

**REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E  
INDUSTRIAL  
DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**



**Cantagalo, 05 de outubro de 2021.**

# **REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DE CANTAGALO – PR.**

## **DEFINIÇÕES INICIAIS**

De acordo com o RIISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal), as Boas Práticas de Fabricação – BPF são 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.

Em outras palavras, BPFs são o conjunto de ações que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos, a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos alimentos com os regulamentos técnicos.

Entende-se por alimento seguro, aquele que não oferece perigos (físicos, químicos ou biológicos) à saúde e integridade do consumidor quando preparado e/ou consumido. Ou seja, é o alimento que não apresenta substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, que são considerados nocivos para a saúde humana.

# **REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DE CANTAGALO – PR.**

## **CAPÍTULO I**

### **DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º. O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA), de competência da Prefeitura Municipal de Cantagalo-PR, nos termos da Lei Federal Nº 1283 de 18 de dezembro de 1950, Lei Federal Nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 e lei Municipal Nº 36 de 26 de julho de 2018, será executados pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA), vinculada à Secretaria Municipal de Agricultura.

Art. 2º. A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, será exercida em todo o território do Município de Cantagalo-Pr, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem seguidas por todos os estabelecimentos que se enquadrem.

Parágrafo único – A Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – AAPPCC, sempre que couber e sob o monitoramento dos agentes responsáveis pela inspeção, deverá ser adotada pelos estabelecimentos de produtos de origem animal.

Art. 3º. A implantação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), obedecerá a estas normas, em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.

Art. 4º. As atividades de normatização, fiscalização e execução da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal serão coordenadas pela Secretaria de Agricultura Pecuária Abastecimento e Turismo de Cantagalo – Pr., através do Serviço de Inspeção Municipal-SIM/POA.

Parágrafo único – A coordenação das atividades de fiscalização inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal deverá ser efetuada por profissional concursado habilitado em Medicina Veterinária.

Art. 5º. A inspeção e a fiscalização de que trata este Regulamento, integram os princípios de defesa sanitária animal; a execução e/ou colaboração em programas, e/ou em procedimentos a ela relacionados, bem como à saúde pública à preservação do meio ambiente.

A Inspeção e fiscalização de que trata este regulamento 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 regulamento para abate ou industrialização;
- III- Nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;
- IV- Nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;
- V- Nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- VI- Nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- VII- Nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados.

Parágrafo único – Compete ao Responsável do Serviço de Inspeção Municipal-SIM, no âmbito de suas atribuições específicas, articular e expedir normas visando à integração dos trabalhos de inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal e de defesa sanitária animal, conduzidos pela Secretaria de Agricultura de Cantagalo - Pr.

Art. 6º. 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. 7º. Para fins deste regulamento, entende-se por 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, incluídos os “estabelecimentos de pequeno porte” de produtos de origem animal, conforme dispõe a lei nº 8171, de 1991, e suas normas regulamentadoras.

Parágrafo único: A simples designação “ estabelecimento” abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

Art. 8º. A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma **permanente** ou **periódica**.

- I- A inspeção municipal em caráter **permanente**, consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização ante morte e post mortem, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue (bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como animais silvestres criados em cativeiro) de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos;
- II- A inspeção municipal em caráter **periódico**, consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados e nas outras instalações industriais de que trata o inciso I, excetuando o abate.

## CAPÍTULO II

### DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 9º. Os estabelecimentos de produtos de origem animal sob Inspeção Municipal são classificados em:

- I- de Carne e Derivados;**
- II- de Leite e Derivados;**
- III- de Pescado e Derivados;**
- IV- de Ovos e Derivados;**
- V- de Produtos de Abelhas e seus Derivados**
- VI- de Armazenagem.**

#### **I - Estabelecimentos de Carnes e Derivados:**

Art. 10º. Os estabelecimentos de Carnes e Derivados são classificados e definidos:

- a) **Abatedouro frigorífico:** 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;
- b) **Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos:** 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.

## II - Estabelecimentos de Leite e Derivados:

Art. 11º. Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

- a) **Unidade de beneficiamento de leite e derivados:** entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados, o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial;
- b) **Granja leiteira:** entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado a 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 a expedição
- c) **Queijaria:** entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados;
- d) **Posto de refrigeração:** entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário, entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados, destinados à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite, até sua expedição.

### III - Estabelecimentos de Peixes e Produtos de Pesca:

Art. 12º. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

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

- a) **Barco-fábrica:** a embarcação de pesca destinada a captura ou a recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis;
- b) **Abatedouro frigorífico de pescado:** o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis;
- c) **Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado:** o estabelecimento destinado à recepção à lavagem do pescado recebido da produção primária à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.
- d) **Estação depuradora de moluscos bivalves:** o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

### IV- Estabelecimentos de Ovos e Derivados:

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



- a) **Granja Avícola:** 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.

§1º- É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados;

§2º- Caso disponha de estrutura de condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste decreto.

- b) **Unidade de beneficiamento de ovos e derivados:** entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados, o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

§1º- É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados;

§2º- Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações á a industrialização de ovos.

## **V- Estabelecimentos Apícolas - de Mel, Cera de Abelhas e Derivados:**

Art. 14º. Os estabelecimentos destinados ao mel de abelhas são classificados em:

- I- **Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas :** entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas, o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao condicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§1º É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor, desde que atendido o disposto deste de regulamento.

## **VII- Estabelecimentos de Armazenagem**

Art. 15º. **Entrepasto de produtos de Origem Animal:** entende-se por entreposto de produtos de origem animal, o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.

§1º- Não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.

§2º- É permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

## **CAPÍTULO III**

### **DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS**

Art. 16º. Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio ao SIM de seus projetos e localização.

Art. 17º. Os produtos de origem animal em natureza ou derivados, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

Art. 18º. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal N°. 7.889, de 23.11.89, obrigam-se obter registro junto ao SIM.

Art. 19º. Os estabelecimentos a que se refere o Art. 9º receberão número de registro.

§1º. Estes números obedecerão à seriação própria e independente, fornecidos pelo SIM.

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

Art. 20º. Para o processo de obtenção do Registro, junto ao SIM, deverá ser seguido os seguintes procedimentos:

- I- Requerimento de solicitação de Registro no SIM (2 vias);
- II- Requerimento de aprovação do terreno/estabelecimento (2 vias);
- III- Documento de liberação do órgão competente de fiscalização do meio ambiente;
- IV- Requerimento de aprovação de projeto;
- V- Memorial descritivo de construção, memorial econômico sanitário e plantas conforme Normas Técnicas de Avaliação, Aprovação ou Alteração de Projetos (ANEXO 02);
- VI- Anotação de Responsabilidade Técnica do Engenheiro responsável pelo projeto;
- VII- Fotocópia do contrato social e alterações ou bloco de produtor rural;
- VIII- Fotocópia de inscrição no CNPJ ou CPF;
- IX- Fotocópia do alvará de funcionamento;
- X- Fotocópia do contrato de controle de Pragas e Roedores (serviço terceirizado);
- XI- Fotocópia do laudo de análise de água (físico, química e microbiológica);
- XII- Fotocópia da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART);
- XIII- Fotocópia do termo de compromisso para o recolhimento dos resíduos sólidos (serviço terceirizado/quando aplicável);
- XIV- Programas de Autocontrole, conforme Normas Técnicas e seus anexos.

Paragrafo único: É de responsabilidade dos estabelecimentos, manter atualizados os documentos solicitados no processo de adesão, que possuem prazo de validade ou que porventura necessitem de alterações.

Art. 21º. A aprovação do projeto, referido no Art. 20º. item V, será realizada pela vistoria e aprovação do médico veterinário responsável pelo SIM e deverá ser precedida de vistoria prévia, para aprovação do local e terreno. Após aprovados os projetos, o requerente pode dar início às obras.

Art. 22º. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, será requerido ao SIM, a vistoria de aprovação e autorização ou não do início dos trabalhos.

Paragrafo único. Após deferido, compete ao SIM instalar de imediato, a inspeção no estabelecimento.

Art. 23º. Satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, será expedido o "**Certificado de Registro**", constando no mesmo, o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização (estado, município, cidade, vila ou povoado) e outros detalhes necessários.

Art. 24º. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados e que porventura venham a se registrar, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feita após aprovação prévia dos projetos.

Paragrafo único. É de inteira responsabilidade dos proprietários as construções dos estabelecimentos sujeitos a Inspeção Municipal, configurando infração os projetos não tenham sido previamente aprovados pelo SIM.

Art. 25º. Os estabelecimentos já registrados no SIM, deverão providenciar a criação e implantação de práticas que visem o controle higiênico-sanitário dos processos de fabricação e manuseio dos produtos no estabelecimento.

Paragrafo único. Ficam sujeitos ao que dispõe este artigo, os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos de origem animal, registrados no âmbito do SIM.

Art. 26º. O plano de treinamento contendo práticas higiênico-sanitárias sobre produtos e operações, específico para cada estabelecimento, deverá ser elaborado seguindo as regras previstas pela Portaria Nº 368/1997 do MAPA, ou outros que venham a substituí-la.

## **CAPÍTULO IV**

### **DO FUNCIONAMENTO E DAS INSTALAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS**

Art. 27º. O abate de animais para o consumo público, ou para matéria prima, na fabricação de derivados, bem como, o beneficiamento de leite no Município, estarão sujeitos as seguintes condições:

§1º. O abate, a industrialização de carnes e do leite, só poderão ser realizados no Município, em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito;

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

§3º. Quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, nos casos em que houver mudança na rotina previamente definida, o estabelecimento deve comunicar ao SIM a realização de atividades de abate, com antecedência de, no mínimo, quarenta e oito horas;

§4º. Os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post-mortem" e abatidos mediante processo humanitário. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de uma boa higiene;

§5º. Os veículos de transporte de produtos de origem animal, deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares;

Art. 28º. Dispor de local e equipamento adequados, serviço terceirizado ou outro método para higienização dos uniformes, utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

Paragrafo único. Poderá ser aceito pelo Serviço de Inspeção, outro método de higienização de uniformes, desde que o procedimento esteja previsto e descrito, no programa de autocontrole do estabelecimento.

Art. 29º. Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Art. 30°. Ser instalado, de preferência, no centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo dez (10) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar, desde que as operações de recepção e expedição, se apresentem interiorizadas.

Art. 31°. Dispor de abastecimento de água potável e clorada, para atender suficientemente, as necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias.

Art. 32°. Dispor de água quente, para usos diversos; e suficiente às necessidades do estabelecimento.

Art. 33°. Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 34°. Possuir piso de material impermeável, resistente a abrasão e a corrosão, ligeiramente inclinado, para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 35°. Ter paredes lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis com azulejo ou outro material aprovado pelo SIM.

Art. 36°. Possuir forro de material impermeável, resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Podendo nas salas de abates serem dispensadas nos casos, em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização, a critério do SIM.

Art. 37°. Dispor de dependência de uso exclusivo, para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências, que manipulem produtos comestíveis.

Art. 38°. Dispor de mesas de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis, que permitam uma adequada lavagem e desinfecção após o uso.

Art. 39°. Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 40°. Dispor nas dependências do estabelecimento, de pias, sabão líquido inodoro, sanitizantes e esterilizadores, quando for o caso, e em boas condições de funcionamento e número suficiente para a atividade.

§1°. Os acessos às dependências, devem ser providos de barreira sanitária completa, constando de lava-botas, sanitizantes, pia para higienização das mãos, sabão líquido inodoro, papel toalha e lixo, provido de tampa com acionamento a pedal.

§2°. Os esterilizadores citados neste artigo, devem ser utilizados exclusivamente para higienização constante de facas, fuzis (chairas), serras e demais instrumentos de trabalho. Os mesmos devem possuir carga completa de água limpa.

Art. 41°. Dispor de rede de esgoto, com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais; ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento. De instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes; bem como, de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências, dos órgãos oficiais responsáveis, pelo controle do Meio Ambiente.

Art. 42°. Dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto as dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

Art. 43°. Dispor de suficiente "pé direito" nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os animais suspensos após o atordoamento permaneçam com a ponta do focinho distante do piso, de forma que não haja contaminação da carcaça.

Art. 44°. Dispor de pocilgas cobertas, currais e/ou apriscos com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente, para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.

Paragrafo único. Os currais e pocilgas deverão dispor de plataforma, quando for o caso, para realização da inspeção “ante-mortem”.

Art. 45°. Dispor de espaços adequados e de equipamentos, que permitam as operações industriais, com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final.

Art. 46°. Dispor de telas em todas as janelas e/ou dispositivos de fechamento automático em outras passagens para o interior, de modo a impedir a entrada de insetos, pássaros e roedores.

Art. 47°. Dispor de local apropriado para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados na indústria.

Art. 48°. Dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, podendo ser separada do estabelecimento.

Art. 49°. Executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 50°. As operações de abate devem ser efetuadas de forma a manter a correspondência entre carcaça, cabeça e vísceras. Nos casos em que o SIM julgar necessário, que em função da velocidade de abate a empresa não conseguir realizar a relação cabeça, víscera e carcaça, os mesmos devem ser identificados.

Art. 51°. A inspeção “ante” e “post mortem”, bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados, obedecerá no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal N° 1.283 de 18 de dezembro de 1950 e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal N° 9.013, de 29 de março de 2017 e alterações.

Paragrafo único. Devem ser observadas, ainda, demais legislações vigentes referentes a inspeção higiênico-sanitária dos produtos de origem animal.



## CAPÍTULO V

### DAS OBRIGAÇÕES DO ESTABELECIMENTO

Art.52. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

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

II-disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter “permanente”, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção post mortem, conforme normas complementares estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

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

IV-fornecer os dados estatísticos e nosográficos de interesse do SIM, e alimentar o sistema informatizado do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;

V- manter atualizado os dados cadastrais de interesse do SIM, conforme estabelecido em normas complementares;

VII- fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade e remeter as amostras fiscais aos laboratórios;

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

IX-manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção;

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

XI- 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;

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

XIII - 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;

XIV-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;

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

Art.53. No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do SIM.

Art.54. Os estabelecimentos devem dispor de Programas de Autocontrole-PAC 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 Os Programas de Autocontrole-PAC devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 2º Deve ser adotado os Programas de Autocontrole-PAC, com o propósito de garantir a produção de alimentos seguros ao consumidor, contendo no mínimo os programas de : Limpeza, desinfecção e higiene; Hábitos higiênicos e saúde dos manipuladores; Manutenção das instalações

e equipamentos; Controle de potabilidade da água, Seleção de matérias-primas, ingredientes e embalagens; Controle de pragas e vetores; Controle de temperatura e Análises laboratoriais nos estabelecimentos registrados.

§ 2º-A Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação dos Programas de Autocontrole-PAC, a segurança, integridade e a disponibilidade da informação devem ser garantidas pelos estabelecimentos.

§ 3º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

Art. 55. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

Art.56. 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.57. Os estabelecimentos devem possuir Responsável Técnico-RT 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.58. Os estabelecimentos sob SIM não podem receber produtos e ou matérias-primas de origem animal, que não esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento sob algum serviço de inspeção, seja ele Municipal, Estadual e/ou Federal.

§ 1º É permitida a entrada de matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos registrados em outros âmbitos de inspeção, desde que haja reconhecimento da equivalência deste serviço de inspeção pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e o estabelecimento conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção dos Produtos de Origem Animal.

Art. 59. Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação de frio dos produtos e das matérias-primas que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

Art. 60. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I - não representem risco à saúde pública;

II - não tenham sido adulterados ou fraudados;

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

III-atendam às especificações aplicáveis estabelecidas neste Decreto ou em normas complementares.

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.

Art. 61°. 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. 62°. 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.

Paragrafo único. Não é permitido nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos, o emprego de produtos para a higienização não aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 63°. Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário durante a manipulação e a saída principalmente de sanitários.

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

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

§2º Para estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIM, será exigido controle de combate a pragas e roedores, devendo ser executado por pessoal capacitado ou por empresa especializada.

§3º É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial, nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 65º. Exigir do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, o uso de uniforme apropriado de cor clara, mantidos convenientemente limpos.

§1º 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.

§2º Será proibido que o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como, deposite produtos, objetos e material estranho a finalidade da dependência, ou ainda guardar roupas de qualquer natureza. Também é proibido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho do estabelecimento.

Art. 66º. Lavar e desinfetar, os pisos, cercas dos currais, bretes de contendo, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guardar, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM.

Art. 67º. Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 68º. Vedado o uso de utensílios que por sua forma e composição possa causar prejuízos a manipulação, estocagem e transporte de matérias primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 61º. A inspeção de saúde é exigida para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências. Sempre que ficar

comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infecto-contagiosas ou repugnantes, em qualquer pessoa que exerça atividade no estabelecimento, será ela imediatamente afastada do trabalho. É obrigatório o uso de carteira de saúde ou documento equivalente atualizado, com a expressão “apto a manipular alimentos”.

Art. 62°. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade de acordo com legislação vigente.

Art. 63°. Os recipientes utilizados para acondicionamento de produtos condenados ou não comestíveis, devem ser de cor vermelha ou identificados de forma a evitar o uso com produtos comestíveis.

Art. 64°. Não é permitida a guarda de materiais estranhos, ao processo em qualquer local da indústria.

Art. 65°. Não é permitida a utilização de qualquer dependência dos estabelecimentos como residência.

Art. 66°. Higienizar sempre que necessário os instrumentos de trabalho.

Art. 67°. É obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 68°. Vetar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo estabelecimento.

Art. 69°. 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.

## **CAPITULO VI**

### **DO REGISTRO DO PRODUTO, DA ROTULAGEM E DA EMBALAGEM**

Art. 70º. Todos os produtos de origem animal expedidos, devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com este Regulamento, com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ - de cada produto e em conformidade com as normas dos órgãos reguladores.

Paragrafo Único. Entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 71º. As solicitações para aprovação do registro, e alteração de produtos serão encaminhadas ao SIM.

Art. 72º. A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de três dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

Art. 73º. Para os produtos cujos padrões ainda não estejam referenciados em RTIQ ou outra legislação vigente, deverá ser avaliado conforme procedimento descrito nas Normas Técnicas, sobre Registro de produtos e Controle de Rótulos e seus anexos,

Art. 74º. Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à exposição, embarque, transporte e armazenagem.

§1º Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana, só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

§2º Em hipótese alguma podem ser reutilizadas embalagens, se anteriormente tenham sido empregados no acondicionamento de produtos.

§ 3º 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.

§ 4º As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indeléveis, conforme legislação específica, devendo apresentar (obrigatório, dependendo do caso), as seguintes informações:

- Denominação de venda do alimento;
- Tipo;
- Marca registrada;
- Nome da empresa;
- Identificação da origem;
- Endereço completo do fabricante, produtor e quando for o caso, do fracionador;
- CNPJ ou CPF ou CAD/PRO (para agricultor familiar);
- Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados;
- Registro no SIM;
- Indicação do número de registro do produto no SIM;
- Lista de ingredientes e aditivos (função e nome ou INS);
- Instruções sobre o preparo e uso do alimento;
- Tabela nutricional;
- Conteúdos líquidos;
- Data de fabricação (sob revisão);
- Identificação do lote;
- Prazo de validade;
- Advertências de acordo com regulamentos específicos;
- Transgênico;
- Diet e light
- Tradução das informações obrigatórias para o Português.

§ 5º Os rótulos devem possuir identificação, que permita a rastreabilidade dos produtos.

§ 6º Fica dispensada a aposição de rótulos em produtos não comestíveis comercializados a granel, quando forem transportados em veículos cuja lacração não seja viável ou nos quais o procedimento não confira garantia adicional à inviolabilidade dos produtos.



## **DOS CARIMBOS**

Art. 75º. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 76º. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Regulamento.

Art. 77º. Modelos dos carimbos para uso no Serviço de Inspeção Municipal — SIM:

§1º - Para fins de padronização, ficam definidos os seguintes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal:

### **I -Modelo I:**

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



## II -MODELO 2:



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

### III -MODELO 3:



- a. Dimensões: 7,5 cm (sete centímetros e meio) de largura, por 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de altura;
- b. Forma: elíptica;
- c. Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra "INSPECIONADO" com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa. Acompanhando a curva superior os dizeres "NOME DO MUNICÍPIO - UF" e acompanhando a curva inferior a sigla "SIM" todos em letras maiúsculas, letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 20, em negrito;
- d. Uso: carcaças de bovinos, búfalos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, externamente sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.

#### IV - MODELO 4:



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

## **V- MODELO 5:**

**“NOME DO MUNICÍPIO OU ABREVI/AO - UF/SIM - XXX ”**

- a. Dimensões: em linha horizontal com no máximo 20 caracteres;
- b. Forma: digitado em posição horizontal;
- c. Dizeres: impresso na etiqueta que consta a denominação do produto, em letras maiúsculas o “NOME DO MUNICÍPIO ou ABREVIACÃO — UF”, separado por barra a palavra “SIM” e seguido do número do registro do estabelecimento com três dígitos, representado o seguinte formato: NOME DO MUNICÍPIO OU ABREVIACÃO/SIM — XXX. Todos em letras maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 10, em negrito;
- d. Uso: em produtos de origem animal industrializados por mercados e supermercados com emissão de etiqueta em balança eletrônica.

Art. 78º. As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto.

Art. 79º. Fica criado no âmbito do Município, o carimbo de Inspeção Municipal, para uso exclusivo no Serviço de Inspeção Municipal — SIM.

Art. 80º. O carimbo de Inspeção Municipal é a identificação oficial usada unicamente em estabelecimento sujeito a fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal—SIM, constituindo o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente do Município.

Art. 81º. O carimbo de Inspeção Municipal obedecer exatamente a descrição e os modelos mencionado neste Regulamento, devendo respeitar as dimensões, forma, dizeres, tipo e cor única, a ser usado nos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal—SIM.

Art. 82º. O carimbo utilizado no abate deve ficar sob a guarda do Serviço de Inspeção.

Art. 83º. Os carimbos destinados as carcaças de animais, obrigatoriamente deverão ser confeccionados em material de nylon ou cobre.

## **CAPITULO VII**

### **DAS ANÁLISES LABORATORIAIS**

Art. 84º. 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.

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

Art. 85º. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e conferir conservação adequada ao produto.

Paragrafo único. A autenticidade das amostras, deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo a coleta.

Art. 86º. A coleta de amostras para análises oficiais é obrigatória, definida e realizada pelo responsável do SIM, onde devem seguir os padrões de coleta descritos nas Normas Técnicas, de Análises Físico-Químicas e Microbiológicas de alimentos e água e seus anexos.

Paragrafo único. 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.

Art. 87º. O custeio e o transporte das amostras coletadas para análise oficial são de responsabilidade do estabelecimento.

Art. 88º. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

## **CAPITULO VIII**

### **DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES**

#### **INFRAÇÕES**

Art. 89º. As infrações ao presente Regulamento serão julgadas, em conformidade com a Lei Federal Nº 7.889 de 23 de Novembro de 1989 e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Paragrafo único: O Serviço de Inspeção Municipal -SIM seguirá as infrações previstas nas Normas Técnicas, que trata sobre “Autos de Infração e seus Anexos”.

Art. 90º. Constituem infrações ao disposto no Decreto neste Regulamento, além de outras previstas:

- I - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação no SIM/POA, quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias primas, dos produtos ou dos funcionários;
- II - não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
- III - utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;
- IV - 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/POA;
- VII - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no SIM/POA;



- VIII - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
- IX - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
- X - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- XI - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- XII - reutilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
- XIII - não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM/POA relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
- XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado em nenhum serviço de inspeção ou quando este estiver fora do seu âmbito de comercialização;
- XV - fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;
- XVI - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM/POA;
- XVII - utilizar produtos com prazo de validade vencida em desacordo com os critérios estabelecidos na legislação;
- XVIII - sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse aos órgãos fiscalizadores e ao consumidor;
- XIX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM/POA;
- XX - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
- XXI - adulterar 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/POA 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 se o servidor do SIM/POA;
- XXV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
- XXVI - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

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

XXVIII - fraudar documentos oficiais;

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

XXX - deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM/POA nos prazos regulamentares;

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

XXXII - por aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;

XXXIII - importar matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados;

XXXIV - iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

XXXV - utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas ao SIM/POA;

XXXVI - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM/POA;

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

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

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

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

I - apresentem-se alterados;

II - apresentem-se adulterados;

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

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

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

- VI - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos em normas complementares e em legislação específica;
- VII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;
- VIII - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- IX - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;
- X - apresentem embalagens estufadas;
- XI - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;
- XII - estejam com o prazo de validade expirado;
- XIII - não possuam procedência conhecida; ou
- XIV - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

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

## **PENALIDADES**

Art. 91º. 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. 92º. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Regulamento ou nas Normas Técnicas, referentes aos produtos de origem animal, considerando 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, tendo como valor máximo o correspondente ao valor fixado em legislação específica, observadas nas Normas Técnicas, referente aos Autos de Infração e seus Anexos.

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

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

V – interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se

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

VI – cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

Art. 93º. Para fins de aplicação da sanção de multa, são consideradas:

I – infrações leves;

II – infrações moderadas;

III – infrações graves; e

IV – infrações gravíssimas.

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

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

## **CAPÍTULO IX**

### **MANEJO DE RESÍDUOS**

Art.94º. O manejo de resíduos deve ser realizado de maneira que garanta sua destinação adequada. O estabelecimento deve dispor de lixeiras em quantidade adequada à produção, tanto no ambiente interno como externo. Para ambientes internos as lixeiras deverão ser obrigatoriamente de acionamento com pedal. Os recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento, devem ser de fácil higienização e transporte, sendo higienizados constantemente, utilizando-se sacos de lixo apropriados. As instalações deverão possuir abrigo para armazenamento de resíduos provenientes da atividade, localizado fora da área de produção, devidamente protegido contra intempéries e que não permita o acesso de animais. Quando não houver coleta pública seletiva, o estabelecimento será responsável pela destinação adequada dos mesmos, em atendimento à legislação ambiental vigente.

## **CAPÍTULO X**

### **CONTROLE DE PRAGAS E VETORES**

Art. 95°. É uma medida preventiva ou corretiva, que minimize ou resolva o risco de contaminação das matérias primas, do ambiente produtivo e dos alimentos produzidos pelo estabelecimento, segundo legislações específicas. Não é permitido o trânsito de animais domésticos nas proximidades da agroindústria, para isso a estrutura deve ser cercada, a fim de limitar o acesso de animais. A agroindústria poderá possuir um responsável próprio capacitado por realizar o controle integrado de pragas, ou ser contratada empresa terceirizada. Não deve ser utilizado nenhum tipo de veneno no interior da agroindústria. Devem ser utilizadas armadilhas com iscas. As tocas de ratos devem ser removidas do entorno da construção, e todos os espaços que possibilitem o alojamento devem ser vedados.

## **CAPÍTULO XI**

### **DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SIM**

Art. 96°. O SIM deverá dispor de pessoal técnico de nível superior (Médico Veterinário) e médio em número adequado, devidamente capacitados para a realização de Inspeção Sanitária, obedecendo a legislação vigente.

Art. 97°. Deve dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate e as condenações.

§1º O SIM deverá verificar in loco ou solicitar ao estabelecimento, a qualquer momento, os dados referentes a produção ou outros que porventura se tornem necessários.

§2º Deve dispor de estrutura para arquivar documentos, sendo que a metodologia está descrita nas Normas Técnicas, sobre a “Gestão de Documentos e seus Anexos”.

Art. 98°. O SIM deverá ter veículo à sua disposição ou outro meio que viabilize a locomoção do seu pessoal até os locais de fiscalização, além de espaço físico e equipamentos necessários à execução das atribuições.

## **CAPÍTULO XII**

### **DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art.99º. O proprietário do estabelecimento é responsável pela qualidade dos alimentos que produz e somente pode expor à venda ou distribuir produtos que:

- I – não representem risco à saúde pública, não tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados;
- II – tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição; e
- III – estejam rotulados e apresentem informações conforme a legislação pertinente, de forma correta, clara, precisa, ostensiva e em língua portuguesa.

Art.100º. O proprietário do estabelecimento agroindustrial responde, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Art.101º. O cumprimento das exigências constantes neste Regulamento não isenta o estabelecimento de atender às demais exigências sanitárias previstas na legislação vigente.

Art.102º. A Secretaria Municipal de Agricultura publicará normas complementares sobre a elaboração e uso de selos e carimbos relativos ao SIM.

Art.103º. Sempre que necessário, o SIM solicitará parecer do órgão competente da saúde, para registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas ou outros que não estejam estabelecidas em normas específicas.

Art.104º. O SIM e o setor competente pela sanidade animal, no âmbito de suas competências, atuarão conjuntamente no sentido de salvaguardar a saúde animal e a segurança alimentar.

§1o – O SIM poderá implementar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização para subsidiar as ações do setor competente pela sanidade animal do município, no diagnóstico e controle de doenças não previstas neste Regulamento, exóticas ou não, que possam ocorrer no município.

§2o – Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, a Inspeção deverá notificar ao setor competente responsável pela sanidade animal.

Art.105º. O SIM proporcionará aos seus servidores treinamento e capacitação em universidades, centros de pesquisa e demais instituições públicas e privadas, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

Art.106º. As normas não previstas neste Regulamento, que estabelecem Padrões de Identidade e Qualidade para as matérias primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes tecnológicos de carnes e produtos cárneos, de pescados e derivados, de leite e derivados, de ovos e derivados, de produtos das abelhas e derivados, assim como sobre o Registro de Produtos e Certificação de Produtos de Origem Animal, das Infrações e Sanções Administrativas, aplica-se o que determinam as Normas Técnicas/Complementares e demais legislações vigentes.

Art. 107º. Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 108º. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente Regulamento, serão resolvidos pelos responsáveis do SIM e/ou os gestores do município, em conformidade com as leis superiores do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento- MAPA e demais órgãos.

