

DECRETO EXECUTIVO MUNICIPAL Nº XXX, DE XX DE XXXXXXXX DE 20XX.

Regulamenta a Lei Municipal nº XXXX, de XX de XXXXX de 20XX, que institui O Serviço De Inspeção Municipal – SIM, no Município de XXXXXXXXXXXX/RS e dá outras providências.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, Prefeito Municipal de XXXXXXXXXXXX, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais conferidas pela Lei Orgânica do Município e considerando o disposto na Lei Municipal nº XXXX, de XX de XXXXXXXX de 20XX, **DECRETA:**

CAPÍTULO I - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º. O serviço de inspeção e fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, dos produtos de origem animal, de competência da Prefeitura Municipal de XXXXXXXX/RS, nos termos da Lei Federal nº 1283/1950, de 18 de dezembro de 1950, Lei Federal nº 7.889/1989, de 23 de novembro 1989 e Lei Municipal nº XXXX de XX de XXXXX de 20XX, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, vinculado à Secretaria Municipal de XXXXXXXXXXXX.

Parágrafo único. O SIM de XXXXXXXX - RS, ficará a cargo do coordenador Médico Veterinário devidamente habilitado que deverá fazer cumprir estas normas e implantar novas, desde que por meio de dispositivos legais que digam respeito à inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos.

Art. 2º. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal, será exercida em todo o território do Município de XXXXXXXXXXXX, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem seguidas por todos os estabelecimentos que se enquadrem no art. 6º deste decreto.

Art. 3º. A inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio municipal, em relação às condições higiênico-sanitárias, a serem preenchidas pelos 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 regimes de equivalência tais como o

Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte - SUSAF/RS, 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 venham a ser implementados.

Art. 4º. Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas neste Decreto os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais.

Parágrafo único. 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. 5º. Para fins deste Decreto considera-se:

I - serviço de inspeção municipal - SIM: serviço público próprio do município, criado por legislação municipal, individualmente ou por meio de consórcio regional, com objetivo de estruturar e regulamentar a inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal e derivados destinados ao consumo humano efetuada em estabelecimentos de abate, processamento, manipulação, transformação, acondicionamento, armazenamento e envase registrados no âmbito municipal;

II - consórcio público: pessoa jurídica constituída como associação pública, com personalidade jurídica de direito público e formada exclusivamente por municípios do Estado, com ou sem a participação do Estado, para estabelecer relações de cooperação, inclusive para a realização de objetivos de interesse comum;

III - agricultor familiar e empreendedor familiar rural: aquele que, nos termos definidos pelo art. 3º da Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006, pratica atividades no meio rural, atendendo, simultaneamente, aos seguintes requisitos:

- a) não detenha, a qualquer título, área maior do que quatro módulos fiscais;
- b) utilize predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento;
- c) tenha percentual mínimo da renda familiar originada de atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento, conforme critérios e regramentos vigentes no âmbito da legislação federal pertinente, devendo os mesmos ser observados pela rede de

órgãos e entidades emissores do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF ou equivalente; e

d) dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família.

IV - agroindústria familiar de pequeno porte: estabelecimento de propriedade ou de posse de agricultores familiares, definidos pelo art. 3º da Lei Federal nº 11.326/06, de forma individual ou coletiva, dispendo de instalações mínimas e destinadas ao abate, ao processamento e à industrialização de produtos de origem animal e derivados;

V - agroindústria familiar de pequeno porte de processamento artesanal: estabelecimento agroindustrial com pequena escala de produção dirigido diretamente por agricultor familiar, com meios de produção próprios ou mediante contrato de parceria, cuja produção abranja desde o preparo da matéria-prima até o acabamento do produto, seja realizada com o trabalho predominantemente manual e que agregue aos produtos características peculiares, por processos de transformação diferenciados que lhes confirmam identidade, geralmente relacionados a aspectos geográficos e histórico-culturais locais ou regionais;

VI - estabelecimento agroindustrial de pequeno porte equivalente: estabelecimento que atende aos requisitos dispostos em norma do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

VII - estabelecimento credenciado ao SUSAF/RS: unidade agroindustrial registrada pelo município aderido e por este indicada ao Estado, o qual poderá utilizar o Selo SUSAF/RS nos seus produtos, o que permite a comercialização dos mesmos em todo o território estadual;

VIII - estabelecimento credenciado ao SISBI-POA: estabelecimento registrado pelo município que produz alimentos de origem animal e por este indicado ao órgão responsável, podendo o estabelecimento utilizar o Selo SISBI-POA nos seus produtos, o que permitirá a comercialização dos mesmos em todo o território federal;

IX - estabelecimento credenciado como ARTE: unidade industrial que produz alimentos de origem animal de forma artesanal, permitindo a comercialização interestadual, conforme estabelecido na Lei Federal nº 13.680, de 14 de junho de 2018, Lei Federal nº 13.860, de 18 de julho de 2019 e Decreto Federal nº 11.099, de 21 de junho de 2022 e em normas complementares;

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

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

XII - análise fiscal: análise efetuada pelos laboratórios conveniados com o SIM ou pela autoridade sanitária competente em amostras coletadas pelos servidores do SIM;

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

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

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

XVI - espécies de caça: aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;

XVII - boas práticas de fabricação - BPF: condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

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

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

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

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

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

XXIII - sanitização: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;

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

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

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

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

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

XXIX - regulamento técnico de identidade e qualidade - RTIQ: ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;

XXX - inovação tecnológica: produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem

animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis;

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

XXXII - auditoria: procedimento técnico-administrativo conduzido por Médico Veterinário com formação em Medicina Veterinária, com o objetivo de:

a) apurar o desempenho do serviço de inspeção local junto aos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente; e

b) avaliar as condições técnicas e higiênico-sanitárias dos estabelecimentos registrados;

XXXIII - condenação: destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias primas e aos produtos que se apresentarem em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber;

XXXIV - descaracterização: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

XXXV - desnaturação: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal, com o uso de substância química, com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

XXXVI - destinação industrial: destinação dada pelo estabelecimento às matérias-primas e aos produtos, devidamente identificados, que se apresentem em desconformidade com a legislação ou não atendam às especificações previstas em seus programas de autocontrole, para serem submetidos a tratamentos específicos ou para elaboração de outros produtos comestíveis, asseguradas a rastreabilidade, a identidade, a inocuidade e a qualidade do produto final;

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

XXXVIII - recomendações internacionais: normas ou diretrizes editadas pela Organização Mundial da Saúde Animal ou pela Comissão do Codex Alimentarius da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura relativas a produtos de origem animal;

XXXIX - pequena escala de produção: produção máxima diária de industrialização de produtos de origem animal e derivados, compatível com a capacidade das instalações e dos equipamentos, pela norma do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento sobre requisitos para avaliação de equivalência ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária relativos à estrutura física, dependências e equipamentos de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal, e aprovada pelo Serviço de Inspeção Municipal e/ou Consorcial a que estiver registrado o estabelecimento;

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

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

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

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

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

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

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

VII - nas vias públicas e rodovias, em relação ao trânsito de produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal; e

VIII - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados, excetuando-se as casas atacadistas e varejistas que poderão ser fiscalizadas em caráter supletivo, conforme disposto no art. 247 desse Decreto.

Art. 7º. A implantação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM obedecerá a estas normas, em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população sob o ponto de vista industrial e sanitário, destinando-se a preservar a identidade, inocuidade, a qualidade e integridade dos produtos, a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 8º. A execução da inspeção e da fiscalização pelo SIM isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal.

Art. 9º. Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, sob inspeção municipal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei nº 8.171, de 1991, e suas normas regulamentadoras.

Art. 10. Para os fins deste Decreto, entende-se por produto ou derivado o produto ou a matéria-prima de origem animal.

Art. 11. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

- I** – classificação do estabelecimento;
- II** – verificar e cobrar as devidas condições e exigências para registro;
- III** – verificar as condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- IV** – verificar se há captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como verificar se há captação, distribuição e tratamento das águas residuais e dejetos;
- V** – a inspeção *ante mortem* e *post mortem* das diferentes espécies animais, conforme previsto na norma regulamentar sobre Procedimentos de Inspeção *Ante Mortem* e *Post Mortem* complementar a este Decreto;
- VI** – a fiscalização e inspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- VII** – verificar a padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- VIII** – verificar se há rotulagem e se tais processos tecnológicos dos produtos de origem animal atendem a legislação específica;

IX – emitir a solicitação oficial de análises (SOA) aos laboratórios, de acordo com a orientação do Coordenador do SIM, para a realização de análises tecnológicos, físico-químicos e microbiológicos de água e de produtos de origem animal;

X – fiscalizar o trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas;

XI – verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos, conforme previsto na norma regulamentar sobre Rastreabilidade complementar a este Decreto.

XII – emitir certificação sanitária dos produtos de origem animal;

XIII – a carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;

XIV – verificar os meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas, destinados à alimentação humana;

XV – análise e aprovação de projetos e plantas para registro;

XVI – autorizar e liberar as reformas e ampliações dos estabelecimentos registrados ou que venham a se registrar no SIM.

XVII – fiscalização e execução de autos de infração;

XVIII - verificação dos controles de combate às fraudes das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos, conforme previsto na norma regulamentar sobre Procedimentos de Combate à Fraudes em Produtos de Origem Animal complementar a este Decreto.

XIX - quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 12. Os produtos de origem animal *in natura* ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor e a aprovação e concessão de registro prévio ao SIM que isenta os estabelecimentos de qualquer outra fiscalização sanitária, estadual ou municipal.

Art. 13. É dever do Responsável Técnico (RT) do estabelecimento registrado, entre outros, comparecer e responder às convocações oficiais dos órgãos públicos fiscalizadores de atuação da empresa na qual exerce as suas funções, leia-se Serviço de Inspeção Municipal – SIM, 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.

Art. 14. A inspeção e fiscalização industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica, a qual ficará a cargo do coordenador Médico Veterinário devidamente habilitado que deverá fazer cumprir estas normas e implantar novas, desde que por meio de dispositivos legais que digam respeito à inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos mencionados no art. 6º deste Decreto.

§ 1º. A inspeção municipal em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização *ante mortem* e *post mortem*, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue (bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como animais silvestres criados em cativeiro) de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos registrados no SIM.

§ 2º. A inspeção municipal em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos de que trata o § 1º do **caput**, excetuado o abate, sendo que a frequência da inspeção será determinada considerando:

- I - a quantidade de produto processado;
- II - o histórico das análises laboratoriais;
- III - as condições físicas e higiênico-sanitárias do estabelecimento; e
- IV - os cuidados higiênico-sanitários rotineiros do estabelecimento.

§ 3º. A inspeção *ante mortem* e *post mortem* de animais será realizada por equipe do serviço de inspeção, integrada, obrigatoriamente, por Médico Veterinário habilitado efetivo, que a coordenará e supervisionará, e por:

I - profissionais ocupantes dos cargos de atividades técnicas de fiscalização agropecuária, respeitadas as devidas competências; ou

II - profissionais com formação em Medicina Veterinária.

§4º. Os profissionais com formação em Medicina Veterinária e os profissionais de atividades técnicas podem ser contratados através de licitação ou conveniados com a Prefeitura Municipal para executar a inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal em estabelecimentos sob inspeção municipal ou equivalentes, com exceção de equivalência ao SISBI que deverão ser efetivos.

Art. 15. Os inspetores médicos veterinários efetivos ou contratados pela Prefeitura Municipal para executar a inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal não poderão:

I - exercer a responsabilidade técnica ou prestar serviços de consultoria em estabelecimentos registrados no SIM; e

II - possuir parentesco consanguíneo ou afim de até segundo grau com os proprietários da empresa registrada no SIM, na qual atuarão.

Parágrafo único. Outros casos que possam configurar conflito de interesse serão remetidos para o titular da pasta, para emissão de parecer e posterior tomada de decisão pelo SIM.

Art. 16. Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados pelo SIM, mediante a aplicação da análise de risco, de acordo com o nível de desenvolvimento tecnológico, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar.

Art. 17. É proibido o funcionamento no Município de qualquer estabelecimento industrial, unidade de beneficiamento ou entreposto de produtos de origem animal que não esteja previamente registrado, na Secretaria Municipal de **XXAgriculturaXXXXXX**, através do SIM.

§ 1º. A **Secretaria Municipal de XXAgriculturaXXXXXX**, através do SIM, incumbida da inspeção sanitária municipal de produtos de origem animal, deverá coibir o abate clandestino de animais (bovinos, bubalinos, suínos, caprinos, ovinos e aves), a produção de leite, mel, ovos, pescado e seus derivados, e a respectiva comercialização e/ou industrialização dos seus produtos, separadamente ou em ações conjuntas com os agentes e fiscais sanitários da Vigilância Sanitária do Município.

§ 2º. Os servidores a que se refere este artigo, no exercício de suas funções, devem exibir a carteira funcional para se identificar.

§ 3º. Os servidores do SIM, devidamente identificados, no exercício de suas funções, terão livre acesso aos estabelecimentos de que trata o § 2º do **caput**.

§ 4º. O servidor poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

CAPÍTULO II - DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 18. O SIM deve dispor de estrutura para arquivar documentos, sendo que a metodologia está descrita na norma regulamentar sobre Organização Documental e Gestão de Documentos.

I - O SIM deve dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes as informações de abate e condenações e demais que forem necessários.

II - O SIM além de verificar *in loco* deve solicitar ao estabelecimento o preenchimento, a qualquer momento, de dados referentes a sua produção como dados de industrialização de carnes, de peixes e derivados, da produção de leite e derivados, da produção de ovos e derivados e da produção de mel e derivados ou outros que porventura se tornem necessários.

III - O SIM deve armazenar documentos que comprovem quaisquer reuniões técnicas ou administrativas no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 19. O SIM deverá ter veículo a sua disposição ou outro meio que viabilize a locomoção do seu pessoal até os locais de fiscalização, além de espaço físico e equipamentos necessários a execução das atribuições.

Art. 20. Ficam os servidores ocupantes de cargos da equipe do SIM, autorizados a dirigir veículo no desempenho de suas atribuições.

§ 1º. Somente poderão dirigir veículo aqueles servidores que:

I - comprovarem estar devidamente habilitados na categoria adequada para condução do veículo, mediante apresentação da Carteira Nacional de Habilitação (CNH) válida;

II - assinarem o devido Termo de Compromisso, quando instituído, junto ao setor de Recursos Humanos do Município.

§ 2º. O servidor que deixar de preencher qualquer dos requisitos previstos no §1º, perderá automaticamente a autorização para dirigir veículos, ficando sujeito a procedimento administrativo disciplinar em caso de inobservância.

§ 3º. Os veículos disponibilizados aos servidores do SIM deverão ser equipados com diário de bordo, o qual deverá ser preenchido e atualizado pelos servidores condutores do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

CAPÍTULO III - DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 21. Os estabelecimentos para produtos de origem animal são classificados em:

I - de carnes e derivados;

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

CAPÍTULO IV - DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

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

- I – Abatedouro frigorífico; e
- II – Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

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

§ 3º. A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos e assegurarão o atendimento aos requisitos estabelecidos no § 2º do art. 313 do Decreto Federal 9.013/2017 e alterações, pelos estabelecimentos fornecedores de matérias-primas para uso em suas atividades.

CAPÍTULO V - DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 23. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

- I – Granja leiteira;
- II – Posto de refrigeração;
- III – Unidade de beneficiamento de leite e derivados;
- IV – Queijaria;

§ 1º. Para os fins deste Decreto, entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo

humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§ 2º. Para os fins deste Decreto, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as 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, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição, observando legislação específica.

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

§ 4º. Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria: 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 VI - DOS ESTABELECEMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 24. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I - barco-fábrica;

II - abatedouro frigorífico de pescado;

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

IV - estação depuradora de moluscos bivalves.

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

§ 2º. Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de 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.

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

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

CAPÍTULO VII - DOS ESTABELECEMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 25. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- I – Unidade de beneficiamento de ovos e derivados;
- II – Granja avícola.

§ 1º. Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

§ 2º. A unidade de beneficiamento de ovos é facultada a classificação quando receber ovos já classificados.

§ 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.

§ 4º. Para os fins deste Decreto, entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

§ 5º. É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 6º. Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de

beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

CAPÍTULO VIII - DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 26. 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.

CAPÍTULO IX - DOS ESTABELECIMENTO DE ARMAZENAGEM

Art. 27. O estabelecimentos de armazenagem é classificado em:

I - entreposto de produtos de origem animal.

§ 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. No estabelecimento de que trata o § 1º, não será permitido trabalho de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.

§ 3º No estabelecimento 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.

Art. 28. Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal, poderão ser enquadrados na Instrução Normativa MAPA nº 05, de 14 de

fevereiro de 2017 e na Instrução Normativa MAPA nº 16, de 23 de junho de 2015 desde que cumpram com os requisitos propostos nas referidas Instruções Normativas.

CAPÍTULO X - DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS, DA APROVAÇÃO DE PROJETO, DO CANCELAMENTO E DA TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO

SEÇÃO I - DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS E DA APROVAÇÃO DE PROJETO

Art. 29. Nenhum estabelecimento a que se refere o art. 21 pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal da **Secretaria Municipal de XXXXXXXXXX de XXXXXXXX**, de acordo com a Lei Municipal nº **XXXXXXXXXXXXX**.

Parágrafo único. A renovação do registro dos estabelecimentos a que se refere o caput deste artigo deve ser realizada anualmente e preferencialmente no primeiro trimestre do ano mediante pedido ao SIM e ao pagamento de taxa quando institucionalizado.

Art. 30. O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e, estes números obedecerão à série própria e independente, fornecidos pelo SIM.

Parágrafo único. O número de registro constará obrigatoriamente nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

Art. 31. As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústrias e/ou no comércio deverão estar identificados por rótulos, ou carimbos, ou certificados de inspeção dos produtos e demais documentos julgados necessários pelo SIM.

Art. 32. Para fins de registro de estabelecimento, será obrigatória a apresentação dos documentos presentes na norma regulamentar sobre Registro de Estabelecimentos e Avaliação, Aprovação ou Alteração de Projetos, Transferência e Cancelamento de Registros.

§ 1º. Para o estabelecimento já edificado, além dos documentos listados na norma regulamentar informados no caput deste artigo, deve ser realizada inspeção para avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais, com parecer conclusivo em laudo elaborado pelo médico veterinário do SIM.

§ 2º. O SIM sempre que possível fará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação, tendo-se em vista o projeto aprovado.

Art. 33. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, para fins de registro e após a obra edificada, é obrigatória a apresentação do laudo de potabilidade da água de abastecimento que atenda os padrões estabelecidos pela Portaria GM/MS nº 888, de 04 de maio de 2021 e alterações, conforme prevê na norma regulamentar sobre Registro de Estabelecimentos e Avaliação, Aprovação ou Alteração de Projetos, Transferência e Cancelamento de Registros.

Art. 34. Atendidas as exigências fixadas neste Decreto, nas Resoluções e/ou em normas complementares, o coordenador do SIM emitirá o Título de Registro, no qual constará o número do registro, o nome empresarial, a classificação, a localização do estabelecimento e demais itens que o SIM julgar necessário.

Art. 35. Qualquer reforma, ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, 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 por um profissional com formação em medicina veterinária.

Parágrafo único. É de inteira responsabilidade dos proprietários as construções dos estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, configurando infração os projetos que não tenham sido previamente aprovados pelo profissional do SIM com formação em medicina veterinária.

Art. 36. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, poderá ser dispensada a construção isolada de dependências sociais que possam ser comuns.

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

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

SEÇÃO II - DO CANCELAMENTO E DA TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO

Art. 37. 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. O título de registro do estabelecimento que interromper ou paralisar, voluntariamente, seu funcionamento pelo período de um ano será cancelado.

Art. 38. No caso de cancelamento do registro, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Art. 39. O cancelamento de registro será oficialmente comunicado às autoridades competentes do Município, e quando aderido a algum dos sistemas SUSAF-RS, SISBI-POA, SELO ARTE e outros, também será comunicado à autoridade competente do Estado e da União.

Art. 40. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM.

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

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

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

§ 4º. No caso do alienante, locador ou arrendatário 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.

§ 5º. Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e for realizada a transferência do registro ou do relacionamento, o novo empresário, ou a sociedade empresária, será obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

§ 6º. As exigências de que trata o § 5º incluem aquelas:

I - Relativas ao cumprimento de prazos de:

a) planos de ação;

b) intimações; ou

c) determinações sanitárias de qualquer natureza; e

II - De natureza pecuniária, que venham a ser estabelecidas em decorrência da apuração administrativa de infrações cometidas pela antecessora em processos pendentes de julgamento.

Art. 41. O processo de transferência poderá obedecer, no que for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro.

CAPÍTULO XI - OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 42. Os responsáveis pelos estabelecimentos sob inspeção municipal ficam obrigados a:

I – Atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;

II – Disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção *post mortem*, conforme normas complementares estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal;

III – Disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;

IV – Fornecer os dados estatísticos de interesse do 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 – Manter atualizados os dados cadastrais de interesse do SIM e o projeto aprovado.

VI – Quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIM a realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência de, no mínimo, setenta e duas horas;

VII – Fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade e remeter as amostras fiscais aos laboratórios, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

VIII – Arcar com o custo das análises fiscais para atendimento de requisitos específicos de exportação ou de importação de produtos de origem animal;

IX – Manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;

X – Fornecer as substâncias para a desnaturação ou realizar a descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

XI - Dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;

XII – Manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

XIII – Manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XIV – Garantir o acesso de representantes do SIF a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;

XV – Dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de:

a) constatação de não conformidade que possa incorrer em risco à saúde; e

b) adulteração;

XVI – realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares editadas pelo SIM, e manter registros auditáveis de sua realização;

XVII – manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;

XVIII – Disponibilizar, nos estabelecimentos sob caráter de inspeção periódica, local reservado para uso do SIF durante as fiscalizações;

XIX – comunicar ao SIM:

a) com antecedência de, no mínimo, cinco dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente;

b) sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterà a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate; e

c) a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais; e

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

XXI - Fornecer uniformização completa devidamente aseada ao pessoal de fiscalização para as diversas atividades durante a execução dos trabalhos;

XXII - Fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à Inspeção Municipal, para seu uso exclusivo;

XXIII - Fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da Inspeção Municipal, para análise de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;

XXIV - Recolher todas as taxas de inspeção sanitária e/ou abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas, de acordo com a legislação vigente;

XXV - Dar aviso com antecedência sobre a chegada ou recebimento de pescados;

XXVI - Quando o estabelecimento funcione em regime de inspeção permanente e afastado do perímetro urbano deve fornecer gratuitamente habitação adequada aos servidores ou condução, a juízo do SIM;

XXVII - Sempre que haja dificuldade, a juízo do SIM para que o servidor encontre moradia adequada, os proprietários de estabelecimentos sob regime de inspeção permanente ficam obrigados a fornecer a residência, cobrando aluguel de acordo com a lei;

XXVIII - 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;

XXIX - Nos casos em que os técnicos da inspeção não dispuserem de meio de locomoção para a execução dos trabalhos, a empresa deverá viabilizar o seu transporte.

§ 1º. Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM local.

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

§ 3º. A disponibilização de pessoal de que trata o inciso II do caput poderá ser atendida por pessoa jurídica credenciada pelo SIM, nos termos do disposto nas normas complementares, para atendimento às exigências específicas de mercado local.

§ 4º. A pessoa jurídica credenciada na forma do § 3º será remunerada pelo estabelecimento sujeito à inspeção e fiscalização municipal.

§ 5º. Quando e durante o tempo em que o município de **XXXXXX** estiver sob coordenação de consórcio público, na finalidade de inspeção e fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal, este deverá fornecer os dados estatísticos de interesse do consórcio público, alimentando o sistema informatizado disponibilizado até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado.

Art. 43. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitárias e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e na norma complementar sobre Programas de Autocontrole - PAC, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º. Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as Boas Práticas de Fabricação - BPF, o Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo SIM.

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

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

§ 4º. O SIM estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

§ 5º. Os estabelecimentos terão um prazo de 03 (três) meses a partir da data do registro para a confecção e implantação dos PAC.

§ 6º. O SIM estabelecerá, na norma complementar, os PAC mínimos que deverão estar descritos.

Art. 44. A responsabilidade técnica e a supervisão são necessárias dependendo do risco de contaminação na produção do alimento. Os responsáveis técnicos devem ter conhecimento suficiente sobre as boas práticas de produção de alimentos para avaliarem e intervirem nos possíveis riscos e assegurar uma vigilância e controle eficazes.

Art. 45. Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo SIM, seja de natureza fiscal ou analítica, e, ainda, registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e a fiscalização.

Art. 46. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

Parágrafo único. E quando houver eventuais substituições dos profissionais o SIM deve ser comunicado.

Art. 47. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

Art. 48. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

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

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

Art. 49. Dispor de abastecimento de água potável clorada para atender suficientemente às necessidades de trabalho industrial e das dependências sanitárias, e quando for o caso, de instalações para tratamento de água.

§ 1º. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade estabelecido pela Portaria GM/MS nº 888, de 04 de maio de 2021 e alterações.

§ 2º. Poderá ser aceito o uso de águas de cisterna, desde que devidamente construída e higienizada com a mesma frequência dos reservatórios tradicionais, sempre atendendo aos requisitos estabelecidos pela Portaria GM/MS nº 888, de 04 de maio de 2021 e alterações.

§ 3º. 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.

§ 4º A critério do SIM poderão ser solicitadas análises complementares às estabelecidas nas referidas legislações.

Art. 50. Dispor de rede de esgotos em todas as dependências, com dispositivos que evite o refluxo de odores e entrada de roedores e outros animais, bem como dispositivos para a depuração artificial das águas servidas, retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, conforme as exigências dos órgãos oficiais de controle.

Art. 51. A construção deve ser feita de maneira que nunca ocorra contra fluxo dos produtos.

CAPÍTULO XII - DAS CONDIÇÕES GERAIS DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS E DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 52. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I - localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;

II - localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;

III - área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;

IV - pátio limpo, conservado e vias de circulação que impeçam a formação de poeira e barro;

V - dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem / rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;

VI - dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;

VII - armários e/ou dependências / instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas, a critério do SIM;

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

IX - paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;

X - pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

XI - forro de material liso, resistente, impermeável e de fácil higienização nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, a critério da SIM;

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

XIII - ralos de fácil higienização e sifonados;

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

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

XVI - luz natural ou artificial e ventilação adequadas nas dependências que convir;

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

XVIII - sempre que o SIM julgar necessário, os equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação devem ser calibrados e aferidos, sendo estes considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

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

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

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

XXII - água potável nas áreas de produção industrial;

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

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

XXV - vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;

XXVI - local para realização das refeições, a critério do SIM e sempre respeitando o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;

XXVII - local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, ou processo eficiente, aprovado pelo SIM e previsto no manual de BPF, de higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

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

XXIX - água fria abundante e quando necessário água quente e/ou vapor, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis.

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

XXXI - instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis, a critério do SIM;

XXXII - local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais, a critério da SIM;

XXXIII - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros, quando necessário;

XXXIV - dependência específica dotada de ar filtrado e pressão positiva, quando necessário;

XXXV - laboratório adequadamente equipado, a critério da SIM, para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto,

XXXVI - os cantos entre paredes e pisos devem ser mantidos em perfeitas condições de higiene e sanitização;

XXXVII - é proibido o emprego de utensílios em geral (gamelas, bandejas, mesas, carros-tanques e outros) com frestas ou porosidades; e

XXXVIII - sede para o SIM, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente.

Art. 53. Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

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

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

III - instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;

IV - instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais; e

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

§ 1º. Em casos especiais, o SIM poderá permitir a utilização de maquinário destinado ao fabrico de produtos de origem animal, no preparo de conservas vegetais, nas quais, entretanto, não podem constar, impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção previstos neste Decreto.

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

Art. 54. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

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

II - câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;

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

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

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

Art. 55. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 56. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

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

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

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

Art. 57. O SIM poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 58. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Parágrafo único. Poderá ser utilizado complementarmente, documento de registro em órgão ambiental, para auxiliar na determinação da capacidade produtiva do estabelecimento.

Art. 59. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 60. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação de produtos de origem animal para a elaboração e armazenagem de produtos que não estejam sujeitos ao registro no SIM, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção estadual e federal, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

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

Art. 61. As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal poderão ser disciplinadas em normas complementares específicas, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

Parágrafo único. Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte devem seguir o disposto na IN MAPA nº 05, de 14 de fevereiro de 2017 e na IN MAPA nº 16 de 23 de junho de 2015 e suas alterações.

CAPÍTULO XIII - DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E DOS COLABORADORES

Art. 62. Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

Art. 63. Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

§ 1º. 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.

§ 2º. Durante os procedimentos de higienização nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza.

§ 3º. Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente.

Art. 64. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

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

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

Art. 65. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 66. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados, ou seja, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, botas, gorro ou touca e, a máscara, quando necessário.

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

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

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

§ 4º. Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares.

§ 5º. 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.

Art. 67. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 68. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

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

Art. 70. 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 às finalidades do setor.

Art. 71. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 72. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 73. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 74. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 75. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

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

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

Art. 76. O SIM definirá o procedimento para garantir o cumprimento das disposições do § 1º do art. 75 pelos servidores que atuam na inspeção e fiscalização nos estabelecimentos de produtos de origem animal.

Art. 77. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 78. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

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

Art. 79. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 80. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2° C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelos órgãos de inspeção.

Art. 81. As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 82. É vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo SIM.

Art. 83. Os estabelecimentos deverão dispor de rede de esgoto com ralos dotados de sifão, em todas as dependências, ligadas a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotada de canalizações de instalações para retenção e aproveitamento de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos efluentes compatíveis com a solução escolhida para destinação final.

Art. 84. Os utensílios que entram diretamente em contato com os produtos comestíveis devem ser de cor branca, que possibilite a fácil visualização de sujidades.

Art. 85. Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis com a denominação “não-comestíveis”.

CAPÍTULO XIV - DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 86. O SIM estabelecerá em normas complementares os procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal e desenvolverá programas de controle oficial com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.

Parágrafo único. Os programas de que trata o **caput** contemplarão a coleta de amostras para as análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 87. A verificação oficial dos programas de autocontrole será realizada através da avaliação da compatibilidade entre a situação do estabelecimento, seus registros e o atendimento a legislação vigente;

§ 1º. A frequência de verificação oficial será definida com base na avaliação do risco.

§ 2º. O procedimento de verificação oficial deve ser realizado conforme descrito na norma regulamentar sobre Programas de Autocontrole complementar a este Decreto.

Art. 88. O SIM, durante a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas neste Decreto, no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ, em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

CAPÍTULO XV - DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Art. 89. Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, é permitido o abate de bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres, anfíbios e répteis, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

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

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

SEÇÃO I - DA INSPEÇÃO ANTE MORTEM

Art. 90. O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feito com prévio conhecimento do SIM.

Art. 91. Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais.

Parágrafo único. É vedado o abate de animais desacompanhados de documentos de trânsito.

Art. 92. Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo SIM.

Parágrafo único. Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, conforme definição do órgão de saúde animal competente, poderão ser desembarcados somente na presença de um servidor do SIM.

Art. 93. O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.

Art. 94. O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais pelo SIM.

Art. 95. É obrigatória a realização do exame *ante mortem* dos animais destinados ao abate por fiscal do SIM com formação em medicina veterinária.

§ 1º. O exame de que trata o caput compreende a avaliação documental, do comportamento e do aspecto do animal e dos sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública, atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 2º. Qualquer caso suspeito implicará na identificação e isolamento dos animais envolvidos, podendo, caso necessário, o isolamento de todo o lote.

§ 3º. O exame *ante mortem* deve ser realizado no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate.

§ 4º. O exame será repetido caso decorra período superior a 24 (vinte e quatro) horas entre a primeira avaliação e o momento do abate.

§ 5º. Dentre as espécies de abate de pescado, somente os anfíbios e os répteis devem ser submetidos à inspeção *ante mortem*.

Art. 96. Na inspeção *ante mortem*, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.

Parágrafo único. No caso de suspeita de doenças não previstas neste Decreto ou em normas complementares, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.

Art. 97. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIM:

I - notificar o serviço oficial de saúde animal, primeiramente na área de jurisdição do estabelecimento;

II - isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto não houver definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas; e

III - determinar a imediata desinfecção dos locais, dos equipamentos e dos utensílios que possam ter entrado em contato com os resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendidas as recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal.

Art. 98. Quando no exame *ante mortem* forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do animal, este deve ser abatido por último ou em instalações específicas para este fim.

Art. 99. As fêmeas em gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento para

melhor aproveitamento, observados os procedimentos definidos pelo serviço de saúde animal.

Parágrafo único. As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto somente poderão ser abatidas após no mínimo dez dias, contados da data do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa, caso em que serão avaliadas de acordo com este Decreto e com as normas complementares.

Art. 100. Os animais de abate que apresentem hipotermia ou hipertermia podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, conforme dispõem normas complementares.

Parágrafo único. O disposto no **caput** não se aplica aos animais pecilotérmicos.

Art. 101. A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores que estejam nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento do SIM, para que sejam providenciados a necropsia ou o abate de emergência e sejam adotadas as medidas que se façam necessárias, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 102. As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, poderão ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame *post mortem*, a critério do fiscal do SIM.

Art. 103. As necropsias, independentemente de sua motivação, devem sempre ser realizadas e os animais e seus resíduos serão destinados nos termos do disposto neste Decreto e nas normas complementares.

Art. 104. Concluídos os trabalhos de necropsias, o veículo ou contentor utilizado no transporte, o piso da dependência e todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com o animal devem ser lavados e desinfetados.

Art. 105. O SIM levará ao conhecimento do serviço oficial de saúde animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas e remeterá, quando necessário, material para diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

Art. 106. Os critérios de julgamento e destinação devem seguir o disposto no regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal (MAPA) e normas complementares.

SEÇÃO II - DO ABATE DOS ANIMAIS

Art. 107. Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIM.

Art. 108. 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.

Art. 109. Os critérios de julgamento e destinação devem seguir o disposto no regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal (MAPA) e normas complementares.

SEÇÃO III - DO ABATE DE EMERGÊNCIA

Art. 110. Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame *ante mortem*, devem ser submetidos ao abate de emergência.

Parágrafo único. As situações de que trata o **caput** compreendem animais doentes, com sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outras condições previstas em normas complementares.

Art. 111. O abate de emergência será realizado na presença do fiscal do SIM.

Parágrafo único. Na impossibilidade do acompanhamento do abate de emergência por profissional de que trata o **caput**, o estabelecimento realizará o sacrifício do animal por método humanitário e o segregará para posterior realização da necropsia.

Art. 112. As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto neste Decreto ou em normas complementares.

SEÇÃO IV - DO ABATE NORMAL

Art. 113. Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

Art. 114. Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente ou processo equivalente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 115. A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou com o emprego de outro método aprovado.

Parágrafo único. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitado o período mínimo de sangria previsto em normas complementares.

Art. 116. As aves podem ser depenadas:

I - a seco;

II - após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação contínua; ou

III - por outro processo autorizado pelo MAPA.

Art. 117. Sempre que for entregue para o consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pelo MAPA.

§ 1º. A operação depilatória pode ser completada manualmente ou com a utilização de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do processo.

§ 2º. É proibido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévias.

§ 3º. É obrigatória a renovação contínua da água nos sistemas de escaldagem dos suídeos.

§ 4º. Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, conforme critérios definidos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).

Art. 118. Quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o SIM poderá determinar a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.

Art. 119. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

Parágrafo único. Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas de acordo com o disposto em normas complementares.

Art. 120. Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame *post mortem* pelo SIM, observado o disposto em norma complementar.

§ 1º. É vedada a realização de operações de toalete antes do término do exame *post mortem*.

§ 2º. É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre a carcaça e as vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

Art. 121. A insuflação é permitida como método auxiliar no processo tecnológico da esfolação e desossa das espécies de abate.

Parágrafo único. O ar utilizado na insuflação deve ser submetido a um processo de purificação de forma que garanta a sua qualidade física, química e microbiológica final.

Art. 122. Todas as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenados em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias-primas.

Parágrafo único. É obrigatório o resfriamento ou o congelamento dos produtos de que trata o **caput** previamente ao seu transporte.

Art. 123. As carcaças ou as partes das carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, as colunas e os pisos.

Parágrafo único. É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.

Art. 124. O SIM deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, para evitar contaminações cruzadas.

Art. 125. É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco - MER para encefalopatias espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate observado o disposto em normas complementares.

SEÇÃO V - DOS ASPECTOS GERAIS DA INSPEÇÃO POST MORTEM

Art. 126. A inspeção *post mortem* consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares específicas para cada espécie animal.

Art. 127. Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 128. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades que não tenham implicações para a carcaça e para os demais órgãos podem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção, observado o disposto em normas complementares.

Art. 129. Toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser desviados para o Departamento de Inspeção Final para que sejam examinados, julgados e tenham a devida destinação.

§ 1º. A avaliação e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do fiscal do SIM.

§ 2º. Quando se tratar de aproveitamento condicional, as carcaças devem ser carimbadas com o carimbo modelo 4 e devem receber etiqueta com a informação do tipo de aproveitamento firmado pelo fiscal do SIM.

§ 3º. Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos será similar àquele dado à respectiva carcaça.

§ 4º. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos condenados devem ficar retidos pelo SIM e serem removidos imediatamente.

§ 5º. O material condenado será descaracterizado quando:

I - não for processado no dia do abate; ou

II - for transportado para transformação em outro estabelecimento.

§ 6º Na impossibilidade da descaracterização de que trata o § 4º, o material condenado será desnaturado.

Art. 130. São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo SIM.

Art. 131. As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber os carimbos oficiais previstos neste Decreto, sob supervisão do SIM.

Parágrafo único. Será dispensada a aplicação do carimbo a tinta nos quartos das carcaças de bovídeos e suídeos em estabelecimentos que realizam o abate e a desossa na mesma unidade industrial, observados os procedimentos definidos em normas complementares.

Art. 132. Sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, o SIM disponibilizará, nos estabelecimentos de abate, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças, mesmo em caráter presuntivo, durante a inspeção sanitária e suas destinações.

Art. 133. Durante os procedimentos de inspeção *ante mortem* e *post mortem*, o julgamento dos casos não previstos neste Decreto fica a critério do SIM, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

Parágrafo único. O SIM coletará material, sempre que necessário, e encaminhará para análise laboratorial para confirmação diagnóstica.

Art. 134. Nos casos em que, no ato da inspeção *post mortem* de aves e lagomorfos se evidencie a ocorrência de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, determinada pela legislação de saúde animal, além das medidas estabelecidas no art. 99, cabe ao SIM interditar a atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo apreendido enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas.

Parágrafo único. No caso de doenças infectocontagiosas zoonóticas, devem ser adotadas as medidas profiláticas cabíveis, considerados os lotes envolvidos.

Art. 135. Os critérios de julgamento e destinação devem seguir o disposto nas normas vigentes do MAPA.

CAPÍTULO XVI - DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 136. Para os fins deste Decreto, ingrediente é qualquer substância empregada na fabricação ou na preparação de um produto, incluídos os aditivos alimentares, e que permaneça ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica e normas complementares.

Art. 137. A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pelo órgão regulador da saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, observado o que segue:

I - o órgão regulador da saúde definirá os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos e seus limites máximos de adição; e

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

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

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

Art. 138. O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

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

Art. 139. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único. É permitido o tratamento com vistas à recuperação de salmouras por meio de métodos como filtração por processo contínuo, pasteurização ou pelo uso de substâncias químicas autorizadas pelo órgão competente, desde que não apresentem alterações de suas características originais.

Art. 140. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá RTIQ para os produtos de origem animal e estabelecerá regulamentos técnicos específicos para seus respectivos processos de fabricação.

§ 1º. Os RTIQs contemplarão a definição dos produtos, sua tecnologia de obtenção, os ingredientes autorizados, e, no que couber, os parâmetros microbiológicos, físico-químicos, requisitos de rotulagem e outros julgados necessários.

§ 2º. Produtos sem regulamentação por RTIQ deverão seguir as diretrizes determinadas pelo MAPA e serão registrados somente mediante aprovação prévia do SIM, devendo ser apresentado juntamente com os documentos exigidos para o seu registro:

I - proposta de denominação de venda do produto;

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

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

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

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

§ 3º. O SIM julgará a pertinência dos pedidos de registro considerando:

I - a segurança e a inocuidade do produto;

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

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

Art. 141. Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos no RTIQ ou em normas complementares.

Art. 142. Os casos não previstos neste capítulo, deve-se seguir o disposto no regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal (MAPA) e normas complementares.

CAPÍTULO XVII - DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 143. Todos os produtos de origem animal expedidos devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com este Decreto, com o RTIQ de cada produto e em conformidade com as normas dos órgãos reguladores.

§ 1º. O registro de que trata o **caput** deste artigo abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

§ 2º. O registro de produto deve ser renovado sempre que houver qualquer alteração.

Art. 144. A solicitação para aprovação do registro, alteração, renovação e cancelamento de produto e rótulo será encaminhada ao SIM, devendo ser conforme o disposto na norma regulamentar sobre Registro de Memoriais Descritivos de Produtos e Rótulos de Origem Animal complementar a este Decreto.

§ 1º. A solicitação de registro deve ser assinada em todas as vias pelo proprietário e/ou representante legal do estabelecimento, e entregue ao SIM para parecer técnico.

§ 2º. No caso de alteração que envolva apenas o rótulo, será dispensado o preenchimento do formulário quanto aos aspectos que não serão modificados.

Art. 145. O processo de registro do produto poderá ser DEFERIDO ou INDEFERIDO.

Art. 146. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 147. Todos os ingredientes e os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registro.

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

Art. 148. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem aprovação do fiscal do SIM.

Art. 149. A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de quatro dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

Art. 150. Nos rótulos, podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões.

Art. 151. As matérias-primas, de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio do próprio Município deverão proceder de estabelecimento sob inspeção

industrial e sanitária, de órgão federal, ou equivalente, estadual ou do próprio município devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Art. 152. O cancelamento do registro do produto será realizado nas seguintes situações:

I - por solicitação do representante do estabelecimento;

II - pelo SIM, quando o estabelecimento não realizar as ações corretivas definidas pelo fiscal mediante a constatação de inconformidades relativas ao registro do produto;

III - de forma automática, em caso de cancelamento do registro do estabelecimento, junto ao SIM;

IV - de forma automática, quando o produto não for produzido no período de 12 meses consecutivos.

Parágrafo único. O cancelamento do registro não impede a aplicação de outras ações fiscais cabíveis, em decorrência da constatação de infrações à legislação, que venham a ser determinadas pelo SIM, durante fiscalizações.

Art. 153. Ficam isentos de registro os produtos definidos no art. 427-B do Decreto Federal nº 9.013 de 29 de março de 2017.

CAPÍTULO XVIII - DA EMBALAGEM

Art. 154. Produtos que, por sua natureza, não possuam embalagem deverão ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmem a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

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

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

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

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

Art. 155. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados.

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

CAPÍTULO XIX - DA ROTULAGEM

Art. 156. Para 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.

§ 1º. O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser inócuo em relação ao conteúdo.

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

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

§ 4º. A juízo do 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. 157. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 158. Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados ou isentos de registro aos quais correspondam.

§ 1º. As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

§ 2º. Na venda direta ao consumidor final, é vedado o uso do mesmo rótulo para mais de um produto.

§ 3º. Para os fins do § 2º, entende-se por consumidor final a pessoa física que adquire um produto de origem animal para consumo próprio.

Art. 159. A rotulagem deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em normas complementares e em legislação específica.

§ 1º. O prazo de validade e a identificação do lote devem ser impressos, gravados ou declarados no rótulo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

§ 2º. No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão “Fabricado por”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão “Para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§ 3º. Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “Fracionado por” ou “Embalado por”, respectivamente, em substituição à expressão “fabricado por”.

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

§ 5º. Na rotulagem dos produtos isentos de registro deverá constar a expressão Produto Isento de Registro no Serviço de Inspeção Municipal de XXXXXXXXXX/RS, em substituição à informação de que trata o inciso XII do caput.

§ 6º. O Médico Veterinário responsável por fazer a avaliação da rotulagem dos produtos de origem animal tendo como base o guia de legislações disposto na norma regulamentar sobre Registro de Memorial Descritivo de Produtos e Rótulos de Origem Animal e demais normativas que venham a complementá-las e/ou substituí-las, deve além destas observar o que segue:

I – Nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenho ou dizeres;

II – Nome da empresa responsável;

III – Carimbo oficial da inspeção municipal;

IV – Classificação do estabelecimento de acordo com a classificação oficial autorizada pelo SIM;

V – Endereço do estabelecimento;

VI – Marca comercial do produto, quando houver;

VII – Data de fabricação / produção, prazo de validade e identificação do lote;

VIII – Indicação da quantidade, conforme legislação do órgão competente;

IX – A especificação “Indústria Brasileira”;

X – Lista de ingredientes e aditivos;

XI – As expressões “Colorido Artificialmente” / “Aromatizado Artificialmente”, quando for o caso;

XII – Impressa a seguinte expressão “Registro no Serviço de Inspeção Municipal - SIM sob o nº 0000/000” (legível, sem abreviações e com as siglas corretas). O número de registro do produto deve ter numeração crescente e sequencial de quatro dígitos, sucedido do número de registro do estabelecimento de três dígitos;

XIII – Indicação sobre a conservação do produto;

XIV – O peso da embalagem e a expressão “Deve ser pesado na presença do consumidor”, no caso de o peso líquido não estar definido;

XV – CNPJ ou CPF do estabelecimento;

XVI – Informação nutricional, conforme cada caso;

XVII – A expressão “Imagem meramente ilustrativa”, se for o caso;

XVIII – Se contém glúten ou não contém glúten;

XIV – Outras expressões presentes em norma regulamentar.

Art. 160. Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

CAPÍTULO XX - DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 161. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 162. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

Art. 163. Modelos dos carimbos para uso no SIM:

Parágrafo único. Para fins de padronização, ficam definidos os seguintes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal:

I - Modelo 1:



- a) Dimensões: 2,5cm (dois centímetro e meio) de diâmetro;
- b) Forma: circular;
- c) Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM. Acompanhando a curva superior o “NOME DO MUNICÍPIO - UF” e acompanhando a curva inferior à sigla “S.I.M.”, todos em letras maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 10, em negrito;
- d) Uso: embalagens e rótulos de produtos comestíveis de até 1,0 Kg (um quilograma).

II - Modelo 2:



- a) Dimensões: 3,5cm (três centímetros e meio) de diâmetro;
- b) Forma: circular;
- c) Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM. Acompanhando a curva superior o “NOME DO MUNICÍPIO - UF” e acompanhando a curva inferior à sigla “S.I.M.”, todos em letras maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 12, em negrito;
- d) Uso: embalagens e rótulos de produtos comestíveis com mais de 1,0 Kg (um quilograma).

III - Modelo 3:



- a. Dimensões: 7,5 (sete centímetros e meio) de largura, por 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de altura;

- b. Forma: elíptica;
- c. Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa. Acompanhando a curva superior os dizeres “NOME DO MUNICÍPIO - UF” e acompanhando a curva inferior a sigla “SIM” todos em letras maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 20, em negrito;
- d. Uso: carcaças de bovinos, búfalos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, externamente sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;
- e. A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.

IV - Modelo 4:



- a. Dimensões: 7,5 (sete centímetros e meio) de largura, por 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de altura;
- b. Forma: elíptica;
- c. Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “APROVEITAMENTO CONDICIONAL” com letras maiúsculas e letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 24, em negrito;
- d. Uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor, de salga, de cozimento, de tratamento pelo frio ou de fusão pelo calor. Deve ser aplicado externamente sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;
- e. A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.

V- Modelo 5:

“NOME DO MUNICÍPIO OU ABREVIACÃO - UF/SIM - XXX ”

- a. Dimensões: em linha horizontal com no máximo 20 caracteres;
- b. Forma: digitado em posição horizontal;
- c. Dizeres: impresso na etiqueta que consta a denominação do produto, em letras maiúsculas o “NOME DO MUNICÍPIO ou ABREVIACÃO – UF”,

separado por barra a palavra “SIM” e seguido do número do registro do estabelecimento com três dígitos, representado o seguinte formato: NOME DO MUNICÍPIO OU ABREVIACÃO/SIM – XXX. Todos em letras maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 10, em negrito;

- d. Uso: em produtos de origem animal industrializados por mercados e supermercados com emissão de etiqueta em balança eletrônica.

Art. 164. O carimbo de Inspeção Municipal obedecerá exatamente à descrição e os modelos mencionado neste Decreto, devendo respeitar as dimensões, forma, dizeres, tipo e cor única, a ser usado nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM.

Art. 165. As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto.

Art. 166. Fica criado no âmbito do Município, o carimbo de Inspeção Municipal, para uso exclusivo no Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 167. O carimbo de Inspeção Municipal é a identificação oficial usada unicamente em estabelecimento sujeito a fiscalização do SIM, constituindo o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente do Município.

Art. 168. O carimbo utilizado no abate deve ficar sob a guarda do Serviço de Inspeção.

Art. 169. Os carimbos destinados às carcaças de animais, obrigatoriamente deverão ser confeccionados em material de nylon ou cobre.

CAPÍTULO XXI - DO TRÂNSITO, DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, DO ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE MATÉRIAS-PRIMAS E PRODUTOS ACABADOS

Art. 170. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

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

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

Art. 171. As matérias-primas e os produtos de origem animal fabricados em estabelecimentos sob inspeção municipal, quando devidamente registrados:

I - têm livre comércio no território municipal;

II - têm livre comércio nos municípios do consórcio dentro da mesma unidade federativa, quando o SIM aprovar;

III - têm livre comércio em território nacional, quando integrar o SISBI/POA.

Art. 172. É obrigatória a emissão de certificação sanitária ou documentação equivalente para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal destinados ao aproveitamento condicional ou à condenação determinada pelo SIM ou pelo estabelecimento.

§ 1º. Nos casos de matérias-primas ou de produtos destinados ao aproveitamento condicional, é obrigatória a comprovação do recebimento das matérias-primas e dos produtos pelo estabelecimento de destino junto ao emitente, no prazo de quarenta e oito horas, contado do recebimento da carga.

§ 2º. Nos casos de matérias-primas ou de produtos condenados, após desnaturação na origem, é obrigatória a comprovação do recebimento das matérias-primas e dos produtos pelo estabelecimento de destino junto ao emitente, no prazo de quarenta e oito horas, contado do recebimento da carga.

§ 3º. Não serão expedidas novas partidas de matérias-primas ou de produtos até que seja atendido o disposto no § 1º e § 2º.

Art. 173. Os produtos não destinados à alimentação humana, como couros, lãs, chifres, subprodutos industriais e outros, procedentes de estabelecimentos não inspecionados pelo SIM, só podem ter livre trânsito se procedentes de zonas onde não grassem doenças contagiosas, atendidas, também, outras medidas determinadas pelas autoridades oficiais da Defesa Sanitária Animal.

Parágrafo único. Os produtos referidos no **caput** deste artigo devem estar acompanhados de documentação oficial de trânsito.

Art. 174. Serão apreendidos produtos quando houver fundada suspeita de estarem adulterados, falsificados ou impróprios para o consumo.

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

§ 2º. 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, sendo lavrados o auto de infração, separadamente, mencionando a apreensão e/ou a inutilização.

Art. 175. A apreensão e a inutilização de produtos e matérias-primas de origem animal poderão ser realizadas em qualquer local onde os mesmos se encontrem.

Parágrafo único. Correrão por conta dos detentores ou responsáveis pela mercadoria apreendida ou inutilizada as despesas de depósito, desnaturação e transporte até o local de destino.

CAPÍTULO XXII - ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 176. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade, sendo, também, obrigatória a análise da água de abastecimento interno do estabelecimento.

§ 1º. Fica criado o cronograma anual de coleta de amostras para análises oficiais, com início em janeiro ou fevereiro e término em dezembro;

§ 2º. O cronograma de coleta poderá ser alterado a critério do SIM, quando julgado necessário.

§ 3º. Sempre que o SIM julgar pertinente poderá realizar a coleta de amostras para análises laboratoriais, mesmo fora do cronograma pré-estabelecido.

Art. 177. As metodologias analíticas utilizadas serão as adotadas oficialmente e os padrões físico-químicos e microbiológicos devem respeitar a legislação vigente que os estabelece, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento ou outra que vier a alterá-la ou substituí-la.

Art. 178. A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise oficial deve ser efetuada por servidor do SIM, a qual deve seguir a frequência e os padrões de coleta descritos na norma regulamentar sobre Normas para a Realização das Análises Laboratoriais Físico-Químicas e Microbiológica de Alimentos e Água complementar a este Decreto.

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

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

Art. 179. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e conferir conservação adequada ao produto.

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

Art. 180. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 181. O custeio e o transporte das amostras coletadas para análise fiscal são de responsabilidade do estabelecimento.

Art. 182. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 183. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

Art. 184. Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§ 1º. É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação da amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

§ 2º. Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

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

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

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

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

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

VI - produtos que perdem peso por desidratação;

VII - análise de nitrato e/ou nitritos;

VIII - quantificação de lactose em produtos lácteos para dietas com restrição a lactose.

§ 3º. Para os fins do inciso II do § 2º, considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta.

§ 4º. Para fins de solicitação de análise de contraprova, o estabelecimento deve informar o interesse ao SIM no prazo de 48 horas após o recebimento do laudo de análise.

CAPÍTULO XXIII - DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 185. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para o comércio.

Art. 186. A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

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

I - a verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;

II - a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e os prazos de validade;

III - a avaliação das características sensoriais, quando couber;

IV - a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas, quando couber;

V - a documentação fiscal e sanitária de respaldo ao trânsito e à comercialização, quando couber;

VI - as condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber; e

VII - o número e a integridade do lacre do SIM de origem ou do correspondente serviço oficial de controle do estabelecimento de procedência, no caso de produtos importados, quando couber.

Art. 187. Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de adulterações, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º. Na reinspeção, os produtos que forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem autorização do SIM.

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

Art. 188. É permitido o aproveitamento condicional ou a destinação industrial de matérias-primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento sob inspeção, desde que:

I - haja autorização do serviço oficial do estabelecimento de destino;

II - haja controle efetivo de sua rastreabilidade, contemplando a comprovação de recebimento no destino; e

III - seja observado o disposto no inciso **XVII do caput do art. 42.**

CAPÍTULO XXIV - DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, E DAS PENALIDADES

SEÇÃO I - DAS RESPONSABILIDADES

Art. 189. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados ou relacionados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados ou relacionados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

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

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

SEÇÃO II - DAS MEDIDAS CAUTELARES

Art. 190. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o SIM deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto, dos rótulos e embalagens;

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

III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais;

IV - determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado.

V - interdição total ou parcial do estabelecimento, equipamento ou veículo.

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

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

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

§ 4º. Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

§ 5º. Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

§ 6º. O disposto no **caput** não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

§ 7º. A apreensão cautelar perdurará o tempo necessário à avaliação de regularidade da matéria-prima, produto, seja ele pronto ou semipronto, e ingredientes, respeitado o prazo máximo de noventa dias.

§ 8º. O Auto de Apreensão ou Auto de Apreensão Cautelar são lavrados pela autoridade sanitária e neles constará a motivação, o(s) produto(s), o(s) lote(s) e a discriminação de quantidade(s).

§ 9º. A revogação do Auto de Apreensão será expedida depois de constatada a inexistência ou cessação do motivo que suscitou a Apreensão Cautelar.

§ 10. Caso seja constatada a impossibilidade de liberação do(s) produto(s), matéria(s) prima(s) e/ou ingrediente(s) para consumo humano por não estarem em conformidade com a legislação vigente, será procedido o descarte após a lavratura do Auto de Apreensão.

§ 11. Após constatada a resolução ou extinção do problema que ensejou a suspensão da fabricação do produto, da etapa do processo produtivo ou da atividade do estabelecimento, será exarado o Auto de Liberação.

§ 12. O estabelecimento deverá, obrigatoriamente, apresentar ao SIM um plano de ação com as medidas paliativas e/ou corretivas que serão tomadas frente às irregularidades que motivaram as ações fiscais.

§ 13. O levantamento da interdição, parcial ou total, será lavrado depois de sanadas às irregularidades que a motivaram.

SEÇÃO III - DAS INFRAÇÕES

Título I - Do registro

Art. 191. É de responsabilidade do estabelecimento comunicar alterações relacionadas ao registro junto ao SIM, atualizando informações e documentos, sendo considerado descumprimento às normas regulamentares:

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

Infração leve.

II - não atendimento às exigências ou pendências estabelecidas quando da concessão do título de registro anteriormente ao início de suas atividades industriais.

Infração moderada.

Título II - Das Instalações e Equipamentos

Art. 192. É de responsabilidade do estabelecimento manter, junto ao SIM atualizadas as plantas e documento anexos, conforme dispõe norma complementar, comunicando sempre que houver alteração que implique no aumento da capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários:

I - fazer qualquer alteração na execução da planta já aprovada, que implique no aumento da capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias- primas, dos produtos ou dos funcionários, sem atualizá-las junto ao SIM;

Infração leve.

II - ultrapassar a capacidade máxima, de acordo com a instalação existente, para o abate, industrialização, o beneficiamento ou a armazenagem, seja das matérias- primas, ingredientes, produtos semiprontos e/ou prontos;

Infração grave.

III - não executar os cronogramas e ações estipuladas nos autocontroles para manutenção das instalações, tornando os produtos potencialmente perigosos à saúde;

Infração grave

IV - transgredir norma regulamentar que dispõe sobre a condição higiênico-sanitária das instalações, dependências anexas, equipamentos e/ou utensílios.

Infração gravíssima.

Título III - Do Exercício da Atividade

Art. 193. O processo produtivo é de inteira responsabilidade do estabelecimento, devendo ser atendidas as normas legais que regulamentam a atividade, sendo consideradas infrações:

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

Infração leve.

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

Infração grave.

III - expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no SIM;

Infração grave.

IV - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal, não atendendo ao disposto na legislação vigente;

Infração moderada.

V - desobedecer ou inobservar as normas 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,

Infração leve.

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

Infração grave.

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

Infração moderada.

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

Infração leve.

IX - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimentos não registrados em órgão oficial competente ou que não estejam em nível de inspeção igual ou superior ao do estabelecimento em questão;

Infração moderada.

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

Infração grave.

XI - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM, tornando-o nocivo ou impróprio quando destinado ao consumo humano;

Infração grave.

XII - utilizar ou expedir produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares;

Infração gravíssima.

XIII - sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM;

Infração grave.

XIV - fraudar ou descaracterizar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

Infração grave.

XV - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens, para uso por outra pessoa física ou jurídica;

Infração grave.

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

Infração gravíssima.

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

Infração gravíssima.

XVIII - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública ou que sejam considerados impróprios para consumo humano;

Infração gravíssima.

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

Infração gravíssima.

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

Infração grave.

XXI - fraudar documentos oficiais;

Infração gravíssima.

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

Infração gravíssima.

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

Infração leve.

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

Infração grave.

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

Infração grave.

XXVI - existência de não conformidade em matéria-prima, produtos semiprontos, ingredientes e substâncias que entrem na sua composição, de acordo com resultado de análise laboratorial emitido por laboratório oficial ou que esteja vinculado com ao SIM ou ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento;

Infração moderada.

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

Infração grave.

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

Infração gravíssima.

XIX - não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

Infração gravíssima.

XXX - transportar animais para abate sem a documentação necessária, conforme legislação vigente;

Infração leve.

XXXI - prestar informações falsas ou que não atenda a solicitação do serviço oficial quanto ao transporte, carregamento, descarregamento, alojamento ou manutenção dos animais destinados ao abate;

Infração leve.

XXXII - não comunicar ao SIM com antecedência, conforme prazo definido neste Decreto, as atividades realizadas fora do cronograma normal de atividades do estabelecimento;

Infração leve.

XXXIII - possuir débitos com o laboratório credenciado, impossibilitando a realização de novas análises oficiais, obedecendo ao cronograma de coletas ou quando julgado necessário;

Infração leve.

XXXIV - não atender a fiscalização no exercício de suas atividades normativas;

Infração grave.

XXXV - violar lacres de usos oficiais, utilizados pelos servidores do SIM, seja qual for a finalidade, colocado em razão do cumprimento de determinação legal ou norma regulamentar;

Infração grave.

Título IV - Do Registro de Produtos e Rótulos

Art. 194 . Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos e registrados em órgão competente, quando destinados ao consumo direto, quer quando se destinam a outros estabelecimentos que os vão beneficiar, sendo consideradas infrações:

I - utilizar rótulo que não atenda a legislação vigente, ou cujo layout ou processo de produção esteja em desconformidade com o registro no órgão sanitário competente;

Infração moderada

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

Infração grave.

III - modificar o processo de fabricação ou a formulação sem prévia alteração do Memorial descritivo do processo de fabricação e rotulagem, avaliado e deferido por servidor competente junto ao SIM;

Infração moderada.

IV - expedir produtos sem que estejam devidamente rotulados ou com a etiqueta lacre, quando assim exigidos;

Infração grave.

V - produzir, beneficiar, transformar, preparar, manipular, fracionar, embalar, reembalar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender ou ceder alimentos ou produtos alimentícios de origem animal sem o registro no órgão competente ou por qualquer motivo que contrarie a legislação vigente.

Infração gravíssima.

VI - fazer propaganda de produtos de forma que induzam o consumidor ao erro ou engano e contrariem a legislação vigente;

Infração grave.

VII - reaproveitar potes, vasilhames e utensílios que, no primeiro uso, tenham sido empregados à outra finalidade;

Infração leve.

VIII - fazer funcionar atividade industrial para produtos de origem animal, sem responsável técnico habilitado para a função, de acordo com o disposto nas regulamentações específicas dos conselhos profissionais ou que verse sobre o assunto.

Infração moderada.

Título V - Da Autoridade Sanitária

Art. 195. Atentar contra a autoridade sanitária constitui infração quando:

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

Infração grave.

II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar a autoridade sanitária, estando esta no cumprimento de suas atribuições ou em razão delas;

Infração gravíssima.

III - impedir, dificultar ou criar obstáculos quanto à aplicação de medidas sanitárias relacionadas às instalações, equipamentos, utensílios, produtos, matérias-primas, procedimentos operacionais ou qualquer situação relacionada ao desempenho da atividade;

Infração grave.

IV - ludibriar ou desconsiderar documentos oficiais que visem atender a legislação vigente.

Infração moderada.

V - distorcer e/ou replicar de forma inverídica qualquer solicitação oficial, agindo de má fé.

Infração grave.

SEÇÃO IV - DAS PENALIDADES

Art. 196. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, asseguradas os direitos à ampla defesa e ao contrário.

Art. 197. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

§ 1º. Advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

§ 2º. Multa, nos casos não compreendidos no § 1º, tendo valor fixado em Unidade de Referência Municipal (URM) de acordo com sua graduação:

- a) leves: de 25 URM a 750 URM;
- b) moderadas: de 51 URM a 1000 URM;
- c) graves: de 101 URM a 1500 URM;
- d) gravíssimas: de 501 URM a 2000 URM.

§ 3º. Apreensão ou condenação das matérias- primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinem, ou forem adulterados;

§ 4º. Suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscal;

§ 5º. 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;

§ 6º. Cassação de registro do estabelecimento; e

§ 7º. Suspensão ou cancelamento da indicação do estabelecimento pelo SIM aos programas que reconhecem a equivalência da inspeção estadual ou federal, compreendidas no Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.

Art. 198. Para efeito da fixação dos valores da multa serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º. São consideradas circunstâncias atenuantes:

- I - o infrator ser primário na mesma infração;
- II - a ação do infrator não ter sido fundamental para 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 sem dolo ou má-fé;
- V - a infração ter sido cometida acidentalmente;
- VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;
- VII - a infração não afetar a qualidade e inocuidade do produto;
- VIII - o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação de defesa;

§ 2º. São consideradas circunstâncias agravantes:

I - o infrator ser reincidente específico;

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

III - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para 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 má-fé;

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

§ 3º. Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, sendo esta específica.

§ 4º. A reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 5º. Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos.

§ 6º. 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.

Art. 199. Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art. 200. 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.

Parágrafo único. As multas previstas serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardid, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

Art. 201. As multas a que se refere a Seção IV não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de

atividades, da cassação do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Art. 202. Os produtos apreendidos e perdidos em favor do Município, que, apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, serão destinados prioritariamente a entidades do município que atendam causas sociais.

Art. 203. Para fins de aplicação das sanções legais, será considerado que as matérias-primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram alterados ou adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos casos definidos no art. 212.

Art. 204. Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados ou apreendidos e perdidos em favor do Município que serão destinados as entidades que atendam as causas sociais do município.

Art. 205. 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 adulterados;

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

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

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

VI - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;

VII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

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

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

X - apresentem embalagens estufadas;

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

XII - estejam com o prazo de validade expirado;

XIII - não possuam procedência conhecida; ou

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

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XIV podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo SIM.

Art. 206. Além dos casos previsto no art. 205, 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 no Decreto Federal nº 9.013 de 29 de março de 2017 alterado pelo Decreto nº 10.468/2020 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. 207. Além dos casos previstos no art. 205, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;

II - apresentem sinais de deterioração;

III - sejam portadores de lesões ou doenças;

IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas;

V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo órgão competente;

VI - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou

VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 208. Além dos casos previstos no art. 205, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

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

II - mumificação ou estejam secos por outra causa;

III - podridão vermelha, negra ou branca;

IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;

V - sujidades externas por materiais estercoreais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou

VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

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

Art. 209. Além dos casos previstos no art. 205, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

I - provenha de propriedade interdita pela autoridade de saúde animal competente;

II - na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;

III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou

IV - revele presença de colostro.

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

Art. 210. Além dos casos previstos nos art. 205 e art. 209, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

Parágrafo único. Não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares

Art. 211. Além dos casos previstos no art. 205, 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 legislação vigente.

Art. 212. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

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

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

I - fraudados:

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

II - falsificados:

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

Art. 213. O SIM estabelecerá, em normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização, o seu aproveitamento condicional ou sua destinação industrial, quando seja tecnicamente viável.

§ 1º Enquanto as normas de que trata o **caput** não forem editadas, o Serviço de Inspeção Municipal poderá:

I - autorizar que produtos julgados impróprios para o consumo, na forma que se apresentam, sejam submetidos a tratamentos específicos de aproveitamento condicional ou de destinação industrial que assegurem a eliminação das causas que os motivaram, mediante solicitação tecnicamente fundamentada; ou

II - determinar a condenação dos produtos a que se refere o inciso I.

§ 2º O disposto neste artigo não se aplica aos casos de aproveitamento condicional.

Art. 214. 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 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 expirado em desacordo com os critérios estabelecidos em legislação vigente ou apor aos produtos novos prazos depois de expirada a validade;

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

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

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

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

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

XIII - fraude de registros sujeitos à verificação pelo SIM;

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

XV - aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado em órgão competente;

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

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

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

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

XX - não realização de tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos em legislação vigente ou não destinação adequada a produtos condenados.

Art. 215. Caracterizam embargo à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

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

II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do SIM;

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

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

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

VI - fraudar documentos oficiais;

VII - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

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

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

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

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

XII - prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à

procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao serviço oficial e ao consumidor.

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

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

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

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

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

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

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

Art. 217. As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

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

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

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

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

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

Art. 218. A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, no período de doze meses.

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

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

Art. 219. As sanções de cassação de registro do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 163; ou

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

CAPÍTULO XXV - DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 220. O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 221. O auto de infração será lavrado pelo médico veterinário efetivo lotado no

Serviço de Inspeção Municipal;

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

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

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

Art. 222. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida. Contendo as seguintes informações:

I - qualificação do autuado;

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

III - a descrição do fato;

IV - o dispositivo legal ou regulamentar infringido;

V - o prazo de defesa;

V - a assinatura e identificação do médico veterinário oficial

VI - a assinatura do autuado ou em caso de recusa, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.

Art. 223. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

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

§ 2º. A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR, ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado, podendo ser feita por via eletrônica com utilização do endereço eletrônico fornecido no cadastro para o registro e/ou do seu responsável técnico.

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

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

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

Art. 224. O auto de infração deverá ser lavrado em 3 (três) vias, no local onde foi constatada a irregularidade ou na sede do serviço oficial, ficando a primeira via com o infrator, a segunda sendo utilizada na instauração do processo administrativo, e a terceira arquivada no SIM.

Art. 225. O fiscal autuante elaborará o Relatório Técnico do Auto de Infração, que conterà a descrição dos fatos e das provas fundamentais, bem como dos dispositivos legais pertinentes e o parecer técnico, sugerindo, fundamentadamente, a pena a ser aplicada e sua graduação.

Art. 226. A defesa do autuado deve ser apresentada por escrito, em vernáculo e protocolada junto ao Serviço de Inspeção Municipal, no prazo de 15 (quinze) dias, contado da data da cientificação oficial.

§ 1º. A contagem do prazo de que trata o **caput** será realizada de modo contínuo e se iniciará no primeiro dia útil subsequente à data da cientificação oficial.

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

§ 3º. Na hipótese de não apresentação de defesa, a informação constará do relatório de instrução.

Art. 227. Não serão reconhecidos a defesa ou recursos interposto:

- I - fora do prazo;
- II - perante órgão incompetente;
- III - por pessoa não legitimada;
- IV - após exaurida a esfera administrativa;
- V - com intuito meramente protelatório.

Art. 228. O processo administrativo é inaugurado com a lavratura do Auto de Infração e será instruído, no mínimo, pelo Relatório Técnico do Auto de Infração e a impugnação ou termo de revelia.

Art. 229. O recurso suspenderá a aplicação da penalidade imposta em primeira instância, não impedindo a imediata exigibilidade do seu cumprimento.

Art. 230. O julgamento em primeira instância será realizado pelo Secretário de Agricultura que é a autoridade que julga em primeira instância.

§ 1º. O prazo para julgamento em primeira instância é de até 45 (quarenta e cinco) dias, contados do recebimento do processo administrativo pelo Secretário de Agricultura que deve encaminhar com confirmação de recebimento ao departamento jurídico da prefeitura.

§ 2º. A decisão proferida em primeira instância constará no Termo de Julgamento em Primeira Instância.

§ 3º. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, assegurada ampla defesa, no prazo de 15 (quinze) dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

Art. 231. Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do produto em razão de laudo laboratorial confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de fraude, falsificação ou adulteração.

Art. 232. O recurso da decisão de primeira instância, juntamente com os documentos considerados convenientes, poderá ser entregue diretamente na sede do Serviço de Inspeção Municipal, e subirá para análise da instância superior, que fará o julgamento em segunda instância.

Art. 233. O Prefeito Municipal ou o Vice-Prefeito em segunda instância é a autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância do processo administrativo, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso em instância anterior.

§ 1º. O prazo para julgamento em segunda instância é de até 45 (quarenta e cinco) dias, contados do recebimento do processo administrativo pelo Prefeito Municipal ou Vice-Prefeito.

§ 2º. A decisão proferida em segunda instância constará no Termo de Julgamento em Segunda Instância.

§ 3º. Do julgamento em segunda instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, assegurada ampla defesa, no prazo de 15 (quinze) dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

§ 4º. O recurso a decisão em segunda instância será analisado pelo Prefeito Municipal ou Vice-Prefeito de Segunda Instância, que poderá retratar-se total ou parcialmente da decisão proferida, no prazo de 45 (quarenta e cinco) dias, contados do recebimento das razões recursais.

Art. 234. Ao fiscal autuante com poder de polícia administrativa é permitido manifestar-se a qualquer tempo, respeitados os atos e fases processuais já concluídos, cabendo-lhe recorrer da decisão de comissão da qual discorde no todo ou em parte.

Art. 235. Findada a instrução e julgamento do processo, a autoridade sanitária proferirá decisão final e, após a publicação desta última adoção das medidas impostas, o Processo Administrativo será encerrado e os autos arquivados.

Art. 236. O não recolhimento do valor da multa, comprovado nos autos do processo já julgados em última instância, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa no Município.

Art. 237. A aplicação e pagamento de multa não isenta o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividade, da cassação do registro do estabelecimento, da perda de equivalência ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Art. 238. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

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

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

§ 1º. Para estabelecimentos registrados no SIM, podem ser definidos prazos nas situações em que não haja comprometimento sanitário ao produto.

§ 2º. Para atendimento ao disposto § 1º, fica criado o documento Plano de Ação, seguindo o modelo padrão, no qual serão estabelecidos os prazos e os responsáveis pela execução de cada item, assinado pelo infrator, representante legal do estabelecimento ou seu responsável técnico.

Art. 240. Em caso de risco iminente, a Administração Pública poderá, motivadamente, adotar providências acauteladoras sem a prévia manifestação do interessado.

Art. 241. Revelia é a falta de contestação do autuado aos fatos apresentados em seu desfavor dentro do prazo legal.

Parágrafo único. Em qualquer fase do processo, caso o autuado não apresente defesa ou impugnação ao auto de infração dentro do prazo legal, será juntado o Termo de Revelia ao processo administrativo, assinado por qualquer servidor que o constatar.

Art. 242. Os casos omissos serão resolvidos pela legislação estadual e federal.

Art. 243. A publicação da decisão final será realizada em espaço próprio no mural da Prefeitura Municipal através de Minuta de Encerramento de Processo Administrativo, que conterá:

- I - o número do processo;
- II - a identificação do autuado;
- III - a informação de procedência ou improcedência do auto de infração;
- IV - a infração incorrida e seu fundamento legal;
- V - a pena, quando houver condenação.

Art. 244. O procedimento para a aplicação dos processos administrativos deve seguir o disposto na norma regulamentar sobre Processos Administrativos complementar a este Decreto.

CAPÍTULO XXVI - DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 245. É proibido conceder Inspeção Municipal, mesmo a título precário, a qualquer estabelecimento que não tenha sido previamente registrado no SIM.

Art. 246. O SIM promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres federais e estaduais, comunicando-se com os respectivos diretores ou chefes de serviço no sentido de conseguir o máximo de eficiência nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, à fim de que desta colaboração recíproca sejam beneficiadas a saúde pública, a indústria e a economia municipal.

Art. 247. A fiscalização do SIM se estende às casas atacadistas e varejistas que recebem e armazenam produtos de origem animal, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária local e terá por objetivo:

I – reinspecionar produtos de origem animal destinados ao comércio local.

II – verificar se existem produtos de origem animal procedentes do município de (XXXXXX XXmunicípio em questão) ou, de outros municípios que não foram inspecionados ou, de municípios que não tenham autorização para comercialização intermunicipal e infrinjam dispositivos deste Decreto.

Parágrafo único. Caso constatada alguma irregularidade com risco de afetar a saúde pública, poderá o agente de fiscalização apreender e inutilizar tais produtos.

Art. 248. O SIM deve atuar em conjunto com outros órgãos públicos, nos serviços de fiscalização a nível de consumo, no combate à clandestinidade em produtos de origem animal e nas atividades de educação sanitária.

Art. 249. Serão solicitadas às autoridades de saúde pública municipal, estadual ou federal, as medidas necessárias visando a uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste Decreto.

Art. 250. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelos responsáveis do SIM e/ou os gestores municipais, em conformidade com as leis superiores do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA e demais órgãos.

Art. 251. Para efeito de cumprimento dos dispositivos deste Decreto, o Serviço de Inspeção Municipal – SIM expedirá Instruções Normativas e demais normas complementares.

Parágrafo Único. Quando e durante o tempo em que estiver sob coordenação de consórcio público, na finalidade de inspeção e fiscalização de estabelecimentos de produtos

de origem animal, o município de **XXXXXXXX** seguirá os procedimentos definidos pelo consórcio público a que estiver integrado, ficando o consórcio autorizado a editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste Decreto.

Art. 252. O Governo Municipal deve disponibilizar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Decreto.

Art. 253. Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 254. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 255. Os estabelecimentos registrados no SIM terão o prazo de noventa dias, contado da data de entrada em vigor, para se adequarem às novas disposições deste Decreto relativas às condições gerais das instalações e dos equipamentos de que tratam os art. 52 ao art. 56, para regularização cadastral nas categorias de estabelecimentos de que tratam os art. 21 ao art. 24 e para a utilização nos rótulos e carcaças dos carimbos de inspeção e seu uso de que trata o art. 163.

Art. 256. Revogam-se as disposições contrárias, **especialmente o Decreto Executivo Municipal nº XX, de XX de XXXXX de XXXX.**

Art. 257. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito de **XXXXXXXXXXXXXX**, XX de XXXXXXXXXXXX de 2024.

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Prefeito de XXXXXXXXXXXX – RS

Registre-se e Publique-se:

Em XX de XXXXXXXXXXXX de 20XX.

XXXXXXXXXXXXXX

Secretário Municipal de Administração e Planejamento.