



PREFEITURA MUNICIPAL DE SARAPUÍ

ESTADO DE SÃO PAULO



Decreto nº 2212, de 18 de agosto de 2023

Regulamenta a Lei nº 1736/2023, de 05 de julho de 2023, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal de Sarapuí regrado a inspeção e fiscalização da produção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

GUSTAVO DE SOUZA BARROS VIEIRA, Prefeito do Município de Sarapuí, Estado de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por Lei, e tendo em vista o disposto na Lei nº 1736/2023, de 05 de julho de 2023, Decreta:

TÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O presente Decreto estabelece as normas que regulamentam em todo o município de Sarapuí a inspeção dos produtos de origem animal, nos termos da Lei Municipal nº 1736, de 05 de julho de 2023, que dispõe sobre a criação do Serviço Municipal de Inspeção Sanitária (S.I.M.) dos produtos de origem animal e derivados.

Art. 2º A inspeção municipal de produtos de origem animal será exercida pela Diretoria Municipal de Agricultura, Abastecimento, Meio Ambiente e Turismo, por intermédio do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., e abrange:

- I – a higiene geral dos estabelecimentos registrados;
- II – a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água para consumo e o escoamento das águas residuais;
- III – o funcionamento dos estabelecimentos;
- IV – as fases de recebimento, elaboração, reparo, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos de origem animal e suas matérias-primas adicionadas ou não de vegetais;
- V – o exame ante e post-mortem dos animais de açougue;
- VI – a embalagem, rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas federais ou fórmulas aprovadas;
- VII – a classificação de produtos e subprodutos de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas federais ou fórmulas aprovadas;
- VIII – os exames organolépticos, microbiológicos, físico-químicos e histológicos das matérias-primas ou produtos;
- IX – as matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias;
- X – os meios de transporte de animais vivos, os produtos derivados e suas matérias-primas destinadas à alimentação humana.

Art. 3º Os técnicos em inspeção portarão Carteira de Identidade Funcional fornecida pela Diretoria Municipal de Agricultura, Abastecimento, Meio Ambiente e Turismo, contendo a sigla S.I.M., e o número de ordem, nome, fotografia, cargo, data de expedição e validade.

Parágrafo único. É obrigatória a prévia apresentação da Carteira de Identidade Funcional, sempre que o técnico em inspeção estiver desempenhando suas atividades profissionais.

TÍTULO II

REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Art. 4º Estão sujeitos a registros os seguintes estabelecimentos:

I – matadouros de bovinos, matadouros de suínos, abatedouros de aves e coelhos, matadouros de caprinos e ovinos e demais espécies devidamente aprovadas para o abate, fábrica de conservas, fábrica de embutidos, charqueadas, fábrica de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados, e fábricas de produtos não comestíveis de origem animal;

II – usinas de processamento de leite, fábrica de laticínios, entrepostos/usinas, entreposto de laticínio, queijaria, posto de refrigeração e postos de coagulação;

III – entreposto de pescado e fábrica de conservação de pescado;

IV – entreposto de ovos e fábrica de conservas de ovos;

V – apiários;

VI – matadouros de abastecimento regionalizado e estâncias leiteiras;

VII – estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte conhecidos como miniagroindústrias.

Parágrafo único. As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas conforme dispõe a Lei Federal nº 8.171/1997 e suas normas regulamentadoras, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para a saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

Art. 5º O registro será requerido à Diretoria Municipal de Agricultura, Abastecimento, Meio Ambiente e Turismo, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

I – requerimento dirigido ao Diretor Municipal de Agricultura, Abastecimento, Meio Ambiente e Turismo, solicitando o registro e a inspeção pelo Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.;

II – croqui da agroindústria ou planta baixa com corte e fachadas da construção de acordo com a

capacidade instalada da indústria, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.;

III – relação discriminada do maquinário e fluxograma de produção;

IV – registro na Junta Comercial do município de Sarapuí (fotocópias da constituição e demais atos de alterações), quando for o caso;

V – registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica C.N.P.J. (fotocópias), ou no C.P.F. conforme o caso;

VI – inscrição no Cadastro de Atividades Comerciais e Prestadoras de Serviço (fotocópia);

VII – alvará de funcionamento liberado pela Administração Municipal;

VIII – exame de qualidade da água de serviço;

IX – contrato de responsabilidade técnica;

X – licença do órgão ambiental (CETESB);

XI – atestado de saúde ocupacional dos manipuladores de alimentos, renovado anualmente;

XII – manual de Boas Práticas de Fabricação;

XIII – apresentar registros de rótulos dos produtos que pretende produzir.

§ 1º Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados a alimentação humana é considerado básico, para efeito de registro, a apresentação prévia do boletim oficial de exame de água de consumo do estabelecimento, que deve ser enquadrar nos padrões microbiológicos e físico-químicos.

§ 2º A contratação referida no inciso IX deste artigo se dará mediante a celebração de contrato padrão entre a agroindústria e empresa de assistência técnica oficialmente reconhecida, ou médico veterinário credenciado no órgão oficial de inspeção.

§ 3º Ao Responsável Técnico, contratado nos termos do § 2º deste artigo, compete a execução do programa de Serviço de Inspeção Municipal nas fases de manipulação do produto.

§ 4º Cabe ao responsável técnico aplicar o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

Art. 6º As firmas construtoras não darão início à construção de estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, sem que o projeto tenha sido aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M, após aprovação pela Diretoria de Obras, Viação e Urbanismo.

Art. 7º Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto nas suas dependências quanto instalações, só poderão ser feitas após aprovação prévia dos projetos pelo Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

Art. 8º O estabelecimento que interromper seu funcionamento, só poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo único. Quando a interrupção do funcionamento ultrapassar 12 (doze) meses será cancelado o respectivo registro.

Art. 9º Quando ocorrer mudança de proprietário e/ou administrador em estabelecimentos registrados, os novos responsáveis deverão, de imediato, proceder as devidas transferências no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

TÍTULO III

FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECEMENTOS

Art. 10. Para aprovação dos estabelecimentos de produtos de origem animal devem ser satisfeitas as seguintes condições básicas e comuns:

I – dispor de luz natural e artificial e de ventilação suficiente, em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

- II – possuir pisos lisos impermeáveis e paredes azulejadas de cor clara, admitindo-se no caso de estabelecimento de leite e derivados, pisos e paredes lisas e impermeabilizadas de cor clara, de maneira a facilitar a limpeza e a higienização dos estabelecimentos e com ângulos e cantos arredondados, preferentemente.
- III – possuir, nas dependências de elaboração de comestíveis, forro de material resistente à umidade e aos vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, de fácil limpeza e higienização, podendo o mesmo ser dispensado nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita higienização;
- IV – dispor de dependências e instalações mínimas, respeitadas as finalidades a que se destinam, para recebimento, industrialização, embalagem, depósito e expedição de produtos comestíveis, sempre separados, por meio de paredes totais, das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;
- V – dispor de mesas com revestimento de inox, polipropileno, ardósias e fibra de vidro para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização;
- VI – dispor, quando necessário, de dependências para administração, oficinas e depósitos diversos, separados, preferentemente, do corpo industrial;
- VII – dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e de fácil lavagem e higienização.
- VIII – dispor de rede de abastecimento de água para atender, suficientemente, as necessidades do trabalho;
- IX – dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalações de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;
- X – dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e de outros animais, ligados a tubos coletores, e estes ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e de instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para destinação final;
- XI – dispor, conforme legislação específica, de vestiário e instalações sanitárias adequadas, de dimensões e em número de proporcional ao pessoal, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo;
- XII – possuir instalação de frio em número e áreas suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;
- XIII – dispor de equipamentos necessários e adequados aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial, facilidade de higienização e inocuidade a saúde humana, inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis;
- XIV – dispor, quando necessário, de equipamento gerador de vapor com capacidade para as necessidades do estabelecimento, instalado em dependência externa;
- XV – dispor de depósito adequado para ingredientes, embalagens, continentes, materiais ou produtos de limpeza;
- XVI – localizar-se em ponto distante de fontes produtoras de odores indesejáveis e de contaminação, de qualquer natureza;

XVII – dispor de pé-direito nas diversas dependências, de modo a permitir a disposição adequada dos equipamentos, a execução higiênica e sanitária das atividades e contribuir com a ventilação do ambiente;

XVIII – dispor de telas milimétricas em todas as janelas, passagens para o exterior ou outra abertura, de modo a impedir a entrada de insetos;

XIX – dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de comestíveis, de estrutura de higienização para mãos e botas;

XX – todas as vezes que for necessário, o S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

CAPÍTULO I

ESTABELECIMENTO DE CARNES E DERIVADOS

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

I – 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 e não comestíveis.

II – 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 e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

Art. 12º. A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" significa, para efeito do presente Decreto, que se trata de "produto ou matéria-prima de origem animal".

Art. 13º. Os "produtos cárneos" são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

Art. 14º. Entende-se por "animais de açougue" os mamíferos (bovídeos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos) e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, sacrificados em estabelecimentos sob inspeção veterinária.

Art. 15. O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mocotós, cauda, pele, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados, constitui a "carcaça".

I- Nos suínos a "carcaça" pode ou não incluir a pele, cabeça e pés.

II- A "carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral dá origem às "meias carcaças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, constituem os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

Parágrafo único. O matadouro para abastecimento municipalizado mencionado no inciso II deste artigo, será implantado em área rural e abaterá, obrigatoriamente, apenas animais oriundos de plantel local ou propriedades rurais vizinhas, caso em que esses plantéis vizinhos deverão pertencer a produtores associados e submetidos a um programa único de defesa sanitária animal.

SEÇÃO I

FUNCIONAMENTO DE ESTABELECEMENTOS DE CARNE E DERIVADOS

Art. 16. As normas de implantação e funcionamento dos “matadouros para abastecimento municipalizado” e das “miniagroindústrias” bem como seu sistema de inspeção associado ao programa específico do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. e, ainda, o sistema de comercialização dos seus produtos serão detalhados por ato da Diretoria Municipal de Agricultura, Abastecimento, Meio Ambiente e Turismo.

Art. 17. Os demais estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer as seguintes condições, excetuando-se entreposto de carnes e derivados:

I – ser localizado em área suburbana ou rural e dispor de suficiente “pé-direito” nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação das carcaças higienicamente, e demais matérias-primas;

II – dispor de currais e/ou pocilgas cobertas, convenientemente pavimentadas e providas de bebedouros;

III – dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependências de matança, suficientemente amplas para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, bem como o contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;

IV – dispor, nos estabelecimentos de abate, de dependência para o esvaziamento e limpeza dos estômagos e intestinos, a manipulação de cabeças e línguas e das demais vísceras comestíveis;

V – dispor de câmaras frias, e quando for o caso, de graxaria, de sala de desossa, de dependências tecnicamente necessárias à fabricação de salsicharia e conservas, de depósito e salga de couros, de salga, ressalga, e secagem de carne, de depósito de subprodutos não comestíveis e de depósitos de diversos, proporcionais à capacidade do estabelecimento.

VI – dispor de equipamento completo e adequado, tais como, plataforma, mesas, carros, caixas, estrados, pias, esterilizadores e outros utilizados em quaisquer das fábricas de recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número suficiente e construídos com material que permita fácil e perfeita higienização;

VII – possuir dependências específicas para higienização de carretilhas e/ou balancim, carros, gaiolas, bandejas e outros componentes de acordo com a finalidade do estabelecimento;

VIII – dispor de equipamento gerador de vapor com capacidade de suficiente para as necessidades do estabelecimento, bem como de instalações de vapor da água em todas as dependências de manipulação e industrialização.

Parágrafo único. Os estabelecimentos destinados ao abate de aves e coelhos devem satisfazer as

condições seguintes:

I – dispor de plataforma coberta para a recepção dos animais, protegidos dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares;

II – dispor de mecanismo que permita realizar as operações de sangria, esfolação, evisceração e preparo de carcaça, com as aves ou coelhos suspensos pelos pés e/ou cabeças;

III – dispor de dependências exclusivas para operações de escaldagem e depenagem, ou de esfolação,

no caso dos coelhos;

IV – dispor de dependência exclusiva para operação de sangria;

V – dispor de dependência para a operação de evisceração, limpeza, pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;

VI – dispor, quando for o caso, de dependência para a realização de cortes de carcaças.

CAPÍTULO II

ESTABELECIMENTO DE LEITE E DERIVADOS

Art. 18. Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

I - Usina de beneficiamento de leite: entende-se por usina de beneficiamento 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, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

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

III – Granja leiteira: 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.

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

V – Posto de refrigeração: entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.

SEÇÃO I

FUNCIONAMENTO DE ESTABELECEMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 19. A implantação e o funcionamento das estâncias leiteiras e das miniagroindústrias, bem como seu sistema de inspeção associado a um programa específico da Diretoria Municipal de Agricultura, Abastecimento, Meio Ambiente e Turismo.

Art. 20. Os demais estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer as seguintes exigências:

I – as seções industriais deverão possuir pé-direito com altura adequada de modo a permitir a instalação dos equipamentos sem comprometer a qualidade dos produtos.

II – possuir dependências ou local próprio para a higienização dos vasilhames e carros tanques, os quais deverão ser higienizados antes do seu retorno aos pontos de origem;

III – dispor de cobertura adequada nos locais de carregamento e descarregamento de leite e derivados;

IV – ter dependências para recebimento da matéria-prima ou produtos, bem como laboratório de análise.

§ 1º Quando destinado a coagulação de leite e sua parcial manipulação, até a obtenção de massa dessorada, enformada ou não, destinada a fabricação de queijos, de massa cozida, semicozida ou filiada, de requeijão ou de caseína serão exigidas dependências distintas para tratamento do leite e parcial manipulação do produto, máquinas de produção de frio e possuir instalação de frio em número a área suficiente, para a capacidade e finalidade do estabelecimento.

§ 2º Quando destinado ao resfriamento de leite, seleção, pré-resfriamento e remessa em carros tanque isotérmicos, para beneficiamento complementar ou industrialização em outros estabelecimentos, deverá possuir dependências para beneficiamento da matéria-prima devidamente instaladas.

§ 3º Quando destinado ao recebimento de matéria-prima para o preparo de produtos derivados de leite, acabados ou semiacabados, ou quando destinados a receber esses produtos, para complementação e distribuição, será necessário:

I – possuir dependências para elaboração ou fabricação de produtos derivados, sua conservação e demais operações, incluindo-se as câmaras de salga e cura de queijos com temperatura e umidade controladas;

II – ter as demais dependências e equipamentos previstos nos §§ 1º e 2º deste artigo, considerando os produtos que serão elaborados ou fabricados.

§ 4º Quando destinado ao beneficiamento de leite para o consumo direto, ou para outros estabelecimentos, os que recebam leite já beneficiado para distribuição ao consumo, ou ainda, desde que instalados e equipados, elaborem ou fabriquem produtos para complementação e distribuição, deverá:

– ter dependências para análises físico-químicas e microbiológicas, para o beneficiamento de leite destinado ao consumo direto e para as demais operações necessárias, incluindo-se quando for o caso, dependências para elaboração ou fabricação e conservação de produtos derivados.

§ 5º Quando destinado ao recebimento de produtos lácteos para distribuição, maturação, fracionamento e acondicionamento, e desde que convenientemente instalados e equipados, de leite beneficiados para consumo direto, ou quando se destinem à fabricação de queijo fundido e/ou queijo ralado, será necessário:

I – ter dependências para recebimento de produtos semiacabados, sua classificação, fracionamento, embalagem, conservação e demais operações necessárias ao funcionamento;

II – dispor, quando for o caso, de dependência e equipamentos adequados à elaboração do queijo fundido ou ralado.

CAPÍTULO III

ESTABELECIMENTO DE PESCADOS E DERIVADOS

Art. 21 Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I – Barco-fábrica: entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, podendo realizar a industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

II - Abatedouro frigorífico de pescado: 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.

III - Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: 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.

IV- Estação depuradora de moluscos bivalves: estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

SEÇÃO I

FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE PESCADOS E DERIVADOS

Art. 22. Os estabelecimentos de pescado e derivados devem satisfazer as seguintes condições:

I – nos estabelecimentos que recebam, manipulem e comercializem pescado resfriado e congelado e/ou se dediquem à industrialização para consumo humano, sob qualquer forma:

- a) dispor de dependências, instalações e equipamentos para recepção, seleção, inspeção, industrialização, armazenamento e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;
- b) possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, que deverá ser, obrigatoriamente, de água potável, podendo essa exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária;
- c) dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria prima e aquelas destinadas à manipulação;
- d) dispor de equipamento adequado à hipercloração da água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;
- e) dispor de instalações e equipamentos adequados à colheita e ao transporte dos resíduos de pescado, resultante do processamento industrial, para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;
- f) dispor de instalações e equipamentos para o aproveitamento adequado dos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial, visando a sua transformação em subprodutos não comestíveis, podendo, em casos especiais, ser dispensada esta exigência, permitindo-se o encaminhamento dos resíduos de pescado aos estabelecimentos dotados de instalações e equipamentos próprios para esta finalidade, cujo transporte deverá ser realizado em veículos adequados;
- g) dispor de câmara de espera para o armazenamento do pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;
- h) dispor de equipamento adequado à lavagem e à higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas e outros utensílios usados para o acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;
- i) dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;
- j) dispor, no caso da elaboração de produtos curados de pescado, de câmaras frias em números e dimensões necessárias à sua estocagem, com termômetro calibrado e de fácil leitura, podendo em casos especiais ser dispensadas essas exigências, permitindo-se o encaminhamento do pescado curado a estabelecimentos dotados de instalações frigoríficas adequadas ao seu armazenamento.

II – dispor, no caso de elaboração de produtos curados de pescado, de depósito de sal;

III – os estabelecimentos destinados à estocagem de pescado frigorífico devem dispor de câmara frigorífica adequada ao armazenamento dos produtos aos quais se destina.

Parágrafo único. Os estabelecimentos destinados à fabricação de subprodutos não comestíveis de pescado devem satisfazer as seguintes condições:

I – dispor de separação física adequada entre as áreas de pé-direito e pós-secagem, para aqueles que elaborem farinhas de pescados;

II – dispor, conforme o caso, de instalações e equipamentos para a desodorização de gases resultantes de suas atividades industriais.

CAPÍTULO IV

ESTABELECIMENTO DE MEL E CERA DE ABELHAS

Art. 23. Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

I – Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas: 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.

II – Entrepasto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados: 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.

SEÇÃO I

FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 24. Os estabelecimentos de mel, cera de abelhas e derivados deverão satisfazer as seguintes exigências:

I – dispor de dependências de recebimento;

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

CAPÍTULO V

ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

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

I – entreposto de ovos: o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalação para sua industrialização;

II – fábrica de conserva de ovos: o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

SEÇÃO I

FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 26. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem satisfazer as seguintes condições:

- I – dispor de sala ou área coberta para recepção de ovos;
- II – no caso de entreposto de ovos, dispor de área para ovoscopia, exame de fluorescência de casca e verificação do estado de conservação dos ovos e classificação comercial;
- III – dispor de câmara frigorífica a juízo da inspeção;
- IV – no caso de fábricas de conservas de ovos, dispor de dependências apropriadas para recebimento, manipulação, elaboração, preparo, embalagem e depósito do produto.

CAPITULO VI DO BEM-ESTAR ANIMAL

Art. 27 - Para fins deste Regulamento deverão ser observados os seguintes princípios para a garantia do bem-estar animal no manejo pré-abate e durante o abate propriamente dito, sem prejuízo do cumprimento de outras normas específicas:

I - Possuir equipe dotada de conhecimentos básicos de comportamento animal, a fim de proceder ao adequado manejo;

II - Proporcionar dieta hídrica satisfatória, apropriada e segura;

III - Assegurar que as instalações sejam projetadas apropriadamente de forma a garantir a proteção, a possibilidade de descanso e o bem-estar animal;

IV - Manejar e transportar os animais de forma adequada, para reduzir o estresse, evitar contusões e o sofrimento desnecessário;

V - Adotar os procedimentos de manejo pré-abate e abate humanitário;

VI - Adotar métodos humanitários de insensibilização no abate dos animais, à exceção de animais destinados ao abate sacralizado.

Art. 28 - Deverão ser aplicados os preceitos do bem-estar animal durante as atividades de inspeção *ante e post mortem* dos animais de abate.

Art. 29- Os métodos de insensibilização empregados no abate dos animais devem estar de acordo com a legislação pertinente a cada espécie, cabendo ao SIM a aprovação de qualquer outro método proposto.

§ 1º Cabe à Inspeção Local verificar e monitorar as operações de insensibilização e sangria, sendo estas informações devidamente arquivadas para controle.

§ 2º É facultado o abate de animais de acordo com preceitos sacros, desde que sejam destinados ao consumo por comunidade religiosa que os requeira, sempre atendidos os métodos de contenção dos animais.

§ 3º O estabelecimento deve comunicar previamente o período de execução deste método de abate.

Art. 30 - No caso particular de matadouros frigoríficos, estes devem dispor de instalações para recebimento e acomodação de animais, visando ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, apresentando condições para limpeza, desinfecção e instalações adequadas para exame dos animais, quando necessário.

§ 1º Os estabelecimentos são obrigados a tomar medidas no sentido de evitar maus tratos aos animais, adotando ações que visem à proteção e bem-estar animal em todas as etapas do processo.

§ 2º Na impossibilidade de abate, os animais devem dispor de local apropriado com disponibilidade de água e alimentação, conforme legislação vigente.

§ 3º - Não será permitido espancar os animais ou agredi-los, erguê-los pelas patas (à exceção de aves e coelhos), chifres, pelos, orelhas ou cauda, ou qualquer outro procedimento que lhes cause dor ou sofrimento; no caso de animais injuriados, fraturados ou que apresentem dificuldade em se locomover, é necessário o uso de um contentor para que o animal não seja arrastado enquanto consciente.

Art. 31 - No transporte de espécies de pescado recebidas vivas, devem ser atendidos os conceitos de segurança e bem-estar animal.

Art. 32 - Os equipamentos envolvidos no processo de pré-abate e abate devem ser submetidos à manutenção periódica, preventiva e corretiva, visando à eficácia do equipamento ao longo de sua vida útil e ao desempenho adequado à função proposta.

Art. 33 - Os funcionários envolvidos no processo de abate devem ter qualificação, capacitação e treinamento em normas de bem-estar para exercer procedimentos em animais vivos.

CAPÍTULO VI

HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 34. Todas as dependências e os equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos de rotina e industriais, dando-se conveniente destino às águas servidas e residuais.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., poderá autorizar o tratamento artificial de águas servidas e residuais.

Art. 35. O maquinário, carros, tanques, vagonetes, caixas, mesas, demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar equívocos entre os destinos de produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou ainda utilizados na alimentação de animais, usando-se apenas denominações “comestíveis” e “não comestíveis”.

Art. 36. Os pisos e as paredes, assim como os equipamentos e utensílios utilizados na indústria, devem ser lavados antes, durante e após o funcionamento e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias registradas nos órgãos competentes.

Art. 37. Os estabelecimentos devem ser mantidos limpos, livre de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais prejudiciais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de veneno, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante autorização da inspeção municipal, não sendo permitido o emprego de produtos biológicos, devendo ser adotado controle integrado de vetores e pragas urbanas.

Parágrafo único. É proibida a permanência de cães, gatos e outros animais estranhos no recinto dos estabelecimentos e locais de coleta de matéria-prima e áreas adjacentes.

Art. 38. O pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, e equipamento de proteção individual, se for o caso.

Art. 39. O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalhe em necropsias fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários, com antissépticos apropriados. Parágrafo único. É obrigatória a existência de lavatórios exclusivos para higiene das mãos na área de manipulação.

Art. 40. É proibido utilizar as áreas onde se realizam trabalhos industriais para outras atividades que não se relacionem com o trabalho, bem como depositar produtos, objetos e materiais estranhos à finalidade da dependência.

Art. 41. É proibido empregar na coleta, embalagem ou conservação de matérias-primas, ou produtos usados na alimentação humana, vasilhames de cobre, latão, zinco, barro e estanho com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou que apresente estanhagem defeituosa, ou qualquer utensílio que, pela forma e composição, possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

Art. 42. Os funcionários do estabelecimento deverão fazer pelo menos um exame de saúde anual, com os devidos exames complementares (laboratoriais), se for caso.

§ 1º A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários, se exercerem atividades industriais.

§ 2º Sempre que fique comprovada a existência de dermatose, de doenças infectocontagiosas ou repugnantes e de portadores de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, será imediatamente afastada do trabalho, cabendo à inspeção municipal comunicar o fato à autoridade de saúde pública.

Art. 43. Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes, ou continentes que tenham servido para produtos não comestíveis.

Art. 44. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização dos vasilhames antes de seu retorno aos postos de origem.

Art. 45. O Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. poderá exigir em qualquer ocasião, desde que julgue necessário, quaisquer medidas higiênicas nos estabelecimentos, áreas de interesse, suas dependências e anexos.

TÍTULO IV OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS

Art. 46. Ao proprietário do estabelecimento compete:

- I – observar e fazer observar as exigências contidas no presente Decreto;
- II – fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostra para exames de laboratório;
- III – fornecer aos empregados e funcionários da inspeção uniformes completos e adequados aos diversos serviços, quando necessário;
- IV – fornecer até o 10º (décimo) dia útil de cada mês os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;
- V – avisar, com antecedência, a chegada de animais a serem abatidos e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção Municipal;
- VI – dar aviso de 24 (vinte e quatro) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;
- VI – avisar, com antecedência, a chegada de animais a serem abatidos e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção Municipal;
- VII – fornecer material próprio, utensílio e substâncias adequadas para os trabalhos de limpeza, desinfecção, esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;
- VIII – fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outros materiais destinados à inspeção municipal para seu uso exclusivo;
- IX – fornecer material próprio, utensílio e substâncias adequadas para os trabalhos de limpeza, desinfecção, esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;
- X – manter locais apropriados, a juízo da inspeção municipal, para o recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados bem como para sequestro de carcaças, matérias-primas e produtos suspeitos;
- XI – fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da inspeção municipal para análise de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;
- XII – manter em dia o registro do recebimento de animais e matérias-primas especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;
- XIII – manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;
- XIV – recolher as taxas de expediente prevista na legislação vigente;
- XV – dar aviso com antecedência de 12 (doze) horas, sobre chegada ou o recebimento de pescado;
- XVI – manter a disciplina interna dos estabelecimentos.

Art. 47. O pessoal colocado à disposição pelo estabelecimento para o trabalho de inspeção ficará sob as ordens diretas do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

Art. 48. Cancelado o registro, o material pertencente ao município, inclusive de natureza científica, o arquivo, os carimbos oficiais de inspeção municipal e as embalagens com

carimbo do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M, serão recolhidos à direção do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

Art. 49. Todo estabelecimento deve registrar, além dos casos previstos, diariamente em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., as entradas e saídas de matérias-primas e produtos especificando quantidade, qualidade e destino.

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

§ 2º Os estabelecimentos de leite e derivados deverão fornecer relação atualizada de fornecedores e nome da propriedade rural e atestados sanitários dos rebanhos.

TÍTULO V

REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS

Art. 50. Os produtos e matérias-primas de origem animal devem ser reinspeccionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem liberados para o consumo.

§ 1º Os produtos e as matérias-primas que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser destinados ao aproveitamento, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., como subprodutos industriais, derivados não comestíveis e alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação se for o caso.

§ 2º Quando ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a inspeção municipal deve autorizar, desde que sejam submetidos aos processos apropriados à liberação dos produtos e/ou matérias-primas.

Art. 51. Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob inspeção municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., no Serviço de Inspeção Estadual ou no S.I.F. – Serviço de Inspeção Federal.

Parágrafo único. É proibido o retorno ao estabelecimento de origem de produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios para consumo, devendo-se promover sua transformação ou incineração ou inutilização mediante a aplicação de agente físico ou químico, devendo ser lavrados os respectivos termos.

Art. 52. Na reinspeção de carne deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

§ 1º Sempre que necessário, a inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne

§ 2º Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a inspeção adotará o pH de 6,0 a 6,4 (seis a seis e quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 53. Nos entrepostos, onde se encontram depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, Estadual ou Federal, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

I – conferir o certificado de sanidade que acompanha o produto;
II – identificar os rótulos com a composição e as marcas oficiais do produto, bem como a data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;

III – verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;

IV – verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;

V – coletar amostras para exame físico-químico e microbiológico.

Art. 54. A inspeção pode fiscalizar o embarque, trânsito e desembarque de matérias-primas e produtos de origem animal, bem como as condições higiênicas e instalações dos veículos, vagões e de todos os meios de transporte utilizados.

Art. 55. A juízo da inspeção municipal, pode ser determinado aos estabelecimentos de origem de matérias-primas e produtos apreendidos, o aproveitamento para efeito de rebeneficiamento ou utilização para fins não comestíveis, exceto quando se tratar de doenças que resultam em condenação total.

Art.56. No caso de suspeita de contaminação dos produtos e matérias-primas, será coletada amostra para exame laboratorial, sendo suspensa sua comercialização e ficando o responsável do estabelecimento como depositário dos referidos produtos e matérias-primas até o resultado final dos exames.

Art. 57 A mercadoria contaminada ou alterada, não passível de aproveitamento como estabelece este Decreto, será incinerada ou destruída mediante aplicação de agente físico ou químico.

TÍTULO VI

EMBALAGEM E ROTULAGEM

Art. 58. 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 matéria.

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

Art. 59. 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, a critério do SIF – Serviço de Inspeção Federal.

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.

Art. 60. Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou containers, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando destinados a outros estabelecimentos.

Parágrafo único. Os produtos de origem animal manipulados, ou a serem fracionados, devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter identificação do estabelecimento de origem.

Art. 61 Considera-se rótulo, para efeito do caput artigo anterior, qualquer identificação impressa ou litografada, além de dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre matérias-primas, produtos ou continentes.

Art. 62. A aprovação e registro de rótulo devem ser requeridos pelo interessado que instruirá o pedido com os seguintes documentos:

- I – exemplares dos rótulos a registrar ou usar, em seus diferentes tamanhos; e
- II – memorial descritivo do processo de fabricação do produto, detalhando sua composição e respectivas percentagens.

Parágrafo único. Quando o peso, data de fabricação e data de validade somente possam ser colocados após acondicionamento e rotulagem do produto, o requerimento deve consignar essa ocorrência.

Art. 63. Registrado o rótulo, o S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal comunicará à firma interessada sua aprovação arquivando a via apresentada como parte integrante do processo de registro junto ao SIM.

Art. 64. Os rótulos registrados trarão impressa a declaração de seu registro no S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, seguida do respectivo número.

Art. 65. Os rótulos devem ser usados somente para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos poderá ser feita sem prévia aprovação do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 66. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem ou o carimbo da inspeção municipal.

Art. 67. Além das exigências previstas neste Decreto e legislação federal vigente, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

- I – nome do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas nas normas editadas federais e estaduais;
- II – nome da firma responsável;
- III – nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;
- IV – carimbo oficial da inspeção municipal;
- V – identificação do estabelecimento, especificando o nome do logradouro, número, cidade e telefone;
- VI – marca oficial do produto;
- VII – data da fabricação e prazo de validade e número de lote;
- VIII – fórmula de composição do produto ou outros dizeres, quando previstos nestas normas, além de instruções sobre conservação do produto.
- IX – peso bruto, líquido ou volume;
- X – a inscrição Reg nº xxx/xx sendo os 3 (três) primeiros algarismos destinados ao número do estabelecimento e os demais referentes ao produto; e
- XI – a especificação “Indústria Brasileira”.

Art. 67. A data de fabricação e prazo de validade, conforme a natureza do envoltório será impressa, gravada ou declarada por meio de carimbo, detalhando dia, mês e ano, podendo este último ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. 68. É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição se estender a juízo do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, às denominações impróprias.

Art. 69. Os rótulos das embalagens de produtos que não forem destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo da inspeção municipal, a declaração “NÃO COMESTÍVEL”, obrigatória também nas embalagens, a fogo ou por gravação, e em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados.

Art. 70. No tocante a embalagem e rotulagem de produtos de origem animal deverão ser observadas as legislações federais dos órgãos correlatos, assim como o Código de Defesa do Consumidor.

Art. 71. Os estabelecimentos devem comunicar ao S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, a não utilização de qualquer rótulo para fins de cancelamento do registro.

Art. 72. Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos criados por normas fixadas pelo S.I.M.

Art. 73. No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da inspeção municipal, à qual entregará todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

TÍTULO VII TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 74. Os produtos e as matérias-primas de origem animal, satisfeitas as exigências legais, as reinspeções, os pagamentos de taxas e respeitadas as disposições contratuais a casos existentes anteriores ao presente Decreto, terão livre curso sanitário no município de Sarapuí.

Art. 75. Qualquer produto de origem animal destinado à alimentação humana deverá obrigatoriamente, para transitar no território do município, portar o rótulo ou os carimbos de inspeção registrados no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. para aplicação no produto e na nota fiscal, ou estar em conformidade com o regulamento de inspeção estadual ou federal.

Art. 76. Verificando o descumprimento do artigo 64 deste Decreto, a mercadoria será apreendida pelo Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. que lhe dará o destino conveniente, devendo ser lavrados os respectivos autos de apreensão e autos de infração correspondentes.

Art. 77. Em se tratando de trânsito de produtos de origem animal procedentes de outros estados, será obedecido o que estabelece a legislação federal.

TÍTULO VIII EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 78. Os produtos de origem animal para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre sua elaboração, estão sujeitos a exames laboratoriais de acordo com as normas específicas a serem estabelecidas pela Diretoria Municipal de Agricultura, Abastecimento, Meio Ambiente e Turismo.

§ 1º Para as amostras coletadas nas propriedades rurais, nas indústrias, veículos transportadores ou nos entrepostos, serão adotados os padrões definidos pela Diretoria Municipal de Agricultura, Abastecimento, Meio Ambiente e Turismo.

§ 2º A Diretoria Municipal de Agricultura, Abastecimento, Meio Ambiente e Turismo, a seu critério, poderá exigir exames laboratoriais periódicos a serem realizados em laboratórios particulares ou oficiais, com ônus para o estabelecimento que deu origem à amostra.

TÍTULO IX INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 79. No caso de descumprimento do disposto no presente Decreto, em atos complementares ou instruções que forem expedidas, serão adotados os procedimentos previstos na Lei Municipal nº 1736, de 05 de julho de 2023.

Art. 80. A suspeita ou verificação de moléstia infectocontagiosa, infecciosa e parasitária indicadas por provas biológicas, nos animais das propriedades rurais, implica interdição da propriedade conforme dispuser legislação aplicável a este tipo de ocorrência.

Art. 81. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Decreto, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

I – se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II – forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III – contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV – forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V – não estiverem de acordo com o previsto no presente Decreto;

VI – contrariem o disposto em normas sanitárias vigentes.

As infrações ao disposto neste Decreto são classificadas em:

I - Leves, aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstâncias atenuantes;

II - Graves, aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;

III - Gravíssimas, aquelas em que seja verificada a existência de pelo menos duas circunstâncias agravantes.

Art. 82. Para graduação e imposição da penalidade devem ser considerados os seguintes elementos:

I - As circunstâncias atenuantes e agravantes;

II - A gravidade do fato, quanto à qualidade e inocuidade do produto de origem animal;

III - O histórico de não conformidade concernente às leis e normas relacionadas aos produtos de origem animal.

Parágrafo único. Sem prejuízo do disposto neste artigo para a aplicação da penalidade de multa deverá ser considerada a capacidade econômica do infrator.

Art. 83. Para os efeitos deste Decreto são consideradas circunstâncias atenuantes:

- I - A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
- II - O infrator, por espontânea vontade, imediatamente, procurar reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado;
- III - Ser o infrator primário, e a falta cometida, sem consequências graves para a saúde pública.

Art. 84. Para os efeitos deste Decreto são consideradas circunstâncias agravantes:

- I - Ser o infrator reincidente;
- II - Ter cometido a infração para obter vantagem pecuniária;
- III - O infrator coagir outrem para execução material da infração;
- IV - Ter a infração consequências graves à saúde pública;
- V - Ter agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé;
- VI - Ter havido, intencionalmente, obstrução ou interposição de obstáculos dificultando a ação de inspeção e fiscalização da produção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 85. Para os efeitos deste Decreto é considerado reincidente o infrator que cometer qualquer infração prevista neste Decreto, em prazo inferior a 5 (cinco) anos contados da data da lavratura da última infração, ou tendo havido o respectivo Processo Administrativo, da data em que transitar em julgado a decisão final que tenha decidido manter a autuação outrora lavrada.

§ 1º A reincidência de que trata o caput é a específica, ou seja, a caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida, cujo enquadramento repetir-se no mesmo dispositivo legal vigente.

§ 2º As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste Decreto.

Art. 86. A penalidade de cancelamento do registro do estabelecimento poderá ser aplicada nos casos de:

- I - Reincidência em infração classificada como gravíssima;
- II - Reincidência em infração cuja penalidade tenha sido:
 - a) interdição total do estabelecimento;
 - b) suspensão de vendas de produtos, subprodutos e derivados;
 - c) suspensão de fabricação de produtos; e
 - d) suspensão do registro do estabelecimento.
- III - interdição total do estabelecimento ou suspensão do registro do estabelecimento por período superior a doze meses.

Art. 87. A penalidade de multa seguirá a seguinte graduação:

- I - de 5 (cinco) a 200 (duzentas) vezes o valor nominal da Unidade Fiscal do Município de Sarapuí (UFMS) vigente, para infrações consideradas leves;

II - de 201 (duzentas e uma) a 500 (quinhentas) vezes o valor nominal da Unidade Fiscal Município de Sarapuí (UFMS) vigente, para infrações primárias o valor nominal da Unidade Fiscal do Município de Sarapuí (UFMS) vigente, para infrações consideradas gravíssimas;

Parágrafo único. As multas a partir da reincidência específica deverão ser acrescidas de 50% (cinquenta por cento) do valor da última multa imposta para a mesma infração.

Art. 88. Além dos casos previstos neste Decreto, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I – adulterações – multa no valor de 100 UFMS, quando:

- a) os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariam as especificações e determinações fixadas;
- b) no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;
- c) tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécie diferentes da composição normal do produto sem prévia autorização da inspeção municipal;
- d) os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados, sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;
- e) Intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II - fraude – multa no valor de 100 UFMS, quando:

- a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela inspeção municipal;
- b) as operações de manipulação e elaboração forem executadas com intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
- c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;
- d) conservação com substâncias proibidas;
- e) especificação total, ou parcial, na rotulagem de um determinado produto que não seja contida na embalagem ou recipiente.

III – falsificações – multa no valor de 300 UFMS, quando:

- a) os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagens que constituam processos especiais, privilégios ou exclusividade de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- b) forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 89. Não podem ser aplicadas multas sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a firma responsável.

Art. 90 O auto de infração deve ser assinado pelo inspetor que constatar a irregularidade, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas, quando as houver.

Parágrafo único. Sempre que o infrator ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias do auto de infração, em

caráter de notificação ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada através de aviso do recebimento.

Art. 91. O inspetor que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em três vias, a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida ao setor competente da inspeção municipal e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

Art. 92. O infrator poderá apresentar defesa até 10 (dez) dias após a lavratura do auto de infração.

Parágrafo único. A decisão do processo relativo à defesa prevista neste artigo caberá, em primeira instância ao Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. e, em segunda instância, ao Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional - COMSEA Sarapuí, cabendo recurso final ao Prefeito Municipal, com prévia manifestação da Secretaria Municipal de Negócios Jurídicos e Patrimônio, garantidos, em qualquer fase, o contraditório e a ampla defesa.

TÍTULO X

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 93. A aplicação de multa não isenta o infrator do cumprimento a exigências que a tenha motivado, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do Serviço de Inspeção Municipal S.I.M., ser novamente multado no dobro da multa anterior, suspensa a inspeção municipal ou cassado o registro.

Art. 94. Os servidores do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., em serviço da inspeção, têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, a quaisquer estabelecimentos relacionados nos artigos 11, 17, 20, 22, 24 deste Decreto.

Art. 95. Nos casos de cancelamento de registro, a pedido do interessado, bem como nos casos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues à inspeção municipal mediante recibo.

Art. 96. É de competência do Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. a expedição de instruções objetivando ordenar os procedimentos administrativos ou, ainda, visando o cumprimento deste Decreto.

Art. 97. O exame de leite será realizado de forma individual e coletiva, observando-se os seguintes procedimentos:

- I – as amostras para exame individual serão acolhidas em cada latão, por procedências;
- II – as amostras para o exame coletivo serão acolhidos na proporção de 10% (dez por cento) dos latões, por procedência e devidamente homogeneizada.

Art. 98. O leite condenado nos estabelecimentos produtores que, a critério da inspeção municipal, possa ser aproveitado na alimentação de animais domésticos, será imediatamente transferido para vasilhames ou latão apropriados, previamente lavados e devidamente higienizados, fechados, com lacre inviolável e pintados de vermelho na face externa, tendo em local visível a inscrição “alimento animal”.

Parágrafo único. Antes do respectivo fechamento será adicionado ao leite quantidade de farelo de trigo ou arroz, sendo o vasilhame retirado do estabelecimento, dentro do prazo

de 6 (seis) horas, adotando-se idêntica medida para leite desnatado, leiteiro ou soro, também condenados.

Art. 99. Para a identificação dos queijos, charques, embutidos, carnes salgadas ou secas, produtos defumados, banhas, gorduras e pescados, a inspeção municipal baixará as instruções necessárias, obedecida a legislação federal vigente.

Art. 100. A fixação, classificação de tipos e padrões, aprovação de produtos de origem animal e de fórmulas, rótulos e carimbos, constituem atribuição da inspeção municipal, mediante instruções baixadas para cada caso, obedecida a legislação sanitária em vigor.

Art. 101. Os estabelecimentos oficiais, estatais e paraestatais estão no mesmo nível dos estabelecimentos particulares, em se tratando de observância das disposições deste Decreto.

Art. 102. Serão solicitadas às autoridades de saúde pública as necessárias medidas visando à uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária estabelecidas neste Decreto.

Art. 103. As autoridades civis e militares, com encargos policiais, darão todo apoio, desde que sejam solicitadas, aos servidores da inspeção municipal, ou a seus representantes, mediante identificação, quando no desempenho de suas atividades funcionais.

Art. 104. Ficam revogados todos os atos oficiais sobre fiscalização e inspeção municipal, de quaisquer produtos de origem animal que passarão a reger-se pelo presente Decreto em todo território do Município.

Art. 105.. É de responsabilidade de médico veterinário a coordenação das ações de sua competência contidas neste Decreto.

Art. 106. Fica o Diretor Municipal de Agricultura, Abastecimento, Meio Ambiente e Turismo, autorizado a editar os atos complementares que se fizerem necessários para cumprimento deste Decreto.

Art. 107. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Sarapuí, 18 de agosto de 2023.



GUSTAVO DE SOUZA BARROS VIEIRA
Prefeito Municipal

Publicado e registrado na Diretoria de Administração, afixado na sede da Prefeitura Municipal na data supra.



Marcos Vinicius Holtz
Diretor de Administração