DECRETO Nº. 14.519, DE 11 DE DEZEMBRO DE 2025.

INSTITUI NORMAS SOBRE A INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE SOLEDADE E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

PAULO RICARDO CATTANEO, Prefeito Municipal de Soledade, no uso de suas atribuições que lhe confere o artigo 113, inciso I, da Lei Orgânica do Município, e considerando as disposições da Lei Municipal nº 4.249, de 30 de junho de 2021.

D E C R E T A

TÍTULO I

Das Disposições Preliminares

Art. 1º. O presente Regulamento institui as normas que regulam, em todo o Município de Soledade, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 2º. O Serviço de Inspeção Municipal (SIM), de competência da Prefeitura Municipal de Soledade, nos termos da Lei Federal no. 7.889, de 23 de novembro de 1989 e Lei Municipal nº 4.249, de 30 de junho de 2021, será executado pelo Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, vinculado à Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Sustentabilidade e seguirá os procedimentos estabelecidos neste Decreto.

§1°. A inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal será exercida em todo o território do Município de Soledade, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelas indústrias e estabelecimentos comerciais, que se dediquem ao abate e/ou a industrialização de produtos de origem animal destinados ao comércio municipal, mas não restrito a este se sob regime de equivalência com o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF-RS ou com o Sistema Brasileiro de Inspeção de

Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, este integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, ou outros que porventura vierem a substituir os supra citados.

§2°. A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção *"ante"* e *"post-mortem"* dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito e rotulagem de quaisquer produtos destinados à alimentação humana, sejam estes carne e seus derivados, pescado e seus derivados, ovos e seus derivados, leite e seus derivados, bem como os produtos de abelhas e seus derivados.

Art. 3°. A implantação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), obedecerá a estas normas em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população, à cargo do Executivo Municipal e Secretário(a) Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente, juntamente com o coordenador do SIM, desde que por meio de dispositivos legais, que digam respeito à inspeção sanitária dos estabelecimentos a que se refere o Art. 2º deste Decreto.

Art. 4°. A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuições exclusivas do Fiscal Sanitário com formação em Medicina Veterinária, do Auxiliar de Inspeção municipal e dos demais cargos efetivos de atividades técnicas de fiscalização agropecuária, respeitadas as devidas competências.

§1°. O cargo de coordenador do Serviço de Inspeção Municipal será exercido exclusivamente por Médico Veterinário.

§2°. Os servidores, devidamente identificados, no exercício de suas funções, terão livre acesso aos estabelecimentos de que trata o Art. 2º.

§3°. Para execução das atividades, o Médico Veterinário coordenador do SIM e/ou Médico Veterinário com atribuição fiscal tem autorização para conduzir veículo oficial.

§4°. Os produtos de origem animal *in natura* ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade, previstos pela aprovação e concessão de registro prévio no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, o que não isenta os estabelecimentos de qualquer outra fiscalização sanitária, municipal, estadual ou federal.

§5°. É dever do Responsável Técnico (RT) do estabelecimento registrado, entre outros, comparecer e responder às convocações oficiais dos órgãos públicos fiscalizadores, da atuação da empresa na qual exerce as suas funções, bem como acatar as decisões oriundas dos mesmos, conforme Art. 26 – I da Resolução nº 722, de 16 de agosto de 2002 do Conselho Federal de Medicina Veterinária – CFMV ou outra que venha a substituí-la.

§6°. O servidor poderá solicitar auxílio policial caso tenha risco à sua integridade física, ou seja, impedido de exercer suas atividades.

§7°. No caso de licença de qualquer motivo por parte do Médico Veterinário integrante do SIM, deverá ser suprida via contrato emergencial, a critério da administração pública.

Art. 5°. Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente o mesmo deverá possuir registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) com aprovação de seus projetos e produtos, onde para efeitos sinergéticos o S.I.M. estabelece desde já uma parceria com outros setores do município em especial o setor de vigilância sanitária, tanto na observância de estabelecimentos como na circulação de produtos sem origem definida no município, deste modo intensificando ações e somando forças na execução de suas atividades**.**

Parágrafo Único. Estabelecimentos flagrados exercendo atividades contempladas por este regulamento de forma clandestina estão sujeitos às sanções previstas em lei, em especial as descritas no Título IX

Art. 6°. 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.

Art. 7°. A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

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

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

III - Nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

IV - Nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

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

VI - Nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados.

Parágrafo Único: Ficam isentos de Registro no Serviço de Inspeção Municipal os estabelecimentos de produtos de origem animal que possuam registro no Serviço de Inspeção Estadual ou Federal.

Art. 8°. A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica, de acordo com a classificação do estabelecimento.

§1°. A inspeção será permanente em estabelecimentos que realizem operação de abate das diferentes espécies. No caso de estabelecimentos que processam carnes, leite, mel, ovos e pescado, a periodicidade será quinzenal. Em caso de produção sazonal, como no caso do mel, poderá ser alterada a periodicidade à critério do coordenador do SIM.

§2°. A frequência de inspeção periódica deverá ser no mínimo quinzenal durante o período de atividade do estabelecimento, podendo esta frequência ser diminuída apenas através de normatização para avaliação do grau de risco oferecido pelo produto e/ou estabelecimento ao consumidor e com parecer conclusivo e favorável do Coordenador do SIM.

§3°. O estabelecimento com inspeção permanente que desejar operar fora da capacidade do Serviço de Inspeção, fica obrigado a ceder pessoal auxiliar de linha para o Serviço de Inspeção Municipal e em caso de substituição do mesmo deverá ser comunicado com antecedência de no mínimo 30 dias ao SIM para treinamento de novo funcionário.

§4°. Em caso de afastamento de funcionários do SIM por motivos de licença saúde, para gozo de férias ou outras previstas na lei municipal, o município, caso não possua no seu quadro funcionários, contratará substituto com igual formação até retorno do titular.

Art. 9º. Os produtos de origem animal e seus derivados deverão atender aos padrões da legislação vigente, bem como ao Código de Defesa do Consumidor.

Parágrafo Único. Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:

I – observar, fazer observar e atender todas as exigências contidas no presente Regulamento, suas alterações e legislações complementares;

II – fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratórios;

III – dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos fora dos períodos padronizados de funcionamento do estabelecimento e fornecidos juntamente com o fluxograma de atividades nos estabelecimentos registrados no S.I.M., mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;

IV – avisar, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, da chegada de animais para abate e fornecer todos os dados que sejam solicitados pelo Serviço de Inspeção;

V – fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias-primas, produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidos às dependências do SIM;

VI – fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado ao S.I.M., quando necessário, para seu uso exclusivo;

VII – fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

VIII – fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

IX – fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo do SIM, para análise de materiais ou produtos no laboratório do estabelecimento;

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

XI – manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

§1°. O pessoal fornecido pelos estabelecimentos fica sob as ordens diretas do S.I.M.

§2°. O material fornecido pelas empresas constitui patrimônio das mesmas, porém, fica à disposição e sob a responsabilidade do S.I.M.

§3°. Cancelado o registro, o material pertencente ao S.I.M., inclusive de natureza científica, o arquivo, os carimbos oficiais de Inspeção, serão recolhidos, bem como serão inutilizados os rótulos remanescentes.

§4°. Os proprietários de estabelecimentos registrados são obrigados a manter registros de matérias-primas recebidas de outros pontos para serem utilizadas, no todo ou em parte, na fabricação de produtos de origem animal.

TÍTULO II

Da Classificação dos Estabelecimentos

Art. 10. A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange os estabelecimentos de:

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;

VI - De armazenagem, fracionamento ou processamento de produtos de origem animal.

§1º. A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

§2º. Os estabelecimentos que recebem produtos oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.

CAPÍTULO I

Dos estabelecimentos de carnes e derivados

Art. 11. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I - Abatedouro frigorífico;

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, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos 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, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

Art. 12. A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" significa, para efeito do presente Regulamento, que se trata de "produto ou matéria-prima de origem animal".

Art. 13. Por "produtos cárneos" entende-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

§1°. Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por "carne" (matéria-prima) deve-se entender às massas musculares, despojadas de gorduras, aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

§2°. Para os fins deste Decreto, miúdos são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela Serviço de Inspeção Municipal, conforme especificado abaixo:

I. Nos ruminantes: língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó;

II. Nos suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo;

III. Nas aves: fígado, coração e moela sem o revestimento interno;

IV. No pescado: língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória, respeitadas as particularidades de cada espécie;

V. Nos lagomorfos: fígado, coração e rins; e

VI. Nos equídeos: coração, língua, fígado, rins e estômago.

Parágrafo Único. Podem ser aproveitados para consumo direto, de acordo com os hábitos regionais e tradicionais, pulmões, baço, glândula mamária, testículos, lábios, bochechas, cartilagens e outros a serem definidos em normas complementares, desde que não se constituam em materiais especificados de risco.

Art. 14. Para os fins deste Decreto, produtos de triparia são as vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como os intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

§1º. Podem ainda ser utilizados como envoltórios os estômagos, o peritônio parietal, a serosa do esôfago, o epiplon e a pele de suíno depilada.

§2º. Os intestinos utilizados como envoltórios devem ser previamente raspados e lavados, e podem ser conservados por meio de dessecação, salga ou outro processo aprovado pelo SIM.

Art. 15. A Entende-se por "animais de açougue" os mamíferos (bovídeos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos) e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, sacrificados em estabelecimentos sob inspeção veterinária.

Art. 16. O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mocotós, cauda, pele, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados, constitui a "carcaça".

I - Nos suínos a "carcaça" pode ou não incluir a pele, cabeça e pés.

II - A "carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral dá origem às "meias carcaças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, constituem os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

CAPÍTULO II
Dos Estabelecimentos De Leite E Derivados

Art. 17. Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos: Granja Leiteira, Posto de Refrigeração e Queijaria.

I - Granja Leiteira: assim denominado 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.

II - Posto de Refrigeração: assim denominado o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

IV - Queijaria: assim denominado o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva 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.

CAPÍTULO III
Dos Estabelecimentos De Pescado E Derivados

Art. 18. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I - barco-fábrica

I – Abatedouro frigorífico;

II – Unidade de beneficiamento de Pescado e produtos de pescado;

III- Estação depuradora de Moluscos Bivaldes;

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

I - Abatedouro Frigorífico de Pescado: assim denominado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

II - Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado: assim denominado 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, que pode realizar também sua industrialização.

III - Estação Depuradora de Moluscos Bivalves: assim denominado o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

CAPÍTULO IV
Os Estabelecimentos De Ovos E Derivados

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

I – Granja Avícola;

II – Unidade de Beneficiamento de ovos e derivados.

I - Granja Avícola: assim denominado 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.

II - Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados: assim denominado o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

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

§3º. 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 V
Dos Estabelecimentos De Mel E Derivados

Art. 19. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I - Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

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

§3º. As unidades de beneficiamento de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

CAPÍTULO VI
Dos Estabelecimentos De Armazenagem

Art. 20. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I - entreposto de produtos de origem animal; e

II - casa atacadista.

§1º. Para os fins deste Decreto, 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 a realização de reinspeção.

§2º. Os estabelecimentos de que trata o § 1º deverão estar localizados em setores específicos de Supermercados e Similares, desde que possuam instalações apropriadas para a industrialização de produtos de origem animal correspondente a categoria do produto industrializado.

§3º. Para os fins deste Decreto, entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para fins de reinspeção, dotado de instalações específicas para a realização dessa atividade.

§4°. Nos estabelecimentos de que tratam os § 1º e § 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

§5º. Nos estabelecimentos de que trata o § 1º, 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

DA APROVAÇÃO DO PROJETO, OBTENÇÃO DO REGISTRO, DA REFORMA, AMPLIAÇÃO E/OU ALTERAÇÕES, TRANSFERENCIA DE REGISTRO OU ALTERAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL, CANCELAMENTO DE REGISTRO E IMPLANTAÇÃO

CAPÍTULO I

Da Aprovação do Projeto e Obtenção de Registro

Art. 21 . Todo estabelecimento de produtos de origem animal deve estar sob inspeção sanitária em âmbito municipal, de acordo com a Lei n° 7.889, de 23.11.89, obrigam-se obter registro junto ao S.I.M.:

Art. 22. Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, o SIM, em normas complementares, estabelecerá as 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/ou a Lei nº 13.921, de 2012, em suas normas regulamentadoras, assim como as que vierem a substituí-las ou alterá-las.

Art. 23. Os estabelecimentos a que se refere o art. 10 receberão número de registro.

§1°. Estes números obedecerão à seriação própria e independente, uma para cada registro, fornecidos pelo S.I.M.

§2°. O número de registro constará obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

§3°. Por ocasião da concessão do número de registro será fornecido o respectivo Título de Registro, no qual constará o nome da firma, localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários.

Art. 24. Para o Registro do Estabelecimento junto ao S.I.M. se faz necessário cumprir uma série de normas para elaboração de um processo no qual constará as etapas de aprovação do Estabelecimento, que deverá ser encaminhado através dos seguintes documentos em duas vias:

I – Requerimento ao S.I.M. solicitando vistoria do Terreno em caso de novas instalações a serem construídas e análise do projeto;

II – Requerimento ao Senhor Prefeito para solicitação de registro;

III – Memorial Econômico-Sanitário assinado pelo RT;

IV – Memorial descritivo da construção com ART;

V – Cronograma de execução das obras (em caso de novas instalações a serem construídas ou adequações exigidas pelo S.I.M.);

VI – Plantas de situação e localização com escala mínima de 1/1000;

VII – Planta baixa com a identificação e área das dependências com escala mínima de 1/100;

VIII – Planta baixa com a disposição dos equipamentos e utensílios com a respectiva identificação com escala mínima de 1/100;

IX – Planta com cortes e fachadas com escala mínima de 1/100;

X- Planta hidro sanitária com escala mínima de 1/100;

X – Fluxograma de produção;

XI – Termo de Responsabilidade, dando ciência e aceite das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção, bem como compromisso na veracidade das informações prestadas;

XII – Termo de Livre Acesso;

XIII – ART do responsável técnico pela atividade do estabelecimento;

XIV – Licenciamento Ambiental vigente;

XV – Alvará de Licença, Localização e Funcionamento (Bloco de Produtor Rural, Declaração de Aptidão ao PRONAF ou outra declaração que vier a substituí-la, ou CNPJ);

XVI – Aprovação de rótulo(s) e produto(s) conforme descrito no Art. 89° deste Decreto;

XVII – Laudo de Potabilidade da água realizado a menos de 60 dias, de acordo com a Portaria GM/MS n° 888 de 4 de maio de 2021 ou a que vier a substituí-la e/ou alterá-la;

XVIII – Cópia do Certificado de Capacitação em Boas Práticas de Fabricação;

XIX – Manual de Boas Práticas de Fabricação, sendo obrigatória a descrição, no BPF, dos seguintes Programas operacionais padrão por categoria de estabelecimentos e outros que o Serviço de Inspeção Municipal – SIM julgar necessário:

§1º. ABATE DE BOVINOS, BUBALINOS, SUÍNOS, OVINOS E AVES:

I. Manutenção das Instalações e Equipamentos;
II. Ventilação
III. Iluminação
IV. Água de abastecimento;
V. Águas residuais;
VI. Controle integrado de pragas;
VII. Limpeza e sanitização – PPHO;
VIII. Higiene, hábitos e saúde dos operários;
IX. Procedimentos sanitários das operações – PSO;
X. Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens;
XI. Controle de temperaturas;
XII. Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;
XIII. Testes microbiológicos e físico-químicos;
XIV. Abate humanitário;
XV. Recall;
XVI. Treinamento de funcionários
XVII. Material Específico de Risco – MER.

§2º. UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS.

I. Manutenção das Instalações e Equipamentos;
II. Ventilação
III. Iluminação
IV. Água de abastecimento;
V. Águas residuais;
VI. Controle integrado de pragas;
VII. Limpeza e sanitização – PPHO;

VIII. Higiene, hábitos e saúde dos operários;

IX. Procedimentos sanitários das operações – PSO

X. Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens;

XI. Controle de temperaturas;

XII. Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;

XIII. Testes microbiológicos e físico-químicos;

XIV. Recall;

XV. Treinamento de funcionários;

XVI. Controle de fraudes.

§3º. LEITE E DERIVADOS:

I. Manutenção das Instalações e Equipamentos;

II. Ventilação

III. Iluminação

IV. Água de abastecimento;

V. Águas residuais;

VI. Controle integrado de pragas;

VII. Limpeza e sanitização – PPHO;

VIII. Higiene, hábitos e saúde dos operários;

IX. Procedimentos sanitários das operações – PSO

X. Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens;

XI. Controle de temperaturas;

XII. Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;

XIII. Testes microbiológicos e físico-químicos;

XIV. Recall;

XV. Treinamento de funcionários.

XVI. Controle de fraudes.

Parágrafo Único. O estabelecimento que produzir produtos derivados do leite e/ou leite deverá ainda apresentar Manual de Bancada de Laboratório contendo todos as análises realizadas na recepção da matéria-prima (leite), Programa de Coleta de Leite Cru Refrigerado e Plano de Qualificação dos Fornecedores de Leite em caso de recebimento de matéria prima de terceiros.

§4º. OVOS E DERIVADOS:

I. Manutenção das Instalações e Equipamentos;

II. Ventilação

III. Iluminação

IV. Água de abastecimento;

V. Águas residuais;

VI. Controle integrado de pragas;

VII. Limpeza e sanitização – PPHO;

VIII. Higiene, hábitos e saúde dos operários;

IX. Procedimentos sanitários das operações – PSO

X. Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens;

XI. Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;

XII. Testes microbiológicos e físico-químicos;

XIII. Recall;

XIV. Treinamento de funcionários.

§5º. PESCADO E DERIVADOS:

I. Manutenção das Instalações e Equipamentos;

II. Ventilação

III. Iluminação

IV. Água de abastecimento;

V. Águas residuais;

VI. Controle integrado de pragas;

VII. Limpeza e sanitização – PPHO;

VIII. Higiene, hábitos e saúde dos operários;

IX. Procedimentos sanitários das operações – PSO

X. Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens;

XI. Controle de temperaturas;

XII. Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;

XIII. Testes microbiológicos e físico-químicos;

XIV. Abate humanitário;

XV. Recall;

XVI. Treinamento de funcionários.

XVII. Controle de fraudes.

§6º. MEL E DERIVADOS:

I. Manutenção das Instalações e Equipamentos;

II. Ventilação

III. Iluminação

IV. Água de abastecimento;

V. Águas residuais;

VI. Controle integrado de pragas;

VII. Limpeza e sanitização – PPHO;

VIII. Higiene, hábitos e saúde dos operários;

IX. Procedimentos sanitários das operações – PSO

X. Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens;

XI. Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;

XII. Testes microbiológicos e físico-químicos;

XIII. Recall;

XIV. Treinamento de funcionários.

XV. Controle de fraudes.

CAPÍTULO II
DAS REFORMAS, AMPLIAÇÕES E/OU ALTERAÇÕES

Art. 25. As reformas, ampliações e/ou alterações devem ser previamente autorizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, devendo acompanhar a solicitação os seguintes documentos no que couber, em (2) duas vias:

I - Requerimento do industrial pretendente, dirigido ao Senhor Coordenador do SIM, no qual solicita Análise do Projeto;

II - Plantas conforme citadas no Art. 24° do referido Decreto;

III - Cronograma de obras;

IV - Memorial Econômico-Sanitário devidamente assinado pelo RT;

V - Memorial descritivo da construção;

VI - Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) ou RRT do responsável pelo projeto;

VII - Licença de Operação Ambiental da FEPAM ou Municipal; (A atividade econômica informada deverá estar relacionada à fabricação de produtos de origem animal conforme classificação do Estabelecimento);

VIII - Fluxograma de produção (caso este seja alterado pela modificação solicitada);

Parágrafo Único - Poderá, a critério do SIM, ser solicitado no momento do registro ou posteriormente outras plantas do estabelecimento para análise podendo ou não, ser solicitada inclusive a escala necessária.

Art. 26. Aprovados os projetos ou reformas, receberão um carimbo "APROVADO" ou "APROVADO COM RESTRIÇÃO", onde o requerente pode dar início às obras ou "REPROVADO", onde o requerente deve sanar as não conformidades e encaminhar novo projeto.

§1°. Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e/ou indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro ou reforma.

§2°. Qualquer reforma, ampliação, remodelação de layout 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, incluindo apresentação de todos os documentos mencionados no Art. 24°.

Art. 27. Concluídas as obras de reforma e ampliação e instalados os equipamentos de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM, em forma de ofício a vistoria prévia e autorização ou não do início dos trabalhos.

Art. 28. As exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria prévia, realizada pelo SIM.

Parágrafo Único - No caso de indicação pelo SIM do estabelecimento em algum dos sistemas de equivalência dos serviços de inspeção, tais como SUSAF/RS ou SISBI/POA, e o estabelecimento descumprir os condicionantes impostos dentro do prazo

de 90 dias, a empresa poderá ser descredenciada dos sistemas descritos, não sofrendo, entretanto, descredenciamento do SIM, podendo pleitear retorno, após correção das não conformidades. Neste caso, o comércio ficará restrito ao território do município.

Art. 29. Na oportunidade de adesão do Serviço de Inspeção Municipal – SIM ao sistema SUSAF/RS e/ou SISBI-POA, os estabelecimentos que vierem a ser indicados deverão se enquadrar aos requisitos estipulados no convênio/equivalência assumidos, devendo dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

CAPÍTULO III
TRANSFERENCIA DE REGISTRO OU ALTERAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL, CANCELAMENTO DE REGISTRO

Art. 30. Quando ocorrer mudança de proprietário, administrador ou possuidor em estabelecimentos registrados, os novos responsáveis deverão, de imediato, proceder as devidas transferências no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 31. A alteração da razão social e/ou transferência de registro deverão ser encaminhados através de ato administrativo específico, preenchidos e assinados pelo proprietário do estabelecimento e encaminhados ao Coordenador (a) do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, sendo que os processos de solicitação devem ser instruídos com os seguintes documentos no que couber:

I. Requerimento ao Coordenador do SIM solicitando a transferência de registro ou alteração da razão social emitido pela nova empresa;

II. Autorização autenticada em cartório da antiga empresa para a transferência de registro;

III. Termo de Responsabilidade firmado com o SIM;

IV. Cópia do Contrato Social da Empresa e alterações ou Requerimento de Empresário Individual (deve ser autenticado e com carimbo da Junta Comercial do Rio Grande do Sul – JUCERGS);

V. CNPJ;

VI. Inscrição Estadual;

VII. Anotação de Responsabilidade Técnica – ART do Médico Veterinário ou do Profissional, registrado no respectivo Conselho;

VIII. Alvará de Licença (documento expedido pela prefeitura municipal, autorizando a construção e funcionamento do estabelecimento no terreno indicado);

IX. Licença de Operação da FEPAM e/ou municipal da nova razão social;

X. Registro de propriedade (Certidão de Registro do Imóvel Atualizada) autenticada;

XI. Contrato de compra e venda, locação ou arrendamento para justificar a transferência;

XII. Rótulos aprovados junto ao SIM;

Parágrafo Único - No caso de transferência de registro, por alteração contratual ou da razão social, paralelamente e em separado, deverão ser encaminhados os processos de aprovação de rótulos, tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da firma antecessora.

Art. 32. Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro para a nova empresa.

§1°. 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.

§2°. 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.

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

§4°. 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 ou o relacionamento do estabelecimento.

§5°. 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. 33. O cancelamento do Registro deverá ser encaminhado através de ofício específico, preenchidos e assinados pelo proprietário do estabelecimento e encaminhados ao Senhor Coordenador do SIM.

Parágrafo Único - No caso de fechamento do estabelecimento deverão ser recolhidos todos os carimbos, rótulos e lacrados portas específicas da planta industrial. Faculta-se a migração de informações dos arquivos quando da mudança para outro Serviço de Inspeção.

Art. 34. 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.

Parágrafo Único - Será cancelado o registro do estabelecimento que não realizar comércio, interromper seu funcionamento ou não der andamento ao processo de registro e aprovação de produtos e rótulos pelo período de um ano.

CAPÍTULO IV

Da Implantação

Art. 35. A planta deverá ser instalada, preferencialmente, no centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas conforme legislação municipal e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte.

Art. 36. A construção e implantação dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas na legislação municipal, estadual ou federal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou com atos complementares expedidos pelo SIM.

Art. 37. Os estabelecimentos poderão estar localizados adjacentes e/ou no piso inferior à residência dos proprietários, desde que a localização seja aprovada pelo SIM e que não haja comunicação direta com a residência.

Art. 38. A autorização para o funcionamento de estabelecimentos que desejam produzir e/ou industrializar produtos de origem animal somente poderá ser concedida dentro do perímetro municipal, depois de autorizado pelo setor competente da Prefeitura Municipal e pelo SIM. Não será concedido registro ao estabelecimento destinado a produção de alimentos de origem animal, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influir na qualidade do produto.

Art. 39. Dispor de água potável encanada sob pressão cuja fonte, canalização e reservatório deverão ser protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, seguindo como referência os seguintes parâmetros mínimos:

I- Abatedouro frigorífico de bovinos – 1000 (um mil) litros de água por animal.

II- Abatedouro frigorífico de ovinos – 400 (quatrocentos) litros de água por animal.

III- Estabelecimento de leite e derivados – reservatório com capacidade mínima de 500 (quinhentos) litros de água, prevendo processamento de ate quintos litros/dia e 1 litro de água adicional por litro de leite processado acima deste volume.

IV- Entreposto de carnes e derivados – reservatório com capacidade mínima de 500 (quinhentos) litros.

§1°. A água de abastecimento deve atender aos padrões de portabilidade estabelecimentos pela Portaria GM/MS Nº 888, DE 4 DE MAIO DE 2021 do Ministério da Saúde ou legislações que vierem a substituí-la e/ou alterá-la.

§3°. Deverá ser feita a leitura e registro da concentração de cloro residual na água diariamente antes do início das atividades, mesmo quando o estabelecimento é suprido por abastecimento público.

§4°. Deverá dispor de água quente para usos diversos e suficientes às necessidades do estabelecimento, inclusive vapor no que couber.

§5°. A critério do SIM poderão ser solicitadas análises complementares às estabelecidas nas referidas legislações.

Art. 40. As instalações devem atender as normas Técnicas Municipais Gerais para estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal, bem como a Norma Técnica específica para a finalidade do estabelecimento, devendo as mesmas:

I – Localizar-se distante de fontes produtoras de mau cheiro e de contaminação, de preferência no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo em 3 (três) metros e com área disponível para circulação interna de veículos;

II – Ser construído de alvenaria ou outro material aprovado pelo SIM, com área compatível com o volume máximo da produção e tamanhos das espécies animais a serem processados, devendo possuir fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar o trabalho de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, inspeção e fiscalização, acondicionamento, reacondicionamento e armazenagem dos produtos de origem animal;

III – Possuir ambiente interno fechado, com área suja e limpa;

IV – Possuir paredes lisas, de cor clara, impermeáveis e de fácil higienização, perfeita aeração;

V – Possuir piso antiderrapante, impermeável, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais e permitir fácil limpeza e higienização;

VI – Possuir pé direito que permite a adequada instalação dos equipamentos necessários, destacando-se, quando for o caso, o suporte aéreo, que deverá possibilitar a manipulação das carcaças e produtos elaborados sem que tenham contato com o piso;

VII – Nos casos de abate, dispor de currais, pocilgas e/ou apriscos com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos alôs. Deverá ainda ser providos de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente, para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.

VIII – os currais e pocilgas deverão dispor de plataforma, quando for o caso, para realização de inspeção "ante-mortem";

IX – Dispor de água potável encanada sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão ser protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;

X – Possuir sistema de provimento de água quente, vapor ou produto adequado para higienizar o estabelecimento, instalações, equipamentos, utensílios e recipientes;

XI – Dispor de sistema de escoamento de água servida, sangue, resíduos, efluentes e rejeitos da elaboração de produtos de origem animal interligado a eficiente sistema de captação, de acordo com o órgão de defesa do meio ambiente;

XII – Dispor de depósito para os insumos a serem utilizados na elaboração dos produtos de origem animal;

XIII – Dispor, quando necessário, de câmara fria e/ou equipamento de frio aprovado pelo SIM;

XIV – Dispor, quando necessário de escritório para o fiscal S.I.M.;

XV – Dispor de instalação sanitária e vestiário proporcional ao número de pessoas que trabalham no estabelecimento;

XVI – Dispor de equipamentos e recursos essenciais ao seu funcionamento, compostos de materiais resistentes, impermeáveis, preferencialmente de aço inoxidável, que permitam uma perfeita limpeza e higienização;

XVII – Dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento.

Parágrafo Único: Em caso de ausência de normatização municipal, serão adotadas as Normas Técnicas contidas na Resolução 001/2000 de 17 de agosto de 2000 da Secretaria de Agricultura do Estado ou as que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

TÍTULO IV
DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS E CONDIÇÕES DE HIGIENE

CAPÍTULO I
Das Obrigações Dos Estabelecimentos

Art. 41. Ficam os proprietários de estabelecimentos sob inspeção municipal obrigados a:

I – Observar, fazer observar e atender todas as exigências contidas no presente Regulamento, suas alterações e legislações complementares;

II - Fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para análises laboratoriais;

III - Comunicar ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, sobre a realização de quaisquer trabalhos fora dos períodos padronizados de funcionamento do estabelecimento, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão, sendo que o horário de funcionamento do estabelecimento onde a presença do fiscal seja de permanência obrigatória deverá ser definido em comum acordo com o Serviço de Inspeção Municipal.

IV- Fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, na forma por ele requerido, sejam elas planilhas de controle de produção, planilhas de recebimento de matéria prima e outras que forem julgadas necessário;

V - Fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da Inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências, a juízo do Coordenador do SIM junto ao estabelecimento;

VI - Fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias-primas/produtos, e peças patológicas, que devem ser remetidos às dependências do SIM;

VII – Fornecer mesas, material de escritório, arquivos, computador, impressora, internet, mapas, livros e/ou outro material necessário para o desenvolvimento adequado das atividades de fiscalização, quando necessário, para seu uso exclusivo;

VIII - Fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

IX - Fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

X - Fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo do SIM, para análise de materiais ou produtos no laboratório do estabelecimento, quando couber;

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

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

XIII - Fornecer material para coleta de análises oficiais de água e produto.

§1°. O pessoal fornecido pelos estabelecimentos para auxiliar nas funções de fiscalização e inspeção, ficam sob as ordens diretas do SIM.

§2°. O material fornecido pelas empresas constitui patrimônio das mesmas, porém, fica à disposição e sob a responsabilidade do SIM.

§3°. Cancelado o registro, o material pertencente ao SIM, inclusive de natureza científica, o arquivo, os carimbos oficiais de Inspeção, serão recolhidos.

§4°. No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob a supervisão do SIM.

Art. 42. Todos os estabelecimentos devem registrar diariamente, em planilhas próprias e/ou mapas, as entradas e saídas de matérias-primas e produtos, especificando quantidade, destino, número de registro do estabelecimento remetente, e outras que julgarem necessário.

§1°. Tratando-se de matéria-prima ou de produtos de laticínios procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção Municipal, deve ainda o estabelecimento anotar, a data de entrada, o número de guia de embarque ou certificado sanitário, quantidade e o número de registro do estabelecimento remetente.

§2°. Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, uma relação atualizada de fornecedores de matéria-prima, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecimentos e nome da propriedade rural.

§3°. É proibido o armazenamento e/ou o uso de produtos, matérias-primas, insumos, condimentos e outros cujos prazos de validade estejam vencidos.

§4°. Todos os insumos e aditivos deverão ser mantidos em suas embalagens originais ou, quando fracionados, deverão manter o registro de identificação e validade.

CAPÍTULO II
Das condições de higiene

Art. 43. 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. 44. Todos os estabelecimentos com registro no Serviço de Inspeção Municipal de Soledade deverão seguir a Portaria do MAPA Nº 368, de 04 de setembro de 1997, suas alterações e atualizações, que aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Art. 45. Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais; as águas servidas e residuais terão destinos convenientes, observando as boas práticas de fabricação.

§1°. Durante os procedimentos de higienização nenhuma matéria–prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza.

§2°. Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente.

Art. 46. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2º C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 47. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Parágrafo Único - Os funcionários que trabalham em setores em que se manipulem material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 48. O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Decreto.

Art. 49. O maquinário, carros, tanques, vagonetas, caixas, mesas e demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados, na alimentação de animais, usando-se as denominações comestíveis e não comestíveis e condenados.

Art. 50. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

§1°. O uso de substâncias para o controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

§2°. É proibido a permanência de cães, gatos e de outros animais nos estabelecimentos.

Art. 51. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes de cor branca e convenientemente limpos, inclusive o uso de protetores para cabeça (gorro ou capacete), aprovados pela Inspeção Municipal.

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

§2°. Os aventais, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, serão guardados em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

§3°. As empresas deverão apresentar ao Serviço de Inspeção Municipal – Serviço de Inspeção Municipal – SIM, para o devido conhecimento, o "Manual de BPF – Boas Práticas de Fabricação", devendo implantar o uso do mesmo nos estabelecimentos.

Art. 52. É proibido fazer refeições nos locais onde se realizem trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza. Assim como é proibido cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho.

§1º. O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsias, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com antissépticos apropriados.

§2º. Os colaboradores que trabalham com produtos condenados e não comestíveis devem usar uniformes de cores diferentes dos colaboradores que trabalham com produtos comestíveis.

Art. 53. É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos.

Art. 54. Todas as vezes que for necessária a Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 55. Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contensão de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, devem ser lavados tantas vezes quantas necessárias com água e/ou desinfetante apropriado autorizado pela Inspeção Municipal se o mesmo julgar necessário.

Art. 56. As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 57. As embalagens de produtos de origem animal deverão obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor.

Art. 58. Durante a fabricação, no embarque ou nos transportes, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.

Art. 59. É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, madeira, latão, zinco, barro, ferro estanhado, que possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

Art. 60. As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação; devendo ser limpas e desinfetadas toda vez que a inspeção julgar necessário.

Art. 61. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.

Art. 62. É vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal –SIM.

Art. 63. O SIM exigirá da empresa, atestado médico dos funcionários, que deverá ser renovado anualmente.

Parágrafo Único - A inspeção de saúde é exigida sempre que a autoridade sanitária do estabelecimento exigir, para qualquer empregado do estabelecimento, dirigentes e proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas suas

dependências, inclusive fiscal sanitário. Sempre que comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infecto-contagiosas ou repugnantes de qualquer pessoa que exerça atividade no estabelecimento, esta afastada imediatamente.

Art. 64. É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

§1°. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 65. É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos da dependência.

Art. 66. Os instrumentos de trabalho serão diariamente limpos.

Parágrafo Único - Os estabelecimentos devem ter em estoque, materiais de limpeza aprovados para o fim a que se destinam, para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

TÍTULO V
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 67. A inspeção industrial e sanitária de que trata este decreto será realizada preconizando o disposto no Título V do Decreto Federal Nº 10.468, DE 18 DE AGOSTO DE 2020 ou o que vier a substituí-lo e/ou alterá-lo, quando couber.

CAPÍTULO I

DOS ESTABELECIMENTOS CARNES E DERIVADOS

Art. 68. Os estabelecimentos que produzam, industrializem ou manipulem produtos de origem animal no Município de Soledade estarão sujeitos às seguintes condições:

§1°. O abate e a industrialização de produtos de origem animal só poderão ser realizados no Município, em estabelecimentos registrados.

§2°. Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes para identificação e procedência.

§3°. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos do Programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, quando couber.

§4°. 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;

§5°. Instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

§6°. Instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando for o caso.

§7°. 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.

§8°. Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis para beneficiamento deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito da Vigilância Sanitária.

Art. 69. As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio do Município de Soledade, deverão proceder de estabelecimento sob inspeção sanitária, de órgão federal, estadual, do próprio município, estadual equivalente ou municipal equivalente, devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e/ou fiscais pertinentes.

§1°. As matérias primas deverão ser recebidas pelo estabelecimento beneficiador à temperatura prevista em legislação específica.

§2°. A matéria prima que for processada no estabelecimento necessitará de ambiente adequado e aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, conforme norma técnica específica.

§3°. As matérias-primas dos estabelecimentos que estiverem indicados para os sistemas do SUSAF-RS ou SISBI-POA obrigatoriamente deverão ser oriundas do mesmo nível hierárquico ou maior da equivalência estabelecida, ou seja, Estadual (CISPOA) ou Federal (SIF), respectivamente.

CAPÍTULO II

DOS PROCEDIMENTOS DE ABATE

DA INSPEÇÃO "*ANTE-MORTEM*" E "*POST-MORTEM*",

DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA E ABATE NORMAL

Art. 70. Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária "ante mortem" e "post-mortem" conforme o Decreto 10468 de 18 de agosto de 2020 do Ministério da Agricultura e legislações que vierem a substituir e/ou alterá-lo e, abatidos mediante processo humanitário, seguindo o preconizado pela Instrução Normativa nº 3 de 17 de janeiro de 2000 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA, ou a que vier a substituir e ou alterá-la.

Art. 71. Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, tendo este a prerrogativa de lacrar o brete de atordoamento e romper o lacre quando autorizado o abate.

Parágrafo Único - Os bretes de atordoamento deverão prever trinco ou outra forma de colocação do lacre e/ou cadeado.

Art. 72. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal, conforme legislação vigente.

Art. 73. Será permitido o abate de bovinos somente após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria. A esfola só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

Parágrafo Único - Os estabelecimentos de abate deverão seguir normas especificas para Manejo Pré-Abate, Abate Humanitário e Bem-Estar Animal de acordo com cada espécie, devendo atende-las de forma rigorosa.

Art. 74. Em suínos, depilar e raspar logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se de temperatura e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração. Quando usados outros métodos de esfola, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

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

Art. 75. Eviscerar sob vistas da inspeção municipal, em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e a carcaça do animal. Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração, para tanto, os animais não devem ficar dependurados nos trilhos, nos intervalos de trabalho.

Art. 76. Executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado, a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocadas por operação imperfeita, devendo o serviço de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo gastrointestinal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 77. Com relação à inspeção "*ante-mortem*", cumprir no que couber o disposto nos artigos 85 a 101 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, ou o que vier a substituir.

Art. 78. Em relação ao Abate dos Animais, cumprir no que couber o disposto nos artigos 102 e 103 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de

Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020, ou o que vier a substituir

Art. 79. Cumprir, no que se refere ao Abate de Emergência, o disposto nos Artigos 105 a 111 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020, ou o que vier a substituir.

Art. 80. No que se refere ao Abate Normal, cumprir o disposto nos artigos 112 a 124 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020, ou o que vier a substituir;

Art. 81. Cumprir, no que se refere aos Aspectos Gerais da Inspeção Post Mortem o disposto nos Artigos 125 a 217 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA), Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020, ou o que vier a substituir;

Art. 82. No que se refere a Inspeção Industrial e Sanitária de Ovos e Derivados, cumprir o disposto nos artigos 218 a 232 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020ou o que vier a substituir;

Art. 83. No que se refere à Inspeção Industrial e Sanitária de Leite e Derivados, cumprir o disposto nos artigos 233 a 263 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020ou o que vier a substituir;

Art. 84. No que se refere a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de abelhas e seus derivados, cumprir o disposto nos artigos 264 a 268 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA), Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020ou o que vier a substituir;

Art. 85. Consideram-se ações fiscais:

I. Auto de infração;

II. Redução da velocidade de abate;

III. Interrupção do abate;

IV. Notificação

V. Interdição das seções;

VI. Sequestro e/ou apreensão e inutilização dos produtos de origem animal (carcaças, vísceras) entre outros.

Art. 86. Considerar, quando da inspeção de animais, no que tange às carcaças e vísceras, as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras apenas nos casos em que houver condições para tal.

Art. 87. No caso de tratamento pelo frio só é permitido beneficiar a carcaça em partes menores antes do congelamento se houver a possibilidade de lacrar a câmara fria para monitoramento e fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 88°. É admitido pistola de insensibilização de cartuchos (sem fio) para atordoamento dos animais, conforme normativas específicas.

Art. 89. A critério do SIM, será permitida a retirada de materiais condenados para industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), desde que devidamente desnaturados e conservados com substâncias apropriadas para a finalidade, e o seu transporte seja efetuado em recipientes e ou veículos fechados específicos e apropriados.

Parágrafo Único - A retirada que se refere o artigo anterior, deverá ser efetuada por empresa registrada para tal fim.

CAPÍTULO III

DO LEITE E DERIVADOS

Art. 90. No que couber ou que for omisso neste regulamento, seguir as definições dispostas nos Artigos 233 a 412 do Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 (RIISPOA) ou o que vier a substituir.

Art. 91. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I. Área de recepção com projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

II. Área de recepção de leite deve possuir equipamentos ou utensílios destinados à filtração do leite.

III. O estabelecimento que recebe leite em latões deve possuir área destinada a lavagem e higienização dos mesmos, localizada de forma a garantir que não haja contaminação do leite, realizar todas as análises e procedimentos exigidos em legislação federal, estadual, ou municipal se houver.

IV. Instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e

V. Instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias e granjas leiteiras.

Art. 92. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames, utensílios e embalagens plásticas em geral.

Art. 93. A higienização interna dos tanques dos caminhões poderá ser realizada em local coberto, dispondo de água sob pressão e dos produtos de limpeza necessários, podendo ser realizada na área de recepção.

CAPÍTULO IV

DO PESCADO E DERIVADOS

Art. 94. No que couber ou que for omisso neste regulamento, seguir as definições dispostas nos Artigos 204 a 217 do Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 (RIISPOA) ou o que vier a substituir.

Art. 95. Para os fins deste Decreto, pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo ou por meio

de métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos.

Art. 96. Para os fins deste Decreto, pescado resfriado é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração.

Art. 97. Para os fins deste Decreto, pescado congelado é aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima.

§1°. O processo de congelamento rápido somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18ºC (dezoito graus Celsius negativos).

§2°. Depois de submetido à congelamento o pescado deve ser mantido em câmara frigorífica a - 15°C.

Art. 98. A juízo do S.I.M poderá ser tomada obrigatória a evisceração do pescado, qualquer que seja a forma de sua apresentação no consumo.

Art. 99. O pescado fresco próprio para o consumo deverá apresentar as seguintes características organolépticas:

§1°. **Peixes:**

I- Superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;

II- Olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;

III- Guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;

IV- ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos

V- escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;

VI- carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie;

VII- vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;

VIII- ânus fechado;

IX- cheiro específico, lembrando o das plantas marinhas

Art. 100. Considera-se impróprio para o consumo, o pescado:

I- De aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado;

II- Que apresente coloração, cheiro ou sabor anormais.

III- Portador de lesões ou doenças microbianas, ou substâncias que possam prejudicar a saúde do consumidor;

IV- Que apresente infestação muscular maciça por parasitas, que possam prejudicar ou não a saúde do consumidor;

V- Tratado por antissépticos ou conservadores não aprovados pelo S.I.M

VI- Provenientes de água contaminadas ou poluídas;

VII- Procedente de pesca realizada em desacordo com a legislação vigente ou recolhido já morto, salvo quando capturado em ações de pesca;

VIII- Em mau estado de conservação.

Parágrafo Único - O pescado nas condições deste artigo deve ser condenado e transformado em subprodutos não comestíveis.

Art. 101. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, devem dispor de instalações e equipamentos conforme Norma Técnica Específica, e ainda:

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

II- Câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária, e outras que o Serviço de Inspeção Municipal – SIM julgar necessário.

CAPÍTULO V

DOS OVOS E DERIVADOS

Art. 102. No que couber ou que for omisso neste regulamento, seguir as definições dispostas nos Artigos 218 a 232 do Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 (RIISPOA) ou o que vier a substituir.

Art. 103. Entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Parágrafo Único - 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. 104. Só podem ser expostos ao consumo público ovos frescos ou conservados, quando previamente submetidos à inspeção e classificação previstos neste regulamento e em normas complementares

Art. 105. Entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Regulamento ou em normas complementares

Art. 106. 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. 107. Após a classificação dos ovos, o estabelecimento dever manter registros auditáveis e disponíveis ao Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo Único - Os registros devem abranger dados de rastreabilidade, quantidade de ovos classificados por categoria de qualidade e de peso e outros controles, conforme exigência do SIM.

Art. 108. Os estabelecimentos de ovos e ovo produtos devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pelo Serviço de Inspeção Municipal:

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

II- apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;

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

IV- realizar exame pela ovoscopia em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade;

V- classificação dos ovos;

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

VII- classificar e pesar os ovos com equipamentos específicos;

VIII- verificação das condições de higiene e integridade da embalagem

IX- executar os programas de autocontrole; e

X- implantar programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução.

Art. 109. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados em ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo Único - A classificação dos ovos por peso deve atender ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade.

Art. 110. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados para a industrialização, tão rapidamente quanto possível

Art. 111. Na embalagem de ovos é proibido acondicionar em um mesmo envase, caixa ou volume:

I- Ovos oriundos de espécies diferentes;

II- Ovos de grupos, classes e tipos diferentes.

Art. 112. São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

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

II– mumificação (ovo seco);

III – podridão (vermelha, negra ou branca);

IV – presença de fungos, externa ou internamente;

V – cor, odor ou sabor anormais;

VI – ovos sujos externamente por materiais estercorais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infecta-los ou infesta-los;

VII – rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem;

VIII – quando contenham substâncias tóxicas;

IX – por outras razões a juízo da Inspeção.

CAPÍTULO VI

DAS ABELHAS E DERIVADOS

Art. 113. No que couber ou que for omisso neste regulamento, seguir as definições dispostas nos Artigos 264 a 268 do Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 (RIISPOA) ou o que vier a substituir.

Art. 114. Entende-se por Mel o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas, que ficam sobre partes vivas de

plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias próprias e deixam maturar nos favos da colméia.

Parágrafo Único – Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade Específico, oficialmente adotado.

Titulo VI

CAPÍTULO I

Da embalagem, rotulagem e carimbagem

Art. 115. Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar produtos destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

§1°. Entende-se por "embalagem primária" o invólucro que está em contato com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pela autoridade competente.

§2°. Entende-se por "embalagem secundária" o invólucro ou recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.

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

§1°. O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser inócuo em relação ao conteúdo.

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

§3°. Os produtos, quando embalados, deverão possuir embalagem com fechamento que garanta a hermeticidade da mesma, atendidas as características específicas do produto

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.

Art. 116. A embalagem dos produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Parágrafo Único – Recipientes anteriormente usados só podem ser reaproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação animal.

Art. 117. 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. 118. A solicitação para aprovação do registro, alteração, renovação/atualização e cancelamento de produto e rótulo e seu respectivo memorial descritivo de processo de fabricação será encaminhado ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, acompanhado dos seguintes documentos em 2 (duas) vias:

I. Formulário de registro municipal de memorial descritivo de processo de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal devidamente preenchido;

II. Croqui de rótulo, onde conste todos os dizeres, inscrições e desenhos do modelo definitivo;

III. Fichas técnicas dos produtos usados na composição;

Parágrafo Único - Somente poderá haver alteração na composição dos produtos registrados através de todos os trâmites listados neste artigo.

Art. 119. Os produtos elaborados serão devidamente embalados, rotulados e carimbados conforme as determinações do SIM.

Art. 120. Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados aos quais correspondam.

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

Art. 121. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

Art. 122. Fica a critério do Serviço de Inspeção Municipal – SIM permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou o uso exclusivo do carimbo de inspeção.

Art. 123. Os embutidos não enlatados, para venda a granel, serão identificados por meio de uma etiqueta fixada em cada amarrado.

Art. 124. Os produtos de origem animal que são fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter a identificação do estabelecimento de origem.

Art. 125. As matérias primas de origem animal, que derem entrada em indústrias ou no comércio, deverão proceder de estabelecimentos sob inspeção industrial e sanitária de órgão Federal, Estadual ou Municipal, devidamente carimbados, rotulados e com documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Art. 126. A matéria prima que for processada no estabelecimento necessitará de ambiente com sistema de climatização adequado, de maneira a permitir que a temperatura da sala mantenha-se abaixo de 16°C (dezesseis graus centigrados) durante os trabalhos, devendo para tal ser utilizado equipamento de frio industrial, prevendo, desde já, a movimentação de funcionários em épocas mais quentes; igualmente, a temperatura do produto deve ser mantida entre 0° C e 7°C para produtos resfriados e -12°C para produtos congelados, sendo pescado -18°C.

Art. 127. Em relação Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia, deverão ser observadas as regulamentações especificas para:

I. Carnes e derivados

II. Leite e derivados

III. Ovos e Derivados

IV. Pescados e Produtos da pesca

Art. 128. Qualquer produto derivado de carnes e leite ou outro produto de origem animal deverá ter a sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo SIM, observando o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ).

Art. 129. A solicitação de registro será assinada em todas as vias pelo representante legal da empresa, devendo ser entregue ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM para análise.

Art. 130. O produto cujos padrões ainda não estejam definidos na legislação vigente somente será registrado após análises microbiológicas e/ou físicas e químicas.

Art. 131. Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal devidamente registrados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando destinados diretamente ao consumo ou quando enviados a outros estabelecimentos que os processarão.

§1°. 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 inócuo em relação ao conteúdo.

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

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

§4°. A juízo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no caso de produtos que, por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados neste Decreto, deverão estes constar da embalagem coletiva

Art. 132. 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 Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

Art. 133. No caso de cancelamento de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a empresa responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal, à qual deverá entregar todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 134. No caso de certos produtos, normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo que possa se manter preso ao produto.

Art. 135. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, a declaração "NÃO COMESTÍVEL", em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

Art. 136. Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão, além do carimbo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM próprio, a declaração "ALIMENTAÇÃO PARA ANIMAIS".

CAPÍTULO II

DA CARIMBAGEM

Art. 137. O número e o registro do estabelecimento e a sigla Serviço de Inspeção Municipal – SIM, com a palavra " INSPECIONADO", representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujo formato e dimensões são fixados neste decreto.

§1º. A sigla SIM traduz-se: "Serviço de Inspeção Municipal".

§2º. O carimbo da Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização da Secretaria Municipal da

Agricultura, e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Art. 138. Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos, respeitadas as dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra contidos neste decreto.

Art. 139. Os diferentes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM, obedecerão as especificações constantes no artigo 112° deste decreto.

Art. 140. Para fins de padronização, ficam definidos os modelos, formas e tamanhos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal, estes citados no anexo I deste decreto.

Art. 141. Ficam instituídos, os carimbos para uso em documentos: "APROVADO", "APROVADO COM RESTRIÇÃO" e "REPROVADO" para uso em documentos que necessitem análise para aprovação, rótulos, projetos e outros. "RECEBIDO" para uso em documentos recebidos pelo SIM e "VISTO" para uso em avaliação de documentos.

CAPÍTULO III

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE MATÉRIAS-PRIMAS E PRODUTOS ACABADOS

Art. 142. As matérias-primas e produtos acabados devem ser armazenados e transportados segundo as boas práticas respectivas, de forma a impedir a contaminação ou a proliferação de micro-organismos e acondicionados em recipientes que os protejam contra alterações ou danos.

Art. 143. Os veículos de transporte pertencentes ao estabelecimento produtor de alimento ou contratado para tal finalidade devem estar devidamente higienizados, íntegros para manter a conservação do produto, ter local adequado para armazenamento

do mesmo, sendo que nenhum produto de origem animal pode ser transportado com produtos ou mercadorias de outra natureza.

Art. 144. Todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, em trânsito no âmbito do Município, devem estar devidamente embalados, acondicionados, rotulados e carimbados, e podem ser reinspecionados pelos técnicos do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 145. Os veículos destinados ao transporte de alimentos, refrigerados ou congelados, devem possuir instrumentos de controle que permitam a manutenção da temperatura adequada.

Art. 146. Serão apreendidos produtos quando houver fundada suspeita de estarem adulterados, falsificados ou impróprios para o consumo.

§ 1°. Os produtos manifestamente deteriorados ou alterados serão apreendidos e inutilizados imediatamente.

§ 2°. Quando a inutilização não puder ser efetuada na ocasião da apreensão, a mercadoria será transportada para local que a autoridade competente designe, por pessoal de sua competência e por conta do infrator.

Art. 147. As autoridades federais, estaduais e municipais, inclusive policiais, que desempenharem funções de fiscalização nas vias municipais, não permitirão, sob pena de responsabilidade, o trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, caso o transportador não apresente a devida documentação sanitária de origem.

TÍTULO VII

CAPÍTULO I

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 148. A infraestrutura deve contemplar os requisitos relacionados com a infraestrutura administrativa exigindo as seguintes condições:

I - recursos humanos: médicos veterinários e auxiliares de inspeção capacitados, em número compatível com as atividades de inspeção naqueles estabelecimentos que fizerem parte do serviço, lotados no Serviço de Inspeção Municipal, que não tenham conflitos de interesses e possuam poderes legais para realizar as inspeções e fiscalizações com imparcialidade e independência;

II - estrutura física: sala própria, materiais de apoio administrativo, mobiliário, equipamentos de informática e demais equipamentos necessários que garantam efetivo suporte tecnológico e administrativo para as atividades de coordenação da inspeção (HD, pendrive, termômetro digital, câmara fotográfica, computador, impressora, etc);

IV - infraestrutura para desenvolvimento dos trabalhos: veículos oficiais em número e condições adequadas, de modo que ao menos um veículo encontre-se disponível sempre que o Serviço de Inspeção possua necessidade para o exercício das atividades de inspeção, fiscalização e/ou supervisão.

V - efetuar registro de quaisquer reuniões técnicas ou administrativas no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal em Planilha de Memória de Reunião numerada, bem como registro de documentos emitidos e recebidos pelo Serviço de Inspeção Municipal em Planilha de Controle de Documentos.

§1°. Para o cálculo do número de funcionários, médicos veterinários, auxiliares de inspeção e administrativo, deverão ser utilizados como critério o número de estabelecimentos registrados e a necessidade presencial da inspeção oficial nos estabelecimentos;

§2°. Semestralmente ou sempre que possível a Secretaria Municipal da Agricultura deve fornecer a seus servidores a realização de cursos, treinamentos, capacitações, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

§3°. Quando a sala não for de uso exclusivo do S.I.M., os arquivos e armários deverão ser dotados de sistema de tranca com chave e de uso exclusivo do S.I.M.

§4°. Os equipamentos de informática deverão ser considerados modernos e com acesso à internet estando inclusos nos equipamentos mínimos um computador, um monitor e uma impressora com copiadora e scanner.

Art. 149. O certificado sanitário do SIM deverá estar sempre visível no estabelecimento, sendo denominado "Título de Registro".

Art. 150. Serão criados projetos com a finalidade de implementar ações de combate a clandestinidade e projetos de educação sanitária.

TÍTULO VIII

CAPÍTULO I

ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 151. Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no SIM, do cronograma oficial de análises físico-química e microbiológica da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal.

Parágrafo Único - O cronograma da realização das análises laboratoriais poderá ser alterado, a critério do Serviço de Inspeção Municipal, a qualquer momento, respeitando as periodicidades mínimas descritas neste artigo.

Art. 151. Adota-se a seguinte definição: Análise Oficial: amostra ou item de ensaio encaminhado para análise através do cronograma oficial.

Art. 152. Os produtos a serem coletados são aqueles determinados pelo SIM. As coletas oficiais devem ser realizadas por funcionário da empresa acompanhado da presença do fiscal do serviço oficial de inspeção, com preenchimento da requisição da análise e a amostra deve ser devidamente lacrada. Fica a cargo da empresa a responsabilidade do armazenamento e entrega da amostra no laboratório.

Art. 153. As análises laboratoriais oficiais devem ser realizadas de acordo com o cronograma mencionado abaixo e de acordo com tabela anexa:

I. Análises Físico-químicas da Água de Abastecimento Interno - a cada 06 (seis) meses;

II. Análises Microbiológicas da Água de Abastecimento Interno - a cada 03 (três) meses;

III. Análises Microbiológicas dos Produtos de Origem Animal, pesquisa de antibióticos e fraudes no leite - a cada 03 (três) meses;

IV. Análises físico-químicas de Produtos de Origem Animal - a cada 06 (seis) meses;

V. Análises físico-químicas de leite e pesquisa de antibiótico no leite - diariamente na plataforma de recebimento - diariamente na plataforma de recebimento

Art. 154 . Estabelecimentos que industrializam mais de 01 (um) produto devem encaminhar de forma intercalada, de forma que todos os produtos sejam analisados dentro do período de um ano.

§1°. O serviço oficial pode, a qualquer momento, solicitar análises de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima fora do calendário previsto

§2°. O serviço oficial pode, a qualquer momento, solicitar outros tipos de análises como, por exemplo, análises sensoriais, organolépticas, fatores de qualidade, assim como também análise da matéria-prima e do produto final, a critério da inspeção.

Art. 155. O estabelecimento que apresentar uma análise oficial de produto microbiológica ou físico-química em desacordo com os padrões legais vigentes será autuado e a produção do produto analisado ficará imediatamente proibida, bem como a comercialização do lote analisado.

§1°. A empresa deve manter registros de rastreabilidade dos lotes de produtos fabricados, sendo que tais lotes em desacordo deverão ser recolhidos pelo estabelecimento e apresentados ao serviço oficial para acompanhamento da inutilização, ficando ainda o estabelecimento, obrigado a apresentar ao SIM documento assinado pelo

Responsável Técnico do estabelecimento informando as ações corretivas e preventivas adotadas e a solicitação de produção de um novo lote que terá amostra coletada oficialmente. A quantidade a ser produzida para realização de nova análise e os dias da produção serão definidos em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e o SIM, onde cada lote deverá contemplar todo o processo de produção incluindo as etapas de higienização. O restante do novo lote a ser analisado ficará apreendido no estabelecimento até a liberação do mesmo, mediante recebimento de resultado indicando conformidade com os padrões legais.

§2°. A empresa que tiver o produto suspenso na forma deste artigo, somente será liberada para voltar a produzir após realizar o protocolo denominado "Análises de Liberação" que consiste na apresentação de 1 (um) laudo de análise microbiológica e/ou físico-química completa, isto é, com todos os parâmetros previstos na legislação de 1 (um) lote do produto que teve a produção suspensa, este deve estar de acordo com os parâmetros legais vigentes.

§3°. Em caso de caracterizada a adulteração, fraude ou falsificação do produto, a empresa sofrerá as sanções previstas neste decreto.

§4°. A não apresentação de 1 (um) laudo laboratorial de "Análises de Liberação" microbiológica e/ou físico-química em acordo com os padrões legais vigentes para liberar o lote dentro do prazo de 4 (quatro) meses gerará o cancelamento do registro do produto junto ao SIM.

§5º. Em caso de apresentar inconformidade na "Análise de Liberação", o lote de produto será apreendido e deverá ser inutilizado, a produção do referido produto continuará proibida e o estabelecimento passará pelas mesmas obrigações descritas no § 1º deste artigo e iniciará novamente o protocolo da "Análises de Liberação".

§6º. Na terceira vez em que o estabelecimento apresentar não conformidade de análise ao que se refere o § 2 º deste artigo, este terá suas atividades suspensas, ficando impossibilitado de realizar a produção de qualquer produto registrado.

Art. 156. O estabelecimento que deixar de apresentar uma análise microbiológica e/ou físico-química de produto dentro dos prazos estabelecidos em seu

cronograma será autuado. No caso de reincidência de não cumprimento de seu cronograma de análises de produto, a empresa ficará proibida de fabricá-lo imediatamente por esta coordenadoria.

Art. 157. O estabelecimento que apresentar uma análise oficial, físico-química e/ou microbiológica de água de abastecimento interno em desacordo com os padrões legais vigentes será autuado podendo vir a ser suspenso suas atividades a critério do SIM.

§1°. O estabelecimento deverá prover meios para nova coleta oficial que será realizada em até 5 (cinco) dias úteis após o estabelecimento ter sido notificado oficialmente.

§2°. Caso não apresente nova análise oficial em conformidade com os padrões legais vigentes em 30 dias o estabelecimento terá suas atividades suspensas de forma cautelar.

§3°. A empresa que tiver suas atividades suspensas na forma deste artigo, somente será liberado a voltar a produzir após a apresentação de 01 (um) laudo de análise físico-química e/ou microbiológica de água completo, isto é, com todos os parâmetros previstos na legislação, de acordo com os padrões legais vigentes e apresentação do plano de ação.

Art. 158. O estabelecimento que deixar de apresentar, dentro dos prazos estabelecidos no do seu cronograma, uma análise físico-química e/ou microbiológica da água de abastecimento interno será autuado. No caso de reincidência de não cumprimento de seu cronograma de análises terá suas atividades suspensas até a entrega de laudo que comprove a inocuidade da água de abastecimento da empresa.

Art. 159. No caso de irregularidade nas análises laboratoriais realizadas pelas empresas nos seus programas de autocontrole, estas devem adotar as ações corretivas e preventivas descritas nos seus manuais de BPF aprovados previamente pelo SIM.

Art. 160. A multa para análises oficiais não conformes, considerando os padrões legais vigentes, terá o valor fixado utilizando-se o valor inicial estipulado das infrações leves conforme especificado no Art. 142°, inciso I deste Regulamento.

TÍTULO IX

DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCESSO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 161. As infrações ao presente Decreto, no caso de descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares ou instruções que forem expedidas, serão punidas administrativamente em conformidade com o decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 (RIISPOA), ou outro que vier a substituí-lo, sem prejuízo das responsabilidades civis e criminais cabíveis.

Art. 162. Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I. Advertência, quando o infrator não for reincidente e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II. Multa, de até 10 (dez) Valor de Referência Municipal - VMs, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

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

IV. Apreensão de equipamento e/ou utensílio;

V. Perda do produto, equipamento e utensílio;

VI. Inutilização do produto;

VII. Interdição do produto, equipamento e utensílio;

VIII. Suspensão de fabricação de produto;

IX. Suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora;

X. Cassação do registro, interdição, total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se

verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;

§1°. As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta as circunstâncias atenuantes ou agravantes.

§2°. A interdição de que trata o inciso VII poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§3°. Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro.

§4°. A multa não poderá ser aplicada sem que previamente seja lavrado o auto de infração, onde conste a falta cometida, o artigo infringido, a identificação do responsável pelo estabelecimento e/ou infrator e a respectiva localização.

Art. 163. Incluem-se entre as infrações previstas nesse Regulamento:

I. construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

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 Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

VII. expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no Serviço de Inspeção Municipal – 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 em seus programas de autocontrole e 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 serviço oficial de inspeção equivalente;

XV. expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento;

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 Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

XVII. utilizar produtos com prazo de validade vencido, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;

XVIII. prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Serviço de Inspeção Municipal – 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. alterar, adulterar, falsificar ou fraudar 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. embaraçar a ação de servidor do Serviço de Inspeção Municipal – SIM no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XXIV. desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

XXV. produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

XXVI. produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

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

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

XXIX. fraudar, adulterar ou falsificar documentos oficiais;

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

XXXI. receber ou manter em posse animais sem a devida documentação;

XXXII. romper, de forma intencional e dolosa, lacres de segurança utilizados pelo serviço oficial de inspeção.

Art. 164. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, 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. Apresentem-se alterados;

II. Apresentem-se fraudados, adulterados ou falsificados;

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 neste Decreto e em normas complementares;

VII. Contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;

VIII. Revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

IX. Contenham contaminantes;

X. Sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário proibidos para a espécie 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.

XVII. Estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores;

XVIII. Sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas complementares

Art. 165. 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. 166. Além dos casos previstos no art. 165° deste Decreto, 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. 167. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou fraudados.

Parágrafo Único - São considerados fraudados as matérias-primas ou os produtos que apresentem adulterações, fraudes ou falsificações, conforme disposto a seguir:

I. Adulterações:

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, não atendendo ao disposto na legislação específica;

b) os produtos que na manipulação ou na elaboração tenham sido empregados matérias-primas ou ingredientes impróprios ou que não atendam ao disposto no RTIQ ou na formulação indicada no registro do produto;

c) os produtos em que tenham sido empregados ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia diferentes daqueles expressos na formulação original ou sem prévia autorização do SIM;

d) os produtos que sofram alterações na data de fabricação, na data ou no prazo de validade; ou

e) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste na declaração dos rótulos;

f) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias de qualquer natureza com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima, defeitos na elaboração ou de aumentar o volume ou o peso do produto;

II. Falsificações:

a) quando tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao SIM;

b) os que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de um outro produto registrado junto ao SIM e que se denominem como este, sem que o seja;

c) quando o rótulo do produto contenha dizeres, gravuras ou qualquer expressão que induza o consumidor a erro ou confusão quanto à origem, à natureza ou à qualidade do produto ou lhe atribua qualidade terapêutica ou medicamentosa;

d) os que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto; ou

e) os que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado.

Art. 168. Nos casos previstos no art. 163 deste Decreto, 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 ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e

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

Art. 169. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, consideradas a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

II. Multa, nos casos não compreendidos no inciso I, observadas as seguintes gradações:

a) para infrações leves, multa de 0,5 até 2 VRM's;

b) para infrações moderadas, multa de 2,1 até 4 VRM's;

c) para infrações graves, multa de 4,1 até 7 VRM's; e

d) para infrações gravíssimas, multa de 7,1 até 10 VRM's.

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 do estabelecimento quando o mesmo deixar de apresentar documentação pertinente ao registro ou transferência de registro.

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

§2°. A interdição ou a suspensão poderão ser levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram, exceto nos casos previstos no art. 149° deste Decreto.

§3°. Se a interdição total ou parcial não for levantada, de acordo com o § 2º deste artigo, após doze meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

§4°. O cancelamento de registro tem caráter definitivo.

§5º Se a interdição total ou parcial, a suspensão ou a cassação não forem levantadas, de acordo com o § 2º, após doze meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

Art. 170. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do "caput" do art. 141 deste Decreto, são consideradas:

I. Infrações leves as compreendidas nos incisos I a VIII do "caput" do art. 164° deste Decreto;

II. Infrações moderadas as compreendidas nos incisos IX a XIX do "caput" do art. 164° deste Decreto, bem como em casos de adulteração e/ou falsificações;

III. Infrações graves as compreendidas nos incisos XX a XXVI do "caput" do art. 164° deste Decreto; e

IV. Infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXVI a XXXII do "caput" do art. 164° deste Decreto.

§1°. 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.

§ 2°. Aos que cometerem outras infrações previstas neste Decreto ou nas normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre vinte e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e com as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no art. 172° deste Decreto.

§3°. Em caso de três notificações consecutivas pelo mesmo motivo, quando couber, será aplicado auto infração classificando como Infrações Leve deste artigo.

§4º. Para a imposição da pena, as infrações poderão ser reclassificadas de acordo com as circunstâncias apuradas, observando-se:

I – será considerada leve a infração em que o infrator tenha sido beneficiado por circunstância atenuante;

II – será considerada grave a infração em que for identificada a ocorrência de circunstância agravante; e

III – será considerada gravíssima a infração em que forem verificadas duas ou mais circunstâncias agravantes, ou o uso de ardil, simulação, emprego de qualquer artifício visando encobrir a infração ou causar embaraço à ação fiscalizadora, tentativa de suborno, ou ainda, nos casos de fraude, adulteração ou falsificação.

Art. 171. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do "caput" do art. 170 deste Decreto, 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.

§1°. São consideradas circunstâncias atenuantes:

I. Infrator ser primário;
II. 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; ou
VII. A infração não afetar a qualidade do produto.

§2º. São consideradas circunstâncias agravantes:

I. O infrator ser reincidente;
II. O infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

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

IV. O infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;

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

VI. O infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;

VII. O infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou

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

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

§4°. Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior.

§5°. Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de três anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§6°. 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.

§7°. Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto prevalece para efeito de punição o enquadramento da infração mais grave em relação ao mais leve.

Art. 172. As multas a que se refere este decreto não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação e cancelamento do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Parágrafo Único - A interdição, a suspensão, o cancelamento e a cassação do registro do estabelecimento cabem ao Coordenador do SIM.

Art. 173. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do "caput" do art. 170 deste Decreto, 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 adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

I. Alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

II. Expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

III. Utilizar produtos com prazo de validade vencido, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;

IV. Produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

V. Produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

VI. Utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;

VII. Elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou aos processos de fabricação, formulação e composição registrados pelo SIM; ou

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

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

Art. 174. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do "caput" do art. 170 deste Decreto, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto:

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 ou fraude 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 ou 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 vencido, aposição nos produtos de novas datas depois de expirado o prazo ou aposição de data posterior à data de fabricação do produto;

VIII. Produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;

IX. Produção ou expedição, para fins comestíveis, de produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

X. Utilização de matérias-primas e de produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;

XI. Utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

XII. 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;

XIII. 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 qualquer sonegação de informação que interesse, direta ou indiretamente à Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação e ao consumidor;

XIV. Alteração, fraude, adulteração ou falsificação de registros sujeitos à verificação pelo SIE;

XV. Não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XVI. Ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

XVII. Não apresentação de documentos que sirvam como embasamento para a comprovação da higidez ao SIM dos produtos expedidos, em atendimento à solicitação, intimação ou notificação;

XVIII. Adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no SIM deste município, Secretaria Estadual da Agricultura, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou de estabelecimento registrado em serviço oficial de inspeção não equivalente; ou

XIX. Não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 175. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do "caput" do art. 170 deste Decreto, caracterizam embaraço à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

I. Embaraçar a ação de servidor da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II. Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação;

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. Construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIM;

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

VII. Prestar ou apresentar 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 cometer qualquer sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse à Secretaria da Agricultura;

VIII. Não cumprir os prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

IX. Não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor; e

X. Receber ou manter em posse animais sem a devida documentação.

Art. 176. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso V do "caput" do art. 170 deste Decreto, caracterizam a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando ocorrer:

I. Desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, bem como dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos; ou

II. Não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações relativas à manutenção ou higiene das instalações.

Art. 177. 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 embaraço à ação fiscalizadora, serão aplicadas pelo período mínimo de sete dias, o qual poderá ser acrescido de quinze, trinta ou sessenta dias, tendo em vista o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 173 ° deste Decreto.

Art. 178. Caracteriza-se a habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos quando constatada a idêntica infração por cinco vezes, consecutivas ou não, dentro do período de doze meses.

Art. 179. As sanções de cancelamento de registro do estabelecimento, a critério do SIM devem ser aplicadas nos casos de:

I. Reincidência na prática das infrações de maior gravidade previstas neste Decreto ou em normas complementares;

II. Reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 189° deste Decreto; ou

III. Não levantamento da interdição, suspensão ou cassação do estabelecimento depois de decorridos doze meses.

§1°. No caso de infrações e/ou penalidades não constantes no disposto do presente regulamento, em atos complementares ou instruções que forem expedidas, serão adotados os procedimentos previstos no decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 (RIISPOA), ou a que vier a substituí-lo e/ou alterá-lo.

§2°. Fica criada a ferramenta "Termo de Compromisso", a ser assinada pelo estabelecimento, onde serão estabelecidos os condicionantes e prazos para implementação das adequações estabelecidas pelo SIM, bem como a responsabilidade e compromisso em fazê-los.

Art. 180. As penalidades a que se refere o presente Regulamento serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

CAPÍTULO II

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 181. O processo administrativo, decorrente das ações de fiscalização sanitária, observará o disposto neste Regulamento.

Art. 182. Para fins deste Regulamento são considerados documentos decorrentes do processo de fiscalização, além de outros que vierem a ser instituídos;

I - notificação;

II - termo de apreensão e/ou inutilização;

III - termo de fiel depositário;

IV - auto de infração;

V - termo de revelia;

VI - termo de suspensão de atividade;

VII - termo de interdição;

VIII - termo de advertência;

IX - auto de multa;

X - termo de cancelamento de registro;

XI - termo de colheita de amostra;

XII - termo de julgamento;

XIII - termo de encerramento.

§1º. Notificação é o documento hábil para estabelecer prazo com o objetivo de reparar irregularidades, solicitar documentos ou informações e determinar a adoção de providências.

§2º. Termo de Apreensão e/ou Inutilização é o documento hábil para reter matéria prima, produtos, insuetos, rótulos, embalagens e outros materiais, pelo tempo necessário às averiguações indicadas e para procedimentos administrativos. Documento hábil também quando um determinado produto é identificado como impróprio para o consumo humano, através de análise macroscópica das suas características organolépticas ou através de uma análise fiscal-laboratorial, situação na qual esse produto deverá ser inutilizado;

§3º. Termo de Fiel Depositário é o documento hábil que nomeia o detentor do produto ou terceiro, para responder pela sua guarda, até ulterior deliberação.

§4º. Auto de Infração é o documento hábil para a autoridade fiscalizadora autuar pessoa física ou jurídica quando constatada a violação das regras constantes na Lei, neste Regulamento e demais atos normativos referentes à inspeção de produtos de origem animal, que dará início ao processo administrativo de apuração de infrações.

§5º. Termo de Revelia é o documento que comprova a ausência de defesa, dentro do prazo legal.

§6º. Termo de Suspensão de Atividade é o documento hábil à suspensão parcial ou total das atividades do estabelecimento, quando estas causem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, embaraço à atividade fiscalizadora, como medida cautelar no regime especial de fiscalização, nas reincidências ou em outras situações julgadas necessárias pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§7º. Termo de Interdição é o documento hábil para interromper parcial ou totalmente as atividades de um equipamento, seção ou estabelecimento quando foi constatada a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas e nos casos de adulterações ou falsificações habituais do produto.

§8º. Termo de Advertência é o documento hábil a ser lavrado para cientificar o infrator, quando houver a aplicação da pena de advertência.

§9º. Auto de Multa é o documento hábil a ser lavrado para cientificar o infrator da penalidade de multa aplicada;

§10. Termo de Cancelamento do Registro é o documento hábil que cancela o registro ou relacionamento do estabelecimento;

§11. Termo de Colheita de Amostra é o documento que formaliza a colheita de amostras para fins de análise laboratorial;

§12. Termo de Julgamento é o documento hábil lavrado com o objetivo de estabelecer as decisões administrativas definidas na forma deste Regulamento, devendo

conter a motivação sobre a decisão proferida, além da indicação da forma e meios para apresentação de defesa;

§13. Termo de Encerramento é o documento que formaliza e torna público, através de edital, o encerramento do(s) Processo(s) Administrativo(s) Sanitário(s), com a(s) decisão(ões) final(is), para conhecimento dos interessados.

Art. 183. A infringência às disposições constantes na Lei, neste Regulamento e nos atos complementares será apurada em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração, observados os ritos e prazos fixados nos termos deste Regulamento.

Parágrafo Único. O processo será formalizado em ordem cronológica direta, devendo ter todas as suas folhas numeradas e rubricadas.

Art. 184. O Auto de Infração será lavrado pela autoridade fiscalizadora que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 185. O Auto de Infração deverá ser claro e preciso, sem entrelinhas, rasuras e emendas, mencionando:

I - o número de referência do auto;

II - o local, a data e a hora da lavratura;

III - a qualificação do autuado: nome ou razão social, endereço completo, CNPJ ou CPF, número de registro ou relacionamento, se for o caso;

IV - o dispositivo legal infringido;

V - a descrição pormenorizada dos fatos ou dos atos constitutivos da infração;

VI - a intimação do autuado enfatizando o seu direito de apresentar a defesa;

VII - a identificação do agente autuante, a sua assinatura, a indicação do seu cargo ou função;

VIII - a assinatura e identificação do autuado.

Art. 186. O Auto de Infração será lavrado em modelo próprio, com numeração sequencial controlada, composto de 03 (três) vias.

Parágrafo Único. Lavrado o auto de infração, a primeira via será entregue ao infrator, a segunda remetida à seção competente da inspeção sanitária do "S.I.M." e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

Art. 187. A assinatura no Auto de Infração por parte do autuado, ao receber cópia do mesmo, constitui recibo de intimação.

Parágrafo Único. Sempre que o infrator ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-os ao autuado, por via postal, com aviso de recebimento (AR) ou outro procedimento equivalente.

Art. 188. O infrator poderá apresentar defesa por escrito ao "S.I.M.", em até 15 (quinze) dias úteis após a data do recebimento do auto de infração, cuja decisão em primeira instância, caberá ao Coordenador do "S.I.M." ou caso este seja a autoridade fiscalizadora autuante, ou no caso de suspeição, impedimento ou afastamentos legais, ao Secretário Municipal da Agricultura, que se manifestará pelo deferimento ou indeferimento no prazo de 10 (dez) dias úteis.

§1º. A defesa apresentada pelo infrator será, em qualquer caso, protocolada junto ao protocolo central da administração municipal, direcionada ao Coordenador do "S.I.M.", ou nas hipóteses elencadas no *caput* ao Secretário Municipal da Agricultura.

§2º. O endereçamento para uma ou para outra autoridade indicada no parágrafo anterior não será motivo para a negativa de seguimento ou indeferimento da defesa, devendo ser adotado princípio da fungibilidade.

§3º. O processo será instruído com Parecer Técnico do Servidor que emitiu o Auto de infração para subsidiar o julgamento da infração, no prazo de 10 (dez) dias úteis.

§4º. Decorrido o prazo estabelecido no *caput* sem que seja apresentada a defesa, o autuado será considerado revel, devendo ser juntado ao processo administrativo o Termo de Revelia.

§5º. Sendo revel, será lavrado o Termo de Julgamento, no prazo de 10 (dez) dias úteis, e o Termo de Encerramento, em igual prazo, aplicando-se as penalidades pertinentes.

§6º. O autuado será notificado da decisão.

§7º. Da decisão proferida pelo Coordenador do "S.I.M." ou pelo Secretário Municipal da Agricultura caberá, no prazo de 10 (dez) dias úteis, recurso administrativo à autoridade superior, a quem competirá o julgamento final da infração e a aplicação definitiva das penalidades cabíveis.

Art. 189. Após a ciência da decisão proferida em primeira instância, caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados do recebimento da notificação, a uma comissão especial nomeada pelo Prefeito Municipal, que decidirá em segunda e última instância, pelo deferimento ou indeferimento do recurso.

§1º. Será expedido pela Comissão de que trata o *caput*, o termo de julgamento contendo a fundamentação e a decisão de deferimento ou indeferimento do recurso e a indicação da penalidade.

§2º. A decisão em grau de recurso exarada pela comissão de que trata o *caput* deste artigo será submetida à apreciação do Prefeito Municipal para homologação ou não homologação, desde que, esta última, esteja devidamente fundamentada.

§3º. Homologada a decisão, será expedido o Termo de Encerramento, no prazo de 10 (dez) dias úteis.

§4º. Esgotadas todas as instâncias administrativas recursais, mantido o auto de infração, serão aplicadas as penalidades.

Art. 190. O Auto de Multa será lavrado pelo Coordenador do "S.I.M." ou na ausência do mesmo, pela autoridade hierarquicamente superior e conterá os elementos que motivaram a infração.

§1º. O Auto de Multa será lavrado em 02 (duas) vias, sendo a primeira via entregue ao infrator, a segunda anexada ao processo administrativo.

§2º. A ciência poderá ser efetuada através de assinatura do autuado e/ou entregue uma via por via postal, com aviso de recebimento (AR) ou outro procedimento equivalente.

Art. 191. Compete à autoridade julgadora, por ocasião do julgamento, a aplicação das penalidades previstas em Lei e neste Regulamento.

Art. 192. O recurso não será conhecido quando interposto:

I - fora do prazo:

II - perante órgão incompetente;

III - por quem não seja legitimado;

IV - depois de exaurida a esfera administrativa.

Art. 193. Os prazos começam a correr a partir da notificação oficial, excluindo-se da contagem o dia do começo e incluindo-se o do vencimento.

§1º. Considera-se prorrogado o prazo até o primeiro dia útil seguinte, se o vencimento cair em dia em que não houve expediente ou este for encerrado antes da hora normal.

§2º. Os prazos expressos em dias, salvo disposição em contrário, serão contados em dias úteis.

Art.194. O não recolhimento do valor da multa no prazo legal implica o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do município.

Parágrafo Único. Neste caso poderá ser determinada a suspensão das atividades, sendo suspensa a Inspeção Municipal junto ao estabelecimento, admitindo-se o retorno dos serviços mediante regularização da situação, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal "S.I.M.".

Art. 195. As irregularidades constatadas no exercício das atividades de inspeção e fiscalização deverão ser encaminhadas ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal para conhecimento e adoção das medidas legais cabíveis.

Art. 196. A critério do "S.I.M." poderá ser divulgado através da imprensa ou outros meios de comunicação, os estabelecimentos que incorrerem em fraudes (alteração, adulteração ou falsificação) cujos processos tenham transitado em julgado.

Parágrafo Único. A critério do "S.I.M." poderá também ser divulgado, através da imprensa ou outros meios de comunicação, o recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou os interesses do consumidor, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

Art. 197. São responsáveis pela infração às disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - produtores de matéria-prima de qualquer natureza, aplicável à indústria animal desde a fonte de origem, até o recebimento nos estabelecimentos registrados ou relacionados no "S.I.M.";

II - proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados ou relacionados, onde forem recebidos, manipulados, transformados, fracionados, elaborados, preparados, conservados, acondicionados, distribuídos ou expedidos produtos de origem animal e que transportarem produtos de origem animal;

III - proprietários, arrendatários ou responsáveis por casas comerciais atacadistas que receberem, venderem ou despacharem produtos de origem animal;

IV - que expuserem à venda, em qualquer parte, produtos de origem animal.

V - que despacharem ou transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo Único. A responsabilidade a que se refere o presente artigo 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.

Art. 198. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo a qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do "S.I.M.", ser novamente autuado e sujeito às penalidades previstas no presente Regulamento.

Art. 199. Prescrevem em 10 (dez) anos as infrações previstas neste Regulamento.

Parágrafo Único. A prescrição interrompe-se pela intimação, notificação ou outro ato da autoridade competente que objetive a sua apuração e consequente imposição de sanção.

Art. 200. Os servidores do "S.I.M.", quando em serviço de fiscalização ou de inspeção Industrial e sanitária, têm livre entrada, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento que manipule, armazene ou transacione, por qualquer forma, produtos de origem animal.

Parágrafo Único. O servidor poderá solicitar o auxílio da autoridade policial, atividades.

Art. 201. As sanções, a serem aplicadas por autoridade competente, terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurado sempre o direito de ampla defesa.

CAPÍTULO III

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 202. Todo abate de animais para consumo ou industrialização de produtos de origem animal realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal), será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis à apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito, no comércio ou no local de fabricação não registrado, à advertência e, em caso de reincidência, multa gravíssima como estabelecido no Art. 150, inciso IV, ficando ainda submetidos as demais penalidades legais.

Art. 203. Para realizar os serviços de fiscalização no nível do comércio, o SIM participará, em caráter supletivo com outros órgãos públicos, de ações de fiscalização em nível de consumo. Esta inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem,

bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

Art. 204. O estabelecimento responderá legal e judicialmente pelas consequências à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere à observância dos padrões higiênico sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos de origem animal.

Art. 205. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Secretário Municipal da Agricultura em consonância técnica com o Coordenador do SIM, podendo estes, editarem atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste Regulamento.

Art. 206. Os estabelecimentos registrados no SIM deverão informar mensalmente dados estatísticos de produção até o término do mês subsequente ao mês informado.

Art. 207. Toda a documentação oficial apresentada pelos responsáveis dos estabelecimentos para registro do estabelecimento e/ou produtos, ou documentos necessários a solicitação de reformas, ampliações e/ou alterações deverá ser entregue em três vias.

Art. 208. 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. 209. Os estabelecimentos registrados no SIM terão o prazo de um ano, contado da data de entrada em vigor, para se adequarem às novas disposições deste Decreto.

Parágrafo Único: A documentação relacionada a estrutura física, como plantas e memoriais econômicos-sanitários anteriormente aprovados deverão ser atualizadas mediante a realização de alterações ou a solicitação do SIM..

Art. 210. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 211. Revogam-se as disposições em contrário, em especial o Decreto nº 13.667, de 15 de agosto de 2022 que dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial de origem animal.

Art. 212. Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Anexo 01: tabela para cronograma de análises laboratoriais.

a) Análises Físico-químicas da Água de Abastecimento Interno	- a cada 06 (seis) meses
b) Análises Microbiológicas da Água de Abastecimento Interno	- a cada 03 (três) meses
c) Análises Microbiológicas dos Produtos de Origem Animal, pesquisa de antibióticos e fraudes no leite	- a cada 03 (três) meses
d) Análises físico-químicas de Produtos de Origem Animal	- a cada 06 (seis) meses
e)Análises físico-químicas de leite e pesquisa de antibiótico no leite	- diariamente na plataforma de recebimento - mensalmente em laboratório oficial ou credenciado para produto pronto