a critério do SIM, podem ser aceitas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, desde que reconhecidas internacionalmente ou por instituições de pesquisa, e devem ser obrigatoriamente mencionadas nos respectivos laudos.

Art. 189 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 credenciado pelo SIM, e as outras devem ser utilizadas como contraprova.

§ 2º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de suas amostras de contraprovas, 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.

Art. 190 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 funcionários do SIM.

§ 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 esteja comprometida.

Art. 191 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. 192 Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 193 É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contado da data da ciência do resultado.

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

§ 2º Em caso de acompanhamento da perícia por parte do interessado, este deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pelo SIM, em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas.

§ 3º Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§ 4º 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.

§ 5º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§ 6º Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§ 7º 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 segunda amostra de contraprova em poder do fabricante.

§ 8º 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. 194 O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, ou demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 195 A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

Art. 195 Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais serão estabelecidos em normas complementares, bem como sua frequência, será estabelecidos em cronograma pelo SIM.

Art. 196 Os estabelecimentos arcarão com os custos das análises fiscais em laboratórios credenciados.

TÍTULO IX

DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 197 Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para o comércio municipal.

Parágrafo único. As matérias-primas e os produtos de origem animal submetidos à reinspeção, os critérios de amostragem e os demais procedimentos serão definidos em norma complementar.

Art. 198 A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

Parágrafo único. A reinspeção de que trata o caput abrange:

- I- a verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;
- II- a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e as datas de fabricação e de validade;
- III- a avaliação das características sensoriais, quando couber;
- IV- a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e outras quando couber;
- V- o documento sanitário de trânsito, quando couber;
- VI- as condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber.

Art. 199 Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de fraudes, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º Os produtos que, na reinspeção, forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser reaproveitados para a fabricação de produtos não comestíveis ou inutilizados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem prévia autorização do SIM.

§ 2º Os produtos que, na reinspeção, permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento devem ser submetidos ao processamento específico autorizado e estabelecido pelo SIM e devem ser novamente reinspeccionados antes da liberação.

TÍTULO X

DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 200 O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

§ 1º Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§ 2º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos refrigerados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.

§ 3º Os produtos referidos no "caput" deste artigo, destinados ao consumo humano, não poderão ser transportados com produtos ou mercadorias de outra natureza que são considerados riscos potenciais de contaminação dos produtos de origem animal.

§ 4º Para o transporte, tais produtos devem ser acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independente de sua embalagem, individual ou coletiva.

TÍTULO XI

DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I

DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES

Seção I

Dos responsáveis pela infração

Art. 201 Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I- fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM;

II- proprietários, locatários ou arrendatários de estabelecimentos registrados no SIM onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

III - que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o caput abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

Seção II

Das medidas cautelares

Art. 202 Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, a Secretária de Agricultura e Meio Ambiente deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto, rótulos e embalagens;

II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas; e

III - coleta de amostras do produto pela empresa para realização de análises laboratoriais em laboratório credenciado;

§ 1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§ 2º As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

§ 3º Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições

§ 4º As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.

§ 5º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

§ 6º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

§ 7º O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

CAPÍTULO II

DAS INFRAÇÕES

Art. 203 Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIM ou sem a comunicação prévia quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários;

II - 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;

III - utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;

IV- expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;

V- ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

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

VII- expedir produtos sem rótulos ou produtos cujos rótulos não tenham sido registrados no SIM;

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

IX- 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;

X- omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

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

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

XIII- não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no SIM do município de Bom Retiro do Sul, SIF ou SIE ou

que não conste no cadastro geral do SISBI ou SUSAF;

XV - fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;

XVI - 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;

XVII - 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;

XVIII - sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor;

XIX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XX- ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

XXI- adulterar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

XXII- simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

XXIII- expedir para o comércio interestadual produtos elaborados sem atenção ao disposto nas normas complementares relativas ao comércio de produtos de origem animal;

XXIV- embaraçar a ação do funcionário do SIM no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XXV - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar o funcionário do SIM;

XXVI - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

XXVII - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

XXVIII- utilizar matérias-primas e produtos condenados, e/ou não inspecionados e/ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

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

XXX- fraudar documentos oficiais;

XXXI- não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados.

XXXII - deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM nos prazos regulamentares;

XXXIII - prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM;

XXXIV - apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;

XXXV - importar matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados;

XXXVI - iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

XXXVII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM;

XXXVIII - receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;

XXXIX - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalização ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e

XL - não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional

estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

Art. 204 Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I - apresentam-se alterados;

II- apresentem-se adulterados;

III - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;

IV - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

V - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

VI- não atendam aos padrões fixados nos RTIQs;

VII - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

VIII- revelam-se inadequados aos fins a que se destinam;

IX- contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou do órgão regulador da saúde;

X - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

XI - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

XII - apresentem embalagens estufadas;

XIII - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XIV - estejam com o prazo de validade expirado;

XV - não possuam procedência conhecida; ou

XVI - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos itens do caput podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo SIM.

Art. 205 Além dos casos previstos no art. 204, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I- sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas complementares;

II- estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou

III- estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

Parágrafo único. São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os

produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

Art. 206 Além dos casos previstos no art. 204, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

- I - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;
- II- apresentem sinais de deterioração;
- III- sejam portadores de lesões ou doenças;
- IV- apresentem infecção muscular maciça por parasitas;
- V- tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo SIM;
- VI- tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou
- VII- apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 207 Além dos casos previstos no art. 204, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando 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 estejam secos por outra causa;
- III- podridão vermelha, negra ou branca;
- IV- contaminação por fungos, externa ou internamente;
- V- sujidades externas por materiais estercoreais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
- VI- rompimento da casca e estejam sujos; ou
- VII- rompimento da casca e das membranas testáceas.

Parágrafo único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

Art. 208 Além dos casos previstos no art. 204, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

- I- provenha de propriedade interdita pela autoridade de saúde animal competente;
- II- na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;
- III- apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou
- IV- revele presença de colostro.

Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.

Art. 209 Além dos casos previstos no art. 204, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão

que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 210 Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

§ 1º São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

§ 2º São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:

I - fraudados:

- a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;
- b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;
- c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou
- d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto; ou

II - falsificados:

- a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao SIM;
- b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao SIM e que se denominam como este, sem que o seja;
- c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;
- d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;
- e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou
- f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Art. 211 A Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente, se necessário, estabelecerá em normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua condenação ou seu aproveitamento condicional mediante solicitação tecnicamente fundamentada, quando seja viável.

Art. 212 Nos casos previstos no art. 203, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados para a alimentação humana; pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional ou doados para alimentação humana na forma que se apresentam e;

II - nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

CAPÍTULO III

DAS PENALIDADES

Art. 213 As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 214 Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais 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 de até 100 (cem) vezes o Valor de Referência Municipal (VRM), nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como valor máximo fixado, observadas as seguintes graduações:

a) para infrações leves, multa de dez a vinte por cento (10-20%) do valor máximo;

b) para infrações moderadas, multa de vinte e um a quarenta por cento (21-40%) do valor máximo;

c) para infrações graves, multa de quarenta e um a oitenta por cento (41-80%) do valor máximo; e

d) para infrações gravíssimas, multa de oitenta e um a cem por cento (81-100%) do valor máximo.

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 interdição ou a suspensão podem ser levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram, exceto nos casos previstos no art. 223.

§ 3º Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do § 2º, após doze meses, será cancelado o registro 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. 202.

Art. 215 Os produtos apreendidos nos termos do disposto no inciso III do caput do art. 214 e perdidos em favor do município, que, apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, poderão ser destinados aos programas de segurança alimentar, alimentação coletiva municipal após reinspeção do SIM.

Art. 216 Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 214, são consideradas:

I- infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII e XXXII do caput do art. 203;

II- infrações moderadas as compreendidas nos incisos VIII a XVI, XXXIII e XXXIV do caput do art. 203;

III - infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXIII, XXXV a XXXVII do caput do art. 203; e

IV - infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIV a XXXI e XXXVIII a XL do caput do art. 203.

§ 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 oitenta e 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. 217.

Art. 217 Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do caput do art. 214, 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 na mesma infração;

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;

VIII - o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo

de apresentação da defesa;

IX - o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários que se enquadram nas definições dos incisos I ou II do caput do art. 3º ou do § 1º do art. 18-A da Lei Complementar nº 123, de 2006.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

I - o infrator ser reincidente específico;

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; ou

VIII - o infrator ter descumprido as obrigações de depósito 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.

§ 8º O disposto no inciso IX do § 1º não se aplica aos casos de reincidência, fraude, resistência ou embaraço à fiscalização.

Art. 218 As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro ou do relacionamento do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Parágrafo único. A cassação do registro do estabelecimento cabe ao Secretário (a) Municipal da Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 219 Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.

Art. 220 Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do art. 214, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram alterados ou adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto em seu

art. 210.

§ 1º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

§ 2º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor do município e que serão destinados aos programas de segurança alimentar e alimentação coletiva e, nos termos do § 4º do art. 2º da Lei nº 7.889, de 1989.

Art. 221 Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 214, será aplicada nos seguintes casos, sem prejuízo a outras previsões deste Decreto, quando caracterizado risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária:

I - desobediência ou inobservância às 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 produtos;

II - omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

III - alteração de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

IV - expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

V - recepção, utilização, transporte, armazenagem e expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

VI - simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;

VII - utilização de produtos com prazo de validade expirado em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou apor aos produtos novos prazos depois de expirada a validade;

VIII - produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;

IX - utilização de matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

X - utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

XI - utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XII - prestação ou apresentação ao SIM de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;

XIII - fraude de registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XIV - ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

XV - aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado na Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente de Colinas ou que não conste no cadastro geral do SISBI ou SUSAF;

XVI - não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

XVII - início de atividade sem atendimentos às exigências ou às pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

XVIII - expedição ou comercialização de produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à sua realização;

XIX - recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenamento, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou expedição de produtos de origem animal que não possuam registro no órgão de fiscalização competente;

XX - descumprimento de determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e

XXI - não realização de tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não destinação adequada a produtos condenados.

Art. 222 Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do art. 214, caracterizam embaraço à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

I - embaraçar a ação do funcionário do SIM no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar funcionário da Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente;

III - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

IV - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

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

VI - fraudar documentos oficiais;

VII - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

VIII - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;

XIII - prestar ou apresentar ao SIM informações, declarações ou documentos falsos;

XIX - não apresentar para reinspeção produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória; e

XX - expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção.

Parágrafo único. A penalidade de que trata o inciso IV do caput do art. 214 será aplicada também, nos termos do disposto no art. 223, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos seguintes casos, quando caracterizado o embaraço à ação fiscalizadora:

I - não cumprimento dos prazos estabelecidos nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações de forma deliberada ou de forma recorrente;

II - prestação ou apresentação ao SIM informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;

III - não apresentação dos produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado;

IV - prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor.

Art. 223 As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embarço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, sete dias, que poderá ser prorrogado em quinze, trinta ou sessenta dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 216, independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.

§ 1º A suspensão de atividades oriundas de embarço à ação fiscalizadora poderá ter seu prazo de aplicação reduzido para, no mínimo, três dias, em infrações classificadas como leves ou moderadas ou na preponderância de circunstâncias atenuantes, excetuados os casos de reincidência específica.

§ 2º Às penalidades tratadas no caput terão seus efeitos iniciados no prazo de trinta dias, a partir da data da cientificação do estabelecimento.

§ 3º Após início dos efeitos das sanções de que trata o caput, o prazo de aplicação será contado em dias corridos, exceto nos casos de que trata o § 1º, em que a contagem do prazo será feita em dias úteis subsequentes.

§ 4º A suspensão de atividades de que trata o caput abrange as atividades produtivas, permitida, quando aplicável, a conclusão do processo de fabricação de produtos de fabricação prolongada cuja produção tenha sido iniciada antes do início dos efeitos da sanção.

§ 5º A interdição de que trata o caput será aplicada de forma parcial ao setor no qual ocorreu a adulteração, quando for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, ou de forma total, quando não for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, mediante especificação no termo de julgamento.

§ 6º Caso as sanções de que trata o caput tenham sido aplicadas por medida cautelar, o período de duração das ações cautelares, quando superior a um dia, será deduzido do prazo de aplicação das sanções ao término da apuração administrativa.

Art. 224 As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

§ 1º A sanção de interdição de que trata o caput será aplicada de forma:

I - parcial aos setores ou equipamentos que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas de funcionamento; ou

II - total, caso as condições inadequadas se estendam a todo o estabelecimento ou quando a natureza do risco identificado não permita a delimitação do setor ou equipamento envolvidos.

§ 2º A suspensão de atividade de que trata o caput será aplicada ao setor, ao equipamento ou à operação que ocasiona o risco ou a ameaça de natureza higiênico-sanitária.

§ 3º As sanções de que trata este artigo deixarão de ser aplicadas ao término do processo de apuração, caso já tenham sido aplicadas por medida cautelar.

Art. 225 A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, no período de doze meses.

§ 1º Para os fins deste artigo, considera-se idêntica infração aquela que tenha por objeto o mesmo fato motivador, independentemente do enquadramento legal, que tenha sido constatada pela fiscalização.

§ 2º Para contagem do número de infrações para caracterização da habitualidade, serão consideradas a primeira infração e duas outras que venham a ser constatadas, após a adoção, pelo estabelecimento, de medidas corretivas e preventivas para sanar a primeira irregularidade.

Art. 226 As sanções de cassação de registro do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 222; ou

II- não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

CAPÍTULO IV

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 227 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. 228 O auto de infração será lavrado pelo Médico Veterinário que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou na sede do SIM.

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

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

Art. 229 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. 230 O auto de infração será lavrado em modelo próprio anexado neste Decreto.

Art. 231 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, 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 no mural da Prefeitura.

§ 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. 232 A defesa do autuado deve ser apresentada por escrito, em vernáculo e protocolizada na Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente com vistas ao SIM, no prazo de até dez dias, contados da data da cientificação oficial.

§ 1º A contagem do prazo de que trata o caput será realizada de modo contínuo e se 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. 233 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. 234 O SIM, depois de juntada ao processo a defesa ou o termo de revelia, deve instruí-lo com parecer e o (a) Secretário (a) Municipal da Agricultura e Meio Ambiente deve proceder ao julgamento em primeira instância.

Parágrafo único. Na hipótese de não apresentação de defesa, a informação constará no parecer de instrução.

Art. 235 Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de dez 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 (a) Prefeito(a) Municipal, para proceder ao julgamento em segunda instância.

Art. 236 A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é o (a) Prefeito (a) Municipal, respeitados os prazos e os procedimentos previstos

para a interposição de recurso na instância anterior.

Art. 237 O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do Município.

Art. 238 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 será divulgado no mural da Prefeitura Municipal.

Art. 239 A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

Art. 240 Para fins do disposto no art. 55 da Lei Federal Complementar nº 123, de 2006, consideram-se atividades e situações de alto risco as infrações classificadas como grave ou gravíssima, nos termos estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, praticadas por microempresas ou empresas de pequeno porte de produtos agropecuários.

TÍTULO XII

DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 241 O SIM e o órgão regulador da saúde devem atuar em conjunto para a definição de procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos alimentícios que contenham produtos de origem animal em diferentes proporções e que não permitam seu enquadramento clássico como um produto de origem animal, a fim de assegurar a identidade, a qualidade e os interesses dos consumidores.

Art. 242 O SIM deve atuar em conjunto com o órgão competente da saúde para o desenvolvimento de:

I - ações e programas de saúde animal e saúde humana para a mitigação ou a redução de doenças infectocontagiosas ou parasitárias que possam ser transmitidas entre os homens e os animais; e

II - ações de educação sanitária.

Art. 243 O SIM estabelecerá procedimentos simplificados para migração ou regularização do registro, quando cabível, dos estabelecimentos fabricantes dos produtos não abrangidos por este Decreto, assegurada a continuidade do exercício da atividade econômica.

Art. 244 Poderão ser instituídos, no âmbito da Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente, comitês técnico-científicos de caráter consultivo, sem ônus remuneratório, para tratar de assuntos inerentes à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Parágrafo único. A composição do comitê e a designação dos integrantes serão definidas em ato da Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 245 Poderão ser instituídos, no âmbito da Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente, comitês técnico-científicos de caráter consultivo, sem ônus remuneratório, para tratar de assuntos inerentes à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Parágrafo único. A composição do comitê e a designação dos integrantes serão definidas em ato do Secretário(a) da pasta.

Art. 246 A Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente 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 SIM deve notificar o serviço oficial de saúde animal.

Art. 247 Os casos omissos ou as dúvidas que se suscitam na execução deste Decreto serão resolvidos com base em informações técnico-científicas elaboradas pelo MAPA ou Secretaria Estadual de Agricultura.

Art. 248 As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste Decreto.

Art. 249 A Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto.

Art. 250 Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO, 05 de outubro de 2023.

SANDRO RANIERI HERRMANN
Prefeito Municipal

Registre-se e Publique-se

Raquel Andréia Klein Diehl
Secretária Municipal de Administração e Fazenda