

DECRETO 2.473, DE 26 DE FEVEREIRO DE 2019.

Regulamenta a Lei Municipal 3.737, de 17 de janeiro de 2019, que cria o Serviço de Inspeção Municipal, dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ARROIO DO MEIO, no uso das atribuições que lhe conferem a Lei Orgânica Municipal e tendo em vista o disposto na Lei 3.737, de 17 de janeiro de 2019,

DECRETA:

TÍTULO I

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O presente Regulamento institui as normas que regulamentam em todo o território do Município de Arroio do Meio a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 2º A inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, de competência da Prefeitura Municipal de Arroio do Meio, nos termos da Lei Federal 7.889/89 e da Lei Municipal 3.737, de 17 de janeiro de 2019, será executada pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), ligado à Secretaria Municipal da Agricultura, no âmbito do território municipal.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal de Arroio do Meio fica autorizado a firmar parcerias com demais órgãos oficiais para execução de ações fiscais de cunho sanitário, em especial com a Secretaria Municipal da Saúde.

Art. 3º Para os fins deste Decreto, ficam estabelecidos os seguintes conceitos:

I - estabelecimento de produtos de origem animal: qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados;

II - matéria-prima: é o elemento de origem animal com o qual se fabrica determinado produto;

III - produto ou derivado de origem animal: resultado do beneficiamento ou industrialização de produtos extraídos ou originados de animais;

IV - análise de autocontrole: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos, não sendo válida a utilização de análise oficial para autocontrole;

V - 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;

VI - análise oficial: análise efetuada por Laboratório credenciado junto ao SIM em amostras coletadas pelos servidores oficiais;

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

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

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

X - Boas Práticas de Fabricação (BPF): condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

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

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

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

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

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

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

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

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

XIX - 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;

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

XXI - 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;

XXII - Serviço de Inspeção Municipal (SIM): órgão oficial do Município responsável pela inspeção e fiscalização de produtos de origem animal;

XXIII - Unidade de Referência Municipal (URM): indexadora de todas as taxas e tributos municipais atualizada por índice de correção anual;

XXIV - Código de Defesa do Consumidor (CDC): é um conjunto de normas que regulam as relações de consumo, protegendo o consumidor e colocando os órgãos e entidades de defesa do consumidor a seu serviço; e

XXV - Processo Administrativo Sanitário (PAS): Procedimento administrativo com sequência de atividades administrativas interligadas entre si, que visa alcançar determinado efeito previsto em Lei.

CAPÍTULO II

DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

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

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

§ 2º A inspeção também será realizada em produtos afins, como coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes, fermentos, entre outros que possam ser utilizados na indústria de alimentos.

§ 3º A execução da inspeção e da fiscalização pelo Serviço de Inspeção Municipal isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal.

Art. 5º Estabelecimentos flagrados exercendo atividades contempladas por este regulamento de forma clandestina estão sujeitos às sanções legais administrativas, civis e criminais, previstas em legislação municipal, estadual ou federal.

Art. 6º Fica a cargo do chefe do Executivo Municipal e do Secretário Municipal da Agricultura fazer cumprir as normas e regulamentos que regem a inspeção e fiscalização industrial, sanitária e tecnológica no município de Arroio do Meio.

Parágrafo único. Além do presente Decreto, outras normas legais poderão ser expedidas para regulamentar assuntos inerentes à inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

Art. 7º O cargo de Coordenador do SIM será exercido por servidor efetivo, nomeado através de concurso público, lotado na Secretaria Municipal da Agricultura, preferencialmente com curso superior, mesmo que não o exerça no cargo que ocupa.

Art. 8º A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são atribuições de Médico Veterinário, servidor efetivo lotado na Secretaria Municipal de Agricultura.

Parágrafo único. O Agente de Inspeção, servidor de cargo efetivo, poderá auxiliar nas atividades de inspeção e fiscalização, porém, a decisão final ficará sempre a cargo do Médico Veterinário.

Art. 9º A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

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

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

III - nos estabelecimentos que recebam, industrializem, manipulem, armazenem e transportem carne e produtos cárneos;

IV - nos estabelecimentos que recebam, industrializem, armazenem, distribuam e transportem o pescado e seus derivados;

V - nos estabelecimentos que produzam, recebam, industrializem, manipulem, armazenem e distribuam ovos e seus derivados;

VI - nos estabelecimentos que produzam, recebam, beneficiem, industrializem, armazenem e transportem o leite e seus derivados;

VII - nos estabelecimentos que extraíam, recebam, beneficiem, industrializem, armazenem ou transportem produtos de abelhas e seus derivados; e

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

Art. 10. A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica, de acordo com a classificação do estabelecimento.

§ 1º Para estabelecimentos de carnes e derivados que realizem abate a inspeção será instalada de forma permanente.

§ 2º Nos demais estabelecimentos de produtos de origem animal a inspeção será periódica, com frequência estabelecida em norma complementar.

§ 3º O horário de funcionamento dos locais onde a presença do Médico Veterinário é obrigatória será acordado entre o SIM e o responsável legal pelo estabelecimento, levando-se em consideração a carga horária do inspetor oficial.

Art. 11. Os produtos de origem animal e seus derivados deverão seguir os padrões determinados em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ), assim como atender ao disposto no Código de Defesa do Consumidor (CDC).

Art. 12. A inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal abrangem, entre outros, as seguintes atividades:

I - inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais;

II - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;

III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;

IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

V - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

VI - coleta de amostras para análises oficiais e avaliação dos resultados, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

VII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;

VIII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

IX - verificação da água de abastecimento;

X - 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;

XI - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

XII - verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

XIII - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XIV - controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;

XV - certificação sanitária dos produtos de origem animal; e

XVI - outros procedimentos de inspeção, sempre que julgados indispensáveis ao processo produtivo.

Art. 13. Os procedimentos de inspeção e fiscalização poderão ser alterados pelo SIM, mediante avaliação de risco.

Parágrafo único. A avaliação de risco será estabelecida, caso necessário, por norma complementar.

Art. 14. Os servidores do SIM terão livre acesso aos estabelecimentos de que trata o artigo 9º.

Parágrafo único. O servidor poderá solicitar auxílio de autoridade policial, nos casos de risco a sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de sua atividade.

TÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 15. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio no território do município de Arroio do Meio ou fora dele, nos casos de equivalência em programa estadual ou federal, 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;

VI - de armazenagem; e

VII - de produtos não comestíveis.

CAPÍTULO I

ESTABELECEMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 16. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I - abatedouro frigorífico; e

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

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

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

CAPÍTULO II

ESTABELECEMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 17. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I - abatedouro frigorífico de pescado; e

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

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

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

CAPÍTULO III
DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

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

I - granja avícola; e

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.

§ 3º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

CAPÍTULO IV
DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

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

I - granja leiteira;

II - unidade de beneficiamento de leite e derivados; e

III - posto de refrigeração.

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

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, à envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto. Também destinada à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos.

§ 3º Para fins deste Decreto, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e unidade de beneficiamento, destinado à seleção, recepção, mensuração de peso ou volume, filtração, refrigeração, acondicionamento, expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

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

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

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

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

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

CAPÍTULO VI

DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 21. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I - entreposto de produtos de origem animal; e

II - casa atacadista.

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

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

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

CAPÍTULO VII
DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 22. Os estabelecimentos de produtos não comestíveis são classificados como unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.

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

TÍTULO III
DO REGISTRO, DA REFORMA, DA TRANSFERÊNCIA E DO CANCELAMENTO

CAPÍTULO I
DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 23. Todo estabelecimento que receba, industrialize, manipule, transporte e armazene produtos de origem animal deve estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Lei Municipal 3.737, de 17/01/2019, e utilizar a classificação que consta no presente Decreto.

Art. 24. Sendo cumpridas as exigências legais, o estabelecimento receberá um Título de Registro.

§ 1º O cadastro do estabelecimento deverá ser mantido atualizado, com os documentos necessários.

§ 2º O Título de Registro poderá ser cassado a qualquer momento pelo órgão competente caso não sejam atendidas as exigências contidas neste decreto e nas normas complementares que vierem a ser expedidas.

Art. 25. Para solicitação de registro, inicialmente o proprietário ou responsável legal deverá requerer vistoria prévia para avaliação técnica da área onde será construído o estabelecimento.

§ 1º Caso já exista a instalação, será necessária a vistoria prévia para avaliação técnica de viabilidade.

§ 2º Após a vistoria, o SIM emitirá parecer com as considerações a respeito da área ou instalações para produção de alimentos.

Art. 26. O Requerimento de Vistoria Prévia deverá ser encaminhado ao SIM através do Protocolo geral da prefeitura, gerando expediente administrativo no qual serão juntados os demais documentos para registro.

Art. 27. Após a vistoria prévia com parecer favorável, o proprietário ou responsável legal deverá encaminhar ao SIM os seguintes documentos:

civil;
I - requerimento para avaliação de plantas e memorial descritivo da construção

II - memorial descritivo da construção civil;

construção; e
III - Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do profissional responsável pela

IV - as seguintes plantas:

a) planta de situação e localização;

b) planta de cortes e fachadas;

c) planta baixa de todos os prédios e pavimentos, com o *layout* dos equipamentos, móveis e o que mais conste no estabelecimento; e

d) planta hidro sanitária, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água;

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

§ 2º As plantas serão avaliadas pelo Serviço de Inspeção Municipal que poderá DEFERI-LAS, DEFERI-LAS COM RESSALVA ou INDEFERI-LAS.

§ 3º Em qualquer um dos casos constantes no §2º deste artigo, as plantas serão carimbadas conforme a avaliação e o SIM emitirá um ofício que será entregue ao proprietário ou responsável legal com a liberação ou com as exigências a serem cumpridas.

§ 4º Os documentos exigidos neste artigo devem ser entregues ao SIM em duas vias.

Art. 28. Assim que as plantas forem deferidas ou deferidas com ressalvas, pode-se seguir com o processo de registro, entregando ao SIM o requerimento para juntada de documentos, com os seguintes anexos:

municipal;
I - requerimento de registro direcionado ao coordenador do serviço de inspeção

II - memorial econômico-sanitário;

assunto;
III - regularização ambiental, se necessária, conforme legislação pertinente ao

IV - cópia do CNPJ ou bloco de produtor rural;

V - cópia da Inscrição Estadual atualizada;

VI - certidão de propriedade ou documento equivalente emitido pela autoridade registraria competente vinculado ao endereço do estabelecimento;

VII - Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) para o estabelecimento, por profissional habilitado;

VIII - termo de responsabilidade; e

IX - termo de livre acesso.

Art. 29. Os produtos que serão produzidos pelo estabelecimento deverão ser registrados através do memorial descritivo do processo de fabricação, composição e de rotulagem de produto – preenchido corretamente e com layout do rótulo anexo.

§ 1º Os documentos citados no caput deste artigo deverão ser entregues ao SIM junto com os documentos listados no artigo 28.

§ 2º Cada rótulo receberá um número sequencial dado pelo próprio estabelecimento, seguido do número de registro.

§ 3º A avaliação dos memoriais descritivos do processo de fabricação, composição e rotulagem do produto, assim como o *layout* do rótulo, poderão ser DEFERIDOS, DEFERIDOS COM RESSALVAS ou INDEFERIDOS, recebendo um carimbo conforme a situação.

§ 4º Um ofício será emitido pelo SIM após a avaliação de cada material descritivo de registro de produto com as considerações técnicas.

Art. 30. Somente será dado encaminhamento ao processo que possuir toda a documentação, entregue em duas vias.

Art. 31. Após ser finalizada a instalação industrial, deverá ser encaminhado ao SIM o Requerimento de Vistoria Final.

§ 1º O SIM emitirá um parecer autorizando ou não o início das atividades.

§ 2º O estabelecimento estando autorizado a iniciar os trabalhos compete ao SIM implantar a inspeção no local imediatamente.

Art. 32. A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, dos Estados, do Distrito Federal, dos Municípios e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 33. Atendidas as exigências fixadas neste Decreto e nas normas complementares, o Serviço de Inspeção Municipal emitirá o título de registro, no qual constará o número do registro do estabelecimento, o nome, de acordo com o CNPJ ou CPF, a classificação e a localização do estabelecimento.

Parágrafo único. O título de registro deve ser assinado pelo Médico Veterinário responsável pela avaliação documental, com o nome do servidor, cargo, número da matrícula e registro no conselho de classe.

Art. 34. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

CAPÍTULO II DA REFORMA

Art. 35. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos já registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto.

Art. 36. O estabelecimento, antes de fazer qualquer alteração, deve encaminhar os seguintes documentos ao SIM para avaliação e aprovação:

I - memorial econômico sanitário;

II - requerimento para avaliação de plantas e memorial descritivo da construção civil;

III - memorial descritivo da construção civil;

IV - Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do profissional responsável pela construção;

V - as seguintes plantas:

a) planta de situação e localização;

b) planta de cortes e fachadas;

c) planta baixa de todos os prédios e pavimentos, com o *layout* dos equipamentos, móveis e o que mais conste no estabelecimento; e

d) planta hidro sanitária, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água.

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

§ 2º As plantas serão avaliadas pelo Serviço de Inspeção Municipal que poderá DEFERI-LAS, DEFERI-LAS COM RESSALVA ou INDEFERI-LAS.

§ 3º Em qualquer um dos casos constantes no §2º deste artigo, as plantas serão carimbadas conforme a avaliação e o SIM emitirá um ofício que será entregue ao proprietário ou responsável legal com a liberação ou com exigências a serem cumpridas.

§ 4º Os documentos exigidos neste artigo devem ser entregues ao SIM em duas vias.

§ 5º O SIM avaliará possível dano sanitário à produção de alimentos e determinará a suspensão da produção ou não durante a reforma ou alteração, caso necessário.

§ 6º Caso a alteração seja realizada em etapas, o estabelecimento deverá encaminhar ao SIM o cronograma de execução com os prazos pré-estabelecidos.

§ 7º As plantas deverão seguir as normas estabelecidas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

CAPÍTULO III DA TRANSFERÊNCIA

Art. 37. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser vendido, alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro ou do relacionamento junto ao SIM.

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

§ 2º Enquanto a transferência não se efetuar, o proprietário, em nome do qual esteja registrado o estabelecimento, continuará respondendo pelas irregularidades verificadas pela autoridade competente.

§ 3º No caso de o vendedor, alienante, locador ou arrendador ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o adquirente, alienatário, 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 proprietário será obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 38. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro.

CAPÍTULO IV DO CANCELAMENTO

Art. 39. O cancelamento de registro poderá ocorrer a pedido ou de ofício.

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

§ 2º O proprietário pelo estabelecimento poderá pedir cancelamento do registro a qualquer momento.

§ 3º No caso de cancelamento do registro, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Art. 40. Uma vez cancelado o registro, só será concedida autorização para funcionamento com a abertura de um novo processo.

TÍTULO IV
DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I
DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 41. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

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

Art. 42. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I - localizado distante de fontes produtoras de mau cheiro ou de poluentes de qualquer natureza que possam vir a comprometer as características e a qualidade do produto;

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

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

IV - pátio e vias de circulação com material compacto que evite poeira;

V - perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;

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

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 ou locais apropriados para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

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

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

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

XII - forro ou telhado adequado, sem frestas, nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

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

XIV - ralos de fácil higienização e sifonados;

XV - barreiras sanitárias que possuam equipamentos, utensílios e materiais específicos nos acessos à área de produção;

XVI - pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;

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

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

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

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

XXI - local adequado para a higienização de utensílios;

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

XXIII - rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais;

XXIV - instalação de equipamento clorador para tratamento da água, com resultado de cloro residual no ponto interno da área de produção entre 0,2 e 2 ppm;

XXV - água potável nas áreas de produção industrial;

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

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

XXVIII - vestiários e sanitários, quando exigidos, em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado e o acesso não pode ser comum à área de produção;

XXIX - local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

XXX - sala para instalação do Serviço de Inspeção Municipal, com sanitário, obrigatório em estabelecimentos sob inspeção permanente e, quando solicitado, em estabelecimentos sob inspeção periódica;

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

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

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

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

XXXV - local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais, quando assim exigido pelo SIM;

XXXVI - ar filtrado e pressão positiva quando assim julgados necessários;

XXXVII - equipamentos apropriados para a produção de vapor, quando julgado indispensável pelo SIM; e

XXXVIII - laboratório adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto, a critério do SIM.

Art. 43. Os estabelecimentos deverão possuir equipamentos, recipientes e utensílios que satisfaçam as seguintes condições básicas comuns:

I - os equipamentos, recipientes e utensílios utilizados deverão ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores ou sabores, não absorventes, resistentes a corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção;

II - mesas de material adequado, com superfície lisa, que facilitem a higienização e a realização dos trabalhos;

III - as mesas não devem possuir pés de madeira ou outro material inadequado que possa causar dano ao alimento;

IV - caixas, bandejas, bacias e outros utensílios de material impermeável, de superfície lisa e de fácil higienização;

V - utensílios sem avarias;

VI - troca ou manutenção de utensílios sempre que considerados danificados;

VII - equipamentos de frio com tamanho e capacidade que atendam ao volume produtivo;

VIII - utensílios devem ser de tal maneira que permitam o fácil manuseio e que o manipulador realize os procedimentos sanitários adequados;

IX - demais equipamentos, recipientes e utensílios necessários e adequados aos trabalhos a serem realizados, conforme classificação dos estabelecimentos; e

X - móveis adequados, de material impermeável, que permita a correta higienização.

Art. 44. As “NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL” serão estabelecidas pelo SIM em norma complementar e levadas ao conhecimento de quem interessar.

Art. 45. Somente será autorizado pelo SIM o funcionamento de estabelecimentos que estejam devidamente instalados e equipados para a finalidade a que se destinam.

Art. 46. O SIM poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 47. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 48. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 49. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação de produtos de origem animal para a elaboração e armazenagem de produtos que não estejam sujeitos ao registro no SIM, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção municipal, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto, sem permissão de uso do carimbo oficial.

CAPÍTULO II

DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 50. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 51. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

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

Art. 52. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

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

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

Art. 53. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 54. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados, não danificados e higienizados.

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

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

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

Art. 55. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 56. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades de cada estabelecimento.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 57. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

§ 1º É proibido manter alimentos guardados nos vestiários.

§ 2º É proibido manter nos vestiários, sanitários e refeitórios, utensílio de uso industrial.

Art. 58. É proibido fumar, comer, cuspir, praticar outros hábitos que possam contaminar o alimento nas dependências destinadas à manipulação ou depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 59. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 60. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 61. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 62. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 63. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

§ 1º A inspeção de saúde poderá ser solicitada sempre que a autoridade de inspeção local julgar necessário e conveniente, para qualquer funcionário, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que estes exerçam atividades esporadicamente na produção.

§ 2º Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que possam prejudicar a inocuidade do produto.

§ 3º No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.

Art. 64. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 65. É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Art. 66. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 67. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução para a área de produção.

Art. 68. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 85º C (oitenta e cinco graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIM.

Art. 69. Em todos os estabelecimentos é obrigatória a rigorosa higienização de utensílios e vasilhames, não sendo permitido o reuso de garrafas pet e baldes de outros produtos.

Art. 70. Ao se verificar não conformidade na realização do Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO), o estabelecimento deve, imediatamente, fazer a correção através da higienização do local apontado, que será novamente verificado pelo inspetor.

Art. 71. É vedado o acesso de pessoas estranhas à área de produção, salvo se devidamente identificadas em documento auditável e uniformizadas, com autorização do serviço oficial.

Art. 72. Deve ser atendido ao disposto na Portaria 368 de 04 de setembro de 1997, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou a que vier a modificá-la ou substituí-la.

CAPÍTULO III

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 73. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

I - atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;

II - disponibilizar, sempre que necessário, pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção, sendo que estes ficarão sob a gestão do serviço oficial;

III - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;

IV - fornecer, até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido, o "Boletim de Produção", com os dados estatísticos do volume produzido naquele período;

V - fornecer, sempre que solicitado, dados estatísticos de interesse do SIM na avaliação da produção, processo produtivo, transporte e comercialização de produtos de origem animal;

VI - manter atualizados os dados cadastrais de interesse do SIM;

VII - comunicar ao SIM, por escrito, tendo antecedência mínima de vinte e quatro horas, a realização de atividades de abate fora do cronograma normal, mencionando hora de início e de sua provável conclusão;

VIII - comunicar ao SIM, por escrito, a ocorrência de qualquer atividade fora do horário padrão de funcionamento do estabelecimento, mencionando o que será realizado e a justificativa;

IX - comunicar ao SIM, por escrito, a paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais para troca ou instalação de equipamentos, reformas estruturais de locais com avarias e demais ocorrências que possam interferir a produção de alimentos;

X - fornecer material, utensílios e substâncias necessárias aos trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras oficiais aos laboratórios credenciados no SIM;

XI - arcar com os custos das análises oficiais para atendimento do cronograma anual do SIM;

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

XIII - fornecer substâncias para desnaturação, descaracterização ou descarte permanente de produtos condenados, quando não houver instalações ou meios para a sua inutilização imediata;

XIV - dispor de controle de temperatura das matérias-primas, dos produtos, dos ambientes, dos processos, e do que mais for julgado necessário pelo SIM;

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

XVI - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

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

XVIII - dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, quando for constatado desvio no controle de processo ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

XIX - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional ou a inutilização de produtos de origem animal em observância aos critérios de destinação estabelecidos em legislação vigente, mantendo registros auditáveis do tratamento realizado, principalmente nos casos em que a inutilização ou aproveitamento condicional não foi realizado na presença do serviço oficial;

XX - disponibilizar alimentação de forma gratuita ao serviço oficial quando os horários para as refeições não permitam que os servidores a façam nas suas residências;

XXI - fornecer estrutura física adequada, quando julgado necessário pelo SIM; e

XXII - recolher as taxas de inspeção sanitária, estabelecidas em norma complementar, devidas por aqueles que realizam as atividades descritas no presente decreto.

§ 1º Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do serviço oficial no local.

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

Art. 74. Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo SIM, seja de natureza fiscal ou analítica, e, ainda, registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 75. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

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

Art. 76. Os estabelecimentos sob SIM não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento sob inspeção.

Art. 77. É proibido recolher novamente às câmaras frigoríficas produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, caso constatada perda de suas características originais de conservação.

Art. 78. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I - não representem risco à saúde pública;

II - não tenham sido alterados ou fraudados; e

III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição.

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

CAPÍTULO IV

DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

Art. 79. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-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.

§ 1º É obrigação do estabelecimento com registro no SIM ter descrito e implantado o Manual de Boas Práticas de Fabricação.

§ 2º O SIM estabelecerá, em norma complementar, os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) mínimos que deverão estar descritos nos Manuais de Boas Práticas de Fabricação.

§ 3º O prazo para apresentação do plano escrito e para a implantação do Manual de BPF será determinado pelo serviço oficial.

§ 4º Serão definidos, através de norma complementar, os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

Art. 80. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

TÍTULO V DA INSPEÇÃO E REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

CAPÍTULO I DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 81. A inspeção industrial e sanitária de que trata o presente decreto será realizada de acordo com o estabelecido no Título V do Decreto Federal 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta as Leis 1.283/50 e 7.889/89, ou qualquer outro que vier a alterá-lo ou substituí-lo, assim como outras normas em vigência que tratem do assunto.

CAPÍTULO II DA REINSPEÇÃO

Art. 82. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para consumo.

Art. 83. A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

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

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

II - a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e as datas de fabricação e de validade;

III - a avaliação das características sensoriais, quando couber;

IV - a coleta de amostras para análises microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade do produto e de documento sanitário de trânsito, quando couber; e

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

Art. 84. Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de fraudes, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.

Parágrafo único. Os produtos que, na reinspeção, forem julgados impróprios ao consumo humano devem ser reaproveitados para a fabricação de produtos não comestíveis, para alimentação animal ou inutilizados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos de produtos comestíveis.

TÍTULO VI DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 85. Os padrões de identidade e qualidade dos produtos de origem animal seguem o estabelecido no Título VI do Decreto Federal 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta as Leis 1.283/50 e 7.889/89, ou qualquer outro que vier a alterá-lo ou substituí-lo, além dos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) de cada produto, publicados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º Os RTIQs para produtos de origem animal serão estabelecidos pelo MAPA e o SIM os utilizará para o registro de produtos.

§ 2º Os RTIQs contemplarão a definição dos produtos, sua tecnologia de obtenção, os ingredientes autorizados, e, no que couber, os parâmetros microbiológicos, físico-químicos, requisitos de rotulagem e outros julgados necessários.

§ 3º Produtos sem regulamentação por RTIQ serão registrados somente mediante aprovação prévia do Serviço de Inspeção Municipal, devendo ser apresentado juntamente com os documentos exigidos para o seu registro:

I - proposta de denominação de venda do produto;

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

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

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

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

§ 4º O SIM julgará a pertinência dos pedidos de registro considerando:

I - a segurança e a inocuidade do produto;

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

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

TÍTULO VII

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

CAPÍTULO I

DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 86. Todos os produtos de origem animal que forem produzidos nos estabelecimentos municipais devem ser registrados no Serviço de Inspeção Municipal.

§1º O registro do produto abrange a formulação, o processo de fabricação, embalagem, o controle de qualidade, o transporte e o layout do rótulo;

§2º O registro de produtos deve ser renovado a cada 5 (cinco) anos.

Art. 87. O “Requerimento para registro de produto de origem animal e rótulo”, que está junto com o “Memorial descritivo do processo de fabricação, composição e de rotulagem”, é o documento que dá início ao processo de registro.

Parágrafo único. Depois de corretamente preenchido, o documento constante no *caput* deve ser protocolado no Protocolo Geral da prefeitura, gerando expediente administrativo que será avaliado.

Art. 88. O processo de registro do produto poderá ser “DEFERIDO”, “DEFERIDO COM RESSALVA” ou “INDEFERIDO”.

§ 1º O requerimento será carimbado de acordo com a situação decorrente da avaliação do memorial descritivo e do layout do rótulo;

§ 2º O deferimento com ressalva ocorrerá somente em casos que necessitem pequenas correções, sem prejuízo à descrição dos itens solicitados no memorial descritivo e no layout do rótulo que será acessado pelo consumidor.

Art. 89. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 90. Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais, devendo ser anexada a ficha técnica do *mix* ao processo.

Art. 91. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM.

Parágrafo único. Qualquer alteração deverá seguir o trâmite do processo de registro, sendo apontado no Memorial Descritivo o tipo de alteração, no campo “Solicitação”.

Art. 92. O cancelamento do registro deve ser solicitado através do “Requerimento de Cancelamento de Registro de Produto”, protocolado no Protocolo Geral da Prefeitura, gerando expediente administrativo que será DEFERIDO pela autoridade sanitária competente.

Parágrafo único. O cancelamento do registro poderá ocorrer de ofício, a critério do serviço oficial, caso haja descumprimento do disposto em legislação vigente.

CAPÍTULO II DA EMBALAGEM

Art. 93. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§ 1º O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser 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. 94. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados adequadamente, a critério do SIM.

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

CAPÍTULO III DA ROTULAGEM

Art. 95. O rótulo deve obedecer às legislações federal, estadual e municipal pertinentes ao assunto.

Art. 96. 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 e origem.

Art. 97. Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados pelo SIM e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando destinados diretamente ao consumo ou quando enviados a outros estabelecimentos que os processarão.

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

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

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

Art. 98. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender a legislação específica.

Art. 99. Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar nestes o número de registro do produto junto ao SIM.

Parágrafo único. A informação constante no rótulo deve descrever fielmente a verdadeira natureza, composição e características do produto.

Art. 100. Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

I - nome do produto;

II - CNPJ ou CPF;

III - identificação e endereço do estabelecimento produtor;

IV - identificação e endereço do estabelecimento para o qual o produto foi fabricado, quando for o caso;

V - carimbo oficial do SIM;

VI - marca comercial do produto, quando houver;

VII - data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;

VIII - lista de ingredientes e aditivos, em ordem decrescente;

IX - número de registro do produto no SIM;

X - a descrição "INDÚSTRIA BRASILEIRA"

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; e

XIV - a identificação obrigatória para alergênicos.

§ 1º A data de fabricação e o prazo de validade, expressos em dia, mês e ano, e a identificação do lote, devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

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

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

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

Art. 101. Nos rótulos, podem constar referências a selos, prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões.

Art. 102. Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

Art. 103. 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. 104. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 105. Nenhuma etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do serviço oficial.

Art. 106. Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 107. A rotulagem em particular dos produtos de origem animal deve seguir o disposto na Seção II, Capítulo III, Título VII do Decreto Federal 9.013, de 29 de março de 2017.

CAPÍTULO IV DOS CARIMBOS

Art. 108. 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 por órgão oficial competente.

Art. 109. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial.

Art. 110. Os dizeres, formatos, dimensões e empregos dos carimbos serão definidos em norma complementar.

TÍTULO VIII DAS ANÁLISES OFICIAIS

Art. 111. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade, estando, também, sujeita a análise, a água de abastecimento do estabelecimento.

§ 1º Fica criado o cronograma de coleta de amostras para análises oficiais.

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

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

§ 3º Para a análise oficial estabelecida no cronograma anual do SIM será coletada uma única amostra representativa de um lote, em quantidade suficiente para a realização dos ensaios solicitados.

Art. 112. O laboratório para o qual serão enviadas as amostras coletadas pelo serviço oficial será credenciado pelo Serviço de Inspeção Municipal, que fica autorizado a celebrar convênio com estes para a realização do monitoramento da qualidade dos produtos, matérias-primas, ingredientes e água.

Art. 113. As metodologias analíticas utilizadas serão as adotadas oficialmente e os padrões físico químicos e microbiológicos devem respeitar a legislação vigente que os estabelece.

Art. 114. Para realização das análises oficiais, em caso de resultado não conforme na amostra coletada seguindo o cronograma anual do SIM, deve ser coletada amostra em duplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório credenciado, e outra ser utilizada como contraprova.

§ 2º A amostra de contraprova deverá ficar sob a guarda do detentor ou responsável pelo produto.

§ 3º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto a conservação da amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade e inviolabilidade.

§ 4º Não devem ser coletadas amostras fiscais em duplicata quando:

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

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

III - tratar-se de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial, seguindo o cronograma anual; e

IV - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos.

Art. 115. 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.

§ 3º Podem ser coletados produtos diretamente do local onde encontra-se exposto à venda para o consumidor, a critério do SIM, com vistas a atender demandas específicas.

Art. 116. 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 a estiver coletando.

Art. 117. É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de vinte e quatro horas, contado da data da ciência do resultado.

§ 1º Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância das partes da adoção de outro método.

§ 2º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§ 3º Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

Art. 118. Os custos das análises ficam a cargo dos estabelecimentos, sendo os laudos encaminhados pelo laboratório ao SIM para que sejam avaliados.

§ 1º O laudo será carimbado como “CONFORME” ou “NÃO CONFORME”, de acordo com o resultado da análise.

§ 2º Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, ou seja, não conformes, o SIM notificará o interessado e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 119. As análises oficiais no cronograma anual devem ser feitas periodicamente, de forma aleatória, de modo que todos os produtos sejam analisados no espaço de um ano.

§ 1º Os produtos com maior volume de produção, conforme apresentado no boletim de produção mensal, poderão ser analisados com maior frequência, a critério do SIM.

§ 2º Caso seja necessário, de acordo com uma avaliação de risco, estabelecida em norma complementar, podem ser feitas mais de uma coleta anual por produto.

Art. 120. A frequência da coleta das amostras será definida em norma complementar.

TÍTULO IX

DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 121. 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. 122. Todos os produtos de origem animal em trânsito no município de Arroio do Meio deverão estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados em conformidade com o disposto neste Decreto, ficando sujeitos a reinspeção pelo SIM.

Art. 123. As matérias-primas e produtos destinados ao consumo humano não poderão ser transportados em local comum a produtos ou mercadorias de outra natureza que possam os contaminar ou trazer riscos à saúde pública.

Art. 124. Os produtos de origem animal que estiverem em trânsito deverão ter, obrigatoriamente, os seguintes documentos:

I - nota fiscal do estabelecimento ou nota fiscal do produto; e

II - licença de transporte (licença emitida por órgão sanitário – Vigilância Sanitária) do veículo transportador.

Art. 125. Os produtos que não atenderem as exigências estabelecidas neste Regulamento serão apreendidos pelas autoridades sanitárias, que lhes darão a destinação conveniente.

Art. 126. Os produtos ou matérias-primas de origem animal que estiverem deteriorados ou alterados serão inutilizados imediatamente.

Art. 127. Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte, ou sempre que se julgar necessário.

Art. 128. 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 regulamentares que dispõe sobre o assunto.

TÍTULO X

DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES E DAS PENALIDADES

CAPÍTULO I

DAS RESPONSABILIDADES

Art. 129. Serão responsabilizados pelas infrações ao disposto neste Decreto as pessoas físicas ou jurídicas:

I - que fornecem matéria-prima ou produto de origem animal, desde sua obtenção na origem até chegarem em estabelecimento sob inspeção sanitária;

II - responsável legal, seja proprietário, arrendatário, locatário ou alienatário de estabelecimento registrado no SIM que recebeu a matéria-prima ou produto;

III - que possuam estabelecimento que realize a manipulação, beneficiamento, processamento, fracionamento, industrialização, conservação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e/ou distribuidores de matérias-primas ou produtos de origem animal;

IV - que façam expedição ou transporte de matérias-primas ou produtos de origem animal; e

V - que produzam, manipulem, beneficiem, armazenem e/ou transportem produtos de origem animal sem registro no órgão sanitário;

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.

CAPÍTULO II

DAS MEDIDAS CAUTELARES

Art. 130. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o SIM poderá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão e inutilização do produto considerado impróprio ao consumo humano ou aproveitamento condicional;

II - apreensão cautelar do produto como medida assecuratória;

III - suspensão da fabricação de produto, de determinada etapa do processo produtivo ou da atividade total do estabelecimento; e

IV - coleta de amostras do produto em duplicata para realização de análises laboratoriais.

§ 1º A apreensão cautelar perdurará o tempo necessário até que sejam realizados os procedimentos legais para avaliação de regularidade do produto, como medida de proteção à saúde do consumidor.

§ 2º O Termo de Apreensão Cautelar é lavrado pela autoridade sanitária, determinando qual ou quais produto(s), lote(s), quantidade(s) e motivo(s) resultaram em tal medida cautelar.

§ 3º A Revogação do Termo de Apreensão Cautelar será expedida após constatada a inexistência ou cessação do motivo que gerou a Apreensão Cautelar.

§ 4º Caso seja constatada a impossibilidade de liberação do(s) produto(s) para consumo humano, por estar impróprio, o Termo de Apreensão Cautelar irá gerar um Auto de Apreensão.

§ 5º A liberação da fabricação do produto, da etapa suspensa do processo produtivo ou da atividade do estabelecimento fica condicionada a constatação da inexistência do fato que a gerou ou da resolução do problema.

Art. 131. Se o serviço oficial julgar necessário, determinará a revisão dos programas de autocontrole do estabelecimento.

CAPÍTULO III

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO

Art. 132. O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares que dispõe sobre a inspeção e fiscalização de produtos de origem animal será apurado em Processo Administrativo Sanitário – PAS, devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 133. O auto de infração será lavrado pelo fiscal do Serviço de Inspeção Municipal que houver constatado a infração, no local onde foi verificada a irregularidade ou na sede do serviço oficial junto à Prefeitura Municipal.

Art. 134. O Auto de Infração deverá ser lavrado em 3 (três) vias, sendo a primeira entregue ao infrator, a segunda irá compor o processo administrativo sanitário e a terceira ficará arquivada.

§ 1º O Auto de Infração deve ser escrito de forma clara, precisa, sem rasuras nem emendas, com a descrição da infração e a base legal infringida.

§ 2º O servidor que lavar o auto de infração deverá instruir o Processo Administrativo Sanitário com o “Relatório do Auto de Infração”, sendo esse anexo a segunda e terceira vias.

Art. 135. 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 registrado no próprio auto de infração.

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

Art. 136. O autuado poderá apresentar recurso por escrito no prazo máximo de 15 (quinze) dias.

§ 1º O recurso interpõe-se por meio de requerimento no qual o recorrente deverá expor os fundamentos do pedido de reexame, podendo juntar os documentos que julgar convenientes.

§ 2º O recurso do autuado irá compor os autos do processo administrativo sanitário gerado a partir do auto de infração, sendo entregue diretamente na sede do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 3º Se, dentro do prazo legal de 15 (quinze) dias, o autuado não manifestar defesa, será juntado ao PAS o “Termo de Revelia”.

Art. 137. Para o Processo Administrativo Sanitário será adotado o seguinte rito:

I - sendo lavrado o auto de infração pela autoridade competente e recebido o recurso, ou não, pelo autuado ou seu representante legal, o PAS irá para o julgamento em primeira instância, feito pelo Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal;

II - o recurso administrativo deverá ser julgado em primeira instância no prazo máximo de trinta dias, a partir do recebimento dos autos pelo órgão competente, sendo que este prazo poderá ser prorrogado por igual período, mediante justificativa explícita;

III - do julgamento em primeira instância, cabe recurso, por razões de legalidade e do mérito, assegurando a ampla defesa, no prazo de 15 (quinze) dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão; e

IV - o recurso interposto pelo autuado, após o julgamento em primeira instância, poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo da penalidade aplicada e deve ser dirigido à mesma autoridade que proferiu a decisão, que, se não a reconsiderar no prazo de cinco dias, encaminhará o PAS a uma comissão composta por três servidores efetivos, do quadro geral da Prefeitura Municipal, nomeada por portaria, que fará o julgamento em segunda instância.

Art. 138. São legitimados para interpor recurso administrativo:

I - pessoa física ou jurídica que for parte no processo; e

II - representante, legalmente constituído, da pessoa física ou jurídica que for parte no processo.

Art. 139. O recurso não será reconhecido quando interposto:

I - fora do prazo;

II - perante órgão incompetente; e

III - por quem não seja legitimado;

Art. 140. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento das exigências que o tenham motivado, sendo fixados, quando for o caso, prazos para cumprimento através de Plano de Ação.

§ 1º Fica criado o documento “Plano de Ação”, no qual serão descritos os itens a serem cumpridos, o cronograma de execução e quem será o executor, assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento.

§ 2º Não sendo cumpridos os prazos estabelecidos e não havendo justificativa por escrito, poderá ser lavrado novo auto de infração, que irá gerar um novo PAS.

Art. 141. O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo já julgado em última instância, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do Município.

Art. 142. Encerrados os procedimentos legais, o PAS será encerrado.

CAPÍTULO IV DAS INFRAÇÕES

Art. 143. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIM;

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

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

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

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

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

VII - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no órgão oficial competente;

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

IX - desobedecer ou não observar 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, formulação, processo de fabricação de produtos de origem animal;

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 atendam ao disposto na legislação específica;

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

XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado em órgão oficial competente;

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

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

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

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

XIX - fraudar registros que sejam ou possam ser verificados pelo SIM;

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

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

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

XXIII - embaraçar a ação de servidor do 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 - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

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

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

XXIX - fraudar ou não atender ao disposto em documentos oficiais; e

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

Art. 144. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se alterados;

II - apresentem-se fraudados;

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

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

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

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

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

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

IX - contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação que versa sobre o assunto;

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

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

XII - apresentem embalagens estufadas;

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

XIV - estejam com o prazo de validade expirado;

XV - não possuam procedência conhecida; ou

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

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

Art. 145. Além dos casos previstos no art. 145, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos no Decreto Federal 9.013/2017 e em normas complementares;

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

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

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

Art. 146. Além dos casos previstos no art. 145, 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 por órgão competente;

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

VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 147. Além dos casos previstos no art. 145, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

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

II - mumificação ou estejam secos por outra causa;

III - podridão vermelha, negra ou branca;

IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;

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

VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou

VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

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

Art. 148. Além dos casos previstos no art. 145, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

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

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

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

IV - revele presença de colostro.

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

Art. 149. Além dos casos previstos nos art. 145 e art. 148, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

I - não atenda as especificações previstas neste decreto e em normas complementares; ou

II - não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 150. Além dos casos previstos no art. 145, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em legislação vigente.

Art. 151. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou fraudados.

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

I - adulterações:

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

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

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

d) os produtos em que tenham sido empregados ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia diferentes daqueles expressos na formulação original ou sem prévia autorização do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal; ou

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

II – falsificações:

a) quando tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas em legislação vigente ou no registro de produtos junto ao SIM;

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

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

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

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

Art. 152. O SIM estabelecerá, em normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização ou seu aproveitamento condicional, quando seja tecnicamente viável.

Art. 153. Nos casos previstos no presente decreto, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I - Nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento para alimentação animal; ou

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

CAPÍTULO V PENALIDADES

Art. 154. 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. 155. 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;

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 - apreensão de utensílios e/ou equipamentos, quando julgados impróprios ao fim a que se destinam ou quando representem risco de ordem higiênico sanitária;

V - suspensão total ou parcial de estabelecimento ou da produção de um determinado produto, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

VI - 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

VII - cassação de registro do estabelecimento.

§ 1º A interdição ou a suspensão podem ser levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram, exceto nos casos de adulteração, falsificação ou embaraço à ação fiscal.

§ 2º Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do § 1º, após doze meses, será cancelado o registro ou o relacionamento do estabelecimento.

Art. 156. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 156, são consideradas:

- atenuantes;
- I - infrações leves: nas quais forem verificadas unicamente circunstâncias
- agravante;
- II - infrações moderadas: nas quais for constatada apenas uma circunstância
- III - infrações graves: nas quais forem verificadas duas circunstâncias agravantes; e
- IV - infrações gravíssimas: nas quais forem verificadas três ou mais circunstâncias
- agravantes.

Parágrafo único. 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.

Art. 157. Para efeito da fixação dos valores da multa, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

Art. 158. A multa aplicada ao autuado, após decorrido o PAS, será fixada de acordo com a graduação:

- I - leves: de 1 (um) a 5 (cinco) URMs;
- II - moderadas: de 6 (seis) a 15 (quinze) URMs;
- III - graves: de 16 (dezesesseis) a 25 (vinte e cinco) URMs; ou
- IV - gravíssimas: de 26 (vinte e seis) a 500 (quinhentas) URMs.

Art. 159. São consideradas circunstâncias atenuantes:

- I - infrator ser primário;
- II - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;
- III - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
- IV - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;
- V - a infração ter sido cometida acidentalmente;
- VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator; ou
- VII - a infração não afetar a qualidade e inoquidade do produto.

Art. 160. São consideradas circunstâncias agravantes:

- I - o infrator ser reincidente;

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

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

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

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

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

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

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

§ 1º 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.

§ 2º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 3º 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.

Art. 161. Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art. 162. Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

Art. 163. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Parágrafo único. A cassação do registro do estabelecimento deve ser feita por médico veterinário lotado no Serviço de Inspeção Municipal;

Art. 164. Apurando-se no mesmo processo administrativo a prática de duas ou mais infrações, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada disposição infringida.

Art. 165. Para fins de aplicação das sanções legais, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

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

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

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

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

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

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

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

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

§ 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 receberão o destino correto conforme legislação vigente.

Art. 166. Caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto:

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

II - omissão de elementos informativos sobre a formulação e/ou composição do produto e do processo de fabricação;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XIV - alteração, fraude, adulteração ou falsificação de registros sujeitos à verificação pelo SIM;

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

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

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

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

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

Art. 167. Caracterizam embargo à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

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

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

III - omitir elementos informativos sobre matéria-prima, produto e processo de fabricação;

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

V - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIM;

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

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

VIII - fraudar documentos oficiais;

IX - fraudar registros e documentos oficiais de interesse do SIM;

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

XI - expedir para o comércio internacional produtos elaborados sem atenção ao disposto nas normas complementares relativas à exportação de produtos de origem animal; ou

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

Art. 168. Caracterizam a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, sem prejuízo de outras previsões Legais:

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

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

Art. 169. Caracteriza-se a habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos quando constatada a idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, dentro do período de doze meses.

Art. 170. As sanções de cassação de registro do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

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

II - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades por três vezes consecutivas; ou

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

Art. 171. As multas previstas no presente decreto serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

TÍTULO XI

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 172. Os arquivos do SIM são considerados confidenciais, necessitando de solicitação por escrito dirigida aos servidores para autorização à visualização ou acesso. Não sendo permitida a reprodução total ou parcial de qualquer documento exceto sob autorização da autoridade fiscal e na presença deste.

Art. 173. Os casos omissos ou as dúvidas que se suscitarem na execução deste Decreto serão resolvidos pelos servidores técnicos do SIM.

Art. 174. O SIM expedirá normas necessárias à execução deste decreto ou para assuntos pertinentes à Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal.

Art. 175. O presente Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Arroio do Meio, 26 de fevereiro de 2019.

KLAUS WERNER SCHNACK
Prefeito Municipal

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE
DATA SUPRA

ELUISE HAMMES
Vice-Prefeita Municipal
Coordenadora da Secretaria da Administração