DECRETO N° 2.080, DE 12 DE ABRIL DE 2019.

Regulamenta a Lei Municipal nº 2.025, de 31 de janeiro de 2019, que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE POÇO DAS ANTAS, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais, que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município e Lei Municipal n° 2.017 de 20 de novembro de 2018.

DECRETA

TÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - Fica regulamentada, em todo o território do Município de Poço das Antas, a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, em relação às condições Higiênico-sanitárias a serem atendidas pelos estabelecimentos registrados junto ao Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).

Art. 2º - O Serviço de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência do Municipio de Poço das Antas, nos termos da lei Federal no. 7.889, de 23 de novembro de 1989 e suas atualizações e Lei Municipal nº 2.025, de 31 de janeiro de 2019, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), vinculado à Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 3º - Para os fins deste Regulamento são adotadas as seguintes definições:

I - Análise de controle: é a análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias-primas, insumos e produtos;

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

III - Análise fiscal: é a análise efetuada por laboratório de controle oficial ou pela autoridade fiscal competente, em amostras colhidas pelo S.I.M., que servirá para verificar a conformidade de matéria-prima, insumos e produtos com os dispositivos do presente Regulamento ou demais legislações pertinentes;

IV – Boas práticas de fabricação: condições e procedimentos higiênicos, sanitários básicos e operacionais sistematizados aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;

V - Fiscalização: procedimento oficial executado pela autoridade sanitária em caráter supletivo, sem prejuízo dos procedimentos de inspeção, em locais onde possam existir produtos de

origem animal, com o intuito de verificar o atendimento aos requisitos previstos no presente Regulamento e em normas complementares;

VI – Higienização: é o procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização, a ser realizado em todos os estabelecimentos;

VII - Identidade: conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, característica sensorial, composição, tipo de processamento ou modo de apresentação;

VIII - Inspeção: o procedimento oficial de rotina executado pela autoridade sanitária, junto ao estabelecimento que consiste no exame dos produtos de origem animal e dos sistemas de controle de processo assim como na análise do produto final para verificação, atendimento aos requisitos higiênicos sanitários e tecnológicos previstos no presente Regulamento e em normas complementares;

IX - Laboratório de controle oficial: é o laboratório público ou privado que teve sua competência técnica formalmente reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) para realizar análises, por método oficial, visando atender as demandas dos controles oficiais e/ou laboratório credenciado pelo S.I.M.;

X - Legislações específicas ou regulamentos: atos normativos estabelecidos e emitidos pelo MAPA, DIPOA, S.I.M. ou por outros organismos oficiais reconhecidos e responsáveis pela legislação de alimentos, contendo regras, normas complementares ou descrição das características dos produtos, serviços, processos ou métodos de produção;

XI - Limpeza: consiste na remoção física de resíduos orgânicos e minerais ou outro material indesejável das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, seguidos da lavagem prévia com água, aplicação de detergente e posterior enxágue ou remoção a seco por meios mecânicos;

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

XIII - Produto comestível: é o produto de origem animal obtido de forma higiênica e que faz parte dos hábitos alimentares da população a que se destina;

XIV- Produto não comestível: é o produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

XV - Produtos de origem animal: aqueles obtidos total ou predominantemente a partir de matérias primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies de animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal, condimentos, aditivos e demais substâncias autorizadas, podendo ser comestíveis quando destinados ao consumo humano ou não comestíveis quando não destinados ao consumo humano.

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

XVII - Regulamentos técnicos: documentos que enunciam as características de um produto ou os processos e métodos de produção a ele relacionados, visando padronizar a sua identidade e qualidade, e cujo cumprimento deve ser obrigatório;

XVIII - Reinspeção: é o ato de verificar, mediante avaliação das condições sensoriais, físico- químicas ou microbiológicas, se uma matéria-prima ou produto previamente inspecionado, está em conformidade com os padrões regulamentares e encontram-se aptos para o consumo humano.

XIX - Registro de estabelecimento: ato privativo do S.I.M. destinado a conceder o direito de funcionamento do estabelecimento de produtos de origem animal que desenvolva atividades previstas neste Regulamento;

XX - Registro de produto: ato privativo do S.I.M. destinado a conceder o direito de fabricação de produto de origem animal que atenda às determinações do presente Regulamento ou de normas complementares;

Art. 4º - Ficará a cargo do S.I.M. fazer cumprir estas normas, sendo que outras poderão ser implantadas desde que por meio de dispositivos legais, que digam respeito à Inspeção Sanitária dos estabelecimentos.

§ 1º- Para execução de suas atividades, o Médico Veterinário do S.I.M. tem autorização para conduzir veículo oficial, desde que possua Carteira Nacional de Habilitação.

§ 2º- Além deste Decreto, outros regulamentos poderão surgir para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 5º - Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção previstas neste Regulamento todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

§ 1º - A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem, trânsito e consumo de quaisquer produtos e subprodutos, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

§ 2º - A inspeção abrange também os produtos afins tais como: coagulantes, condimentos, corantes, conservadores antioxidantes, fermentos e outros usados na indústria de produtos de origem animal.

Art. 6º - A inspeção a que se refere o artigo anterior é privativa do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.

Art. 7º - A inspeção de que trata o presente Regulamento será realizada:

I - nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializam as diferentes espécies de animais de açougue;

II - nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

III - nos estabelecimentos que recebem o pescado para distribuição ou industrialização;

IV - nos estabelecimentos que recebem e distribuem para consumo, animais considerados de caça;

V- nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel e cera de abelha para beneficiamento ou distribuição;

VI - nos estabelecimentos que produzem ou recebem ovos, para distribuição em natureza, ou para industrialização;

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

VIII - nos estabelecimentos que recebem, beneficiam, industrializam e distribuem, no todo ou em parte, matérias-primas e produtos de origem animal procedentes diretamente de estabelecimentos registrados.

Art. 8º - A concessão de registro e a realização de inspeção pelo S.I.M. isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização sanitária.

Art. 9º - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito do presente Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

Art. 10 - A inspeção do S.I.M. se estende às casas atacadistas e varejistas e serviços de alimentação em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária local, e terá por objetivo:

I - Reinspecionar produtos de origem animal destinados ao comércio, quando necessário;

II - Verificar se existem produtos de origem animal que não foram inspecionados nos postos de origem ou quando o tenham sido, infrinjam dispositivos deste Regulamento;

III – Combate ao abate clandestino, (destinado a comercialização), com fiscalização da procedência de produtos de origem animal.

Art. 11 - O presente Regulamento e atos complementares que venham a ser baixados serão executados no Município de Poço das Antas-RS, observando as legislações vigentes.

Art. 12 - A Inspeção Municipal será instalada em caráter permanente ou periódico.

§ 1º - Entende-se por Inspeção Municipal permanente, aquela realizada nos estabelecimentos que realizem abate de animais, desde o exame “ante mortem” até o encerramento das atividades;

§ 2º - Entende-se por Inspeção Municipal periódica aquela na qual há apenas inspeções periódicas, conforme estabelecido pelo S.I.M.;

§ 3º - Nos estabelecimentos de abate de bovinos, suínos, ovinos, caprinos e aves o S.I.M. deverá acompanhar todo o processo de abate em caráter permanente.

§ 4º - Os estabelecimentos classificados como Unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos, Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado, Unidade de beneficiamento de ovos e derivados, Granja leiteira, Posto de refrigeração, Usina de beneficiamento, Fábrica de laticínios e Queijaria terão inspeção com frequência quinzenal;

§ 5º - Os estabelecimentos classificados como Granja avícola, Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas e Entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados terão inspeção com frequência mensal.

Art. 13 - A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, a cargo do S.I.M., abrange:

I - a higiene geral dos estabelecimentos registrados;

II - a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como a captação, distribuição e tratamento das águas residuais e dejetos;

III - o funcionamento dos estabelecimentos;

IV- o exame "ante" e "post-mortem" dos animais;

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

VI - a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos;

VII - a classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos em normas específicas;

VIII - os exames tecnológicos, microbiológicos, histopatológicos, físico-químicos e toxicológicos das matérias-primas e produtos, quando for o caso;

IX - os produtos e subprodutos existentes nos mercados de consumo, para efeito de verificação do cumprimento das medidas estabelecidas no presente Regulamento;

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

XI - o bem-estar animal;

Art. 14 - Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação prévia ao S.I.M. de seus projetos e produtos.

Art. 15 - Nos estabelecimentos sob inspeção do S.I.M., somente é permitida a entrada de matérias-primas de estabelecimentos Registrados no Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.), Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA); Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial. Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte (**SUSAF), Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA)** ou S.I.M., sendo, portanto considerado clandestino e sujeito à apreensão nos termos da legislação em vigor, todo o produto que não tenha atestado de que tenha sido inspecionado.

TÍTULO II
CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 16 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal, sob inspeção do S.I.M., são classificados em:

I - carnes e derivados;

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

CAPÍTULO I
ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 17 - Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:
I - abatedouro frigorífico; e
II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

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

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

Art. 18. A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

CAPÍTULO II
ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 19 - Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:
I - granja leiteira;
II - posto de refrigeração;
III - usina de beneficiamento;
IV - fábrica de laticínios; e
V - queijaria.

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

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

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

§ 4º- Para os fins deste Decreto, entende-se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

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

CAPÍTULO III
ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 20 - Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I - abatedouro frigorífico de pescado;

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

§ 1º- Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§ 2º- Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

CAPÍTULO IV
ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 21 - Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - granja avícola; e

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

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

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

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

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

CAPÍTULO V
ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 22 - Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

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

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

§ 1º- Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento.

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

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

CAPÍTULO VI
DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 23 - Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I - entreposto de produtos de origem animal; e

II - casa atacadista.

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

§ 2º- Entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio interestadual ou internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para efeito de reinspeção.

§ 3º- Nos estabelecimentos citados nos § 1º e § 2º, não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de reembalagem.

§ 4º- Não se enquadram na classificação de entreposto de produtos de origem animal os portos, os aeroportos, os postos de fronteira, as aduanas especiais, os recintos especiais para despacho aduaneiro de exportação e os terminais de contêineres.

CAPÍTULO VII
DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 24 - Os estabelecimentos de produtos não comestíveis são classificados como unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.

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

TÍTULO III
REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 25 - Nenhum estabelecimento que industrialize produtos de origem animal poderá funcionar no Município de Poço das Antas sem estar previamente registrado no S.I.M., na forma deste Regulamento e demais atos complementares que venham a ser baixados pelo Poder Executivo.

Art. 26 - Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata, industrialize, beneficie ou manipule produtos de origem animal para comercialização, obrigatoriamente deverá requerer aprovação prévia do projeto e registro junto ao S.I.M. de seus projetos.

CAPÍTULO I

APROVAÇÃO DE PROJETO

Art. 27 – A aprovação de projetos deverá ser feita através do encaminhamento dos seguintes documentos:

1) Requerimento assinado pelo representante legal da empresa ao Coordenador do S.I.M., solicitando a aprovação do projeto, indicando Razão Social, endereço completo e telefone.

2) Memorial Descritivo da Construção assinado por Engenheiro ou Arquiteto (com menção do número de inscrição no CREA), constando informações detalhadas sobre a obra, especialmente com referência ao sistema de abastecimento de água, fonte de captação, volume, tratamento e distribuição, rede de esgoto, pés-direitos das dependências, largura das portas, câmaras frias, altura dos trilhos, etc.;

3) As seguintes plantas impressas, datadas e assinadas por Engenheiro ou Arquiteto:

- Planta Baixa de cada pavimento;
- Plantas de fachada e cortes;
- Planta de situação e localização
- Planta hidrossanitária;
- Planta baixa com lay-out dos equipamentos (trilhagem, mesas, plataformas, pias, etc.);

§ 1º- Os documentos relacionados nos itens “2” e “3” devem ser enviados em duas (2) vias;

§ 2º- As plantas deverão apresentar escala de 1:100 ou 1:50 (exceto as plantas de situação e localização) e atender as normas da ABNT, constando a identificação do proprietário das instalações ou da empresa;

§ 3º- As plantas de situação e localização deverão apresentar escala 1:100 1:250 ou 1:500;

§ 4º- Nos projetos de reforma e ampliação devem ser identificadas na planta baixa as áreas a construir e a demolir;

CAPÍTULO II
REGISTRO

Art. 28 - O encaminhamento dos pedidos de registros do estabelecimento de produtos de origem animal deverá ser precedido de aprovação das plantas do projeto.

Art. 29 - O Registro será requerido ao Coordenador do S.I.M., através dos seguintes documentos:

a) Requerimento assinado pelo representante legal da empresa ao Coordenador do S.I.M., solicitando a aprovação do projeto, indicando Razão Social, endereço completo e telefone;

b) Plantas de situação e localização;

c) Plantas de corte e fachadas;

d) Planta baixa com "*layout*" dos equipamentos;

e) Memorial Econômico-Sanitário;

f) Memorial Descritivo da Construção;

g) Licença Ambiental vigente emitida por órgão ambiental responsável, quando for o caso;

h) ART do responsável pela atividade pretendida;

i) Aprovação de Rótulo (s);

j) Laudo Físico – Químico e Microbiológico da Água de abastecimento, de acordo com a Portaria de Consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017, Anexo XX ou a que vier a substituí-la ;

k) Cópia do Certificado de Capacitação de Boas Práticas de Fabricação;

l) Manual de Boas Práticas de Fabricação;

Parágrafo único. O Manual de Boas Práticas de Fabricação deve conter no mínimo os seguintes Procedimentos Operacionais Padrão (POP's):

1. Água de abastecimento
2. Águas residuais (para matadouro-frigorífico e leite e derivados)
3. Controle de pragas
4. Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO);
5. Saúde, Higiene e Treinamento dos colaboradores;
6. Controle de temperaturas, calibração e aferição de instrumentos;
7. Abate humanitário (para matadouro-frigorífico)
8. Controle de matérias-primas, insumos, embalagens e produtos;

Art. 30 - Satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, o S.I.M., fornecerá o "Alvará de Funcionamento", constando o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização, e outros elementos julgados necessários.

§ 1º - Depois de deferido, compete ao S.I.M. instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

CAPÍTULO III
TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO

Art. 31 - A alteração da razão social ou o cancelamento do Registro deverão ser encaminhados através de ato administrativo específico, preenchidos e assinados pelo proprietário do estabelecimento e encaminhados ao Sr. Coordenador do S.I.M. Os processos de solicitação devem ser instruídos com os seguintes documentos:

a) Requerimento ao Sr. Coordenador do S.I.M.;

b) Termo de Compromisso obrigando-se a acatar todas as exigências formuladas à firma antecessora, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;

c) Contrato Social da nova firma, registrado na Junta Comercial;

d) Anexação do Título de Registro da firma antecessora ou em sua falta, uma Declaração de seu extravio;

e) Contrato ou Certidão de locação, arrendamento ou de compra e venda registrado em Cartório;

f) Laudo de inspeção do estabelecimento, atualizado com parecer conclusivo;

g) Faculta-se a utilização da rotulagem da firma antecessora, desde que devidamente autorizado pelo S.I.M., sob estrito controle e fiscalização local.

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

TÍTULO IV
FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 32 - Somente será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal que estejam adequadamente instalados e equipados para a finalidade a que se destina e atendam à legislação vigente.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, maquinaria e utensílios diversos, em face da classificação e capacidade de produção de cada estabelecimento.

Art. 33 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:

I - A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser realizada com material que evite formação de poeira e empoçamentos. Nestas áreas a pavimentação pode ser realizada com britas.

II - Nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição o material utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização.

III - A área do estabelecimento deve ser delimitada de modo a não permitir a entrada de pessoas não autorizadas e animais.

§ 1º- A área do terreno onde se localiza o estabelecimento deve ter tamanho suficiente para construção de todas as dependências necessárias para a atividade pretendida, a planta deverá ser instalada, de preferência, no centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo cinco (05) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

§ 2º- O estabelecimento não pode estar localizado próximo a fontes de contaminação que por sua natureza possam prejudicar a identidade, qualidade e inocuidade dos produtos.

§ 3º- Quando o estabelecimento estiver instalado anexo à residência, deve possuir acesso independente.

§ 4º- Devem ser instaladas barreiras sanitárias nos pontos de acesso à área de produção. A barreira sanitária deve possuir cobertura, lavador de botas, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

§ 5º- As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição, além de atender aos seguintes requisitos:

I - apresentar condições que permitam os trabalhos de inspeção sanitária, manipulação de matérias primas, elaboração de produtos e subprodutos, limpeza e desinfecção;

II - o pé direito deve ter altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação;

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

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

V - todas as janelas para a área externa devem ser dotadas de telas milimétricas à prova de insetos;

§ 6º- As operações devem ser organizadas de tal forma a evitar contaminação.

§ 7º- Os equipamentos devem ser alocados obedecendo a um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção e higienização.

§ 8º- Os equipamentos devem ser instalados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento.

§ 9º- A disposição dos equipamentos deve ter afastamento suficiente, entre si e demais elementos das dependências, para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza e desinfecção.

§ 10 - Os equipamentos e utensílios devem ser atóxicos e aptos a entrar em contato com alimentos.

§ 11- É proibido modificar as características dos equipamentos sem autorização prévia do S.I.M., bem como utilizá-los acima de sua capacidade operacional.

§ 12 - Devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações. Sendo proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

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

§ 14 - Os produtos que necessitam de refrigeração devem ser armazenados com afastamento que permita a circulação de frio.

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

§ 16 - As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa que poderá ser usada exclusivamente para produtos prontos, desde que garanta a manutenção do produto na temperatura e condições especificadas no rótulo do mesmo.

§ 17 - A armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes e demais insumos a serem utilizados deve ser feita em local que não permita contaminações de nenhuma natureza,

separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza.

§ 18 - A armazenagem de materiais de limpeza e de produtos químicos deve ser realizada em local próprio ou na mesma sala de guarda de rótulos e embalagens, desde que tenha um armário fechado que seja utilizado exclusivamente para este fim.

§ 19 - A área de expedição deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

§ 20- A iluminação artificial, quando necessária, deve ser realizada com uso de luz fria.

§ 21 - As lâmpadas localizadas sobre a área de manipulação de matéria-prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes devem estar protegidas contra rompimentos. Será permitido o uso de lâmpadas led resistentes a impactos.

§ 22 - É proibida a utilização de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto a coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.

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

§ 24 - A cloração da água deve ser realizada por meio do dosador de cloro instalado na entrada do reservatório de água.

§ 25 - A fonte de água, canalização e reservatório devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação.

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

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

II - Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis não recicladas, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papéis com tampa acionadas sem contato manual.

III - É proibida a instalação de vaso sanitário do tipo "turco".

IV - É proibido o acesso direto entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento.

§ 27 - As águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor.

§ 28 - Os pisos de todas as dependências do estabelecimento devem contar com declividade suficiente para escoamento das águas residuais.

Art. 34 - Os estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer também às seguintes condições:

I - ser construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga;

II - dispor de suficiente “pé direito” nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea ou outro sistema adequado, aprovado pelo S.I.M., numa altura adequada à manipulação das carcaças higienicamente, com

dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, e delas com as demais matérias-primas;

III - dispor de currais, pocilgas, bretes, chuveiros e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros, bem como pontos de água, com pressão suficiente, para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações;

IV - dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;

V - dispor, no caso de matadouro-frigorífico, de instalações e aparelhagem para desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais, quando se julgar necessário em função do fluxo de abate;

VI - localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;

VII - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, tais como: máquinas, aparelhos, caminhões, carros, caixas, mesas e outros utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número e qualidade que satisfaçam à finalidade da indústria;

VIII - possuir instalações adequadas para o preparo e/ou destino de subprodutos não comestíveis;

IX - possuir, de acordo com a natureza do estabelecimento, depósitos para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos e subprodutos não comestíveis, localizados em pontos afastados dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;

X - possuir digestores em número e capacidade suficientes de acordo com as possibilidades diárias de matança, quando for o caso;

XI - dispor de sistema de água quente canalizada com capacidade suficiente para atender às necessidades do estabelecimento;

XII - dispor de dependências de industrialização de acordo com a capacidade de produção do estabelecimento.

XIII - Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de insensibilização, sangria, esfola, evisceração, inspeção, resfriamento, armazenagem, estocagem acabamento de carcaças, e da manipulação dos miúdos com funcionalidade e higiene, não permitindo o contato das carcaças antes de serem inspecionadas pelo S.I.M..

XIV - Prover a secção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

XV - Dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

XVI - Dispor de barreira sanitária completa em locais a serem indicados pelo S.I.M.

XVII – As seções de desossa e manipulação deve estar a uma temperatura igual ou inferior a 16º C.

Art. 35 - Os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer às seguintes condições comuns:

I - estar localizado em pontos protegidos de fontes produtoras do mau cheiro que possam causar contaminação;

II - construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis na sequência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e maturação dos produtos;

III - as dependências de industrialização dos produtos devem estar separadas por paredes inteiras das áreas destinadas à higienização dos vasilhames e/ou preparo de produtos não comestíveis;

IV - ser construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga;

V - as seções industriais deverão possuir "pé direito" com altura adequada de modo a permitir a instalação dos equipamentos sem comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos produtos;

VI - ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos;

VII - dispor de aparelhagem industrial completa para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinaria preferentemente conjugada;

VIII - dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado, a juízo do S.I.M., para a lavagem e esterilização de vasilhames, carros-tanques e frascos;

IX - dispor de depósitos para vasilhames e frascos;

X - dispor, conforme o caso, de garagem para a guarda de carros-tanques;

XI – dispor de laboratório para análise de leite em natureza.

Art. 36 - Os estabelecimentos de pescado e derivados devem satisfazer também as seguintes condições:

I - dispor de dependências, instalações e equipamentos para recepção, seleção, inspeção, industrialização, armazenagem e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;

II - possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo essa exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária;

III - dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação;

IV - dispor de equipamento adequado à hipercloração da água de lavagem do pescado ou outro produto aprovado pelo S.I.M. e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;

V - dispor de instalações e equipamentos adequados à colheita e ao transporte dos resíduos de pescado, resultante do processamento industrial, para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;

VI - dispor de instalações e equipamentos adequados para o aproveitamento dos resíduos de pescado de acordo com as normas técnicas;

VII - dispor, quando necessário, de câmara de espera para o armazenamento do pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;

VIII - dispor de equipamento adequado à lavagem e à higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas, e outros utensílios usados para o acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;

IX - dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;

X – As áreas de manipulação de pescados devem estar a uma temperatura igual ou inferior a 12º C.

Art. 37 - Os estabelecimentos de ovos e derivados devem satisfazer também às seguintes condições:

I - dispor de dependência para recebimento e triagem dos ovos;

II - dispor de sala ou área coberta para armazenagem dos ovos;

III - dispor de dependências para ovoscopia e verificação do estado de conservação dos ovos e para classificação comercial;

IV - dispor de dependências para industrialização, quando for o caso;

V – As fábricas de conserva terão dependências apropriadas para recebimento, manipulação, elaboração, preparo e embalagem dos produtos.

Art. 38 - Os estabelecimentos destinados ao mel e à cera de abelhas devem:

I - dispor de dependência de recebimento;

II - dispor de dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

Art. 39 - Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 40 - A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas no Plano Diretor do município, bem como as previstas em legislação ordinária do Município, desde que não colida com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou com atos complementares expedidos pelo S.I.M.

Art. 41 - Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento somente poderá reiniciar seus trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

TÍTULO V
HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E DAS PESSOAS

Art. 42 - Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais; as

águas servidas e residuais terão destino conveniente, devendo o S.I.M. determinar o tratamento de acordo com as normas fixadas pelos órgãos oficiais competentes.

Art. 43 - O maquinário, carros, tanques, caixas, mesas e demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados, de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados na alimentação de animais, usando-se as denominações "comestíveis" e "não comestíveis".

Art. 44 - Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente ou quando necessário, e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo S.I.M..

Art. 45 - Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos, quaisquer outros insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Municipal.

Parágrafo único. É proibida a presença de cães, gatos e de outros animais estranhos à atividade no recinto dos estabelecimentos.

Art. 46 - É proibido fazer refeições nos locais onde se realizem trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 47 - Todas as vezes que for necessário, a Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 48 - Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, devem ser lavados e desinfetados, tantas vezes quantas necessárias, com desinfetante apropriado autorizado pelo S.I.M..

Art. 49 - Durante a fabricação, no embarque ou nos transportes, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.

Art. 50 - É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias- primas e produtos usados na alimentação humana, qualquer utensílio que, pela sua forma e composição, possa prejudicar as matérias- primas ou produtos.

Art. 51 - É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos da dependência.

Art. 52 - Não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

Art. 53 - Serão diariamente limpos e convenientemente sanitizados os instrumentos de trabalho ou toda vez que o serviço de inspeção achar necessário.

Parágrafo único - Os estabelecimentos devem ter estoque de desinfetantes aprovados, para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

Art. 54 - As câmaras frias devem corresponder às condições de higiene, iluminação e ventilação; devendo ser limpas e desinfetadas toda vez que a inspeção julgar necessário.

Art. 55 - Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo do S.I.M., é obrigatória a existência de água quente e vapor para higienização de facas, ganchos e outros utensílios.

Art. 56 - Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios aprovados pelo S.I.M..

Art. 57 - Os funcionários, manipuladores de alimentos, deverão fazer pelo menos um exame de saúde anual.

§ 1º- A inspeção médica poderá ser exigida, a critério do S.I.M., tantas vezes quantas forem necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários, se exercerem atividades industriais.

§ 2º- Sempre que fique comprovada a existência de dermatose, de doenças infectocontagiosas ou repugnante e de portadores de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, será imediatamente afastado da atividade.

TÍTULO VI
OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS

Art. 58 - Ficam os proprietários de estabelecimentos ou seus representantes legais obrigados a:

I – Implantar o programa de Boas práticas de fabricação (BPF) que está descrito no presente regulamento;

II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção;

III - dar aviso antecipado sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal permanente, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;

IV - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

V - 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.

Art. 59 - Todos os estabelecimentos devem registrar diariamente, em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pelo S.I.M., as entradas e saídas de matérias-primas, especificando quantidade, qualidade e destino.

§ 1º- Tratando-se de matéria-prima ou de produtos de laticínios procedentes de outros estabelecimentos, deve ainda a firma anotar, nos livros e mapas indicados, a data de entrada, o número de guia de embarque ou certificado sanitário, a qualidade, quantidade e o número de registro do estabelecimento remetente.

§ 2º- Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer, a juízo do S.I.M., uma relação atualizada de fornecedores de matéria-prima, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecimentos e nome da propriedade rural.

TÍTULO VII
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 60- A inspeção "ante" e "post-mortem", matança de emergência, inspeção industrial e sanitária de ovos e derivados, inspeção industrial e sanitária de leite e derivados, inspeção industrial e sanitária de produtos de abelhas e derivados obedecerá, no que couber, quanto à sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e suas alterações posteriores.

Art. 61 - O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do S.I.M..

Art. 62 - 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. 63 - Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo S.I.M..

Parágrafo único. Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias só poderão ser desembarcados na presença de um representante competente do S.I.M..

Art. 64 - 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. 65 - O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais

informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais pelo S.I.M..

§ 1º- Nos casos de suspeita de uso de substâncias proibidas ou de falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência de produtos de uso veterinário, o S.I.M. poderá apreender os lotes de animais ou os produtos, proceder à coleta de amostras e adotar outros procedimentos que respaldem a decisão acerca de sua destinação.

§ 2º- Sempre que o S.I.M. julgar necessário, os documentos com informações de interesse sobre o lote devem ser disponibilizados com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência.

Art. 66 - É obrigatória a realização do exame ante mortem dos animais destinados ao abate por servidor competente do S.I.M..

§ 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 implica a identificação e o isolamento dos animais envolvidos. Quando necessário, se procederá ao isolamento de todo o lote.

§ 3º- Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação pelo S.I.M., que pode compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com o fim de diagnosticar e determinar a destinação, aplicando-se ações de saúde animal quando o caso exigir.

§ 4º- O exame ante mortem deve ser realizado no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate.

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

Art. 67 - 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. 68 - Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao S.I.M.:

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. 69 - 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. 70 - Os suídeos que apresentem casos agudos de erisipela, com eritema cutâneo difuso, devem ser abatidos em separado.

Art. 71 - 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. 72 - 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. 73 - 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 S.I.M., 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.

§ 1º- O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia.

Art. 74 - As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame post mortem, a critério do S.I.M..

Art. 75 - O S.I.M. deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

Art. 76 - Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

Art. 77 - 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.

Art. 78 - 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.

Art. 79 - 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.

Art. 80 - São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo S.I.M..

Art. 81 - As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas neste Decreto, sob supervisão do S.I.M..

Art. 82 - Os produtos de origem animal in natura ou derivados deverão atender aos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ), Instrução Normativa Nº 62, DE 29 de dezembro de 2011 emitidos pelo Ministério da Agricultura através do DIPOA, bem como ao Código de Defesa do Consumidor.

Art. 83 - Para o adequado funcionamento dos matadouros, deverão ser adotados os seguintes procedimentos:

I- Somente será permitido o sacrifício de ruminantes, e suínos e aves, por insensibilização conforme regulamento técnico específico do MAPA, os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária "*ante*" e "*post-mortem*" e abatidos mediante processo humanitário, seguindo o preconizado pela Instrução Normativa nº 3 de 17 de janeiro de 2000 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, ou a que vier a substituir, obedecendo à legislação vigente para cada espécie.

II – Permitir o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização seguida de imediata e completa sangria. O espaço de tempo para sangria nunca deve ser inferior ao recomendado nos regulamentos técnicos de cada espécie. A sangria deve ser completa e de preferência realizada com o animal suspenso pelos membros traseiros. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue se tenha escoado ao máximo possível. A esfola só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

§ 1°- Para os bovinos e suínos, o espaço de tempo máximo permitido entre a insensibilização e a evisceração é de 30 minutos, entre 30 e 45 minutos deve ser condenada as vísceras e liberada a carcaça, entre 45 e 60 minutos apressar a evisceração e acima de 60 minutos condena-se carcaça e vísceras.

§ 2°- Para fins de sangria, as aves devem estar presas pelos pés e a escaldagem somente pode iniciar-se após o término desta operação;

§ 3°- Somente será permitido o sacrifício de bovinos e suínos em jejum e dieta hídrica com no mínimo 12 horas e máximo 24 horas, podendo esse período ser reduzido à 6 horas se o tempo de transporte for de até 2 horas.

TÍTULO VIII

REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 84 - Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

§ 1º- Os produtos que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo, devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais (produtos não comestíveis), depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos a tratamento apropriado, se for o caso, ou condenados.

§ 2º- Quando ainda for permitido o aproveitamento condicional ou rebeneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.

Art. 85 - Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimentos sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento também registrado no S.I.M., ou na DIPOA ou no S.I.F..

Parágrafo único. É permitido o recebimento de matéria-prima ou produto oriundo de estabelecimentos registrados em outros âmbitos de Inspeção, desde que haja reconhecimento da equivalência deste serviço de inspeção através do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA) ou do Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno porte (SUSAF-RS).

Art. 86 - Na reinspeção de matérias-primas ou produtos que apresentarem quaisquer evidências de alterações de suas características sensoriais, o destino deve ser determinado pela Inspeção Municipal.

§1º- Quando a matéria–prima ou produto apresentar sinais de putrefação, estes deverão ser condenados.

§2º- Sempre que a Inspeção Municipal considerar necessário pode recorrer a análises complementares, para julgamento.

§ 3º- Sempre que necessário a Inspeção Municipal verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

§ 4º- Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a Inspeção adotará o pH entre 6,0 e 6,4 (seis e seis e quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 87 - É proibido o retorno de produtos ao estabelecimento, que na reinspeção, sejam considerados impróprios ao consumo.

Art. 88 - Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais, onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedente de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a reinspeção deve visar, especialmente:

I - o Certificado Sanitário que acompanha o produto, nos casos que couber;

II – a identificação do veículo de transporte, número e integridade do lacre do estabelecimento de origem, nos casos que couber;

II – a rotulagem e marcas oficiais dos produtos, bem como as datas de fabricação e validade;

IV - as condições de integridade das embalagens;

V - as características sensoriais (organolépticas) sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;

VI - a temperatura dos produtos, quando for o caso;

VII - demais procedimentos constantes em normas complementares;

VIII. Coletar amostras para análises fiscais (exames físico - químicos e microbiológicos) sempre que julgar necessário;

Art. 89 - A juízo do S.I.M., pode ser determinado o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos apreendidos no mercado de consumo ou em trânsito, para efeito de rebeneficiamento ou aproveitamento para fins não comestíveis.

§ 1º- No caso do responsável pela fabricação ou despacho do produto recusar a devolução, será a mercadoria, após a inutilização pela Inspeção Municipal, aproveitada para fins não comestíveis em estabelecimento dotado de instalações apropriadas.

§ 2º- A firma proprietária ou arrendatária do estabelecimento de origem deve ser responsabilizada e punida, conforme consta no presente Regulamento, no caso de não comunicar a chegada de produto devolvido ao servidor do S.I.M.

TÍTULO IX
EMBALAGEM E ROTULAGEM

CAPÍTULO I
EMBALAGEM

Art. 90 - Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

§ 1º- Entende-se por "embalagem primária" o invólucro que está em contato com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pelo S.I.M..

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

Art. 91 - Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

Art. 92 - Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.

Parágrafo único. Em hipótese alguma podem ser utilizados se, anteriormente, tiverem sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.

CAPÍTULO II

ROTULAGEM

Secção I
Da rotulagem em geral

Art. 93 - Todos os produtos de origem animal, entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sob as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos para beneficiamento.

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

§ 2º- As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo.

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

Art. 94 - As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento de produtos serão encaminhadas através de formulário padrão do S.I.M. (ANEXO 4), acompanhadas do croqui de rótulo, onde conste todos os dizeres, inscrições e desenhos do modelo definitivo.

Parágrafo único. Quando se tratar de rótulos litografados, pintados e gravados, será apresentada a sua exata reprodução em papel. Será permitida a redução do mesmo, quando necessário, devendo ser mencionada a escala utilizada.

Art. 95 - Para efeito do disposto no artigo anterior a solicitação poderá ser:

I - registro, que constitui-se no exame e verificação do rótulo definitivo, composição do produto e processo de fabricação do produto.

II - alteração de processo de fabricação;

III – alteração de composição de produto;

IV – acréscimo de rótulo;
V – alteração de croqui de rótulo;
VI – cancelamento.

Art. 96 - A solicitação de registro será assinada em todas as vias pelo representante legal do estabelecimento e pelo responsável técnico, devendo ser protocolado o pedido juto a Prefeitura Municipal, direcionando o mesmo ao Coordenador do S.I.M..

Parágrafo único - No caso de alteração que envolva apenas o rótulo e/ou processo de fabricação, será dispensado o preenchimento do formulário quanto aos aspectos que não serão modificados.

Art. 97 - A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de três dígitos.

Art. 98 - O sistema municipal de registro dispensa a análise prévia dos produtos, ficando os mesmos sujeitos às análises fiscais e de monitoria, a critério do S.I.M..

Art. 99 - O produto cujos padrões ainda não estejam definidos na legislação vigente somente será registrado após estudos específicos, consultas e publicações de normas técnicas.

Art. 100 - Entende-se por "rótulo" toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

§ 1º- Fica a critério do S.I.M. permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo de inspeção.

§ 2º- Os embutidos não enlatados, para a venda a granel, serão identificados por meio de uma etiqueta presa a cada amarrado.

§ 3º- A juízo do S.I.M., no caso de produtos que, por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados neste Regulamento, deverão estes constar da embalagem coletiva.

§ 4º- Os produtos de origem animal fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter a identificação do estabelecimento de origem.

Art. 101 - Os estabelecimentos somente podem usar rótulos em matérias-primas de origem animal quando devidamente aprovados e registrados pelo S.I.M..

Art. 102 - Devem constar no rótulo, obrigatoriamente, as seguintes indicações:

I – denominação (nome) de venda do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas neste regulamento, ou nome aceito por ocasião da aprovação das fórmulas, levando em consideração o previsto nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ), editados pelo Ministério da Agricultura e Abastecimento (MAPA), dentre outras regulamentações;

II - nome da firma responsável;

III - nome ou razão social e endereço do estabelecimento;

IV- nome empresarial e endereço do importador, no caso de produtos de origem animal importados;

V - carimbo oficial da Inspeção Municipal;

VI - classificação do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;

VII - identificação do Lote;

VIII - marca comercial do produto;

IX - data de fabricação e respectivo prazo de validade;

X - indicação da quantidade, de acordo com as normas do INMETRO;

XI - forma de composição ou outros dizeres, quando previsto neste Regulamento;

XII - a especificação "Indústria Brasileira";

XIII - a indicação de aditivos utilizados, conforme o Código de Defesa do Consumidor;

XIV - a expressão "Colorido Artificialmente", quando for o caso;

XV - a expressão "Aromatizado Artificialmente", quando for o caso;

XVI - a indicação da forma e temperatura de conservação;

XVII - indicação do número de registro do produto, contendo a expressão: "Registro na Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente sob nº ooo.

XVIII - o peso da embalagem e a expressão "Deve ser pesado na presença do consumidor", no caso de o peso líquido não estar definido;

XIX - os números da firma no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), e da Inscrição Estadual (IE);

XX - declaração dos principais alimentos que causam alergias alimentares, conforme Resolução Nº 26 de 02 de julho de 2015 da ANVISA ou outras determinações complementares;

XXI - e outras expressões determinadas por lei ou regulamento.

Art. 103 - Em todos os rótulos que identifiquem produtos cárneos, obrigatoriamente constará a declaração completa das matérias-primas e ingredientes, em ordem decrescente de suas participações na formulação do produto cujo rótulo está sendo objeto de aprovação ou registro.

Art. 104 - A data de fabricação e o prazo de validade, expressos em dia, mês e ano, e a identificação do lote, devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

Art. 105 - No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão "Fabricado por", seguida da identificação do fabricante, e a expressão "Para", seguida da identificação do estabelecimento contratante.

Art. 106 - 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".

Parágrafo único - Nos casos de que trata este artigo, 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 Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 107 - Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

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

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

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

Art. 108 - No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal, à qual deverá entregar todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 109 - Tudo o que não estiver previsto neste regulamento quanto a rotulagem de produtos de origem animal, será observada a Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que trata sobre a rotulagem de produtos de origem animal embalados; assim como os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) de cada produto junto ao MAPA.

Seção II
Da rotulagem em particular

Art. 110 - O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

§ 1º- O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie.

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

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

§ 4º- Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação do SIM.

Art. 111 - Carcaças, quartos ou partes de carcaças em natureza de bovinos, de equinos, de suínos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em

trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do S.I.M. diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta-lacre inviolável.

Art. 112 - Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 113 - A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

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

Art. 114 - Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

§ 1º- Para os fins deste Decreto, entende-se por termos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.

Art. 115 - Tratando-se de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, pode ser dispensado o uso de embalagem e a aposição de rótulos, conforme definido em normas complementares.

Art. 116 - Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra “descongelado”, devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão “NÃO RECONGELAR”.

Art. 117 - Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.”, em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

Art. 118 - O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

I - não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal; e

II - conter a expressão “Proibida a venda fracionada.”.

Art. 119 - Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do S.I.M., a declaração “NÃO COMESTÍVEL”, em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

TÍTULO X

CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 120 - O carimbo de inspeção representa a marca oficial do S.I.M. e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Ministério da Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 121 - O número e o registro do estabelecimento e a sigla S.I.M., com a palavra "INSPECIONADO", representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujo formato e dimensões são fixados neste Regulamento.

§ 1º- A sigla S.I.M. traduz-se: "Serviço de Inspeção Municipal".

§ 2º- O carimbo da Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização da Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente de Poço das Antas, e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Art. 122 - Os diferentes modelos de carimbo da Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo S.I.M. obedecerão às seguintes especificações:

I - MODELO 1:

a) forma: circular;

b) dimensões: 6 cm de diâmetro;

c) fonte: Arial;

d) dizeres: número do registro do estabelecimento, no centro“000”,em cima a palavra "INSPECIONADO". As palavras Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente acompanham a curva superior do círculo; em baixo Poço das Antas-RS, que acompanha a curva inferior do círculo;

e) uso: para carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicados externamente sobre as massas musculares da região do coxão (pernil), costela, lombo, paleta (1/2 carcaça). No caso de carcaças de ovinos, caprinos e suínos que forem comercializadas inteiras, pode-se utilizar somente o carimbo no pernil e paleta.

II - MODELO 2:

a) forma: Circular;

b) dimensões: 1,5 cm;

c) fonte: Arial;

d) dizeres: número do registro do estabelecimento, no centro “000”, em cima a palavra "INSPECIONADO". As palavras Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente acompanham a curva superior do circulo; em baixo Poço das Antas-RS, que acompanha a curva inferior do círculo;

e) uso: para embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10 cm^2.

III - MODELO 3:

a) forma: Circular;

b) dimensões: 2 cm;

c) fonte: Arial;

d) dizeres: número do registro do estabelecimento, no centro “000”, em cima a palavra "INSPECIONADO". As palavras Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente acompanham a curva superior do circulo; em baixo Poço das Antas-RS, que acompanha a curva inferior do círculo;

e) uso: para embalagens de peso até 1kg

IV - MODELO 4:

a) forma: Circular;

b) dimensões: 3 cm;

c) fonte: Arial;

d) dizeres: número do registro do estabelecimento, no centro “000”, em cima a palavra "INSPECIONADO". As palavras Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente acompanham a curva superior do circulo; em baixo Poço das Antas-RS, que acompanha a curva inferior do círculo;

e) uso: para embalagens com peso superior a 1kg e para etiquetas-lacres.

Art. 123 - Os carimbos utilizados para a carimbagem de documentos analisados pelo SIM obedecerão ao seguinte:

a) dimensões: 3 (três) centímetros de altura por 6 (seis) centímetros de largura, ou 2,5 (dois virgula cinco) centímetros de altura por 5 (quatro) centímetros de largura ou a critério do S.I.M..

b) forma: retangular;

c) dizeres: as iniciais ‘’APROVADO”, ‘’REPROVADO” colocadas horizontalmente na parte superior, o dizer “SECRETARIA DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE DE POÇO DAS ANTAS” centralizado e seguindo logo abaixo o dizer “SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL”, centralizado e na parte inferior; “PROJETO AUTORIZADO”, “REFORMA AUTORIZADA” colocadas horizontalmente na parte superior e os dizeres “S.I.M.”, centralizado e seguindo logo abaixo.

d) uso: para aprovação de documentos, plantas, rotulagens e outros: 3 (três) centímetros de altura por 6 (seis) centímetros de largura.

Art. 124 - Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo artigo anterior.

Art. 125 - Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura.

Art. 126 - Qualquer produto derivado de carnes e leite ou outro deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo S.I.M., observando o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) de cada produto, aprovados e publicados pelo Ministério da Agricultura.

Art. 127 - As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados ou em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos, etiquetas e embalados conforme modelos fornecidos pelo S.I.M..

TÍTULO XI
TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 128 - Qualquer produto de origem animal destinado à alimentação humana deverá obrigatoriamente, para transitar no território do Município de Poço das Antas, portar o rótulo ou os carimbos de inspeção registrados no S.I.M. de Poço das Antas, ou estar em conformidade com o regulamento de Inspeção Estadual ou Federal.

Art. 129 - O transporte de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos apropriados, tanto no que se refere ao tipo de produto a ser transportado quanto à sua perfeita conservação.

§ 1º- Os produtos referidos no "caput" deste artigo, destinados ao consumo humano, não poderão ser transportados com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º- Para o transporte, tais produtos devem ser acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independente de sua embalagem, individual ou coletiva.

Art. 130 - As autoridades de Saúde Pública, em sua função de policiamento da alimentação nos centros de consumo, devem comunicar ao S.I.M. os resultados das análises fiscais que realizam se as mesmas, resultarem apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos e matérias-primas procedentes de estabelecimentos registrados no S.I.M. ou que tenham qualquer identificação no produto referente ao S.I.M..

Art. 131 - Os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos registrados junto ao S.I.M. podem ser reinspecionados tantas vezes quanto for necessário quando em trânsito.

Art. 132 - O Serviço de Inspeção Municipal sempre que necessário pode solicitar apoio policial e colaboração das autoridades federais, estaduais ou municipais, que desempenham funções de fiscalização do transporte dos produtos de origem animal e verificação da respectiva documentação, de acordo com o presente Regulamento.

Parágrafo único. Verificada a ausência de documentos ou qualquer outra irregularidade a que se refere este Regulamento, o produto será apreendido e colocado à disposição da autoridade competente, para dar o destino adequado, devendo ser lavrado o respectivo auto de infração contra o transportador.

TÍTULO XII
DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 133 - Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância utilizada na sua elaboração, poderão estar sujeitos a exames físico - químicos, microbiológicos e demais análises que se fizerem necessárias para avaliação da conformidade.

Art. 134 - As análises de controle físico-química e microbiológica da água de abastecimento interno e produtos de origem animal registrados no S.I.M. deverão ser realizadas em laboratórios oficiais ou credenciados pelo S.I.M. e deverão atender o Cronograma de análises laboratoriais elaborado anualmente pelo S.I.M. ficando os custos a cargo do estabelecimento (a cada 4 meses)

Parágrafo único- Fica a cargo da Municipalidade os custos decorrentes das análises fiscais laboratoriais aleatórias.

Art. 135 - A critério do S.I.M. podem ser utilizadas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, desde que reconhecidas internacionalmente ou por outros órgãos competentes, mencionando-as obrigatoriamente nos respectivos laudos.

TÍTULO XIII
DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 136 - O S.I.M. deve dispor de pessoal técnico de nível superior (Médico Veterinário), obedecendo à legislação vigente.

Parágrafo único. Pode promover treinamento, capacitação e reciclagem para os profissionais do S.I.M.

Art. 137 - Devem dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários.

Parágrafo único. Deverá se efetuar registro de quaisquer reuniões técnicas ou administrativas no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal em atas numeradas e protocoladas no Livro oficial do S.I.M.

Art. 138 – O SIM deverá trabalhar no combate à clandestinidade e desenvolver ações de educação sanitária, conforme cronograma estabelecido em plano de trabalho.

TÍTULO XIV
BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Art. 139 – O Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., vinculado a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente fica responsável pela verificação das Condições Higiênico-sanitárias e das Boas Práticas de Fabricação (BPF), aprovado pela Portaria do MAPA n.º 368/97.

Parágrafo único. Os estabelecimentos terão um prazo máximo de 12 meses para elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas de Fabricação a partir da data de publicação deste

decreto. Estão sujeitos ao que dispõe este artigo os estabelecimentos elaboradores industrializadores de alimentos de origem animal do Município de Poço das Antas, registrados no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

Art. 140 – Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor e tenham assegurados a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição.

§ 1º- Todos os Procedimentos de Higiene Operacional (PPHO) deverão constar no Manual de Boas Práticas de Fabricação e estarem devidamente evidenciados nos Procedimentos Operacionais Padrão (POP's) da empresa, de acordo com o Art. 29 deste decreto.

§ 2º- O proprietário do estabelecimento, bem como seu respectivo responsável técnico respondem, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Art. 141 – Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

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

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

Art. 142 – 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. 143 – Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde, apresentando anualmente atestado de saúde com a definição explícita "APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS", assinado e carimbado por médico habilitado.

§ 1º- Poderá ser exigido o atestado de saúde, sempre que necessário, a critério do SIM para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que estes exerçam esporadicamente atividades nas dependências do estabelecimento.

§ 2º- Sempre que observada a existência de quaisquer manifestações, no manipulador, que ponha em risco a inocuidade do produto este deverá ser imediatamente afastado de sua atividade.

Art. 144 – A embalagem dos produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Art. 145 – Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, protetores de cabeça (gorro, touca ou capacete) e botas em perfeito estado de higiene e conservação e, deverão ser guardados em local próprio.

Art. 146 – Exigir do pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados. Exigir-se-á também nestes casos uniformes diferenciados ou que tal trabalho seja realizado ao final da produção, mediante solicitação ao S.I.M..

Art. 147 – 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.

Art. 148 – Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 149 – Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitando suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 150 – Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e utensílios, não sendo permitido reuso de embalagens plásticas, tais como "*pet's*".

Art. 151 – Identificar os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, bem como carnes utilizadas na alimentação de animais, onde, para tal, utilizar-se-á as denominações "comestíveis", "não comestíveis" e "condenados" ou colorações diferenciadas desde que a padronização seja previamente aprovada pelo S.I.M..

Art. 152 – Os matadouros e indústrias controlados pelo "S.I.M." devem possuir controle de pragas realizado por empresa habilitada, ser livres de gatos, cães e outros animais.

Art. 153 – Far-se-á, todas as vezes que o "S.I.M." julgar necessário, a substituição, manutenção ou reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 154 – Lavar e desinfetar, todas as vezes que o "S.I.M." julgar necessário, quaisquer instalações e equipamentos.

Art. 155 – Inspecionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 156 – Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 157 – Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Art. 158 – Proibir a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento. Fica o estabelecimento encarregado de manter e disponibilizar ao S.I.M., registro atualizado dos visitantes.

TÍTULO XV

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

CAPÍTULO I

DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES

Seção I

Dos responsáveis pela infração

Art. 159 - Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

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

II - proprietárias, locatárias ou arrendatários de estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

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

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

Seção II
Das medidas cautelares

Art. 160 - 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 S.I.M. deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto;

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

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

§ 1º- A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto sob suspeita será autorizada caso o S.I.M. constate a inexistência ou a cessação da causa que motivou a adoção da medida cautelar.

§ 2º- O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

CAPÍTULO II
DAS INFRAÇÕES

Art. 161 - Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do S.I.M.;

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

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

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

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

VI - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no S.I.M.;

VII - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados e aprovados pelo S.I.M.;

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

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

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

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

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

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

XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos não registrados no S.I.M., DIPOA ou SIF.

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

XVI - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição descritos em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ);

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

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

XIX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo S.I.M.;

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

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

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

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

XXIV - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do S.I.M.;

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

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

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

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

XXIX- fraudar documentos oficiais;

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

Art. 162 - Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se alterados;

II - apresentem-se fraudados;

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

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

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

VI - não atendam aos padrões fixados neste Decreto e em normas complementares;

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

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

IX - contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica.

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

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

XII - apresentem embalagens estufadas;

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

XIV - estejam com o prazo de validade expirado;

XV - não possuam procedência conhecida; ou

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

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

Art. 163 - Além dos casos previstos no art.162, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

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

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

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

Parágrafo único. São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

Art. 164 - Além dos casos previstos no art.162, 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 S.I.M.

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

Art. 165 - Além dos casos previstos no art. 162, 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 estercorais 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. 166 - Além dos casos previstos no art. 162, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

I - provenha de propriedade interditada 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. 167 - Além dos casos previstos nos art. 162, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

I - não atenda as especificações previstas na Instrução Normativa Nº 62, DE 29 de dezembro de 2011 emitidos pelo Ministério da Agricultura através do DIPOA; ou

Art. 168 - Além dos casos previstos no art. 162, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 169 - Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou fraudados.

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

I - adulterações:

a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos, não atendendo ao disposto na legislação específica;

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

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

d) os produtos em que tenham sido empregados ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia diferentes daqueles expressos na formulação original ou sem prévia autorização do S.I.M.; ou

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

II - falsificações:

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

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

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

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

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

Art. 170 - Nos casos previstos no art. 160, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana ou para alimentação animal.

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

CAPÍTULO III
DAS PENALIDADES

Art. 171 - As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

§ 1º- 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 administrativas e sanitárias:

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

II - multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo a Unidade Padrão Fiscal (UPF) como valor de referência, observando as seguintes gradações:

a) para infrações leves, multa de 15 (quinze) a 100 (cem) UPF;

b) para infrações moderadas, multa de 50 (cinquenta) a 200 (duzentos) UPF;

c) para infrações graves, multa de 100 (cem) a 1.000 (mil) UPF; e

d) para infrações gravíssimas, multa de 300 (trezentos) a 1.500 (mil e quinhentos).

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

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

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

VI - cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

§ 2º- As multas previstas no inciso II do caput serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 3º- A interdição ou a suspensão podem ser levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram, exceto nos casos previstos no art. 179.

§ 4º- Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do § 3º, após doze meses, será cancelado o registro ou o relacionamento do estabelecimento.

Art. 172 - Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art.171, são consideradas:

I - infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII do caput do art. 161;

II - infrações moderadas as compreendidas nos incisos VIII a XVI do caput do art. 161;

III - infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXIII do caput do art. 161; e

IV - infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIV a XXX do caput do art. 161.

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

§ 2º- Sem prejuízo do disposto nesse Decreto, na aplicação da penalidade de multa a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator.

Art. 173 - Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do art. 171, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º- São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - o infrator ser primário;

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

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

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

V - a infração ter sido cometida acidentalmente;

VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator; ou

VII - a infração não afetar a qualidade do produto.

§ 2º- São consideradas circunstâncias agravantes:

I - o infrator ser reincidente;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 174 - As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro ou do relacionamento do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Art. 175 - Apurando-se no mesmo processo administrativo a prática de duas ou mais infrações, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada disposição infringida.

Art. 176 - Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do art. 171, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

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

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

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

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

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

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

VII - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica; ou

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

Parágrafo único. Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

Art. 177 - Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do art. 171, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto:

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

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

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

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

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

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

VII - utilização de produtos com prazo de validade vencido, aposição nos produtos de novas datas depois de expirado o prazo ou aposição de data posterior à data de fabricação do produto;

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

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

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

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

XII - utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo S.I.M. e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XIII - prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou qualquer sonegação de informação;

XIV - alteração, fraude, adulteração ou falsificação de registros sujeitos à verificação pelo S.I.M.;

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

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

XVII - aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no S.I.M., CISPOA , SIF ou

XVIII - não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 178 - Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso VI do art.173, caracterizam embaraço à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

I - embaraçar a ação de servidor do S.I.M. 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 S.I.M.;

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

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

V - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do S.I.M.;

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

VII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou cometer qualquer sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao S.I.M. e ao consumidor;

VIII - fraudar documentos oficiais;

IX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo S.I.M.;

X - não cumprir os prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao S.I.M., em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

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

Art. 179 - Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso V do art. 171, caracterizam a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando ocorrer:

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

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

Art. 180 - As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto, ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora, serão aplicadas pelo período mínimo de sete dias, o qual poderá ser acrescido de quinze, trinta ou sessenta dias, tendo em vista o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 173.

Art. 181 - Caracteriza-se a habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos quando constatada a idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, dentro do período de doze meses.

Art. 182 - As sanções de cassação de registro ou de relacionamento do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

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

II - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 180; ou

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

CAPÍTULO IV
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 183 - 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. 184 - O auto de infração será lavrado por Fiscal que houver constatado a infração.

§ 1º- As omissões ou incorreções na lavratura do auto de infração não acarretarão nulidade do mesmo quando do processo constarem os elementos necessários à determinação da infração e do infrator.

Art. 185 - O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo S.I.M..

Art. 186 - 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.

Art. 187 - A defesa do autuado deve ser apresentada por escrito, em vernáculo e protocolada na Prefeitura Municipal de Poço das Antas, localizada na Av. 01 Oeste, nº 878, Centro Administrativo, Poço das Antas/RS, no prazo de quinze dias uteis, contados da data da cientificação oficial.

§ 1º- A decisão do processo administrativo relativo à defesa prevista nesta artigo caberá a primeira instância, ao coordenador do SIM e, em segunda e última instância ao Prefeito Municipal.

§ 2º- Em caso de impedimento do coordenador do SIM em julgar a primeira instância, como nos casos em que este for o autuador, caberá decisão de primeira instância ao Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

§ 3º- O infrator poderá protocolar recurso da decisão da primeira instância em até dez dias uteis após a ciência da decisão administrativa.

Art. 188 - A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é o Prefeito Municipal, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

Art. 189 - O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa.

Art. 190 - 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. Também pode ser divulgado o recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou os interesses do consumidor.

Art. 191 – A conclusão do processo administrativo se dará através da publicação oficial da decisão final do processo.

Art. 192 - A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

CAPÍTULO V
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 193 - Todo abate de animais para consumo ou industrialização realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) e SIM (Serviço de Inspeção Municipal), será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis à apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetidos as demais penas da lei.

Art. 194 - As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 195 - Revoga-se o Decreto nº 244, de 06 de setembro de 2006.

Art. 196 - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito – Poço das Antas, 12 de abril de 2019.

RICARDO LUIZ FLACH
Prefeito Municipal

Registre-se e publique-se:
JAIR ANTÔNIO SCHNEIDER
Secretário Municipal Adm., Indústria e Comércio