DECRETO Nº 3.349 DE 18 DE SETEMBRO DE 2026

"REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL N. 2.813 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2025, QUE DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E ESTABELECE AS NORMAS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, NO MUNICÍPIO DE MAJOR VIEIRA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS"

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e na Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que atribuem aos Municípios competência para a inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal comercializados exclusivamente no âmbito municipal;

CONSIDERANDO o Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, que aprova o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA;

CONSIDERANDO a Lei Federal nº 13.680, de 14 de junho de 2018, que institui o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, e o Decreto Federal nº 5.741, de 30 de março de 2006, que institui o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA;

CONSIDERANDO a Lei Estadual de Santa Catarina nº 8.534, de 19 de janeiro de 1992, que cria o Serviço de Inspeção Estadual de produtos de origem animal;

CONSIDERANDO o disposto na Lei Municipal nº 2.813, de 23 de dezembro de 2025, que instituiu o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no Município de Major Vieira, e a necessidade de sua regulamentação;

ALINE DAIANE RUTHES IARENHUK DA SILVA, PREFEITA DO MUNICÍPIO DE MAJOR VIEIRA, Estado de Santa Catarina, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o artigo 79, incisos III e VII, da Lei Orgânica do Município,

DECRETA:

Art. 1.º Este Decreto estabelece o regulamento sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, de acordo com a LEI MUNICIPAL N. 2813 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2025, que instituiu o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no Município de Major Vieira.

§ 1º As atividades de que trata o caput serão de competência da Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Pecuária ou outra que venha a substitui-la, em todo o território do município de Major Vieira.

§ 2º As atividades de que trata o caput, de inspeção e fiscalização sanitária dos produtos abrangidos por esta Lei, serão desenvolvidas em sintonia com o órgão de Saúde do Município no que couber, respeitadas as competências de cada órgão e as normas prescritas pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária – SNVS, evitando superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 2.º Ficam sujeitos à inspeção prevista neste Decreto, os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos das abelhas e seus derivados, com adição ou não de produtos de origem vegetais.

Parágrafo único. A inspeção a que se refere o caput deste artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante e post mortem dos animais, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal, em todo o território do Município de Major Vieira.

Art. 3.º A inspeção a que se refere o artigo 2º são privativas do Serviço de Inspeção Municipal, do Município de Major Vieira, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

§ 1º A Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Pecuária poderá estabelecer parceria ou cooperação técnica com outros Municípios, o Estado de Santa Catarina e a União e poderá participar de consórcio de municípios, para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do serviço de inspeção sanitária em conjunto com outros Municípios, bem como poderá solicitar a integração ao Sistema Brasileiro de Inspeção – SISBI, do Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária - SUASA.

§ 2º Após a integração das indústrias SIM ao SISBI/SUASA os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

Art. 4.º A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição de profissional com formação em Medicina Veterinária e auxiliares de inspeção com capacidade técnica, tantos quantos se fizerem necessários, respeitadas as devidas competências e a legislação vigente.

§ 1º Os profissionais incumbidos da execução das atividades de que trata este Decreto devem possuir crachá de identificação funcional fornecido pela Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Pecuária o qual deve ser exibido para que sejam identificados quando em exercício de suas funções.

§ 2º Os servidores da Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Pecuária, devidamente identificados, no exercício de suas funções, terão livre acesso aos estabelecimentos de que trata este Decreto.

§ 3° A função de chefe do SIM será exercida por profissional de Medicina Veterinária.

§ 4º Os profissionais referidos no caput deste artigo devem ser do quadro efetivo, concursados, devidamente treinados e atuar sob a responsabilidade técnica do Médico Veterinário, nos termos do art. 7º, § 1º, da Lei Municipal nº 2.813/2025.

§ 5º Na ausência de profissionais efetivos em número suficiente, o Município poderá firmar convênio ou consorciar-se com outros entes federativos, nos termos do art. 241 da Constituição Federal, da Lei Federal nº 11.107, de 6 de abril de 2005, e do art. 7º, § 2º, da Lei Municipal nº 2.813/2025.

Art. 5.º A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

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

§ 2º Nos demais estabelecimentos definidos neste Decreto a inspeção será executada de forma periódica.

§ 3° Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida considerando o risco sanitário dos diferentes produtos, o resultado da avaliação do desempenho de cada estabelecimento, o volume de produção e o tipo de produto.

Art. 6.º A inspeção sanitária de produtos de origem animal abrange os seguintes procedimentos:
I – Coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados, dos produtos de origem animal e seus derivados;
II – Avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;
III – Inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais;
IV – Verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
V – Verificação da prática e hábitos de higiene pelos manipuladores de alimentos;
VI – Verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

VII – Verificação das informações sobre a rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

VIII – Coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal;

IX – Avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;

X – Verificação dos dados nosográficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal;

XI – Verificação da água de abastecimento;

XII – Verificação da classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

XIII – Verificação nas dependências dos estabelecimentos abrangidos por este Decreto, as condições dos animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

XIV – Fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias primas, com adição ou não de vegetais;

XV – Controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XVI – Verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos;

XVII – Certificação sanitária dos produtos de origem animal;

XVIII – Elaborar programas, planos e outros procedimentos complementares de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal;

XIX – Elaborar normas complementares, em conjunto com outros segmentos conforme estabelecido neste Decreto, para a execução das ações de inspeção e fiscalização sanitária dos produtos de origem animal previstas neste Decreto.

Art. 7.º A concessão da inspeção pelo SIM isenta os estabelecimentos abrangidos por este Decreto, de qualquer outra ação de inspeção ou fiscalização industrial e sanitária.

Art. 8.º A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

I – Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal e no trânsito, no que couber, quando for pertinente;

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

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

IV – Nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

V – Nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

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

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

Art. 9.º Para fins deste Decreto são adotadas as seguintes definições:

I – Análise de controle: análise efetuada pelo estabelecimento, em laboratório credenciado, para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, ingredientes, insumos e produtos;

II – Análise fiscal: análise efetuada por um laboratório de controle oficial, laboratório credenciado ou pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas por profissionais do Serviço de Inspeção Municipal;

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

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

V – Animais silvestres: todos aqueles pertencentes às espécies das faunas silvestres, nativas, migratórias e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, que tenham todo ou parte do seu ciclo de vida ocorrendo dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

VI – Espécies de caça - aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;

VII – Auditoria: procedimento técnico-administrativo conduzido por fiscal do SIM com formação em Medicina Veterinária, com o objetivo de avaliar as condições técnicas e higiênico-sanitárias dos estabelecimentos registrados;

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

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

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

XI – Equivalência de serviços de inspeção: condição na qual as medidas de inspeção higiênico-sanitárias e tecnológicas aplicadas por diferentes serviços de inspeção ainda que não sejam iguais as medidas aplicadas por outro serviço de inspeção, permitem alcançar os mesmos objetivos de inocuidade e qualidade dos produtos, de acordo com a legislação que regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.

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

XIII – Fiscalização: procedimento oficial exercido pela autoridade sanitária competente, junto ou indiretamente aos estabelecimentos de produtos de origem animal, com o objetivo de verificar o atendimento dos requisitos previstos no presente Decreto e em normas complementares;

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

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

XVI – Laboratório de controle oficial: laboratório credenciado pelo Serviço de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal, com capacidade para realizar análises, por métodos oficiais, visando atender às demandas dos controles oficiais;

XVII – Legislação: atos normativos emitidos pela Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Pecuária do Município de Major Vieira ou por outros órgãos oficiais e responsáveis pela inspeção municipal;

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

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

XX – Norma complementar: ato normativo emitido pela Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Pecuária do Município de Major Vieira em complemento a este Decreto, contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante as atividades de inspeção junto aos estabelecimentos ou trânsito de produtos de origem animal, respeitadas as competências específicas;

XXI – Padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, característica sensorial, composição, tipo ou modo de processamento ou modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade;

XXII – Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO: procedimentos descritos, implantados e monitorados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;

XXIII – Produto de origem animal: aquele obtido total ou predominantemente a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal e mineral, aditivos e demais substâncias permitidas pela legislação competente;

XXIV – Produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;

XXV – Produto de origem animal não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

XXVI – Programas de autocontrole: programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que podem incluir BPF, PPHO ou outros programas adaptados ou equivalentes, reconhecidos pelo SIM;

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

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

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

XXX – Sanitização: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde, ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar um nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XXXI – Instalações referem-se a toda a área, no que diz respeito à construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas.

XXXII – Equipamentos referem-se a tudo que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos.

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

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

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

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

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

XXXVIII – Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, processados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados, os produtos de abelhas e seus derivados, incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte e o processamento artesanal de produtos de origem animal.

XXXIX – Entende-se por estabelecimento agroindustrial de pequeno porte o estabelecimento de propriedade individual ou coletiva, localizada no meio rural ou em perímetro urbano, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados, destinado ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

a) Abatedouro frigorífico e processamento de carnes e produtos cárneos, de pequenos animais, médios e grandes animais: produção máxima de 8 toneladas de carnes por mês.
b) Abatedouro frigorífico, beneficiamento de pescado e produtos de pescado: com produção máxima de 4 toneladas por mês.
c) Estabelecimento de beneficiamento de ovos e granja avícola: com produção máxima de 5.000 dúzias/mês.
d) Estabelecimentos de beneficiamento dos produtos das abelhas: produção máxima de 20 toneladas por ano.
e) Estabelecimentos de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de beneficiamento e industrialização de leite e derivados previstos no presente Decreto: com volume máximo de 1.000 litros de leite por dia.

§ 1º Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

§ 2º O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria de pequeno porte e o processamento artesanal.

CAPÍTULO I
DOS PRINCÍPIOS E DIRETRIZES

Art. 10 São princípios que orientam este Decreto:
I – Os princípios da Constituição Federal;
II – Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente sem impor obstáculos desproporcionais para a formalização da agroindústria de pequeno porte e o processamento artesanal;
III – Promover a inclusão produtiva com segurança sanitária, com especial atenção para a agroindústria de pequeno porte e o processamento artesanal;
IV – Foco de atuação na qualidade dos produtos finais;
V – Promover o processo educativo permanente e continuado para os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

VI – Harmonização de procedimentos para promover a formalização dos estabelecimentos e a segurança dos alimentos, incluindo a agroindústria de pequeno porte e processamento artesanal, considerando os costumes e os conhecimentos tradicionais; e

VII – Atendimento aos preceitos estabelecidos na Lei nº 11.598, de 3 de dezembro de 2007; no Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000; na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações; na Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006; no Decreto nº 7.358, de 17 de novembro de 2010, ou preceitos estabelecidos na forma de outra legislação que venha a substituir.

Art. 11 São diretrizes deste Decreto:

I – Transparência dos procedimentos de regularização;

II – Atendimento às políticas públicas e programas de capacitação aos empreendedores;

III – Racionalização, simplificação e padronização dos procedimentos e requisitos de registro sanitário dos estabelecimentos;

IV – Integração e articulação dos processos e procedimentos junto aos demais órgãos e entidades referentes ao registro sanitário dos estabelecimentos, a fim de evitar a duplicidade de exigências, na perspectiva do usuário;

V – Proteção à produção artesanal e respeito às tecnologias tradicionais, a fim de preservar costumes, hábitos e conhecimentos tradicionais na perspectiva do multiculturalismo dos povos, comunidades tradicionais e agricultores familiares;

VI – Razoabilidade quanto às exigências aplicadas;

VII – Disponibilização presencial e/ou eletrônica de orientações e instrumentos para o processo de registro sanitário dos estabelecimentos, produtos e rótulos;

VIII – Fomento de políticas públicas e programas de capacitação para os profissionais do Serviço de Inspeção e dos produtores, para atendimento ao disposto neste Decreto.

CAPÍTULO II
DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

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

I – De carnes e derivados;

II – De pescado e derivados;

III – De ovos e derivados;

IV – De leite e derivados;

V – De produtos de abelhas e derivados; e

VI – De armazenagem.

Art. 13 Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I – Abatedouro frigorífico;

II – Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§ 1º Entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 2º Entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

Art. 14 Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:
I – Abatedouro frigorífico de pescado;
II – Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;

§ 1° Entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 2º Entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

§ 3° As unidades de carnes e produtos cárneos instaladas em supermercados e similares, mesmo as que comercializam exclusivamente no supermercado onde estão instaladas, são classificadas como unidades de beneficiamento de carnes e produtos cárneos e atenderão, naquilo que for pertinente, os requisitos deste Decreto e de normas complementares.

Art. 15 Os estabelecimentos de ovos são classificados em:
I – Granja avícola;
II – Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1º 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, sendo permitida a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 2º Estabelecimento de beneficiamento de ovos e derivados é a unidade destinada à produção, recepção, ovoscopia, classificação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos ou de seus derivados, facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 3º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

Art. 16 Os estabelecimentos industriais para leite e derivados são classificados em:
I – Granja Leiteira;
II – Posto de refrigeração;
III – Unidade de beneficiamento de leite e derivados;
IV – Queijaria

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

§ 2º Entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

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

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

Art. 17 Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:
I – Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

§ 1º Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e de matérias primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, permitida a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§ 2º Permite-se a utilização de Unidade de Extração Móvel de Produtos das Abelhas montada em veículo, provida de equipamentos que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, operando em locais previamente aprovados pelo SIM, que atendam às condições estabelecidas neste Decreto e em normas complementares.

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

§ 4º É permitido o beneficiamento de produtos das abelhas nativas e de abelhas sem ferrão, respeitadas as características de cada produto e processo produtivo, com processos simplificados estabelecidos em normas complementares.

Art. 18 Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:
I – Entreposto de produtos de origem animal.

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

§ 2º Nos estabelecimentos de que trata o §1º, é permitida a agregação de produtos de origem animal devidamente rotulados, para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

CAPÍTULO III
DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 19 Para realizar comércio municipal os estabelecimentos de produtos de origem animal devem estar registrados no SIM.

Parágrafo único. O Título de Registro é o documento emitido pelo chefe do SIM ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.

Art. 20 O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e quando este possuir mais de uma atividade industrial, deve ser acrescentada uma nova classificação à principal.

Art. 21 A existência de varejo na mesma área da indústria implicará na sua regularização no órgão competente, independente do registro do estabelecimento no SIM e as atividades e os acessos serão independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria com os devidos cuidados e mecanismos para evitar contaminação cruzada.

Art. 22 Para a solicitação da aprovação de construção de estabelecimentos novos os interessados devem apresentar requerimento, conforme modelo a ser disponibilizado pelo SIM.

§ 1º Outros documentos deverão ser apresentados pelos interessados:
I – Licença Ambiental Prévia emitida pelo órgão ambiental competente, ou comprovante de procedimento simplificado ou de dispensa de licenciamento, conforme normas ambientais do órgão competente;
II – Apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ; ou CPF do produtor rural para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documento que comprove legalização fiscal e tributária do estabelecimento, próprio ou de uma figura jurídica à qual esteja vinculado;
III – Planta baixa ou croquis das instalações, com fluxograma descrito, com lay-out dos equipamentos, com a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais.
IV – Memorial descritivo do terreno, das instalações, equipamentos e capacidade produtiva, conforme modelo fornecido pelo SIM;
V – Laudo de análises microbiológica e físico-química da água de abastecimento, para efeito do registro sanitário, atendendo aos padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente, exceto para unidade móvel de extração de produtos de abelhas;

VI – Carteira ou atestado de saúde dos trabalhadores que manipulam os alimentos, fornecido por órgão, instituição ou profissional da saúde, renovado no período de 12 meses, inclusive para os novos trabalhadores que venham a participar do processo produtivo.
VII – Requerimento de adesão ao SIM assinado pelo proprietário ou por representante legal do estabelecimento;
VIII – Comprovante de responsabilidade técnica – RT, apresentado no processo de registro do estabelecimento.

§ 2º Após o estabelecimento estar registrado no SIM, deverá apresentar laudo de análises microbiológica da água de abastecimento com frequência estabelecida na legislação do SIM, exceto para unidade móvel de extração de produtos de abelhas.

§ 3° No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte o responsável técnico poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais ou privados ou por técnico de assistência técnica, exceto agente de inspeção ou fiscalização sanitária.

§ 4º Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno, indicando ajustes se necessários.

Art. 23 As plantas ou croquis, assinadas pelo RT ou por outro profissional, a serem apresentadas para aprovação prévia de construção devem conter:
I - Planta baixa ou croqui de cada pavimento na escala de 1:100 (um por cem);
II - Planta baixa ou croqui com layout dos equipamentos na escala de 1:100 (um por cem);

§ 1º As convenções de cores das plantas ou croqui devem seguir as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT.

§ 2º Nos casos em que as dimensões dos estabelecimentos não permitam visualização nas escalas previstas em uma única prancha, estas podem ser redefinidas nas escalas imediatamente subsequentes.

§ 3º Tratando-se de agroindústria de pequeno porte ou estabelecimento de processamento artesanal, é dispensada a apresentação do memorial descritivo da construção, as plantas poderão ser substituídas por croquis, com layout elaborado pelo RT, ou pelo proprietário, ou por técnico do serviço de Assistência Técnica, pública ou privada.

Art. 24 O estabelecimento solicitante de aprovação do registro não pode dar início à construção sem que tenha sido previamente aprovada pelo SIM.

Art. 25 Para a instalação do SIM o estabelecimento deverá implementar as Boas Práticas de Fabricação – BPF, Procedimentos Operacionais Padrão – POP, Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO, ou programas considerados equivalentes pelo SIM e comprovação de capacitação em BPF dos manipuladores de alimentos.

Parágrafo único. A agroindústria de pequeno porte e o processamento artesanal poderá implementar procedimentos simplificados de autocontroles, PPHO, POP ou BPF, proporcional a quantidade de produtos processados, focando nos princípios de higiene e limpeza para a obtenção de produtos com segurança sanitária.

Art. 26 Finalizada a construção do estabelecimento e apresentados os documentos de acordo com este Decreto, será efetivado o registro da Inspeção, autorizando o funcionamento do estabelecimento e concomitantemente será emitido o Título de Registro no SIM.

Parágrafo único. O Registro uma vez estabelecido terá validade enquanto o estabelecimento atender aos preceitos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares.

Art. 27 Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses, poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.

Art. 28 O estabelecimento registrado no SIM que interromper, voluntariamente, seu funcionamento pelo período de um ano será cancelado.

Art. 29 No caso de cancelamento do registro será recolhida a rotulagem e os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Art. 30 Qualquer ampliação, remodelação ou construção nas dependências do estabelecimento registrado, só pode ser feita após o conhecimento e autorização do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 31 Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, sem que esteja instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

§ 1º As instalações e os equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, equipamentos e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento, conforme o presente Decreto.

§ 2º Poderá ser autorizado pelo SIM, em caráter provisório por curto período preestabelecido, o funcionamento do estabelecimento sem que haja a total instalação e equipamentos, desde que assegurada a higiene, limpeza e segurança sanitária dos processos e produtos, a critério do SIM, considerando o risco sanitário.

Art. 32 O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo prever, para isso, instalações e equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.

§ 1° Os equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, poderão ser utilizados para o preparo de produtos que em sua composição principal não haja produtos de origem animal.

§ 2° Não poderão constar impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção do SIM, nos produtos não abrangidos por este Decreto, os quais são de competência de outro órgão fiscalizador.

Art. 33 Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM.

§ 1º Os responsáveis pelo estabelecimento referido no caput devem notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontra, durante as fases da transação comercial, em face das exigências deste Decreto.

§ 2º Enquanto a transferência não se efetuar, o nome do qual esteja registrado o estabelecimento, continuará responsável pelas possíveis irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.

§ 3º No caso do alienante, locador ou arrendante ter feito a comunicação ao novo responsável, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar dentro do prazo máximo de trinta dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro do estabelecimento.

§ 4º Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e for realizada a transferência do registro, o novo responsável será obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao responsável anterior, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

CAPÍTULO IV
DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 34 Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

I – Localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;

II – Localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;

III – Área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências para a atividade pretendida;

IV – Pátio e vias de circulação pavimentados ou superfície compacta, que evite formação de poeira e empoçamentos, podendo ser realizada com britas, em bom estado de conservação e limpeza;

V – Possuir iluminação e ventilação naturais ou artificial adequadas em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

VI – Os pisos, paredes, forro, portas, janelas, equipamentos, utensílios devem ser impermeáveis, constituídos de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção, preferencialmente com ângulos entre paredes e pisos arredondados;

VII – Paredes e separações da área de processamento revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização, formando ângulos arredondados;

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

IX – As portas de acesso de pessoal e de circulação interna deverão ser preferencialmente do tipo vaivém ou com dispositivo para se manterem fechadas.

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

XI – Nas dependências de processamento onde não exista forro a superfície interna do telhado deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujeiras, o desprendimento de partículas e proporcionar vedação à entrada de pragas.

XII – O telhado de meia-água é permitido.

XIII – Nas câmaras frigoríficas, a inclinação do piso será orientada no sentido das ante câmaras e destas para o exterior.

XIV – Dispor de rede de esgoto adequada em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização e que apresente dispositivos e equipamentos a fim de evitar o risco de contaminação e a entrada de roedores e outros animais;

XV – Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, estas poderão ser cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas.

XVI – Em abatedouros a canaleta de sangria será construída em alvenaria, inteiramente impermeabilizada com reboco de cimento alisado ou outro material adequado, ou coletado em recipientes adequados para tal fim.

XVII – O sangue quando não for terceirizado, deverá ser cozido, não sendo permitido o lançamento "in natura" nos efluentes do estabelecimento.

XVIII – Dispor de equipamentos e utensílios adequados, de fácil higienização, resistentes à corrosão, não tóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, sendo que os utensílios utilizados para produtos não comestíveis devem ser de uso exclusivo para esta finalidade, sendo que a localização dos equipamentos deverá atender a um bom fluxo operacional evitando a contaminação cruzada.

XIX – Ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada.

XX – As dependências devem apresentar condições que permitam os trabalhos de inspeção sanitária, manipulação de matérias primas, elaboração de produtos e subprodutos, limpeza e desinfecção;

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

XXII – A barreira sanitária deve ter lavador de botas e pia com torneira com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

XXIII – É proibida a utilização de materiais do tipo elemento vazado na construção total ou parcial de paredes, exceto na sala de máquinas e depósito de produtos químicos, bem como a comunicação direta entre dependências industriais e residenciais.

XXIV – Dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias;

XXV – Dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate de incêndios e outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;

XXVI – Dispor de água fria e, quando for necessária água quente com temperatura mínima de 85ºC, em quantidade suficiente nas dependências de manipulação e preparo;

XXVII – A instalação de caldeira, quando necessária, obedecerá às normas específicas quanto à localização e segurança.

XXVIII – Nas seções onde for necessário, deverão dispor de lavatórios de mãos com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

XXIX – Possuir instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;

XXX – Os equipamentos e utensílios, tais como mesas, calhas, carrinhos, caixas, bandejas e outros continentes que recebam produtos comestíveis, serão de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares, de material inoxidável, permitindo-se o emprego de material plástico apropriado às finalidades, ou ainda outro material adequado.

XXXI – Os carros e/ou bandejas para produtos não-comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição "não comestíveis".

Art. 35. Os estabelecimentos deverão ainda atender aos seguintes requisitos em relação às instalações:

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

II – Vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado, podendo ser uma única unidade de sanitário/vestiário para estabelecimento agroindustrial de pequeno porte com até 10 trabalhadores, sendo que poderá ser utilizado sanitários já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40m (quarenta metros).

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

IV – Estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte são dispensados de dispor de refeitório, sendo proibido o uso de dependências industriais para tal finalidade.

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

VI – Dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para as atividades previstas no estabelecimento;

VII – Dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;

VIII – Dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, sendo que na pequena agroindústria poderá ser na mesma sala de processamento, desde que devidamente isolada das operações, em armários fechados;

IX – Os produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas devem ser armazenados em locais adequados de acordo com a legislação vigente;

X – Gelo, quando necessário, de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

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

Seção I

Abatedouro Frigorífico

Art. 36. Abatedouro frigorífico deverá ter instalações com dimensões, equipamentos e frio industrial, adequados e compatível com a capacidade de abate de animais, podendo fazer a elaboração, industrialização, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenagem e expedição das carnes e seus derivados sob variadas formas.

§ 1º O abate de diferentes espécies, incluídos grandes, médios e pequenos animais, em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade, com a segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos, durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto a higienização das instalações e equipamentos.

§ 2º O tipo de abate poderá ser realizado em sistema de trilhagem aérea automatizada ou manual, ou no modelo estacionário, no qual o abate do animal seguinte só pode ocorrer após o término das operações do animal anterior.

§ 3º Em estabelecimento exclusivo de abate de médios animais como suínos, caprinos, ovinos e outros, não serão necessárias as instalações e equipamentos usados para grandes e pequenos animais.

§ 4º Em estabelecimento exclusivo de abate de grandes animais, como bovinos, bubalinos e outros, não serão necessárias as instalações e equipamentos usados para médios e pequenos animais.

§ 5º Em estabelecimento exclusivo de abate de pequenos animais como aves, coelhos e outros, não serão necessárias as instalações e equipamentos usados para médios e grandes animais.

Art. 37 Deverão ser indicadas as estratégias de destinação das carcaças, ou parte destas, condenadas pela inspeção sanitária.

Art. 38 O estabelecimento de abate deve dispor de instalações adequadas para os tipos de animais que serão abatidos, como curral de espera dos animais; box de insensibilização; seção de

matança; seção de bucharia e triparia; seção de resfriamento e/ou congelamento; seção de expedição; seção de subprodutos; seção de inspeção de acordo com a espécie e volume de produção;

§ 1º Quando o estabelecimento efetuar a industrialização das carnes deverá ter estrutura adequada, de acordo com as exigências, naquilo que for pertinente, definidas neste Decreto para o estabelecimento de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Art. 39 Os animais deverão ficar em locais adequados, como gaiolas, pocilgas e currais de acordo com a espécie, livres de barro, respeitando o período definido nos manuais de bem estar animal.
Parágrafo único. O período máximo de jejum das espécies de pescado de abate deverá ser estabelecido nos programas de autocontrole do estabelecimento, de acordo com as características da cadeia produtiva e espécie abatida, baseado em literatura científica.

Art. 40 Em caso de abate misto, os bovinos não poderão ficar no mesmo curral dos suínos, ovinos e caprinos, sendo que os ovinos e caprinos podem ser alojados no mesmo curral.

Art. 41 Para as espécies animais que devem ser lavadas, deve ser feito antes da insensibilização, sobre piso impermeável com água potável hiperclorada de forma que os jatos atinjam todas as partes do animal com uma pressão adequada e com canalização das águas residuais.

Art. 42 Os boxes de insensibilização devem ser de superfície lisa e com as partes móveis metálicas.

Art. 43 Nos locais onde são realizadas as operações de abate deverão dispor de lavatório de mãos com torneira que não utilize o fechamento manual, provido de sabão líquido inodoro.

Art. 44 A mesa de inspeção de vísceras vermelhas deverá ter rebordo de no mínimo 0,05m de altura, orifício para drenagem das águas servidas e esgoto canalizado.

Art. 45 Deverá haver fonte de água fria nas mesas de inspeção que propiciem a lavagem das vísceras.

Art. 46 A sala de matança deverá ter área suficiente para a sustentação dos equipamentos necessários aos trabalhos de sangria, esfola, evisceração, inspeção de carcaças e vísceras, toalete e lavagem de carcaças.

Art. 47 As operações de sangria, esfola e/ou depilação e evisceração, poderão ser realizadas em ponto fixo.

Art. 48 No caso de abate estacionário todas as operações serão realizadas em ponto fixo até a liberação da carcaça pela inspeção.

Art. 49 Quando necessária a área de vômito deverá localizar-se ao lado do box de atordoamento e destina-se à recepção dos animais insensibilizados que daí serão imediatamente alçados e destinados à sangria.

Art. 50 O trilho na sala de abate, quando necessário, terá altura mínima adequada no ponto de sangria e esfola, de maneira a assegurar no mínimo uma distância de 0,75m (setenta e cinco centímetros) da extremidade inferior do animal (focinho) ao piso.

Parágrafo único. Na câmara de resfriamento, o trilho ou os penduradores, terão altura suficiente para não permitir o contato das meias carcaças com o piso.

Art. 51 A plataforma, quando necessária, será em número suficiente para realizar as operações de troca de patas, esfola, serra, evisceração, inspeção, toalete, carimbagem e lavagem das carcaças, construídas em metal, de preferência ferro galvanizado ou aço inoxidável, antiderrapante e com corrimão de segurança.

Art. 52 As cabeças deverão ser dependuradas em gancheiras próprias, desarticuladas a mandíbula e língua, lavadas e inspecionadas em mesa.

Art. 53 A lavagem da cabeça é feita com o auxílio de uma mangueira em cuja extremidade ajusta-se um cano bifurcado, que se introduz nas narinas e na cabeça, sendo que tal dispositivo pode ser substituído por pistola própria apta à introdução nas narinas.

Art. 54 As meias-carcaças deverão ser lavadas com água antes destas ingressarem no sistema de resfriamento.

Art. 55 A seção de vísceras brancas é o local onde serão esvaziados estômagos e intestinos, tendo área suja e área limpa para o aproveitamento delas.

Parágrafo único. A seção de vísceras vermelhas é o local para a manipulação delas, antes de serem levadas a refrigeração, sendo que essas operações poderão ser realizadas no local do abate

para o caso de abate estacionário, respeitados os cuidados e procedimentos adequados à segurança sanitária.

Art. 56 Produtos como patas, couros (peles) e resíduos poderão também ser conduzidos à área suja da seção de vísceras brancas.

Art. 57 O estabelecimento deve possuir sistemas de frio que se fizer necessário em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

Art. 58 Os sistemas de resfriamento deverão fazer com que a temperatura das carcaças (medida na intimidade das massas musculares) atinja a temperatura estipulada pela legislação vigente, devendo também manter uma distância mínima entre as carcaças de modo que elas não fiquem encostadas.

Art. 59 Os materiais como caixas, bandejas, ganchos e carretilhas deverão ser higienizados sempre ao final dos trabalhos ou quando se julgar necessário.

Art. 60 As operações de processamento dos subprodutos não-comestíveis e condenados deverão seguir as normas específicas.

Parágrafo único. Se o recolhimento dos resíduos for diário, estes poderão ficar depositados na área suja da seção de vísceras brancas, caso contrário, deverá haver uma seção para armazenamento destes produtos até o devido recolhimento.

Art. 61 O estabelecimento de abate de aves deve dispor de instalações compostas de espaço de recepção; sala de sangria, escaldagem e depenagem; sala de evisceração; espaço para depósito; seção de expedição; espaço de subprodutos.

§1º No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte:

I – A sangria poderá ser realizada na seção de escaldagem e depenagem, o depósito de produtos poderá ser na seção de expedição e a seção de subprodutos poderá ser dispensada desde que os subprodutos sejam retirados do estabelecimento imediatamente.

II – A escaldagem e depenagem, poderão ser realizadas em uma mesma instalação, separada das áreas limpas através de paredes, podendo ser na mesma área da sangria, desde que esta operação não interfira nas outras atividades.

III – O ambiente da escaldagem e depenagem deverá possuir ventilação suficiente para exaustão do vapor d'água proveniente de escaldagem e da impureza em suspensão, recomendando-se o emprego de coifas ou exaustores.

IV – A escaldagem deverá ser executada logo após o término da sangria, sob condições definidas de temperatura e tempo, ajustados às características das aves em processamento, não sendo permitido a introdução de aves ainda vivas no sistema.

§ 2º A recepção das aves será em plataforma com projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas, devidamente protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares e essa seção poderá ser parcial ou totalmente fechada, atendendo as condições climáticas locais, desde que não haja prejuízo para a ventilação e iluminação.

§ 3º Os contentores e/ou estrados, após vazios, deverão ser encaminhados para a higienização e desinfecção e depositados em local adequado ou devolvidos para o veículo de transporte dos animais.

§ 4º A sangria pode ser realizada em funil, ou em "túnel de sangria", com as aves contidas pelos pés, apoiados em trilhagem aérea.

§ 5º O sangue deverá ser recolhido em calha própria, de material inoxidável ou alvenaria, totalmente impermeabilizada com cimento liso, denominada "calha de sangria" e o mesmo deverá ser destinado para industrialização como não comestível, ou outro destino adequado, podendo ser cozido.

§ 6º Quando a escaldagem for executada em tanque, o mesmo deverá ser construído de material inoxidável, a água de escaldagem deverá ser renovada a cada hora (1,5 litros por ave) e em seu volume total a cada turno de trabalho.

§ 7º A depenagem deverá ser processada logo após a escaldagem, com o recolhimento contínuo das penas para o exterior da dependência.

Art. 62 Os trabalhos de evisceração deverão ser executados em área limpa, compreendendo desde a operação de corte até a "toalete final" das carcaças, podendo ser feito nessa mesma área limpa, as fases de pré-resfriamento, gotejamento, processamento, embalagem primária, classificação e armazenagem, para o caso de agroindústria de pequeno porte, desde que a área permita a acomodação dos equipamentos e não haja prejuízo higiênico para cada operação.

Art. 63 Antes da evisceração, as carcaças das aves deverão ser lavadas em chuveiros de aspersão ou pistola, dotados de água sob adequada pressão, com jatos orientados no sentido de que toda a

carcaça seja lavada, inclusive os pés, sendo que os chuveiros poderão ser localizados no início da calha de evisceração e no final, antes do pré-resfriamento.

Art. 64 A evisceração não automatizada deverá ser realizada com as aves suspensas pelos pés e pescoços em ganchos de material inoxidável, presos em trilhagem aérea ou em mesas de evisceração.

§ 1º A trilhagem aérea, quando houver, será disposta sobre a calha a uma altura tal que não permita que as aves aí dependuradas possam tocar na calha ou em suas águas residuais.

§ 2º A calha de evisceração, quando houver, deverá apresentar declive acentuado para o ralo coletor e dispor de água corrente a fim de permitir remoção contínua dos resíduos para o exterior da dependência e dispor de pontos d'água (torneiras) localizadas em suas bordas.

§ 3º As vísceras não comestíveis serão lançadas diretamente na calha de evisceração e conduzidas aos depósitos coletores ou diretamente para a seção de subprodutos não comestíveis, podendo ser depositadas em bombonas próprias.

§ 4º As vísceras comestíveis serão depositadas em recipientes de aço inoxidável, material plástico ou similar, após previamente preparadas e lavadas, sendo que a moela deve ser aberta e retirado o seu conteúdo imediatamente e após serão acondicionadas em recipientes adequados e resfriadas, podendo ser utilizado gelo.

Art. 65 O recolhimento de ovários de aves (reprodutoras ou poedeiras comerciais) será permitido desde que:

I – A coleta seja realizada somente após a liberação das aves por parte da Inspeção, observados todos os princípios básicos de higiene recomendados.
II – O produto seja pasteurizado e resfriado imediatamente após a coleta, a uma temperatura de 4ºC ou inferior e seja armazenado e transportado sob refrigeração (0ºC).

Art. 66 O pré-resfriamento das carcaças de aves é opcional e poderá ser efetuado através de:
I – Aspersão de água gelada;
II – Imersão em água por resfriadores contínuos, tipo rosca sem fim;
III – Resfriamento por ar (câmaras frigoríficas);
IV – Imersão em tanque com água gelada:
V – Outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º A temperatura das carcaças no final do processo de pré-resfriamento deverá ser igual ou inferior a 7ºC, tolerando-se a temperatura de 10ºC para as carcaças destinadas ao congelamento imediato.

§ 2º Os miúdos devem ser pré-resfriados em resfriadores, por imersão, obedecendo a temperatura máxima de 4ºC e renovação de água, na proporção mínima de 1,5 (um e meio) litros por quilo.

§ 3º O gotejamento deverá ser realizado imediatamente ao pré-resfriamento, com as carcaças suspensas pelas asas ou pescoço, em equipamento de material inoxidável, dispondo de calha coletora de água de gotejamento.

§ 4º Processos tecnológicos diferenciados que permitam o escorrimento da água excedente nas carcaças de aves decorrente da operação de pré-resfriamento por imersão poderão ser autorizados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 67 As mesas para embalagem de carcaças serão de material liso, lavável, impermeável e resistente, com bordas elevadas e dotadas de sistema de drenagem.

Art. 68 Uma vez embaladas primariamente o acondicionamento de carcaças em embalagens secundárias será feito em continentes novos e de primeiro uso, sendo que tal operação pode ser feita na seção de embalagem primária.

Parágrafo único. Poderá ser permitida, para fins de acondicionamento e/ou transporte, a reutilização de caixas ou recipientes construídos de material que possibilite adequada higienização.

Art. 69 Os estabelecimentos que realizarem cortes e/ou desossa de aves podem fazer essa etapa na mesma seção de evisceração e embalagem primária, desde que com temperatura ambiente não superior a 12ºC e de maneira tal que não interfiram com o fluxo operacional de evisceração, embalagem e classificação.

Art. 70 Os estabelecimentos que realizam a produção de carne temperada podem realizar esta operação na seção de evisceração e embalagem, desde que não interfira no fluxo operacional dessa seção, como também não comprometa o aspecto higiênico-sanitário.

Art. 71 O estabelecimento de abate de animais deverá dispor de um sistema para resfriar e manter resfriado todas as carcaças dos animais abatidos, até sua comercialização.

Parágrafo único. O sistema adotado poderá ser simples e deverá ser proporcional a capacidade de abate e produção.

Art. 72 As carcaças de aves depositadas no sistema de resfriamento deverão apresentar temperatura de no máximo 4°C (quatro graus centígrados).

Art. 73 As carcaças congeladas não deverão apresentar, na intimidade muscular, temperatura superior a -12ºC (doze graus centígrados negativos), com tolerância máxima de 2ºC (dois graus centígrados).

Art. 74 A seção de expedição terá as seguintes características:
I – Área dimensionada unicamente para pesagem, quando for o caso, e acesso ao transporte;
II – Totalmente isolada do meio ambiente através de paredes, dispondo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acostamento dos veículos transportadores, bem como porta de acesso à seção para aqueles que ali trabalham.

Art. 75 O gelo utilizado no estabelecimento, especialmente no pré-resfriamento de carcaças e miúdos de aves, deverá ser produzido com água potável, preferentemente no próprio estabelecimento.

Parágrafo único. O equipamento para fabricação do gelo deverá ser instalado em seção à parte, localizado o mais próximo possível do local de utilização.

Art. 76 A "casa de caldeira", quando necessária, será construída afastada 3 metros de qualquer construção, além de atender às demais exigências da legislação específica.

Art. 77 Quando necessárias, as instalações destinadas à lavagem e desinfecção de veículos transportadores de animais vivos e engradados, serão localizadas no próprio estabelecimento, em área que não traga prejuízo de ordem higiênico sanitária.

Art. 78 O consumo médio de água em matadouros avícolas é de 30 (trinta) litros por ave abatida, incluindo-se aí o consumo de todas as seções do matadouro, permitindo-se volume médio de consumo inferior, desde que preservados os requisitos tecnológicos e higiênico-sanitários previstos no presente Decreto.

Parágrafo único. Deverá ser instalado mecanismo de dosagem de cloro da água de abastecimento industrial.

Seção II

Estabelecimento de beneficiamento de carne e produtos cárneos

Art. 79 Estabelecimento que industrializa carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

Art. 80 Beneficiamento é tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção das carnes, seus derivados e subprodutos.

Art. 81 Produtos cárneos são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

Art. 82 O estabelecimento de beneficiamento de carne e produtos cárneos deve dispor de instalações compostas de recepção de matéria-prima; câmara de resfriamento e/ou congelamento; seção de desossa e processamento; seção de envoltórios; seção de condimentos e ingredientes; seção de cozimento e banha; seção de resfriamento; seção de rotulagem e embalagem secundária; seção de expedição; e seção de subprodutos.

Parágrafo único. Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte os condimentos e ingredientes poderão ser preparados e armazenados na seção de processamento, os envoltórios podem ser preparados na área de processamento em momentos diferentes das demais operações, a rotulagem e embalagem secundária poderá ser feita na seção de expedição e a seção de subprodutos poderá ser dispensada desde que os mesmos sejam retirados do local imediatamente.

Art. 83 Os trilhos, quando necessários, serão metálicos com altura mínima de 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros) e de tal forma que a extremidade inferior das carcaças fique a 70 cm do piso.

Art. 84 A seção de recepção de matérias-primas deve ser localizada contígua ao sistema de resfriamento e depósito de matéria-prima, ou à sala de desossa e processamento, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a essas dependências.

Art. 85 Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 86 A indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio para o seu armazenamento, quando for necessário.

Art. 87 Na câmara de resfriamento, quando esta for necessária, prateleiras e estrados devem ser metálicos ou de plástico, não sendo permitido o uso de madeira ou de equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

Art. 88 Os estabelecimentos que recebem matéria-prima congelada devem dispor, se necessário, da câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com temperatura adequada.

§ 1º As câmaras de congelados, quando necessárias, serão construídas inteiramente em alvenaria ou isopainéis metálicos.

§ 2º Nas câmaras de congelados não é permitido o uso de estrados de madeira.

§ 3º Em certos casos, a matéria-prima congelada poderá ser armazenada no sistema de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização.

Art. 89 Em estabelecimentos que trabalham com carnes congeladas em blocos (CMS), os mesmos deverão possuir um quebrador de bloco de carnes.

Art. 90 A manipulação e processamento poderão ser executadas na sala de desossa desde que não traga prejuízos as outras operações e para a higiene e sanidade.

§ 1º O espaço para o processamento deverá ser dimensionado de acordo com os equipamentos instalados em seu interior e com volume de produção/hora e produção/dia, além da diversificação de produtos aí processados.

§ 2º O espaço para processamento disporá de equipamentos mínimos, necessários para a elaboração dos produtos fabricados pelo estabelecimento, como moedor de carne, cutter, misturadeira, embutideira, mesa de aço inoxidável, tanque de aço inoxidável ou de plástico, carro de aço inoxidável ou de plástico especial, bandejas ou caixas de plástico ou inoxidável.

§ 3º A desossa poderá ser efetuada na mesma área desde que em momentos diferentes, sendo necessária uma higienização entre as duas operações.

Art. 91 O resfriamento das massas deverá ser realizado em sistemas de resfriamento com temperatura no seu interior em torno de 4°C.

Parágrafo único. Quando houver espaço suficiente no sistema de resfriamento de matérias-primas, as massas poderão aí ser depositadas.

Art. 92 A seção de preparação de envoltórios naturais servirá como local para a sua lavagem com água potável, seleção e desinfecção com produtos aprovados pelo órgão competente para tal finalidade e, também, para depósito de envoltórios, em bombonas ou bordalesas, desde que rigorosamente limpos interna e externamente e que possua acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções.

Parágrafo único. A preparação dos envoltórios, lavagem, retirada do sal e desinfecção poderá ser feito na própria sala de processamento, sendo necessária para tal uma mesa e pia desde que não fique armazenado nesta sala a matéria-prima e não sejam executados simultaneamente à desossa e ao processamento.

Art. 93 A seção de preparação de condimentos localizar-se-á contígua à sala de processamento e manipulação de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta, podendo servir também como depósito de condimentos e ingredientes.

§ 1º A seção de preparação de condimentos poderá ser substituída por espaço específico dentro da sala de processamento.

§ 2º Para preparação de condimentos deverá ter equipamentos como balanças, mesa, prateleira, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas, entre outros.

§ 3º Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados.

Art. 94 Cuidados especiais deverão ser tomados em relação aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que os mesmos representam.

Art. 95 A seção de cozimento e banha deverá ser independente das demais seções, tendo portas com fechamento automático.

Parágrafo único. Para a fabricação de banha o estabelecimento deve possuir tanque para fusão e tratamento dos tecidos adiposos de suínos, localizada de forma a racionalizar o fluxo de matéria-prima proveniente das salas de matança e desossa.

Art. 96 A seção de cozimento e banha podem ter como equipamentos tanques de aço inoxidável, estufas à vapor, mesas de inox, exaustores.

Art. 97 Para o cozimento de produtos cárneos esse procedimento poderá ser feito em estufas e/ou em tanques de cozimento.

Art. 98 A cristalização e embalagem da banha poderão ser realizadas no mesmo local da fabricação.

Art. 99 Os fumeiros, quando necessários, serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos de madeira, sendo que as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

Art. 100 A seção de resfriamento dos produtos prontos deverá estar equipada com sistema de resfriamento, para armazenar os produtos prontos que necessitarem de refrigeração, aguardando o momento de sua expedição.

Parágrafo único. A seção de resfriamento dos produtos prontos será, de preferência contígua à expedição e à seção de processamento.

Art. 101 Os produtos prontos que não necessitam de refrigeração serão encaminhados para o local de rotulagem e expedição.

Art. 102 O estabelecimento que desejar fabricar produtos curados como salames, copas, presunto cru, entre outros, necessitará de local de cura onde eles permanecerão dependurados em estaleiros a uma temperatura e umidade relativa do ar adequadas, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a sua tecnologia de fabricação e registrado no serviço de inspeção.

Art. 103 A seção de cura poderá possuir ou não equipamentos para climatização, sendo que quando não houver tais equipamentos, a temperatura ambiente e a umidade relativa do ar serão controladas pela abertura e fechamento das portas e janelas, as quais deverão ter telas de proteção contra insetos.
Parágrafo único. Será aceito estaleiro de madeira, mantido em perfeitas condições de conservação, limpo, seco e sem pintura.

Art. 104 Os estabelecimentos que produzirem presuntos, apresuntados ou outros produtos curados que necessitam de frio no seu processo de cura deverão possuir sistema de resfriamento

específico ou utilizar a câmara de resfriamento de massas, quando esta dispor de espaço suficiente, desde que separada dos recipientes com massas.

Art. 105 O estabelecimento que executar fatiamento de produtos deverá ter espaço para esta finalidade, onde os produtos receberão a sua embalagem primária, com temperatura ambiente máxima de 16°C (dezesseis graus centígrados).

Parágrafo único. O fatiamento poderá ser feito na seção de processamento e manipulação, em condições de temperatura e de higiene exigidas para a operação e área suficiente para os equipamentos e, neste caso, não deverá ocorrer outra operação nesse momento e nessa seção, além do fatiamento.

Art. 106 O equipamento usado no fatiamento será de aço inoxidável e limpo e a cada turno de trabalho as máquinas devem ser desmontadas e totalmente higienizadas e desinfetadas com produtos aprovados.

Art. 107 As luvas de borracha, com os cuidados de higiene que este acessório requer, podem ser usadas pelos operários que nesta seção trabalham, sendo também recomendado o uso de máscaras.

Art. 108 A seção de embalagem secundária será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede e servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento, fatiamento etc.

Parágrafo único. A operação de rotulagem e embalagem secundária poderão também ser realizadas na seção de expedição quando esta possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

Art. 109 A área de expedição deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

Art. 110 A lavagem dos equipamentos e outros poderá ser feita na sala de processamento, desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não interfira nos trabalhos de processamento.

Art. 111 Deverá ter espaço para depósitos de uniformes e materiais de trabalho, materiais de embalagem adequadamente protegidas de poeiras, insetos, roedores etc.

Seção III

Estabelecimentos de pescados e derivados

Art. 112. O estabelecimento de pescado e derivados deve possuir dependências, instalações e equipamentos adequados para executar as atividades previstas, com fluxo adequado à espécie a ser abatida, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 113 As câmaras de estocagem do estabelecimento de pescados devem possuir condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a -18ºC (dezoito graus Celsius negativos).

Art. 114 Na elaboração de produtos não comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas no presente Decreto para os produtos cárneos e em normas complementares.

Art. 115 Tanque de depuração deverá ser revestido com material impermeável com o objetivo de proporcionar o esvaziamento do trato digestivo dos peixes de cultivo e eliminação de resíduos terapêuticos.

Parágrafo único. Poderão ser dispensados caso o lote venha acompanhado de atestado emitido pelo responsável do criatório informando a depuração realizada na propriedade.

Art. 116 A recepção e insensibilização do pescado deverá ser feita em área coberta, separada fisicamente por parede inteira e sem possibilidade de trânsito de pessoal entre esta e a seção de evisceração e filetagem.

Art. 117 A comunicação das seções de recepção e de evisceração dar-se-á através de óculo, cilindro ou esteira de lavagem do pescado.

Art. 118 Para a evisceração e filetagem deverá dispor de mesa para descamação, evisceração, coureamento e corte, com uma tomada de água a cada metro quadrado de mesa.

§ 1º A disposição das mesas deverá viabilizar a produção de tal maneira que não haja refluxo do produto.

§ 2º A embalagem primária poderá ser realizada nessa seção quando houver espaço e mesa exclusiva para essa operação, sem prejuízo das demais.

Art. 119 Deverá dispor de instalações ou equipamentos adequados à colheita e transporte de resíduos de pescado, resultantes do processamento, para o exterior das áreas de manipulação de produtos comestíveis.

Art. 120 Quando houver, a seção de embalagem secundária será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede e servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento.
Parágrafo único. A operação da embalagem secundária poderá também ser realizada na seção de expedição quando esta for totalmente fechada e possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

Art. 121 As embalagens secundárias ficarão depositadas em seção independente e o acesso a este depósito será independente do acesso às seções de industrialização.

Parágrafo único. Quando se tratar de agroindústria de pequeno porte as embalagens secundárias poderão permanecer na seção de expedição, desde que tenha espaço para tal.

Art. 122 Deverá possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo esta exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária.
Parágrafo único. Preferencialmente o silo para o gelo deverá estar localizado em nível superior às demais dependências e seja conduzido por gravidade aos diferentes locais onde o gelo será necessário.

Art. 123 O estabelecimento deve possuir câmaras de resfriamento ou isotérmicas que se fizerem necessárias em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

Art. 124 As câmaras de resfriamento ou isotérmicas serão construídas obedecendo normas, tais como:

I – As portas terão largura mínima de 1,20 (um metro e vinte centímetros);

II – As portas devem ser metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza;

III – Possuir piso de concreto ou outro material de alta resistência, liso, de fácil higienização e sempre com declive em direção às portas, não podendo existir ralos em seu interior;

IV – Possuir estrados de material impermeável para deposição de caixas de produtos.

Art. 125 A construção das câmaras de resfriamento poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos.
Parágrafo único. Quando construídas em alvenaria as paredes internas serão perfeitamente lisas e sem pintura, visando facilitar sua higienização.

Art. 126 No caso de pescado fresco serão usadas as câmaras isotérmicas e, para o pescado resfriado serão usadas as câmaras de resfriamento que mantenham o pescado com temperatura entre – 0,5°C e – 2°C.

Art. 127 Os túneis de congelamento rápido, quando necessário, deverão atingir temperaturas não superiores a – 25°C (menos vinte e cinco graus) e fazer com que a temperatura no centro dos produtos chegue até -18 à -20ºC (menos dezoito à menos vinte graus centígrados) no menor período possível.

§ 1º Poderão ser construídos em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos.

§ 2º Será admitido o congelamento em freezer com as seguintes ressalvas:
I – O freezer usado para congelamento não poderá ser usado também para estocagem ao mesmo tempo;
II – Os produtos a serem congelados deverão ser dispostos em prateleiras permitindo o espaçamento a fim de acelerar o congelamento.

Art. 128 A câmara de estocagem de congelados deve ser construída em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos, paredes lisas, impermeáveis e de fácil higienização, a iluminação com lâmpadas providas de protetores contra estilhaços, as portas devem ser metálicas ou de material plástico resistente à impactos e mudanças bruscas de temperatura e largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros).

§ 1º Os produtos depositados devem estar totalmente congelados e adequadamente embalados e identificados.

§ 2º Só serão transferidos dos túneis de congelamento para a câmara de estocagem os produtos que já tenham atingidos -18 a -20°C (menos dezoito à menos vinte graus centígrados) no seu interior e nessa câmara os produtos ficarão armazenados sobre estrados ou em paletes, afastados das paredes e do teto e em temperatura nunca superior à -18ºC (menos dezoito graus centígrados) até a sua expedição.

§ 3º Será admitida a estocagem em freezers.

Art. 129 A sala de fracionamento de produto congelado deverá existir nos estabelecimentos que realizarem fracionamento de embalagens máster, de produtos previamente congelados.

§ 1º. Esta sala possuirá as seguintes características:
I – Pé-direito mínimo de 2,70 m (dois metros e setenta centímetros).
II – Sistema que permita que a temperatura da sala se mantenha entre 14°C e 16°C (quatorze e dezesseis graus centígrados) durante os trabalhos;
III – O uso de janelas nesta seção não é recomendado, pois a existência destas prejudicará a sua climatização e caso for de interesse do estabelecimento a iluminação natural da seção poderá ser utilizado tijolo de vidro refratário ou outro mecanismo aprovado pela inspeção;
IV – Ser localizada contígua às câmaras de estocagem de matéria-prima, de maneira que os produtos congelados ao saírem das câmaras com destino à sala de fracionamento não transitem pelo interior de nenhuma outra seção, bem como manter proximidade com a câmara de produtos prontos, com a expedição e com o depósito de embalagens.
V – Possuir seção de embalagem secundária independente da sala de fracionamento, podendo para isto ser utilizada uma antecâmara, ou na seção de expedição, desde que esta possua dimensões que permitam a execução desta operação, sem prejuízo do trânsito dos demais produtos neste setor.

§ 2º Quando se tratar de agroindústria de pequeno porte o fracionamento de embalagens máster poderá ocorrer na seção de evisceração e filetagem, desde que tenha espaço e seja equipada para tal e realizado em momentos diferentes.

Art. 130 Na seção de higienização de caixas e bandejas o uso de madeira é proibido, deverá ter tanques de alvenaria revestidos de azulejos, ou material inox, ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização, ter água sob pressão e estrados plásticos ou galvanizados, sendo que os equipamentos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção.

Art. 131 As mesas de evisceração e inspeção poderão ser fixas ou móveis (mesa rolante) e quando móvel (rolante) a mesa poderá ser de esteira única ou esteira dupla.

Art. 132 Preferencialmente, as mesas de evisceração deverão possuir sistema de condução de resíduos no sentido contrário ao fluxo de produção, isto é, os resíduos deverão ser conduzidos em direção à entrada do pescado na mesa, enquanto o pescado já eviscerado se encaminhará às seções de resfriamento ou industrialização.

Art. 133 As pessoas que exerçam operações na área suja não poderão exercer operações na área limpa.

Art. 134 O almoxarifado, quando necessário, será de alvenaria, ventilado e com acesso independente ao das seções processamento, podendo ter comunicação com estas através de óculo para passagem de material

Art. 135 A seção de preparação de condimentos, quando necessária, localizar-se-á contígua à sala de processamento e manipulação de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta.

Parágrafo único. Esta seção poderá ser substituída por espaço específico dentro da sala de processamento.

Art. 136 Os condimentos e ingredientes devem estar adequadamente protegidos de poeira, umidade e ataque de insetos e roedores, devendo ficar sempre afastados do piso e paredes para facilitar a higienização da seção.

Art. 137 A seção de cozimento, quando necessária, deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções e terá portas com fechamento automático, devendo possuir tanques de aço inoxidável com circulação de vapor para aquecimento de água, podendo ter mesas inox, exaustores, entre outros.

Art. 138 Os fumeiros, quando necessários, serão construídos inteiramente de alvenaria, não sendo permitidos pisos de madeira, sendo que as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

Seção IV
Estabelecimento de ovos e derivados

Art. 139 Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados pelas suas características qualitativas, conforme normas complementares.

Art. 140 O estabelecimento deverá ter local para recepção e seleção de ovos; sala para classificação, envase e armazenamento do produto embalado; sala para embalagem secundária, estocagem, expedição; depósito para material de envase e rotulagem; sendo que a lavagem de recipientes, bandeja ou similares poderá ser feita no mesmo local de recepção desde que não esteja recebendo matéria-prima no mesmo momento.

§ 1º Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte o depósito de material de envase e rotulagem poderá ser na seção de rotulagem, embalagem secundária e expedição.

§ 2º O pé direito mínimo das salas será de 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).

Art. 141 Os equipamentos basicamente compõem-se de: ovoscópio e mesas de aço inoxidável ou outro material aprovado pela Inspeção.

Art. 142 O almoxarifado, quando necessário, será em local apropriado, com dimensões que atendam adequadamente à guarda de material de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de embalagens, desde que separados dos outros materiais.

Seção V
Estabelecimento de leite e derivados

Art. 143 Os estabelecimentos para leite e derivados devem atender as seguintes condições, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis para cada caso, dispondo de:

I – Granja Leiteira:

a) instalações e equipamentos apropriados para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais;

b) dependência para pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite para consumo humano direto;

c) dependência para manipulação e fabricação, que pode ser comum para vários produtos quando os processos forem compatíveis e em caso de agroindústria de pequeno porte pode ser usada a mesma dependência de pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite;

d) refrigerador a placas, tubular ou equivalente, para refrigeração rápida do leite, sendo permitido, entre outros, o uso de tanque de expansão ou similares;

e) equipamento para pasteurização, rápida ou lenta.

f) o envase do leite pode ser automático, semiautomático ou similar e a pasteurização lenta realizada antes do envase;

g) câmara frigorífica ou outro sistema de refrigeração dimensionada de acordo com a produção.

h) local para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos: Pistola para álcool alizarol, Acidímetro Dornic, Termolacto densímetro e Termômetro.

i) as análises microbiológicas e físico-químicas do leite beneficiado poderão ser executadas em laboratórios de terceiros reconhecidos pelo serviço de inspeção.

Parágrafo único. O protocolo para realização dos testes será estabelecido pelo Serviço de Inspeção Municipal.

II – Posto de refrigeração

a) Área ou dependência de recepção de leite, com projeção de cobertura, com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas;

b) Laboratório para análise e seleção do leite, com capacidade para a realização das análises estabelecidas em legislação específica;

c) Dependência para resfriamento e estocagem do leite;

d) Área ou dependência para expedição do leite cru refrigerado, com projeção de cobertura suficiente para proteção das operações nela realizadas.

§ 1º As áreas ou dependências de recepção do leite, de expedição de leite cru refrigerado e de higienização de caminhões transportadores de leite podem ser comuns.

§ 2º A área construída deverá ser compatível com a capacidade de processamento do estabelecimento e tipo de equipamentos instalados.

§ 3º Para realizar as operações o posto de refrigeração deve dispor, no mínimo, dos seguintes equipamentos:

a) filtro de linha sob pressão;

b) resfriador a placas;

c) bomba sanitária;

d) tanque e/ou silo isotérmico para estocagem de leite;

e) equipamento para produção de água gelada;

f) cuba para recepção;

g) balança para pesagem do leite;

h) higienizadora automática de vasilhames.

§ 4º Os equipamentos listados nas letras "f", "g", "h", somente serão necessários para os casos de recepção exclusiva ou concomitante de leite transportado em latão.

§ 5º A estocagem do leite no posto de refrigeração somente poderá ser realizada em tanques ou silos devidamente instalados no mesmo, vedando-se a estocagem em tanques destinados ao transporte de leite.

§ 6º O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios; ou utilizar produtos de higienização cujas especificações técnicas dispensem o uso do calor, comprovando-se, por meio de seu programa de autocontrole, a efetividade destes processos.

§ 7° Quando houver uso de caldeira a sua instalação e utilização não poderá comprometer as condições higiênico-sanitárias e de operação do estabelecimento.

III – Unidade de beneficiamento de leite e derivados:

a) dependência para recepção de matéria-prima;

b) dependência para pré-beneficiamento, beneficiamento, industrialização, toalete, maturação, fatiamento, fracionamento, acondicionamento, envase, embalagem, armazenagem e expedição de derivados e de leite para consumo humano direto;

c) refrigerador a placas, tubular ou equipamento equivalente para refrigeração rápida do leite sendo permitido, entre outros, o tanque de expansão ou similares;

d) equipamento para pasteurização, rápida ou lenta;

e) o envase do leite pode ser automático, semiautomático ou similar e a pasteurização lenta realizada antes do envase;

f) câmara frigorífica ou outro equipamento para armazenagem do leite, dimensionada de acordo com a produção;

g) câmaras frigoríficas, quando necessárias, para salga ou secagem, maturação, estocagem e congelamento, equipamentos para controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos fabricados;

h) local para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos: Pistola para álcool alizarol; Acidímetro Dornic; Termo lacto densímetro e Termômetro.

i) as análises microbiológicas e físico-químicas do leite beneficiado poderão ser executadas em laboratórios de terceiros reconhecidos pelo serviço de inspeção.

Parágrafo único. O protocolo para realização dos testes será estabelecido pelo Serviço de Inspeção Municipal.

IV – Queijaria:

a) instalações isoladas fisicamente do local de ordenha;

b) dependência para fabricação de queijo;

c) dependência para operações de toalete, maturação, fatiamento, fracionamento, embalagem, estocagem e expedição dos produtos;

d) local para as análises de rotina do leite cru sendo os equipamentos Acidímetro Dornic e Termômetro.

e) as análises microbiológicas e físico-químicas do queijo poderão ser realizadas em laboratórios de terceiros reconhecidos pelo serviço de inspeção.

§ 1° Fica permitida a produção de queijo de leite cru recém-ordenhado na própria fazenda, sendo permitida a aquisição de leite de propriedades rurais próximas, desde que sejam atendidas as normas sanitárias pertinentes.

§ 2° Quando encaminhar o queijo para outra unidade de beneficiamento de leite e derivados, a queijaria não precisa dispor de estrutura para toalete, maturação, fatiamento, fracionamento, embalagem.

§ 3° Os estabelecimentos em que no processo de fabricação seja utilizada injeção direta de vapor ou o produto tenha contato direto com água aquecida por vapor, devem possuir equipamentos apropriados para a produção de vapor de grau culinário.

Art. 144 Entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com o objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, promovendo mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§ 1º Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:
I – Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite de 63°C a 65ºC por 30 minutos, em aparelhagem própria; e
II – Pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72°C a 75ºC por 15 a 20 segundos, em aparelhagem própria.

§ 2º Podem ser aceitos pelo SIM outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

§ 3º É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em funcionamento e dispositivos de controle de temperatura, necessários para o controle técnico e sanitário da operação.
I – Para o sistema de pasteurização rápida, essa aparelhagem deve ainda incluir válvula para o desvio de fluxo do leite.

§ 4º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado imediatamente entre 2ºC e 4ºC.

§ 5º Para o leite de consumo humano, permitem-se os seguintes tipos de pasteurização e envase:
I – Pasteurização rápida e envase automático em circuito fechado no menor prazo possível e distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4ºC.
II – Pasteurização lenta e envase automático, semiautomático, ou similar, pós pasteurização, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4ºC.

§ 6º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores, a temperatura de 2ºC a 4ºC.

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

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

Art. 145 Entende-se por processo de ultra alta temperatura (UAT ou UHT) o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 130°C a 150ºC, durante 2 a 4 segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32ºC e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§ 1º Podem ser aceitos pelo SIM outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

§ 2º É permitido o armazenamento do leite UHT em tanques assépticos e herméticos previamente ao envase.

Art. 146 Entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 110°C a 130°C durante 20 a 40 minutos, em equipamentos próprios.

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

Art. 147 São fixados os seguintes limites superiores de temperatura aplicados ao leite:
I – Conservação e expedição no Posto de Refrigeração: 4ºC;
II – Conservação na Usina de Beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 4ºC;
III – Refrigeração após a pasteurização: 4ºC;
IV – Estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4ºC;
V – Entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7ºC;
VI – Estocagem e entrega ao consumo do leite UAT (UHT) e esterilizado: temperatura ambiente.

Art. 148 O transporte do leite e derivados deve ser realizado por meios de transporte apropriados, garantindo a sua integridade.

Parágrafo único. É permitido o transporte de leite e derivados do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte em vasilhame isotérmico, em veículos sem unidade frigorífica instalada, em distância percorrida até o máximo de duas horas, desde que mantida a temperatura adequada a cada tipo de produto, em todo o percurso até o local de entrega.

Seção VI

Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas

Art. 149 O estabelecimento de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados deverá ser localizado afastado da área de terreno onde se situam as colmeias de produção.

Art. 150 Ter dependência de recepção de sobre caixas com favos; e dependência para extração, filtração, classificação, beneficiamento, decantação, descristalização, classificação, envase do produto e demais operações previstas, sendo que nesta mesma dependência e em local adequado, dispondo de instalações, instrumentos e reagentes mínimos necessários, poderão ser realizadas as análises de rotina, desde que as demais operações não sejam simultaneamente.

Art. 151 Ter local para depósito de material de envase e rotulagem, podendo este ser na seção de expedição, desde que tenha espaço adequado para tal e dependência para as operações de rotulagem, embalagem secundária, armazenagem e expedição, recomendando-se a previsão de um local coberto e dotado de tanque para o procedimento de higienização dos vasilhames e utensílios.

Art. 152 Os equipamentos e utensílios basicamente compõem-se de garfos ou facas desoperculadoras, tanques ou mesas para desoperculação, centrífugas, filtros, tanques de decantação, tubulações, tanques de depósitos, mesas, baldes, tanque de descristalização, quando for o caso.

§ 1º Os filtros de tela devem ser de aço inoxidável ou fio de náilon com malhas nos limites de 40 a 80 mesh, não permitindo o uso de material filtrante de pano.

§ 2º As tubulações devem ser em aço inoxidável ou material plástico atóxico, recomendando-se que sejam curtas e facilmente desmontáveis, com poucas curvaturas e de diâmetro interno não inferior a 40 mm.

§ 3º Não serão admitidos equipamentos constituídos ou revestidos com epóxi, tinta de alumínio ou outros materiais tóxicos, de baixa resistência a choques e à ação de ácidos e álcalis, que apresentem dificuldades à higienização ou que descamem ou soltem partículas.

Art. 153 O pé-direito mínimo recomendado é de 3 m, porém será aceito pé-direito a partir de 2,6 m em agroindústria de pequeno porte, desde que tenha boa iluminação e ventilação.

Art. 154 A passagem das sobre caixas com favos da sala de recepção para a sala de extração deverá ser feita através de óculo.

Art. 155 A porta de entrada para a sala de extração e beneficiamento, que não poderá ser a mesma porta de entrada da sala de recepção, deverá possuir barreira sanitária.

Art. 156 O almoxarifado, quando necessário, deverá ser em local apropriado e fora das instalações do estabelecimento, guardando dimensões que atendam adequadamente à guarda de materiais de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de ingrediente e embalagens, desde que separados dos outros materiais.

Art. 157 As análises de rotina deverão estar em acordo com a legislação vigente sobre identidade e qualidade do produto.

Art. 158 Para cada extração, de safra ou produtor, deverá ser retirada uma amostra para realização de análises complementares, de acordo com normas específicas para cada produto, oficialmente adotadas pelo Serviço de Inspeção.

Art. 159 Para extração e beneficiamento de produtos de abelhas sem ferrão, é permitido a unidade móvel ou fixa e com instalações e equipamentos simplificados, de acordo com a escala de produção e com as características próprias desse tipo de produto.

Parágrafo único. Serão publicadas normas complementares específicas para extração e beneficiamento de produtos de abelhas sem ferrão.

CAPÍTULO V
DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 160 Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de beneficiamento e fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

Parágrafo único. O estabelecimento deve aplicar controle dos processos de fabricação, adequado a cada tipo de unidade, o qual deve apresentar os registros auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento.

Art. 161 Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica e silos de reservatório de gelo, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

§ 1º 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;

§ 3º As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 162 Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

§1º O uso de substâncias para o controle de pragas somente será permitido em locais adequados, de forma a não oferecer risco de contaminação aos produtos, matérias-primas, equipamentos e ambiente, mediante aprovação prévia do Serviço de Inspeção Municipal, devendo o controle ser executado por empresa habilitada ou por profissional devidamente qualificado, com a devida comprovação documental.

§2º É proibida a entrada e permanência de animais nos estabelecimentos.

Art. 163 Os trabalhadores envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Parágrafo único. Os trabalhadores dos setores onde se manipula material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 164 A embalagem de produtos abrangidos por este Regulamento 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 sobre a rotulagem.

Parágrafo único. Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma visível, contendo informações de rotulagem previstas no caput deste artigo.

Art. 165 Em toda a área industrial é proibida 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.
Parágrafo único. Deve ser definido o fluxo de trabalhadores das áreas de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 166 Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, 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. 167 Os trabalhadores do estabelecimento de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de carteira ou atestado de saúde ocupacional, renovada a cada 12 meses.

Parágrafo único. O trabalhador envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que fique comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos, comprometendo a inocuidade, podendo retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.

Art. 168 Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis no estabelecimento, deverá usar uniformes de cor clara, em perfeito estado de higiene e conservação, como calça, jaleco, gorro, botas e touca.

Art. 169 Freezer, câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houver, devem ser higienizados regularmente, respeitadas suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 170 Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias primas e produtos, podendo ser feito em local terceirizado.

Art. 171 Nos estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matéria-prima em baldes ou tambores, é obrigatória a lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

CAPÍTULO VI
DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 172 Os estabelecimentos sob Inspeção Municipal ficam obrigados a:

I – Cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Decreto e em normas complementares;

II – Fornecer os dados e informações de interesse do Serviço de Inspeção até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido ou em outro prazo definido pelo serviço de inspeção;

III – Dar aviso antecipado entre 12 horas e 48 horas, sobre a realização de trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;

IV – Sempre que necessário, comunicar a escala de trabalho do estabelecimento, que conterá a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate de animais;

V – Manter locais apropriados para recebimento e guarda de matérias-primas e produtos que necessitem de re-inspeção, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

VI – Manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade e saída e destino dos produtos fabricados, que deverá estar disponível para consulta do Serviço de Inspeção, a qualquer momento;

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

VIII – Garantir o livre acesso de servidores à todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Decreto;

IX – Realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatada desconformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

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

Art. 173 Cancelado o registro sanitário, os materiais pertencentes ao SIM, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pelo Serviço de Inspeção.

Art. 174 No caso de cancelamento de registro do estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção.

Art. 175 Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção, seja ela de natureza analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção.

Art. 176 Todos os estabelecimentos de leite e derivados e de produtos das abelhas e derivados devem registrar as entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção e destino.

§ 1º Em estabelecimentos de leite e derivados, quando do recebimento de matéria-prima a granel, devem ser arquivados a etiqueta lacre e o boletim de análises, para fins de verificação do serviço de inspeção.

§ 2º Os estabelecimentos de leite, produtos lácteos ou de produtos das abelhas que recebem matérias-primas devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 177 Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole implantados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

Parágrafo único. Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, PPHO, APPCC quando pertinente, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo SIM.

Art. 178 Os programas de autocontrole podem ser aplicados de forma simplificada nas agroindústrias de pequeno porte e de processamento artesanal, adequados e compatíveis com a pequena escala de produção.

Art. 179 Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação de frio dos produtos e das matérias primas que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

Parágrafo único. Os produtos e as matérias-primas que apresentarem sinais de perda de suas características originais de conservação devem ser armazenados em condições adequadas até sua destinação pertinente.

Art. 180 Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I – Não representem risco à saúde pública;

II – Não tenham sido adulterados;

III – Tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição; e

IV – Atendam às especificações aplicáveis estabelecidas neste Decreto ou em normas complementares.

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

CAPÍTULO VII
PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 181 Para os fins deste Decreto, ingrediente é qualquer substância empregada na fabricação ou na preparação de um produto, incluídos os aditivos alimentares, e que permaneça ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica e normas complementares.

Art. 182 A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pelo órgão regulador da saúde.

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

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

Art. 183 O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

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

Art. 184 É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Art. 185 O SIM seguirá os padrões definidos em regulamentos técnicos de identidade e qualidade - RTIQ's instituídos em normas complementares e em normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, RTIQ´s instituídos pelo Órgão Estadual de Agricultura e outras normas referentes a esse tema, para os produtos de origem animal, no que for pertinente, respeitado o que está estabelecido neste Decreto.

Art. 186 Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos neste Decreto, em RTIQ ou em legislação vigente.

CAPÍTULO VIII
DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM E DA ROTULAGEM
Seção I
Do registro dos produtos

Art. 187 Os produtos de origem animal comestíveis produzidos para fins de comercialização no município de Major Vieira, devem ser registrados no SIM.

§ 1º O processo de registro dos produtos compreende o fornecimento de informações e documentos definidos neste Decreto, podendo ser detalhado em norma complementar.

§ 2º O registro de que trata o *caput* abrange informações sobre a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

§ 3º Os estabelecimentos serão responsáveis pelas informações e documentos solicitados, bem como deverão atender a legislação vigente sobre rotulagem.

§ 4º O procedimento de registro dos produtos poderá ser realizado em meio físico ou em sistema informatizado quando disponibilizado pelo SIM.

§ 5º As informações e documentos referentes ao processo de registro serão avaliados para a concessão do registro de cada produto e o rótulo dos produtos não serão objetos de análise e aprovação prévia pelo SIM.

§ 6º O registro de produtos comestíveis não regulamentados será concedido mediante aprovação prévia da formulação e do processo de fabricação do produto.

§ 7º São isentos do procedimento de registro a pururuca e torresmo de carne de porco, farinha láctea, pólen apícola, própolis, apitoxina, pólen de abelhas sem ferrão, própolis de abelhas sem ferrão e outros produtos que poderão vir a serem dispensados pelo SIM, de acordo com legislação vigente e o nível de risco sanitário.

§ 8° Após o cumprimento pelo estabelecimento de todos os procedimentos definidos neste Decreto e/ou normas complementares, o SIM emitirá documento relativo ao registro dos produtos.

Seção II
Da embalagem

Art. 188 Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confiram a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

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

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

Art. 189 É permitida a reutilização de recipientes de vidros, e de outro material a critério do SIM, quando íntegros e higienizados, para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana, exceto para o envase de leite e iogurte.

Parágrafo único. É permitido a reutilização de caixas de papelão para segunda embalagem, exceto caixas utilizadas em produtos não comestíveis.

Art. 190 É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

Seção III
Da Rotulagem

Art. 191 Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada,

gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 192 Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente produtos de origem animal registrados ou isentos de registro pelo SIM, de acordo com o estabelecido neste Decreto, identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.

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

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

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

Art. 193 O uso de ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 194 Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados ou isentos de registro aos quais correspondam e as informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

Art. 195 Além das exigências previstas neste Decreto e em legislação específica, os rótulos devem conter de forma clara e legível:
I – Nome do produto;
II – Nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;
III – Nome empresarial e endereço do importador, no caso de produto de origem animal importado;
IV – Carimbo oficial do SIM;
V – CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
VI – Marca comercial do produto, quando houver;
VII – Prazo de validade e identificação do lote;
VIII – Lista de ingredientes e aditivos;
IX – Indicação do número de registro do produto no SIM;
X – Identificação do país de origem;
XI – Instruções sobre a conservação do produto;

XII – Indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;
XIII – Instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário;
XIV – Identificação de consórcio, quando houver.
XV – Indicação de alérgicos.

§ 1º O prazo de validade e a identificação do lote devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

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

§ 3º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão "Fracionado por" ou "Embalado por", respectivamente.

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

§ 5º Na rotulagem dos produtos isentos de registro deverá constar a expressão "Produto Isento de Registro no SIM", em substituição à informação de que trata o inciso IX do caput.

Art. 196 Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.

Art.197 Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

Parágrafo único. O uso de marcas que contenham escritas ou desenhos alusivos a símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, a fatos ou a estabelecimentos, deve cumprir a legislação específica.

Art. 198 Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à

verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

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

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

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

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

Art. 199 É facultada a aposição no rótulo de informações que remetam a sistema de produção específico ou a características específicas de produção no âmbito da produção primária, observadas as regras estabelecidas pelo órgão competente.

§ 1º Na hipótese de inexistência de regras ou de regulamentação específica sobre os sistemas ou as características de produção de que trata o caput, o estabelecimento deverá apor texto explicativo na rotulagem, em local de fácil visualização, que informará ao consumidor as características do sistema de produção.

§ 2º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto no §1º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

Art. 200 Poderão constar expressões de qualidade na rotulagem quando estabelecidas especificações correspondentes para um determinado produto de origem animal em regulamento técnico de identidade e qualidade específico.

§ 1º Na hipótese de inexistência de especificações de qualidade em regulamentação específica de que trata o caput e observado o disposto no art. 198, a indicação de expressões de qualidade na rotulagem é facultada, desde que sejam seguidas de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios utilizados para sua definição.

§ 2º Os parâmetros ou os critérios utilizados devem ser baseados em evidências técnico-científicas, mensuráveis e auditáveis, e devem ser descritos no processo de registro.

§ 3º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto nos § 1º e § 2º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

Art. 201 Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 202 Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM.

Art. 203 Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 204 A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

Art. 205 O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

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

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

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

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

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

Art. 206 Casos de designações de produtos não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação do SIM.

Art. 207 As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos e ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos devem receber o carimbo do SIM diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta.

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

§ 2º Os miúdos deverão ser identificados de forma a garantir sua rastreabilidade, conforme normas complementares do Serviço de Inspeção.

Art. 208 Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica aos condimentos e às especiarias.

Art. 209 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. 210 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.

§ 2º Fica excluída da proibição prevista no caput a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

§ 3º Fica excluída da proibição prevista no caput a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.

Art. 211 Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso de embalagem pode ser dispensado, desde que o produto seja identificado nos contentores de transporte.

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica ao pescado recebido diretamente da produção primária.

Art. 212 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. 213 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. 214 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".

CAPÍTULO IX
DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 215 O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo SIM do município de Major Vieira.

Art. 216 O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial, cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

§ 1º O carimbo deve conter:
I – A palavra "Major Vieira-SC", na parte superior interna;

II – A palavra "Inspecionado", ao centro;
III – O número de registro do estabelecimento, acima da palavra "Inspecionado";
IV – As iniciais "SIM", na borda inferior interna.

§ 2º As iniciais "SIM" significam "Serviço de Inspeção Municipal".

Art. 217 Os carimbos do SIM devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Decreto ou em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

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

Art. 218 Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM.

Art. 219 Os diferentes modelos de carimbos do SIM a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo SIM devem obedecer às seguintes especificações, além de outras que poderão ser estabelecidas em normas complementares:
I – Os carimbos a que se refere o caput serão em quatro formatos:
a) Modelo 1: em formato redondo/elíptico, aplicado em produtos de origem animal comestíveis.
b) Modelo 2: em formato quadrado, aplicado em produtos de origem animal não comestíveis.
c) Modelo 3: em formato retangular, aplicado para produtos de origem animal condenados.
d) Modelo 4: em formato de losango, aplicado para produtos destinados ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor (E), de salga (S), de cozimento (C), de tratamento pelo frio (TF) ou de fusão pelo calor (FC), com uso das respectivas letras "E", "S", "C", "TF" ou "FC".
II – Os carimbos obedecerão aos seguintes tamanhos:
1) Carcaças de grandes animais:
a) dimensões: 7cm x 5cm (sete centímetros por cinco centímetros);
b) uso: para carcaça ou quartos de bovinos, de búfalos, de equídeos e de ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças.
2) – Carcaças de médios animais:
a) dimensões: 5cm x 3cm (cinco centímetros por três centímetros);

b) uso: para carcaças de suídeos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças.

3) – Para rótulos em gerais:

a) dimensões: 1cm (um centímetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm² (dez centímetros quadrados); 2cm (dois centímetros) ou 3cm (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (um quilograma); 4cm (quatro centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas); ou 5cm (cinco centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas);

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

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

§ 2º Nos casos de etiquetas de carcaça e de etiquetas para identificação de caminhões tanque, o carimbo de inspeção deve apresentar a forma prevista no inciso 2, item 3 com 4 cm (4 centímetros) de diâmetro.

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

CAPÍTULO X
DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 220 As matérias-primas, os produtos de origem animal, água e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade, em laboratórios credenciados.

Parágrafo único. Sempre que o SIM julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 221 As metodologias analíticas devem ser padronizadas e validadas pela autoridade competente.

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

Art. 222 Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório e as demais devem ser utilizadas como contraprova, sendo que uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do SIM.

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

§ 3º Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:
I – A quantidade ou a natureza do produto não permitirem;
II – O produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;
III – Se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção;
IV – Forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos; e
V – Se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

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

Art. 223 A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento, para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIM.

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

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

Art. 224 As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

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

Art. 225 Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 226 É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.

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

§ 2º O interessado deve ser notificado sobre a data e a hora em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de setenta e duas horas.

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

§ 4º Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.

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

§ 6º Na hipótese de que trata o §5º deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§ 7º Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do SIM.

§ 8º O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.

Art. 227 O solicitante, quando indicar assistente técnico ou substituto para acompanhar análises periciais, deverá comprovar que os indicados possuem formação e competência técnica para acompanhar a análise pericial.

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

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

§ 3° No caso de agroindústria de pequeno porte e de processamento artesanal o substituto previsto no §1° poderá ser o próprio proprietário ou outra pessoa indicada por ele.

Art. 228 O interessado poderá apresentar manifestação adicional quanto ao resultado da análise pericial da amostra de contraprova no processo de apuração de infrações no prazo de dez dias, contado da data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.

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

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

Art. 229 O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 230 A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

Art. 231 Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo SIM em normas complementares.

CAPÍTULO XI
DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 232 O trânsito de matérias primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

Art. 233 Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§ 1º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos frigorificados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.

§ 2º O transporte de matérias primas e de produtos frigorificados de agroindústria de pequeno porte e de processamento artesanal poderá ser em veículo sem equipamento gerador de frio, acondicionados em caixas com isolamento térmico, desde que mantenha a temperatura dos produtos estabelecida na legislação vigente, até a chegada ao destino.

§ 3° É proibido o transporte de pescado fresco a granel, com exceção das espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 234 As matérias primas e os produtos de origem animal fabricados em estabelecimentos sob inspeção municipal, quando devidamente registrados ou isentos de registro, têm livre comércio no território municipal, observadas:

§ 1º As exigências do órgão de saúde animal quanto ao trânsito de produtos e as demais exigências previstas neste Decreto e em legislação vigente.

§ 2º O SIM solicitará o alvará sanitário do veículo utilizado para transporte de produtos, quando pertinente, para comprovar que esteja em condições sanitárias adequadas.

CAPÍTULO XII
DAS INFRAÇÕES

Art. 235 Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

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

II – Proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias primas ou produtos de origem animal;

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

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

Art. 236 Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o SIM adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I – Apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;

II – Suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;

III – Coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais; ou

IV – Determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório credenciado, observado o disposto neste Decreto.

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

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

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

§ 4º Serão levantadas as medidas cautelares adotadas, cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não tenham sido confirmadas.

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

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

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

Art. 237 Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:
I – Construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações dos estabelecimentos de que trata este Decreto sem o prévio conhecimento do SIM, quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários;
II – Não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
III – Utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;
IV – Remeter matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
V – Ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
VI – Elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;
VII – Expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no SIM;
VIII – Desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em legislação vigente referentes aos produtos de origem animal;
IX – Desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
X – Omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
XI – Receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
XII – Utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
XIII – Não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XIV – Adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado no SIM ou em outro serviço competente;

XV – Fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;

XVI – Elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM;

XVII – Utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares;

XVIII – Sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor;

XIX – Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XX – Ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

XXI – Adulterar 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 SIM no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XXIV – Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM;

XXV – Produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

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

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

XXVIII – Fraudar documentos oficiais;

XXIX – Não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

XXX – Deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM nos prazos regulamentares;

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

XXXII – Apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;

XXXIII – Iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do registro;

XXXIV – Não apresentar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado;

XXXV – Utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do SIM;

XXXVI – Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM;

XXXVII – Não apresentar para reinspeção os produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória;

XXXVIII – Expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção;

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

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

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

Art. 238 Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias primas ou os produtos de origem animal que:

I – Apresentem-se alterados;

II – Apresentem-se adulterados;

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

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

V – Contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

VI – Contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, e em legislação específica;

VII – Revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

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

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

X – Apresentem embalagens estufadas;

XI – Apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XII – Estejam com o prazo de validade expirado;

XIII – Não possuam procedência conhecida; ou

XIV – Não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

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

Art. 239 Além dos casos previstos no art. 238, 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 legislação vigente;
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. 240 Além dos casos previstos no art. 238, 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;
VI – Tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou
VII – Apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 241 Além dos casos previstos no art. 238, 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. 242 Além dos casos previstos no art. 238, 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. 243 Além dos casos previstos nos art. 238 e art. 242, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 244 Além dos casos previstos no art. 238, 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. 245 Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

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

§ 2º São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:
I – Fraudados:
a) As matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;

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

c) As matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou

d) As matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido na legislação vigente ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto; ou

e) Alteração dos ingredientes em qualidade ou quantidade do que foi informado no processo de registro do produto.

II – Falsificados:

a) As matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em legislação vigente ou no registro de produtos junto ao SIM;

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

c) As matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;

d) As matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;

e) As matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou

f) As matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Art. 246 O SIM observará este Decreto e legislação vigente, sobre os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização, o seu aproveitamento condicional ou sua destinação industrial, quando seja tecnicamente viável.

§ 1º Enquanto as normas de que trata o caput não forem editadas, o SIM poderá:

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

II – Determinar a condenação dos produtos a que se refere o inciso I.

§ 2º O disposto neste artigo não se aplica aos casos que a legislação vigente proíbe o aproveitamento condicional.

Art. 247 Nos casos previstos no art. 237, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:
I – Nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em legislação vigente; e
II – Nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias primas e dos produtos para fins não comestíveis.

CAPÍTULO XIII
DAS PENALIDADES

Art. 248 As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 249 Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:
I – Advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;
II – Multa, nos casos não compreendidos no inciso I, nos valores mínimo e máximo fixados no Anexo I da Lei Municipal nº 2.813, de 23 de dezembro de 2025, conforme a classificação do agente infrator e a natureza da infração, corrigidos anualmente pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA.
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 – Cancelamento de registro do estabelecimento.

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

§ 2º A suspensão de atividades de que trata o inciso IV do caput e a interdição de que trata o inciso V do caput serão levantadas nos termos do disposto no art. 258 e art. 259.

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

§ 4º As sanções de que tratam os incisos IV e V do caput poderão ser aplicadas de forma cautelar, sem prejuízo às medidas cautelares previstas neste Decreto.

Art. 250 Os produtos apreendidos nos termos do disposto no inciso III do caput do art. 249 e perdidos em favor do município, que apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, serão destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome.

Parágrafo único. O SIM observará normas vigentes sobre os procedimentos para aplicação da sanção de perdimento de produtos.

Art. 251 Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 249, são consideradas:
I – Infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII e inciso XXXII do caput do art. 237;
II – Infrações moderadas as compreendidas nos incisos VIII a XVI, inciso XXXIII e inciso XXXIV do caput do art. 237;
III – Infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXIII e incisos XXXV a XXXVII do caput do art. 237; e
IV – Infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIV a XXXI e incisos XXXVIII a XLI do caput do art. 237.

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

§ 2º Aos que cometerem outras infrações a este Decreto, será aplicada multa no valor compreendido entre dez e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no art. 252.

Art. 252 Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do caput do art. 249, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde

pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:
I – O infrator ser primário na mesma infração;
II – A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;
III – O infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
IV – A infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;
V – A infração ter sido cometida acidentalmente;
VI – A infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;
VII – A infração não afetar a qualidade do produto;
VIII – O infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;
IX – O infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários que se enquadra nas definições dos incisos I ou II do caput do art. 3º ou do § 1º do art. 18-A da Lei Complementar nº 123, de 2006.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:
I – O infrator ser reincidente específico;
II – O infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;
III – O infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;
IV – O infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;
V – A infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;
VI – O infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;
VII – O infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou
VIII – O infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

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

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

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

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

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

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

§ 9º Na hipótese de reincidência específica, a pena de multa aplicável, dentro do intervalo mínimo e máximo fixado no Anexo I da Lei Municipal nº 2.813/2025 para a respectiva classificação do agente e natureza da infração, será acrescida de dez por cento a cada nova incidência na mesma infração, observado o teto previsto no referido Anexo, nos termos do art. 20, § 1º, da Lei Municipal nº 2.813/2025.

Art. 253 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, do cancelamento do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Parágrafo único. O cancelamento do registro do estabelecimento cabe ao SIM.

Art. 254 Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.

Art. 255 Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do art. 249, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram alterados ou adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos casos definidos no art. 245.

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

§ 2º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor do Município que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome, previsto neste Decreto.

Art. 256 A sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 249 será aplicada nos seguintes casos, sem prejuízo a outras previsões deste Decreto, quando caracterizado risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária:

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

II – Omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

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

IV – Expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenadas em condições inadequadas;

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

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

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

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

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

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

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

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

XIII – Fraude de registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XIV – Ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

XV – Aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado.

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

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

XVIII – Expedição ou comercialização de produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à sua realização;

XIX – Recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenamento, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou expedição de produtos de origem animal que não possuam registro no órgão de fiscalização competente;
XX – Descumprimento de determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e
XXI – Não realização de tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou não destinação adequada a produtos condenados.

Art. 257 A sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 249 será aplicada, nos termos do disposto no art. 258, quando o infrator:
I – Embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;
II – Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor da Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Pecuária;
III – Omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
IV – Simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
V – Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
VI – Fraudar documentos oficiais;
VII – Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;
VIII – Descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;
IX – Prestar ou apresentar ao SIM informações, declarações ou documentos falsos;
X – Não apresentar para reinspeção produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória; e
XI – Expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção.

Parágrafo único. A penalidade de que trata o inciso IV do caput do art. 249 será aplicada também, nos termos do disposto no art. 258, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos seguintes casos, quando caracterizado o embaraço à ação fiscalizadora:

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

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

III – Não apresentação dos produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado;

IV – Utilização de forma irregular ou inserção de informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do SIM; e

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

Art. 258 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 prazo de, no mínimo, sete dias, que poderá ser prorrogado em quinze, trinta ou sessenta dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 252, independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.

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

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

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

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

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

quando não for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, mediante especificação no termo de julgamento.

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

Art. 259 As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

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

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

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

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

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

Art. 260 A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, no período de doze meses.

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

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

Art. 261 As sanções de cancelamento de registro do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I – Reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 258; ou

II – Não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

CAPÍTULO XIV
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 262 O descumprimento às disposições deste Decreto e de normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 263 O auto de infração será lavrado pelo profissional do SIM que houver constatado a infração.

Parágrafo único. Para fins de apuração administrativa de infrações à legislação referente aos produtos de origem animal e aplicação de penalidades, será considerada como data do fato gerador da infração a data em que foi iniciada a ação fiscalizatória que permitiu a detecção da irregularidade, da seguinte forma:
I – A data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos ou na análise de documentação ou informações constantes nos sistemas eletrônicos oficiais; ou
II – A data da coleta, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais.

Art. 264 O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 265 A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

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

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

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

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

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

Art. 266 A defesa e o recurso do autuado devem ser apresentados por escrito, em vernáculo e protocolizados na Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Pecuária, no prazo de dez dias, contado da data da cientificação oficial.

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

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

Art. 267 Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:
I – Fora do prazo;
II – Perante órgão incompetente;
III – Por pessoa não legitimada;
IV – Após exaurida a esfera administrativa.

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

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

Art. 268 O Serviço de Inspeção, após juntada ao processo a defesa, deve instruí-lo com relatório e a equipe de técnicos do SIM deve proceder ao julgamento em primeira instância.

Parágrafo único. Na hipótese de não apresentação de defesa, a informação constará do relatório de instrução.

Art. 269 Do julgamento em primeira instância cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de dez dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

Parágrafo único. O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a

qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo à autoridade competente, para proceder ao julgamento em terceira instância.

Art. 270. Nos termos do art. 18, § 3º, da Lei Municipal nº 2.813/2025, o juízo de reconsideração de que trata o parágrafo único do art. 269 constitui a segunda instância do processo administrativo disciplinado neste Capítulo, ficando a terceira e última instância, de caráter colegiado, a cargo da autoridade prevista no art. 270.

Art. 271. A autoridade competente para decidir o recurso em terceira e última instância será composta pelo chefe do SIM, o Secretário Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Pecuária e um representante do Setor Jurídico da Prefeitura Municipal, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

Parágrafo único. O chefe do SIM que houver participado do julgamento em primeira instância, nos termos do art. 268, fica impedido de compor o colegiado de julgamento do respectivo recurso em terceira instância, hipótese em que sua substituição, para esse fim específico, será designada pelo Secretário Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Pecuária.

Art. 272. 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.

§ 1º O pagamento voluntário da multa no prazo de vinte dias, contado da data de sua aplicação, sem interposição de recurso, ensejará a redução de vinte por cento do seu valor, nos termos do art. 20, § 3º, da Lei Municipal nº 2.813/2025.

§ 2º Os valores arrecadados com a cobrança de multas serão destinados exclusivamente a custear a execução das atividades do SIM, nos termos do art. 20, § 4º, da Lei Municipal nº 2.813/2025.

Art. 273. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

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

Art. 274. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

Art. 275. Para fins do disposto no art. 55 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, ou em outra que vier a substituí-la, consideram-se atividades e situações de alto risco as infrações classificadas como gravíssima, nos termos estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, praticadas por microempresas ou empresas de pequeno porte ou agroindústrias de pequeno porte.

CAPÍTULO XV
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 276. A Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Pecuária poderá atuar em conjunto com o órgão competente da Saúde do município para o desenvolvimento de:
I – Ações e programas de saúde animal e saúde humana para a mitigação ou a redução de doenças infectocontagiosas ou parasitárias que possam ser transmitidas entre os homens e os animais; e
II – Ações de educação sanitária.

Art. 277. No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte as ações de inspeção e fiscalização deverão ter natureza prioritariamente orientadoras, de acordo com a Lei Complementar nº 123/2006, ou em outra que vier a substituí-la, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos e as orientações sanitárias com linguagem acessível ao empreendedor.

Art. 278. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte deve ser registrado no Serviço de Inspeção, observando o risco sanitário, independentemente das condições jurídicas do imóvel em que está instalado, podendo ser inclusive anexo à residência com acesso exclusivo.

Art. 279. A Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Pecuária poderá publicar normas complementares necessárias para o funcionamento do SIM.

Art. 280. O SIM deve atuar em conjunto com órgãos competentes de sanidade animal, no âmbito de suas competências, no sentido de salvaguardar a saúde animal, a segurança sanitária e a saúde do consumidor.

§ 1º O SIM poderá implementar procedimentos complementares de inspeção para subsidiar as ações do setor competente pela sanidade animal do município de Major Vieira no diagnóstico e controle de doenças não previstas neste Regulamento, exóticas ou não, que possam ocorrer no município.

§ 2º Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, nas atividades de inspeção sanitária, o SIM deverá notificar ao órgão competente responsável pela sanidade animal.

Art. 281. O SIM poderá participar de Câmara de Inspeção Sanitária, que possa vir a ser constituída no âmbito do Consórcio de Municípios da AMPLANORTE, para aconselhar, sugerir, debater, dar suporte na tomada de decisões técnicas e administrativas, sobre criação de normas sanitárias e demais casos previstos no regulamento desta Lei, referentes a execução do serviço de inspeção sanitária.

Art. 282. A Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Pecuária no prazo de 60 dias após a publicação deste Decreto deverá instituir o sistema de informações, constituindo um banco de dados sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção sanitária, gerando registros auditáveis.

Parágrafo único. Será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Pecuária com a colaboração do órgão de Saúde do município no que couber, a alimentação e manutenção do sistema de informações sobre a inspeção sanitária do respectivo município.

Art. 283. O SIM proporcionará aos seus técnicos e outros servidores treinamento e capacitação em parceria com universidades, centros de pesquisa e demais instituições públicas e privadas, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

Art. 284. Os recursos financeiros necessários à implementação do presente Decreto e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Pecuária, constantes no Orçamento do Município de Major Vieira de acordo com regulamentação específica.

Art. 285. O SIM seguirá os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de produtos de origem animal, publicados pelo MAPA e pelo Órgão de Agricultura de Santa Catarina, no que couber, de acordo com o estabelecido neste Decreto.

Art. 286. O SIM, quando couber e respeitado o que está estabelecido neste Decreto, poderá seguir as normas específicas de execução de inspeção industrial e sanitária previstas na legislação federal vigente.

Art. 287. Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente Decreto, serão estabelecidos em normas a serem publicadas pela Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Pecuária.

Art. 288. As análises laboratoriais serão custeadas pelos próprios estabelecimentos.

Art. 289. Os estabelecimentos registrados no SIM até a data de publicação deste Decreto, terão o prazo de até dois anos para se adequarem ao estabelecido neste Decreto.

Art. 290. Ficam revogadas as disposições em contrário.

Art. 291. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Major Vieira/SC, 18 de setembro de 2026.

ALINE DAIANE RUTHES IARENHUK DA SILVA:00391205978

Assinado de forma digital por ALINE DAIANE RUTHES IARENHUK DA SILVA:00391205978
Dados: 2026.09.18 14:00:36 -03'00'

ALINE DAIANE RUTHES IARENHUK DA SILVA

Prefeita Municipal