**ÓRGÃO/SETOR: SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE - SEAGRI**

**CATEGORIA: ATOS OFICIAIS**

**DECRETO (Nº 36/2021)**

PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL
DAS MATAS
CORAGEM PRA FAZER DIFERENTE!

**DECRETO Nº 36 DE 18 DE MARÇO DE 2021.**

"Dispõe acerca da regulamentação do serviço de inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal no município de São Miguel das Matas, na Bahia e dá outras providencias.".

**O PREFEITO MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DAS MATAS, ESTADO DA BAHIA**, no uso das atribuições conferidas pela Constituição Federal e pela Lei Orgânica do Município de São Miguel das Matas, na Bahia

**DECRETA:**

Art. 1° - Fica aprovado o **REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE SÃO MIGUEL DAS MATAS** conforme termos do anexo deste Decreto Municipal.

Art 2 - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação e ficam revogadas todas as disposições em contrário.

Publique-se! Registre-se! Cumpra-se!

Gabinete do Prefeito, 18 de março de 2021.

**VALDELINO DE JESUS SANTOS**

**PREFEITO MUNICIPAL**

**ANEXO DO DECRETO MUNICIPAL N° 36/2021 DO MUNICÍPIO DE SÃO MIGUEL DAS MATAS NA BAHIA**

**REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE SÃO MIGUEL DAS MATAS**

CAPÍTULO I - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O presente Regulamento estabelece as normas que regulam, em todo o Município de São Miguel das Matas, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

§ 1º - A inspeção e fiscalização de que trata o presente artigo abrange os aspectos industrial e sanitário dos produtos de origem animal, comestíveis ou não, por meio da inspeção ante e post mortem dos animais destinados ao abate, bem como o recebimento, manipulação, fracionamento, transformação, elaboração, embalagem, depósito, rotulagem, conservação, acondicionamento, armazenamento e trânsito de produtos de origem animal no âmbito do Município de São Miguel das Matas.

§ 2º - Ficará a cargo da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente através do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, fazer cumprir estas normas e também outras que venham a ser implantadas, por meio de dispositivos legais, que se refiram à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

§ 3º - A inspeção e a fiscalização do estabelecimento atacadista ou varejista são de competência da Secretaria de Saúde do Estado ou dos Municípios por meio das vigilâncias sanitárias.

Art. 2º - Ficam sujeitos à inspeção, reinspeção e fiscalização, previstos neste Regulamento:

I - os animais domésticos, exóticos e silvestres, destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias-primas;

II - o pescado e seus derivados;

III - o leite e seus derivados;

IV - os ovos e seus derivados;

V - os produtos das abelhas e seus derivados.

§ 1º - Todos os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos inspecionados poderão sofrer reinspeção quando forem utilizados como matéria-prima para a elaboração de outros produtos desta natureza.

§ 2º - A fiscalização e inspeção abrangem também os produtos afins, tais como coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes, fermentos e outros encontrados e utilizados nos estabelecimentos de produtos de origem animal.

Art. 3º - O Serviço de Inspeção Municipal – SIM é a entidade responsável pela fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal, comestíveis ou não, e seus derivados, no âmbito da inspeção municipal.

Art. 4º - A fiscalização e inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão geridas de modo que seus procedimentos e sua organização se façam por métodos universalizados e aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados pelo SIM, conforme sua classificação.

Art. 5º - As atividades de fiscalização e inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão coordenadas por Médico Veterinário Oficial.

Art. 6º - Para os fins deste Regulamento, são adotadas as seguintes definições:

I - Amostra: porção ou embalagem individual que será submetida à análise tomada de forma totalmente aleatória de uma partida ou lote, como parte da amostra geral;

II - Análise de controle: análise efetuada na amostra colhida pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias-primas, insumos e produtos;

III - Análise de rotina: análise efetuada na amostra colhida pelo órgão fiscalizador destinada a comprovar a conformidade do produto elaborado, com a legislação vigente;

IV - Análise fiscal: análise efetuada na amostra colhida em triplicata pela entidade

Fiscalizadora para verificar a conformidade da amostra com os dispositivos do presente regulamento ou demais legislações pertinentes;

V - Animais de açougue: bovídeos, equídeos, suínos, caprinos, ovinos, coelhos e aves domésticas;

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

VII - Animais silvestres: animais cuja exploração, criação ou abate necessita da autorização do órgão de proteção ambiental;

VIII - Auditoria: procedimento realizado sistematicamente por equipe composta por médicos veterinários, designada pelo SIM, com o objetivo de verificar o atendimento aos requisitos higiênico sanitários, tecnológicos e de classificação, bem como determinar se as atividades e seus resultados se ajustam aos objetivos previstos no presente regulamento e em legislação específica;

IX - Barreira sanitária: mecanismo legal utilizado pelas autoridades governamentais que impede, restringe ou monitora a circulação de animais, produtos ou subprodutos de origem animal;

X - Bem estar animal: estado de completa saúde física e mental em que o animal está em harmonia com o ambiente que o rodeia;

XI - Boas Práticas de Fabricação (BPF): condições e procedimentos higiênico-sanitários básicos e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;

XII - contaminação cruzada: contaminação gerada pelo contato direto ou indireto de insumo, superfície, ambiente, pessoas ou produtos contaminados, com outros não contaminados;

XIII - DAP: Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF);

XIV - Embalagem: invólucro, recipiente, envoltório ou qualquer forma de acondicionamento, removível ou não, destinado a conter, acondicionar, cobrir, empacotar, envasar, proteger ou garantir a proteção e conservação de seu conteúdo e facilitar o transporte e manuseio dos produtos;

XV - Estabelecimento de produto de origem animal: qualquer instalação, local ou dependência, incluída suas máquinas, equipamentos e utensílios, no qual são produzidas matérias-primas ou são abatidos animais de açougue e silvestres, bem como onde são recebidos, manipulados, beneficiados, elaborados, preparados, transformados, envasados, acondicionados, embalados, rotulados, depositados e industrializados, com a finalidade comercial ou industrial, os produtos e subprodutos derivados, comestíveis ou não, da carne, do leite, dos produtos das abelhas, do ovo e do pescado;

XVI - Interdição: impedimento ou proibição do funcionamento ou da utilização da área, produto ou serviço por descumprimento da legislação sanitária ou risco iminente à saúde pública;

XVII - Etiqueta-lacre: sistema de identificação de cortes primários (quartos de carcaça) e cortes secundários de traseiros de bovinos e bubalinos, bem como nas meias carcaças de suínos, ovinos e caprinos obtidos nos estabelecimentos de abate;

XVIII - Fiscalização: ação direta, privativa e não delegável dos órgãos ou entidades do poder público, efetuado por servidores públicos com poder de polícia sanitária para a verificação do cumprimento das determinações da legislação específica ou dos dispositivos regulamentares;

XIX - Gabinete de higienização: local de passagem obrigatória para o acesso a área de produção, visando à higienização das botas e mãos;

XX - Guia de trânsito de produtos de origem animal: documento que acompanha os produtos oriundos dos estabelecimentos sob inspeção municipal, estadual ou federal, destinados a qualquer tipo de manipulação em outros estabelecimentos inspecionados;

XXI - Higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização, a ser realizado em todos os estabelecimentos;

XXII - Insensibilização: processo aprovado pelo órgão competente, aplicado ao animal, para proporcionar imediata e instantânea inconsciência e insensibilidade antes do abate;

XXIII - Inspeção: constatação das condições higiênico-sanitárias e tecnológicas dos produtos de origem animal relacionados aos processos industriais e seus sistemas de controle, nas etapas de recebimento, abate, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito;

XXIV - Inspeção local: Serviço de Inspeção Municipal implantado no estabelecimento registrado no SIM, representado pelo Médico Veterinário Oficial;

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

XXVI - MAPA: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

XXVII - Médico Veterinário Oficial: Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal ou que esteja à disposição do SIM para desempenhar as atividades de inspeção e de fiscalização de produtos de origem animal;

XXVIII - Memorial descritivo: documento que descreve detalhadamente a estrutura física, instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;

XXIX - Parecer técnico: manifestação emitida por Médico Veterinário Oficial legalmente fundamentado sobre uma questão focal cujo resultado pode ser conforme ou não conforme;

XXX - Perfil agroindustrial: conjunto de informações de ordem técnica, incluindo características quantitativas e qualitativas das instalações, equipamentos e dos produtos, plantas e layout que servem de referência para a elaboração e aprovação do projeto do futuro empreendimento agroindustrial;

XXXI - Pescado: peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis, mamíferos de água doce e algas utilizadas na alimentação humana;

XXXII - Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO): procedimentos

descritos, desenvolvidos, implantados e monitorados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;

XXXIII - Produto de origem animal: aquele obtido total, ou predominantemente, a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedente das diferentes espécies de animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal, condimentos, aditivos e demais substâncias autorizadas, podendo ser comestíveis quando destinados ao consumo humano ou não comestíveis quando não destinados ao consumo humano;

XXXIV - Produto de origem animal clandestino: aquele que não foi submetido à inspeção industrial ou sanitária da entidade de inspeção competente;

XXXV - Programas de autocontrole: são programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados por cada estabelecimento, devidamente documentados e validados, visando assegurar a inocuidade e qualidade dos seus produtos, caracterizados principalmente pelos programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) ou programas equivalentes;

XXXVI - Rastreabilidade: capacidade de detectar a origem e de seguir o rastro da matéria-prima e dos produtos de origem animal, de alimento para animais, de animal produtor de alimentos ou de substância a ser incorporada em produtos de origem animal, ou em alimentos para animais ou com probabilidade de sê-lo, ao longo de todas as fases de produção, transformação e distribuição;

XXXVII - Ratitas: aves corredoras que não possuem a capacidade de voar e que apresentam esterno sem quilha, constituindo-se das avestruzes e das emas;

XXXVIII - Registro auditável: toda forma de armazenamento de dados em que há segurança quanto à operação ou exclusão, pronta disponibilidade e possibilidade de rastreamento de quem efetuou o registro;

XXXIX - Responsável técnico legalmente habilitado: médico veterinário devidamente inscrito no Conselho Regional de Medicina Veterinária e por ele habilitado para exercer a função de responsabilidade técnica;

XL - Rotulagem: ato de identificação impressa ou litografada, bem como dizeres ou figuras pintadas ou gravadas a fogo ou a tinta, por pressão ou decalque, aplicado sobre qualquer tipo de matéria-prima, produto ou subproduto de origem animal, sobre sua

embalagem ou qualquer tipo de protetor de embalagem, incluindo etiquetas, carimbos e folhetos;

XLI - Sanitização: aplicação de agentes químicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios posteriormente aos procedimentos de limpeza, com o objetivo de reduzir o número de microrganismos em um nível que não comprometa a inocuidade ou a qualidade do produto;

XLII - Subproduto de origem animal: todas as partes ou derivados, destinados ou não à alimentação humana, oriundos de processos realizados quando da obtenção de produtos de origem animal;

XLIII - Supervisão: procedimento realizado por equipe composta de médicos veterinários oficiais com o objetivo de monitorar as atividades desenvolvidas nos estabelecimentos de produtos de origem animal.

CAPÍTULO II - FISCALIZAÇÃO, INSPEÇÃO E ORGANIZAÇÃO

Art. 7º - O SIM estabelecerá os procedimentos, as práticas, proibições e imposições, bem como as fiscalizações necessárias à promoção e manutenção da qualidade e higiene sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis.

Art. 8º - Para as atividades de auditoria, qualquer que seja a finalidade, nos estabelecimentos de produtos de origem animal, a equipe será composta por médicos veterinários oficiais.

Art. 9º - O que não couber aos estabelecimentos registrados, fica a cargo do SIM disponibilizar material indispensável às atividades de fiscalização ou inspeção industrial, adequada a cada situação.

Art. 10 - O SIM disporá de pessoal técnico de nível superior (Médico Veterinário) e poderá dispor de pessoal de nível médio (Auxiliar de Inspeção), em número adequado, devidamente capacitado, para auxilio nas atividades relativas à inspeção sanitária ante e post mortem e tecnológica, obedecendo à legislação vigente.

Parágrafo único. A inspeção ante e post mortem é privativa do Médico Veterinário.

Art. 11 - O servidor oficial competente, mediante apresentação de documento de identificação funcional e quando em serviço de fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária no desempenho de suas funções, em qualquer horário, terá livre acesso aos estabelecimentos e suas dependências, às propriedades rurais, aos depósitos, armazéns ou qualquer outro local ou instalação onde se abatam animais, processem, manipulem, transformem, preparem, transportem, beneficiem, acondicionem, armazenem, depositem ou comercializem produtos e subprodutos de origem animal, matérias-primas e afins.

CAPÍTULO III - CLASSIFICAÇÃO E REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Seção I - Classificação Geral

Art. 12 - A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange as seguintes categorias:

I - os de carnes e derivados;

II - os de leite e derivados;

III - os de pescado e derivados;

IV - os de ovos e derivados;

V - os de produtos das abelhas e derivados;

VI - de armazenagem;

VII - de produtos não comestíveis.

VIII - propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal.

Seção II - Classificação Específica dos Estabelecimentos

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

I - abatedouro frigorífico; e

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

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

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

Art. 14 - A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Parágrafo único - O processamento de peles para a obtenção de matérias-primas na fabricação dos produtos de que trata o caput será realizado na unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis de que trata o art. 20.

Art. 15 - Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I - barco-fábrica;

II - abatedouro frigorífico de pescado;

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

IV - estação depuradora de moluscos bivalves.



- CERTIFICADO DIGITALMENTE POR: AC CERTSIGN SRF ICP-BRASIL | IMPRENSAOFICIAL.ORG -

§ 1º Para os fins deste Decreto, 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.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

Art. 16 - Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I - granja avícola; e

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

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

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

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

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

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

I - granja leiteira;

II - posto de refrigeração;

III - usina de beneficiamento;

IV - fábrica de laticínios; e

V - queijaria.

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

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por 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.

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por usina de beneficiamento o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, à envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, 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.

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

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

Art. 18 - Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

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

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

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

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

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

Art. 19 - Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I - entreposto de produtos de origem animal; e

II - casa atacadista.

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

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

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

Art. 20 - Os estabelecimentos de produtos não comestíveis são classificados como unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.

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

exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana, previstos neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 21 - Entende-se por propriedades localizadas no meio rural aquelas cuja atividade é, entre outras, fornecer matéria prima destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal.

Seção III - Registro dos Estabelecimentos

Art. 22 - O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial principal, caracterizando sua categoria e observando os seguintes aspectos:

§1º Quando o estabelecimento possuir mais de uma atividade industrial deve ser acrescentado uma nova categoria à classificação principal, caracterizando as atividades desenvolvidas pela indústria;

§ 2º Os diferentes tipos de produtos, derivados e subprodutos de origem animal oriundos dos estabelecimentos descritos acima deverão atender aos requisitos dispostos em legislação especifica vigente.

Subseção I - Requisitos Obrigatórios para Registro

Art. 23 - O registro será requerido junto ao SIM, devendo o processo ser instruído com documentos abaixo elencados, dividido em cinco etapas.

§ 1º - A primeira etapa será composta dos seguintes documentos:

I - Requerimento de Inspeção Prévia de Terreno;

II - Laudo de Inspeção Prévia de Terreno com parecer favorável.

§ 2º - A segunda etapa será composta dos seguintes documentos:

I - plantas nas escalas mínimas de:

a) de situação - escala 1:500;

b) baixa - escala 1:100;

c) fachada - escala 1:50;

d) cortes - escala 1:50;

e) hidrossanitária;

f) layout dos equipamentos;

II - fluxograma do processo de produção dos produtos a serem elaborados;

III - parecer técnico favorável de análise de planta assinado por médico veterinário oficial.

§ 3º - A terceira etapa será composta dos seguintes documentos:

I - Contrato Social, Estatuto ou Firma Individual;

II - Inscrição Estadual;

III - Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

IV - Alvará de Localização e Funcionamento expedido pelo órgão competente do Município;

V - Licença Ambiental;

VI - Laudo da Análise Físico-química e Microbiológica da Água;

VII - Memorial Econômico-Sanitário;

VIII - Memorial Descritivo da Construção ou Reforma;

IX - Memorial Descritivo dos Equipamentos;

X - Comprovante de Anotação de Responsabilidade Técnica do Médico Veterinário;

XI - Termo de Compromisso;

XII - Cópia do contrato de prestação de serviço de Controle Integrado de Pragas;

XIII - Atestado de Saúde dos Funcionários;

XIV - Comprovante de vacinação contra Febre Aftosa e Brucelose, apenas para estabelecimentos que recebam leite *in natura*.

§ 4º - A quarta etapa será composta dos seguintes documentos:

I - Requerimento de Inspeção Final;

II - Laudo Técnico de Inspeção Final com parecer favorável assinado pelo médico veterinário oficial.

§ 5º - A quinta etapa será composta dos seguintes documentos:

I - Requerimento de Registro do Estabelecimento;

II – Comprovante de pagamento da Taxa de Registro de Estabelecimento.

Art. 24 - Os documentos e plantas a que se refere o art. 23 deste Regulamento deverão ser apresentados sem rasuras e borrões.

§ 1º - Os croquis do local ou das instalações apresentados pelo requerente restringem sua finalidade à orientação técnica e aos estudos preliminares.

§ 2º - As plantas poderão ser elaboradas por profissional habilitado podendo ser do Estado, Município ou de outras entidades e instituições públicas ou privadas.

Art. 25 - Atendidas as normas legais e satisfeitos os requisitos técnicos e exigências higiênico-sanitárias estabelecidas neste Regulamento e em legislação específica, o SIM expedirá o Certificado de Inspeção Municipal.

Parágrafo único - A expedição do Certificado de Inspeção Municipal habilita o funcionamento do estabelecimento de produtos de origem animal dentro das atividades para as quais foi liberado, sendo este de renovação anual.

Art. 26 - Será arquivado o processo de registro cuja última movimentação tenha sido superior a 01 (um) ano.

Art. 27 - Após a concessão do registro, fica o estabelecimento obrigado a apresentar e implantar o Manual de Boas Práticas de Fabricação, no prazo máximo de 06 (seis) meses.

Parágrafo único - A renovação do registro junto ao SIM deverá ser solicitada a cada ano.

Subseção II - Transferência de Propriedade

Art. 28 - Na venda ou locação do estabelecimento registrado, o comprador ou locatário deverá promover imediatamente a transferência da titularidade do registro de inspeção através de requerimento dirigido ao Sim.

Parágrafo único - Havendo recusa do comprador ou locatário de promovê-la, o titular deverá notificar o fato ao SIM.

Art. 29 - Enquanto não concluída a transferência do registro junto ao SIM, permanecerá responsável pelas irregularidades verificadas no estabelecimento a pessoa física ou jurídica em nome da qual esteja registrado.

Art. 30 - Caso o titular tenha efetuado a notificação, e o comprador ou locatário deixe de apresentar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência de responsabilidade, o registro será cancelado, condicionando-se seu restabelecimento ao cumprimento das exigências legais.

Art. 31 - Efetivada a transferência do registro, o comprador ou locatário obriga-se a

cumprir as exigências formuladas ao titular antecedente, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Subseção III - Disposições Gerais

Art. 32 - Não será autorizado o funcionamento de qualquer estabelecimento sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado.

Art. 33 - A concessão do registro do estabelecimento no SIM está vinculada ao integral cumprimento das condições técnicas e higiênico-sanitárias previstas neste Regulamento e legislação específica.

Art. 34 - O Manual de Boas Práticas de Fabricação deverá ser validado pelo Serviço de Inspeção Oficial no prazo máximo de 60 (sessenta) dias a partir do seu recebimento.

Art. 35 - A renovação anual do registro do estabelecimento deverá ser requerida em formulário próprio, contendo comprovante de pagamento da Taxa de renovação, além dos documentos atualizados descritos no art. 23, § 3º, incisos II a VI, X, XIII a XV, deste Regulamento, entregues em sua totalidade no ato da solicitação da renovação.

Art. 36 - Para o registro e renovação de estabelecimentos, os documentos deverão seguir a ordem de entrega das etapas descritas no Art. 23, só sendo aceita a documentação completa pertinente a cada uma delas.

Art. 37 - O proprietário do estabelecimento deverá comunicar ao SIM, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a paralisação de suas atividades, sob pena de suspensão do seu registro.

Art. 38 - O estabelecimento registrado mantido inativo por período superior a 180 (cento e oitenta) dias deverá informar ao SIM, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, o reinício das suas atividades.

Parágrafo único - A manutenção do registro e liberação para o funcionamento condiciona-se à comprovação das condições técnico higiênico-sanitárias do estabelecimento, apurada em vistoria específica efetuada por Médico Veterinário Oficial do SIM.

Art. 39 - O estabelecimento registrado deverá manter atualizado seu cadastro no SIM,

informando, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar do fato, as suas eventuais alterações.

Art. 40 - As reformas, ampliações ou reaparelhamento nos estabelecimentos de produtos de origem animal estão condicionadas à prévia aprovação do SIM.

Art. 41 - O SIM deverá manter em arquivo documentos do processo de registro dos estabelecimentos de que trata este Regulamento.

Art. 42 - A partir do cancelamento do registro no SIM todos os produtos, rótulos e embalagens serão apreendidos e inutilizados.

CAPÍTULO IV - INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Seção I - Da Inspeção

Art. 43 - A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será instalada nos estabelecimentos que, após aprovação do processo de registro e licença pelo SIM, ficarão sujeitos às normas de implantação e funcionamento e inspeção.

Art. 44 - Todo estabelecimento de produtos de origem animal dotados de registro junto ao SIM deverá possuir inspeção industrial e sanitária.

Art. 45 - A inspeção industrial e sanitária será:

I - Permanente: nos estabelecimentos de produtos de origem animal que abatam animais de açougue ou animais silvestres e exóticos, sendo obrigatório o acompanhamento do SIM em todas as etapas produtivas.

II - Periódica: nos demais estabelecimentos de produtos de origem animal, sendo a periodicidade dessa inspeção determinada, a juízo do SIM, de acordo com a avaliação dos riscos sanitários dos processos de produção dos diferentes produtos, incluindo os programas de autocontrole.

§ 1º - O Serviço de Inspeção determinará o horário de funcionamento dos estabelecimentos em que sua presença seja obrigatória;

§ 2º - A frequência de inspeção periódica deverá ser no mínimo quinzenal durante o período de atividade do estabelecimento, podendo esta frequência ser diminuída apenas através de normatização para avaliação do grau de risco oferecido pelo produto e/ou estabelecimento ao consumidor e com parecer conclusivo e favorável do Coordenador do SIM.

Art. 46 - Fará parte dos procedimentos de inspeção e fiscalização a verificação dos programas de autocontrole, bem como a verificação da conformidade dos processos de produção através dos seus resultados de exames microbiológicos, microscópicos, físico-químicos, organolépticos ou, ainda, qualquer outro previsto para o produto em questão.

Art. 47 - Os estabelecimentos registrados neste Serviço de Inspeção serão auditados em seus processos de produção por equipe de auditoria, instituída e nomeada pelo SIM.

Seção II - Dos Estabelecimentos

Art. 48 - O estabelecimento para obter o registro no SIM deverá satisfazer as seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

I - estar localizado em ponto distante de fontes produtoras de mau cheiro e potenciais contaminantes;

II - ser construído em terreno com área suficiente para a construção das instalações industriais e demais dependências, bem como para a circulação e fluxo de veículos de transporte;

III - dispor de área adequadamente delimitada por meio de grades, muros, cercas ou qualquer outra barreira que impeça a entrada de animais ou pessoas estranhas ao estabelecimento;

IV - dispor de vias de circulação e de pátio do perímetro industrial, pavimentados e em bom estado de conservação e limpeza;

V - possuir instalações dimensionadas, de forma a atender aos padrões técnicos e demais parâmetros previstos em normas complementares;

VI - dispor de dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento, apropriadas para recepção, manipulação, preparação, transformação, fracionamento, conservação, embalagem, acondicionamento, armazenagem ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;

VII - dispor de dependências, instalações e equipamentos adequados à manipulação de produtos não comestíveis devidamente separados dos produtos comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;

VIII - dispor de dependências anexas separadas fisicamente do corpo industrial para vestiários, sanitários, áreas de descanso, instalações administrativas, dentre outras;

IX - dispor de dependências e instalações apropriadas para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

X - dispor, no corpo industrial, de ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, de modo a evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

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

XII - dispor de paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, com material adequado, devendo ser construídas de modo a facilitar a higienização, com ângulos preferencialmente arredondados entre paredes e destas com o piso;

XIII - dispor as seções industriais de pé-direito em dimensão suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas;

XIV - possuir pisos impermeabilizados com material específico, devendo ser construídos de modo a facilitar a higienização, a coleta das águas residuais e a sua drenagem para a rede de esgoto;

XV - dispor, onde necessário, de ralos sifonados e de fácil higienização;

XVI - dispor de gabinete de higienização que possua equipamentos e utensílios específicos em todos os acessos à área de produção industrial, assim como de pias para higienização de mãos nas áreas de produção, onde se fizer necessário;

XVII - construir as janelas, portas e demais aberturas de modo a prevenir a entrada de vetores e pragas e a evitar o acúmulo de sujidades, sendo de fácil higienização;

XVIII - possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis; nas dependências onde não exista forro, a superfície interna do teto deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujidade, o desprendimento de partículas e proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas;

XIX - possuir telhado de meia-água, apenas quando puder ser mantido o pé-direito à altura mínima da dependência ou dependências correspondentes;

XX - dispor de ventilação adequada, luz natural e artificial suficiente em todas as dependências e climatização, quando necessário, de acordo com legislação específica;

XXI - dispor de equipamentos e utensílios compatíveis e apropriados à finalidade do processo de produção, resistentes à corrosão e atóxicos, de fácil higienização e que não permitam o acúmulo de resíduos;

XXII - dispor de equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos, que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XXIII - dispor de água suficiente nas dependências de manipulação e preparo, não só de produtos comestíveis, como de não comestíveis;

XXIV - possuir instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos congeladores, túneis, câmaras, antecâmaras e dependências de trabalho industrial, em número e área suficiente, quando necessário, de acordo com legislação específica;

XXV - dispor de caldeiras ou equipamentos geradores com dispositivos de controle de aferição e com capacidade suficiente para atender às necessidades do estabelecimento, quando necessário o provimento de água quente;

XXVI - dispor de dependência para higienização de recipientes e utensílios utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;

XXVII - dispor de equipamentos e utensílios apropriados utilizados para produtos não comestíveis, exclusivos para esta finalidade, identificados e, quando necessário, em cor diferenciada;

XXVIII - dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender às necessidades do trabalho industrial, de dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações e equipamentos para tratamento de água;

XXIX - dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate a incêndios, refrigeração e outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;

XXX - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização e que apresente dispositivos e equipamentos destinados a prevenir o risco de contaminação industrial e ambiental;

XXXI - dispor de vestiários e sanitários em número proporcional para cada sexo, instalados separadamente, independentes para as seções onde são manipulados produtos comestíveis, de acesso fácil e protegido, respeitando-se as particularidades de cada seção, em atendimento às Boas Práticas de Fabricação;

XXXII - dispor de refeitório na área industrial, de fácil acesso, de dimensão compatível com o número de funcionários, instalado e utilizado de modo a evitar a contaminação cruzada entre os funcionários uniformizados que trabalhem em áreas de diferentes riscos sanitários, sem prejuízo ao atendimento à legislação específica;

XXXIII - dispor de lavanderia própria ou terceirizada e demais dependências necessárias, cujo procedimento ou sistema de lavagem atenda aos princípios das boas práticas de higiene;

XXXIV - possuir elevadores, guindastes ou qualquer outro aparelhamento mecânico, que ofereça garantias de resistência, segurança, estabilidade e de fácil higienização, quando necessário;

XXXV - possuir escadas que apresentem condições de solidez e segurança, construída de material adequado;

XXXVI - dispor de dependência exclusiva para o Serviço de Inspeção Municipal, adequada às atividades desenvolvidas, compreendendo área administrativa, vestiários e instalações sanitárias, no que for aplicável.

Parágrafo único - No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

Art. 49 - O estabelecimento e suas dependências deverão ser mantidos livres de pragas, roedores, animais domésticos ou outros animais capazes de expor a risco a higiene e sanidade dos produtos de origem animal.

Art. 50 - O estabelecimento e suas dependências deverão ser mantidos livres de produtos, objetos ou materiais estranhos à sua finalidade.

Art. 51 - Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de produção compatível com suas instalações e equipamentos.

Art. 52 - O SIM pode exigir alterações na planta industrial, processos produtivos e fluxograma de operações com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção, bem como garantir a inocuidade do produto e à saúde do consumidor.

Art. 53 - As normas da inspeção sanitária, industrial e tecnológica relacionadas às instalações, aos processos e procedimentos dos estabelecimentos de produtos de origem animal, em conformidade à classificação prevista, serão disciplinadas em manuais e regulamentos técnicos específicos.

Parágrafo único - As normas expedidas serão divulgadas pela autoridade competente.

Art. 54 - O estabelecimento que, após o registro, desrespeitar o presente Regulamento e legislação específica, será notificado oficialmente pelo SIM das irregularidades, sendo aberto processo administrativo, quando cabível.

§ 1º - Quando houver a necessidade de execução de medidas corretivas no estabelecimento, o cronograma de execução deverá ser apresentado pelo proprietário ou responsável legal ao Médico Veterinário Oficial, que após aprovação, firmará Termo de Ajuste de Conduta, especificando os respectivos prazos para correção.

§ 2º - Vencidos os prazos convencionados sem que as irregularidades tenham sido sanadas, o estabelecimento se sujeita às penalidades previstas neste Regulamento.

Seção III - Do Pessoal

Art. 55 - O funcionário envolvido, de forma direta ou indireta, em todas as unidades

industriais fica obrigado a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 56 - Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes próprios à atividade, devidamente higienizados, e com diferenciação por cores para utilização nas diferentes áreas industriais.

Art. 57 - Os funcionários que trabalham em estabelecimentos de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de exames e atestados de saúde atualizados, fornecido pelo médico do trabalho, de acordo com a legislação vigente para indústria de alimentos.

§ 1º - O atestado a que se refere o caput deste artigo deverá ser realizado em caráter admissional e renovado, pelo menos anualmente, para fins de renovação do registro junto ao SIM.

§ 2º - A juízo do SIM poderão ser solicitados, a qualquer tempo, documentos referentes às condições de saúde dos funcionários, inclusive, dos responsáveis legais.

Art. 58 - É proibido fazer refeições nos locais onde se processam produtos de origem animal.

Art. 59 - Os visitantes somente poderão ter acesso às dependências onde se processam os produtos de origem animal, quando devidamente autorizados, uniformizados, em número e frequência compatíveis, devendo respeitar os procedimentos higiênicos adotados na indústria.

Seção IV - Embalagem, Rotulagem e Carimbo

Subseção I - Da Embalagem

Art. 60 - Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confiram proteção apropriada.

Art. 61 - As embalagens e rótulos que mantenham contato com produtos de origem animal, destinados ao consumo humano deverão estar registrados ou aprovados na entidade competente.

Art. 62 – É proibida a reutilização de embalagens que tenham acondicionado produtos ou matérias-primas, de uso comestível ou não.

Parágrafo único – No caso de estabelecimentos de produtos das abelhas e derivados, as embalagens anteriormente usadas somente poderão ser aproveitadas no acondicionamento de matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegras, perfeitas e rigorosamente higienizadas.

Subseção II - Do Processo de Registro de Rótulos

Art. 63 - Os estabelecimentos só podem utilizar rótulos em produtos de origem animal quando devidamente registrados pelo SIM.

Art. 64 - Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal, devidamente registrados pelo SIM, identificados por meio de rótulos, certificado sanitário ou guia de trânsito, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos que os vão beneficiar ou estocar.

Parágrafo único - Os rótulos, assim como seus dizeres, devem estar visíveis e com caracteres perfeitamente legíveis ao consumidor, conforme legislação específica.

Art. 65 - Para efeito de registro de rótulos, o estabelecimento deve obter a aprovação do processo de fabricação, da composição do produto, das marcas e dos rótulos, assim como de outras determinações dos órgãos que atuam ou legislem na área de produção de alimentos de produtos de origem animal.

§ 1º - Deve ser encaminhado ao SIM, para abertura do processo administrativo interno, a seguinte documentação:

I - requerimento de registro de rótulo;

II - cópia da comprovação de pagamento da Taxa no valor referente ao registro de rótulo;

III - memorial descritivo em modelo específico expedido pelo SIM, para cada produto;

IV - croquis dos rótulos que representem fielmente a utilização final, inclusive, nas suas cores e tamanhos;

V - fichas técnicas de cada aditivo;

VI - outros documentos que sejam julgados necessários.

§ 2º - Para o cumprimento do inciso IV do §1º deste artigo, os rótulos devem ser apresentados em papel e formato eletrônico.

§ 3º - A documentação citada nesse artigo deverá ser entregue pelo interessado ao SIM.

§ 4º - Para a efetivação do registro de rótulo, deve ser apresentado em 02 (duas) vias os documentos constantes nos incisos III e IV do § 1º deste artigo.

§ 5º - Para a emissão do número de registro de rótulo, o memorial descritivo deve estar assinado pelo responsável legal.

§ 6º - Registrado o rótulo, o SIM encaminhará uma via para:

I - o responsável legal do estabelecimento;

II - a Sede do Serviço Oficial de Inspeção para ser arquivado.

Art. 66 - Nos processos de fabricação apresentados para aprovação, devem constar:

I - as matérias-primas e ingredientes, com descrição das quantidades e percentuais utilizados em ordem decrescente;

II – a descrição das etapas de recebimento, manipulação, elaboração, embalagem, conservação, armazenamento e transporte do produto;

III - a descrição dos métodos de controle de qualidade realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade e inocuidade do produto, de acordo com legislação específica;

IV - a descrição das análises laboratoriais a serem realizadas e a sua periodicidade.

Parágrafo único - Para análise das solicitações de registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, a juízo do SIM.

Art. 67 - Após a emissão de registro de cada produto, fica estipulado o prazo máximo de 45 (quarenta e cinco) dias para o envio do resultado da primeira análise físico-química e microbiológica dos mesmos.

Art. 68 - Os rótulos só podem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos pode ser feita sem prévia aprovação do SIM.

Subseção III - Da Rotulagem

Art. 69 - Os rótulos devem obrigatoriamente conter, de forma clara e legível, as indicações previstas neste Regulamento ou em legislação específica.

Art. 70 - Os produtos oriundos do abate realizado conforme preceito religioso deverão conter na rotulagem a prática adotada.

Art. 71 - Os produtos que não forem destinados à alimentação humana deverão conter em seu rótulo a inscrição "NÃO COMESTÍVEL".

Art. 72 - Os produtos modificados, enriquecidos e dietéticos para regimes especiais deverão ser rotulados de acordo com as legislações específicas.

Art. 73 - No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão “Fabricado por”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão “Para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante, mediante a apresentação do instrumento do contrato de prestação de serviço.

Art. 74 - Quando do encerramento das atividades ou do cancelamento de registro do estabelecimento, o SIM deve acompanhar a inutilização dos rótulos e embalagens estocadas.

Subseção IV - Do Carimbo de Inspeção

Art. 75 - O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e emprego são fixados neste Regulamento.

§ 1º - O carimbo deve possuir a expressão "SÃO MIGUEL DAS MATAS" na parte superior interna, acompanhado da palavra "INSPECIONADO" ao centro e das iniciais "S.I.M.", na borda inferior interna.

§ 2º - As iniciais "S.I.M." traduzem a expressão "Serviço de Inspeção Municipal".

§ 3º - O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não será precedido da designação "número" ou de sua abreviatura (nº) e será aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou letras e das linhas que representam a forma.

Art. 76 - Os diferentes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados devem obedecer às seguintes especificações:

I - Modelo 1:

a) dimensões: 0,07m x 0,05m (sete centímetros por cinco centímetros);

b) forma: elíptica no sentido horizontal;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo das palavras "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e "SÃO MIGUEL DAS MATAS", que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais "S.I.M.", acompanhando a curva inferior;
d) uso: para carcaça ou quartos de bovídeos, equídeos e ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto;

I - Modelo 2:

a) dimensões: 0,05m x 0,03 (cinco centímetros por três centímetros);

b) forma e dizeres: idênticos ao modelo 1;

c) uso: para carcaças de suídeos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto;

III - Modelo 3:

a) dimensões: 0,02m (dois centímetros) de diâmetro, nas embalagens de produtos com peso até 1kg (um quilograma); 0,04m (quatro centímetros) de diâmetro quando aplicado nas embalagens de produtos com peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas) e 0,05m (cinco centímetros) de diâmetro para embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas);

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e "SÃO MIGUEL DAS MATAS", que acompanha a curva superior; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais "S.I.M.", acompanhando a curva inferior;

d) uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana;

IV - Modelo 4:

a) dimensões: 0,05m (cinco centímetros) de diâmetro;

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e "SÃO MIGUEL DAS MATAS", que acompanha a curva superior; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais "S.I.M.", acompanhando a curva inferior;

d) uso: para caixas, caixotes, engradados e outros que transportem produtos comestíveis inspecionados inclusive ovos, pescado, mel e cera de abelhas.

V - Modelo 5:

a) dimensões: 0,06m (seis centímetros) de lado para testeiras e embalagens de até 10kg (dez quilogramas), 0,15m (quinze centímetros) de lado nas embalagens acima de 10kg (dez quilogramas);

b) forma: quadrada;

c) dizeres: idênticos e na mesma ordem que aqueles adotados nos carimbos precedentes e dispostos todos no sentido horizontal;

d) uso: para produtos não comestíveis.

§ 1º - Para carimbo modelo 3 de 2 cm de diâmetro utilizar:

a) fonte Arial, tamanho 6 (seis), para as inscrições "SÃO MIGUEL DAS MATAS";
b) fonte Arial, tamanho 7 (sete) para as inscrições "INSPECIONADO", "S.I.M" e número de registro;

c) espessura de 0,6mm (zero vírgula seis milímetros) para a borda da circunferência.

§ 2º - Para carimbo modelo 3 de 4 cm de diâmetro utilizar:

a) fonte Arial, tamanho 8 (oito), para as inscrições "SÃO MIGUEL DAS MATAS";
b) fonte Arial, tamanho 10 (dez) para as inscrições "INSPECIONADO", "S.I.M." e número de registro;

c) espessura de 1,2mm (um vírgula dois milímetros) para a borda da circunferência.

§ 3º - Quanto ao uso do modelo 3, permite-se a impressão do carimbo em alto relevo ou pelo processo de impressão automático à tinta indelével, na tampa ou fundo dos recipientes, quando as dimensões destes não possibilitarem a impressão do carimbo no rótulo, conforme previsto neste Regulamento.

Seção V - Trânsito de Produtos de Origem Animal

Art. 77 - Quando em trânsito, a fiscalização de que trata este Regulamento poderá ser efetuada em postos ou barreiras sanitárias fixas e barreiras sanitárias móveis.

Art. 78 - Os produtos de origem animal registrados, procedentes de estabelecimentos registrados no SIM, certificados no SISBI/POA, atendidas as exigências deste Regulamento e legislação específica, têm livre trânsito no território nacional, desde que rotulados ou acompanhados de documento sanitário oficial.

Parágrafo único - Os produtos de origem animal em trânsito intermunicipal no Estado da Bahia estão sujeitos à fiscalização pela ADAB, nos limites da sua competência.

Art. 79 - Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, quando em trânsito, deverão:

I - em estabelecimentos registrados no SIM, apresentar-se com etiqueta lacre;

II - em estabelecimentos com SISBI, estar com a devida etiqueta lacre, além de acompanhados com o certificado sanitário.

Art. 80 - O trânsito de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos devidamente higienizados e em conformidade às normas específicas relacionadas à espécie e à conservação do produto transportado.

§ 1º - É proibido o trânsito de produtos de origem animal destinados ao consumo humano com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º - Os produtos de origem animal em trânsito, quando embalados apenas primariamente, deverão estar adequadamente acondicionados, quando assim se fizer necessário.

§ 3º - Os veículos transportadores de produtos de origem animal, refrigerados ou congelados, deverão ser providos de isolamento térmico, mantendo a temperatura dos produtos nos níveis adequados à sua conservação, conforme legislação vigente.

§ 4º - Os produtos de origem animal que não necessitarem ser identificados por meio de marcas oficiais ou rótulos aprovados pelo SIM, quando em trânsito, devem estar acompanhados do "Certificado Sanitário" ou "Guia de Trânsito", assim como as matérias-primas e produtos destinados ao aproveitamento condicional, subprodutos e produtos não comestíveis.

§ 5º - As matérias-primas sem beneficiamento ou industrialização estão dispensadas dos documentos citados no §4º deste artigo, desde que comprovadamente estejam sendo destinadas a estabelecimento sob Inspeção Oficial.

Seção VI - Obrigações dos Estabelecimentos

Art. 81 - São deveres e obrigações dos estabelecimentos de produto de origem animal registrados no SIM:

I - cumprir todas as exigências contidas no presente Regulamento;

II - fornecer, a juízo do SIM, pessoal necessário e capacitado para a execução dos trabalhos de inspeção, a qual estipulará as tarefas, horário de trabalho e demais controles administrativos, respeitadas as normas trabalhistas pertinentes;

III - fornecer gratuitamente, caso necessário, condução aos funcionários do serviço de inspeção, quando o estabelecimento funcionar sob inspeção permanente;

IV - fornecer gratuitamente alimentação à equipe do serviço de inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os mesmos as façam em suas residências, a juízo do Fiscal responsável pelo estabelecimento;

V - contratar responsável técnico, conforme legislação vigente, para a direção dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica dos estabelecimentos de produtos de origem animal, comunicando ao SIM sobre as eventuais substituições;

VI - garantir o livre acesso de servidores oficiais a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos previstos no presente Regulamento;

VII - manter equipe regularmente treinada e habilitada para a execução das atividades técnicas do estabelecimento;

VIII - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros de registro e outros materiais de expediente destinados ao serviço de inspeção, para seu uso exclusivo, que ficará à disposição e sob a responsabilidade do SIM, mas constituindo-se em patrimônio próprio do estabelecimento, exceto todos os documentos gerados pelo Serviço de Inspeção Oficial;

IX - fornecer material adequado julgado indispensável aos trabalhos do órgão de inspeção municipal e fornecer equipamentos e reagentes necessários, a critério do órgão do serviço de inspeção, para análises de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;

X - fornecer utensílios e substâncias apropriadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para o laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos e instalações;

XI - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação ou descaracterização de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

XII - fornecer ao SIM, sempre que solicitado pela mesma, os dados referentes ao mês

anterior, de interesse na avaliação da produção, matérias-primas, industrialização, transporte e comércio de produto de origem animal.

XIII - manter arquivado no estabelecimento documentação pertinente às atividades de inspeção e fiscalização por período não inferior a 5 (cinco) anos;

XIV - comunicar ao SIM, com antecedência de, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas, a realização de trabalho extra em estabelecimento sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;

XV - comunicar com antecedência de, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

XVI - comunicar antecipadamente a chegada dos animais para abate, fornecendo todos os dados solicitados pelo SIM;

XVII - comunicar com antecedência de, no mínimo 24 (vinte e quatro) horas, sobre o recebimento de pescado;

XVIII - receber, no caso de estabelecimentos que processem produtos lácteos, a matéria-prima de propriedades leiteiras, cadastradas no SIM, que atendam às exigências sanitárias, estabelecidas em legislação vigente, referente ao controle de enfermidades;

XIX - adentrar no estabelecimento, no caso de matadouro frigorífico, somente os animais devidamente acompanhados da Guia de Trânsito Animal (GTA);

XX - manter atualizados registros auditáveis de recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, assim como produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta do SIM a qualquer momento;

XXI - comunicar ao SIM a aquisição de novos equipamentos a serem utilizados na linha de produção estando sujeitos à aprovação;

XXII - responsabilizar-se pela qualidade dos produtos, subprodutos e derivados, sob o ponto de vista tecnológico e higiênico sanitário, instituindo um controle de qualidade;

XXIII - desenvolver programas de autocontrole de qualidade que representem os processos da indústria, em conformidade com a legislação vigente, incluindo a realização de análise físico-química, microbiológica, microscópica e bromatológica dos produtos elaborados e suas matérias primas;

XXIV - fornecer, a juízo do SIM, laudo de análise laboratorial para a comprovação da qualidade dos ingredientes e aditivos utilizados em todo o processo produtivo;

XXV - obedecer ao memorial de tecnologia do produto, assim como utilizar rótulos previamente aprovados pelo SIM;

XXVI - fornecer a seus empregados, servidores da inspeção e visitantes uniformes completos, limpos e adequados ao serviço, de acordo com a legislação vigente;

XXVII - fornecer equipamentos de proteção individual (EPI) e utensílios adequados, em quantidade suficiente para a execução das atividades da inspeção local, mantendo-os sob sua guarda;

XXVIII - desenvolver programas de capacitação, devidamente documentados, com o objetivo de manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XXIX - manter local apropriado e específico para recebimento e estocagem de matéria-prima procedente de outro estabelecimento sob inspeção oficial, ou de retorno de centro de consumo para ser reinspecionado, bem como para sequestro de carcaça, matéria-prima e produto suspeito;

XXX - manter em depósito os produtos apreendidos e descritos no Termo de Fiel Depositário, provendo a sua guarda e integridade;

XXXI - solicitar, previamente, ao SIM, análise e aprovação dos projetos para realização de qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados tanto de suas dependências como instalações.

§ 1º - Para o cumprimento do inciso III deste artigo, o Médico Veterinário Oficial responsável pelo estabelecimento agendará diretamente com o condutor os horários de chegada e saída do estabelecimento.

§ 2º - Os funcionários cedidos pela empresa, citados no inciso II deste artigo, serão denominados de auxiliares de inspeção.

Art. 82 - Cancelado o registro, os materiais pertinentes ao Serviço de Inspeção Oficial, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres, rótulos, embalagens e carimbos oficiais serão entregues SIM para os devidos fins.

Seção VII - Análises Laboratoriais

Art. 83 - Os produtos de origem animal prontos para o consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, físico-químicos, microbiológicos, toxicológicos e bromatológicos oficiais e devem ser realizados em laboratórios oficiais, credenciados ou conveniados pelo SIM, Consórcio de Municípios ou por um Serviço de Inspeção Oficial do Estado ou da União.

Art. 84 - Estão sujeitos às análises os produtos de origem animal, seus derivados, seus ingredientes, o gelo e a água de abastecimento.

Art. 85 - Para os casos onde existam dúvidas da inocuidade de produtos devido ao comprometimento das condições industriais ou higiênico sanitárias das instalações e do processo tecnológico de qualquer produto, a partida ficará sequestrada, sob a guarda e conservação do responsável pelo estabelecimento como fiel depositário, até o laudo final dos exames laboratoriais.

Art. 86 - A critério do SIM podem ser aceitas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, desde que reconhecidas internacionalmente ou por instituições de pesquisa, mencionando-as obrigatoriamente nos respectivos laudos.

Art. 87 - Nos casos de análises fiscais de produto com padrões microbiológicos não previstos em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade ou em legislação específica, permite-se seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

Art. 88 - A coleta de amostra para fins de análise fiscal será feita mediante lavratura do "Termo de Colheita de Amostra", em triplicata, asseguradas sua inviolabilidade e conservação, de modo a garantir suas características originais.

§ 1º - Duas amostras serão enviadas ao laboratório para análise fiscal, ficando a terceira

em poder do proprietário ou responsável pelo produto, servindo para eventual perícia de contraprova.

§ 2º - Quando a análise fiscal estiver insatisfatória para os padrões legais estabelecidos, a autoridade sanitária notificará o responsável, podendo o mesmo apresentar defesa escrita e requerer exame de contraprova, no prazo máximo de 10 (dez) dias a contar da notificação.

§ 3º - As amostras coletadas pelo Órgão de Inspeção Municipal para as análises fiscais serão gratuitas.

§ 4º - Em casos excepcionais, se a quantidade ou a natureza do produto não permitir a colheita das amostras em triplicata, uma única amostra será encaminhada para o laboratório oficial, credenciado ou conveniado.

§ 5º - Para produtos que apresentem prazo de validade curto, não proporcionando tempo hábil para a realização da análise de contraprova, as amostras enviadas para análises fiscais não serão colhidas em triplicata.

§ 6º - Comprovada a violação, o mau estado de conservação da amostra de contraprova ou a expiração do prazo de validade, deve ser considerado o resultado da análise de fiscalização.

§ 7º - A colheita de amostras para realização de análises fiscais microbiológicas não será em triplicata, por não ser aplicável a realização de análise de contraprova.

Art. 89 - As amostras para análises devem ser colhidas, manuseadas, acondicionadas, identificadas, conservadas e transportadas de modo a garantir a sua integridade física.

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

Art. 90 - Nos casos de resultados de análises fiscais em desacordo com a legislação, o SIM deverá notificar o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotar as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 91 - Em caráter supletivo, visando atender a programas e demandas específicas, pode ser realizada, em estabelecimentos varejistas, a colheita de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM.

Art. 92 - Confirmada a condenação do produto ou da partida, a Inspeção Local determinará a sua inutilização em subproduto não comestível.

CAPÍTULO V - DA AGROINDÚSTRIA DE PEQUENO PORTE

Art. 93 - A implantação, o registro, o funcionamento, a inspeção e a fiscalização da industrialização de produtos de origem animal, no âmbito da Agroindústria de Pequeno Porte, no Município de São Miguel das Matas, ocorrerão conforme o disposto neste Capítulo.

Parágrafo único - Os estabelecimentos da Agroindústria de Pequeno Porte serão regidos por este Regulamento, respeitadas as especificidades descritas neste Capítulo.

Art. 94 - Agroindústria de pequeno porte é o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares (Lei Federal 11.326/2006) ou equivalente ou produtor rural, de forma individual ou coletiva, e os estabelecimentos com pequena escala de produção, não dirigidos por agricultores familiares, destinado ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações apropriadas de:

I - abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes;

II - processamento de pescado e/ou seus derivados;

III - processamento de leite e/ou seus derivados;

IV - processamento de ovos e/ou seus derivados;

V - processamento de produtos das abelhas e/ou seus derivados.

§ 1º Os estabelecimentos a que se refere o caput deste artigo deverão ser destinados exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal.

§ 2º Os estabelecimentos devem dispor de área útil construída não superior a 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados) excetuando-se da metragem os anexos (vestiários, sanitários, escritórios, almoxarifados, depósitos, área de convivência), área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de descanso dos animais, área de lavagem externa (veículos e recipientes), caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

§ 3º Em se tratando de estabelecimentos de produtos das abelhas, excetua-se também do limite estabelecido no §2º área de estocagem de recipientes cheios e vazios.

Art. 95 - As ações previstas neste Regulamento para a agroindústria de pequeno porte serão executadas de acordo com os seguintes princípios e diretrizes:

I - Promoção da inclusão produtiva com segurança sanitária;

II - Racionalização, simplificação, harmonização e transparência dos procedimentos e requisitos de registro sanitário dos estabelecimentos, produtos e rótulos, para promover a segurança sanitária e a formalização da agroindústria de pequeno porte;

III - Integração dos processos e procedimentos junto aos demais órgãos e instituições referentes ao registro dos estabelecimentos;

IV - Utilização dos princípios da razoabilidade quanto às exigências aplicadas;

V - Atuação com foco na inocuidade e qualidade da matéria prima, processo e dos produtos;

VI - Fomento de políticas públicas e programas de capacitação dos profissionais do serviço de inspeção para atendimento à agroindústria de pequeno porte.

Art. 96 - Para o registro de estabelecimentos da agroindústria de pequeno porte, os interessados devem apresentar os seguintes documentos:

I - requerimento de inspeção prévia do terreno e de registro do estabelecimento;

II - laudo de inspeção prévia do terreno com parecer favorável;

III - planta baixa na escala de 1:100;

IV - planta de situação na escala de 1:500;

V - memorial descritivo sanitário;

VI - memorial descritivo dos equipamentos;

VII - memorial descritivo de construção ou reforma;

VIII - Licença Ambiental de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006, ou documento equivalente emitido pelo órgão ambiental competente;

IX - Alvará de Licença e Funcionamento expedido pelo Município;

X - apresentação da inscrição estadual, estatuto social, contrato social ou firma individual e Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ ou Cadastro de Pessoas Físicas - CPF do produtor rural para empreendimentos individuais;

XI - termo de compromisso;

XII - laudo técnico de inspeção com parecer final favorável;

XIII - laudo de análise físico/química e microbiológica da água;

XIV - atestado de saúde dos funcionários;

XV - comprovante de vacinação contra febre aftosa e brucelose, para estabelecimentos que recebam leite *in natura*;

XVI - DAP Individual ou DAP Jurídica.

Parágrafo único - A planta baixa poderá incluir o layout de equipamentos em documento único.

Art. 97 - Os estabelecimentos definidos no art. 94, para caracterização como agroindústria de pequeno porte terão escalas máximas de produção definidas para cada categoria:

I - estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais permitidos em legislação) - produção máxima de 500 animais por dia;

II - estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) - produção máxima de 70 animais por dia;

III - estabelecimento de abate e industrialização de grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equideos) - produção máxima de 30 animais por dia;

IV - fábrica de produtos cárneos - produção máxima de 3 toneladas de carnes por mês;

V - estabelecimento de abate e industrialização de pescado - produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês;

VI - estabelecimentos de leite e derivados: processamento máximo de 2.000 litros de leite por dia;

VII - estabelecimento de ovos e derivados - produção máxima de 300 dúzias de ovos por dia;

VIII - estabelecimento de produtos das abelhas e seus derivados - produção máxima de 40 toneladas por ano.

§ 1º. Para aplicação plena dos princípios estabelecidos neste Regulamento, poderão ser definidas, em normas complementares, faixas intermediárias de produção inferiores ao limite máximo fixado nos incisos deste artigo.

§ 2º O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte poderá ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal, observando o risco sanitário, independentemente das condições jurídicas do imóvel em que está instalado.

Art. 98 - É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento para utilização das dependências e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos, desde que sejam preparados em dias diferentes, respeitadas as implicações tecnológicas, sanitárias e que não exijam a fiscalização de outro órgão sanitário.

Parágrafo único - É permitido o abate das diferentes espécies animais em um estabelecimento, respeitadas as particularidades e garantindo a segregação de cada espécie, com a disposição de equipamentos necessários para cada caso.

Art. 99 - É obrigatória a adoção das Boas Práticas de Fabricação e dos Programas de Autocontroles.

Parágrafo único - Os estabelecimentos abrangidos neste Regulamento devem estabelecer procedimentos que garantam a aplicação dos princípios de boas práticas de fabricação, adequados ao seu volume de produção, que visem assegurar a inocuidade e qualidade do produto.

Seção I – Dos requisitos gerais de estrutura física, instalações e equipamentos

Art. 100 - A área do terreno onde se localiza o estabelecimento deve ter tamanho suficiente para construção de todas as dependências necessárias para a atividade pretendida e para sua funcionalidade, estabelecidas em legislação especifica.

§ 1º A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser realizada de modo a evitar formação de poeira e empoçamentos, sendo permitida a pavimentação com britas ou outros materiais.

§ 2º Nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição o material utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização.

§ 3º A delimitação da área do estabelecimento não deve permitir a entrada de pessoas não autorizadas e animais.

Art. 101 - A área útil construída deve ser compatível com a capacidade de produção e processo produtivo, bem como os tipos de equipamentos utilizados, não excedendo o limite estipulado no artigo 94.

§ 1º O estabelecimento não pode estar localizado próximo a fontes de contaminação e odores que por sua natureza possam prejudicar a identidade, qualidade e inocuidade dos produtos.

§ 2º Quando o estabelecimento estiver instalado anexo à residência, deve possuir acesso independente.

Art. 102 - Devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção.

Parágrafo único. A barreira sanitária deve ser delimitada por paredes, possuir portas, cobertura, lavador de botas sem necessidade de acionamento automático, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido sanitizante, inodoro e neutro, aprovados pelo órgão regulador da saúde, toalhas descartáveis de papel não reciclado e coletores de papel com tampa acionada sem contato manual.

Art. 103 As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição, além de atender aos seguintes requisitos:

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

II - dispor de pé direito que atenda as especificações de ordem tecnológica contidas em regulamentação específica, podendo a juízo do Serviço de Inspeção Oficial admitir-se altura inferior, desde que apresente condições de aeração, iluminação e temperatura satisfatória;

III - dispor de portas de acesso de pessoal e de circulação interna do tipo vai-vem ou com dispositivo para se manterem fechadas, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens;

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

V - o piso deve ser construído de material impermeável, liso e antiderrapante, resistente a choques, atritos e ataques de ácidos, de modo a atender as especificações de ordem tecnológica, devendo ser construídos com declividade para facilitar a higienização e drenagem;

VI - as paredes e separações deverão ser revestidas ou impermeabilizadas com material lavável e de cor clara, até a altura mínima de dois metros e quando forem azulejadas devem ser rejuntadas com material de cor clara. Devem ser construídas de modo a facilitar a higienização, com ângulos entre paredes, pisos e tetos, preferencialmente, arredondados e de fácil limpeza;

VII - dispor de janelas construídas de material resistente, impermeáveis, de fácil limpeza, desinfecção e sanitização, na altura mínima de 2 metros, coincidindo com a parede no seu perfil interno, de modo a não acumular sujidades, o peitoril formado na parte externa da agroindústria deve ter um caimento de aproximadamente 30º em direção à parte externa, sendo dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais;

VIII - todas as aberturas para a área externa devem ser dotadas de telas milimétricas à prova de insetos.

§ 1º É proibida a utilização de materiais do tipo elemento vazado ou cobogós na construção total ou parcial de paredes, exceto na sala de máquinas e depósito de produtos químicos.

§ 2º Devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações.

§ 3º É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento, com exceção de setores descritos em legislação específica.

§ 4º Nos estabelecimentos que não possuem forro, o teto deve atender aos requisitos do inciso IV do caput deste artigo.

§ 5º É proibida a comunicação direta entre dependências industriais e residenciais.

Art. 104 - As operações e os equipamentos devem ser organizados e alocados de modo a obedecer a um fluxograma operacional racionalizado e contínuo que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção e higienização.

§ 1º Os equipamentos devem ser instalados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento.

§ 2º A disposição dos equipamentos deve ter afastamento suficiente, entre si e demais elementos das dependências, para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza, desinfecção e sanitização.

§ 3º Os equipamentos e utensílios que entrem em contato com os alimentos deverão ser de superfície lisa, resistentes à corrosão, atóxicos, de fácil higienização e que não permitam o acúmulo de resíduos, fabricados de chapa de material inoxidável, permitindo-se o emprego de material plástico apropriado às finalidades, ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelo Serviço de Inspeção Oficial;

§ 4º É proibido modificar as características dos equipamentos sem autorização prévia do Serviço de Inspeção Oficial, bem como utilizá-los acima de sua capacidade operacional.

Art. 105 - Os instrumentos de controle devem estar em condições adequadas de funcionamento, aferidos e calibrados.

Art. 106 - O estabelecimento deve possuir áreas de armazenagem em número suficiente, dimensão compatível com o volume de produção e temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.

§ 1º Os produtos devem ser armazenados com afastamento entre si e das paredes de modo a permitir a circulação de ar.

§ 2º Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta na mesma área, desde que seja feita com a identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e a qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação.

§ 3º As câmaras frias podem ser substituídas por outros equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

§ 4º É permitido o uso de bombonas de primeiro uso e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar subprodutos não-comestíveis ou resíduos, retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias de forma a impedir a contaminação;

§ 5º É permitido o uso de recipientes plásticos de primeiro uso, de cor clara, de fácil higienização, exclusivos e identificados para depositar produtos comestíveis;

Art. 107 - A armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes e demais insumos a serem utilizados deve ser feita em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza e higienização.

§ 1º A armazenagem de materiais de limpeza e de produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolado das demais dependências.

§ 2º A guarda para uso diário das embalagens primárias, rótulos, ingredientes e materiais de limpeza poderá ser realizada nas áreas de produção, dentro de armários de material não absorvente e de fácil limpeza e higienização, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

Art. 108 - O estabelecimento deve dispor de sanitários e vestiários em número estabelecido em legislação trabalhista.

§ 1º Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 (quarenta) metros.

§ 2º Os vestiários devem ser equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes de trabalho.

§ 3º Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papéis com tampa acionadas sem contato manual.

§ 4º É proibida a instalação de vaso sanitário do tipo "turco".

§ 5º É proibido o acesso direto e comunicação entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento.

Art. 109 - As áreas de recepção e expedição devem dispor de projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nelas realizadas.

Art. 110 - A iluminação artificial, quando necessária, deve ser realizada com uso de luz fria.

§ 1º As lâmpadas localizadas sobre a área de manipulação de matéria-prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes devem estar protegidas contra rompimentos.

§ 2º É proibida a utilização de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto a coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.

Art. 111 - O estabelecimento deve dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender as necessidades do trabalho e as dependências sanitárias e, quando for o caso, dispor de instalações para tratamento de água para atender aos padrões de potabilidade.

§ 1º A cloração da água deve ser realizada por meio do dosador de cloro e o controle do teor de cloro residual deve ser realizado sempre que o estabelecimento estiver em atividade.

§ 2º O estabelecimento deve possuir rede de água de abastecimento com pontos de saída que possibilitem seu fornecimento para todas as dependências que necessitem de água para processamento, limpeza e higienização.

§ 3º A fonte de água, canalização e reservatório devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação.

Art. 112 - Os estabelecimentos devem dispor de água quente ou vapor para limpeza e higienização das dependências, equipamentos e utensílios, de acordo com as necessidades dos processos produtivos.

Parágrafo único. O estabelecido no caput deste artigo pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas dispensem a utilização de água quente e vapor.

Art. 113 - A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, devendo ser executada em lavanderia própria ou terceirizada.

Art. 114 - As redes de esgoto sanitário e industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento.

§ 1º Nas redes de esgotos devem ser instalados dispositivos que evitem refluxos, odores e entrada de roedores e outras pragas.

§ 2º As águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor.

§ 3º Todas as dependências do estabelecimento devem possuir sistema para captação de águas residuais que impeçam entrada de pragas, refluxo e odores.

§ 4º É proibida a instalação de sistema para captação de águas residuais no interior das câmaras frias.

§ 5º Os pisos de todas as dependências do estabelecimento devem contar com declividade suficiente para escoamento das águas residuais.

Art. 115 - A sala de máquinas, quando existente, deve dispor de área suficiente, dependências e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento.

Parágrafo único. Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências por paredes inteiras.

Art. 116 - O transporte de produtos finais frigorificados deverá ser realizado através de veículos com unidade de frio e com instrumento de controle de temperatura.

Paragrafo único - É permitido o transporte de matérias-primas e produtos finais frigorificados da agroindústria de pequeno porte, em caixa isotérmica, em veículos fechados, sem unidade frigorífica instalada, em distância percorrida até o máximo de uma hora, desde que tenha destino único e seja mantida a temperatura adequada a cada tipo de produto até o local de entrega.

Seção II – Das disposições gerais

Art. 117 - O estabelecimento é responsável pela qualidade dos alimentos que produz e somente pode 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. 118 - O proprietário ou responsável legal do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte responderá, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Art. 119 - O cumprimento das exigências constantes neste Regulamento não isenta o estabelecimento de atender outras exigências sanitárias que visam garantir a inocuidade e qualidade do produto, respeitando os princípios estabelecidos neste Regulamento.

Art. 120 - As agroindústrias de pequeno porte estarão sujeitas às sanções administrativas previstas no Capítulo IX, Seção II.

Art. 121 - As Agroindústrias de pequeno porte estarão dispensadas da obrigatoriedade de fornecer gratuitamente condução aos funcionários do serviço de inspeção, quando o estabelecimento funcionar sob inspeção permanente.

Art. 122 - O estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte fica dispensado de dispor de escritório ou sala para o SIM, devendo, contudo, dispor de local apropriado para arquivar documentos deste serviço.

Art. 123 - O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte fica isento das taxas referentes, apenas, à implantação do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 124 - A agroindústria de pequeno porte estará sujeita às sanções administrativas previstas neste Regulamento.

Art. 125 - Sem prejuízo a eventuais edificações e instalações propostas pelos interessados, o SIM poderá estabelecer, por meio dos seus instrumentos jurídicos legais, perfis agroindustriais de pequeno porte, qualificando as edificações, as instalações e equipamentos.

Art. 126 - Nos casos omissos serão aplicados os dispositivos contidos na legislação estadual.

Parágrafo único. Subsidiariamente poderá ser utilizada a legislação federal específica para a agroindústria de pequeno porte.

Art. 127 - Os atos complementares com o detalhamento das normas para as diversas cadeias produtivas da agroindústria de pequeno porte serão publicados em até 180 dias.

CAPÍTULO VI - DAS INSPEÇÕES ANTE E POST MORTEM

Art. 128 - Nos estabelecimentos registrados no SIM, é permitido o abate de bovídeos,

equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e coelhos, bem como dos animais exóticos, animais silvestres e pescado, usados na alimentação humana.

§ 1º - O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado, desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade e desde que seja evidenciada a completa segregação entre as carnes das diferentes espécies durante todas as etapas do processamento, inclusive durante o abate propriamente dito, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

§ 2º - O abate de animais silvestres ou exóticos só pode ser feito quando os mesmos procederem de criadouros registrados pela entidade competente ou por ela autorizados.

Seção I - Inspeção Ante Mortem

Art. 129 - A entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do SIM.

§ 1º - Por ocasião da chegada de animais, a Inspeção Local deve verificar os documentos de procedência e julgar as condições sanitárias de cada lote, registrando-as em documento específico.

§ 2º - Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais envolvidos, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicação de medidas próprias de política sanitária animal que cada caso exigir.

§ 3º - Os animais devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, respeitadas as particularidades de cada espécie, onde aguardarão avaliação pela Inspeção Local.

§ 4º - Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias só podem ser desembarcados após retirado o lacre do veículo na presença da Inspeção Local.

Art. 130 - O responsável pelo estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais, aplicando ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o recebimento dos animais até o momento do abate.

Art. 131 - Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação obrigatória determinadas pela entidade competente responsável pela sanidade animal, além das medidas já estabelecidas, à Inspeção Local cabe proceder como se segue:

I - notificar o setor competente responsável pela sanidade animal para estabelecer ações conjuntas;

II - isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação, enquanto se aguarda definição do setor competente responsável pela sanidade animal sobre os procedimentos a serem adotados;

III - determinar a imediata limpeza e desinfecção de todos os locais, equipamentos e utensílios que possam ter tido contato com resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendendo às recomendações estabelecidas pelo setor competente.

Art. 132 - Nos casos em que, no ato da inspeção ante mortem, os animais sejam suspeitos de zoonoses, enfermidades infectocontagiosas ou de notificação obrigatória ou, ainda, tenham apresentado reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotando-se as medidas profiláticas cabíveis.

Parágrafo único - No caso de suspeita de outras doenças não previstas neste Regulamento, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.

Art. 133 - Além do exame por ocasião da chegada ao estabelecimento, os lotes devem ser ainda examinados momentos antes do abate.

§ 1º - O exame dos animais é atribuição exclusiva do Médico Veterinário Oficial, podendo ser auxiliado por agentes ou auxiliares oficiais, devidamente treinados.

§ 2º - O exame citado no § 1º deste artigo deve ser realizado, preferencialmente, pelo mesmo Médico Veterinário Oficial encarregado da inspeção final na sala de abate.

§ 3º - Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais incriminados, adotando-se os procedimentos e as medidas estabelecidos neste Regulamento e em demais normas complementares.

Art. 134 - Nenhum animal ou lote pode ser abatido sem autorização da Inspeção Local.

Art. 135 - É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie, salvo nos casos de abate de emergência.

Art. 136 - Os animais que cheguem ao estabelecimento em precárias condições físicas e de saúde, impossibilitados de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, bem como dos que foram excluídos do abate normal após exame ante mortem devem ser submetidos ao abate de emergência.

§ 1º - Entende-se por abate de emergência imediata o destinado ao sacrifício, a qualquer momento, dos animais incapacitados de locomoção, acidentados, contundidos, com ou sem fratura e que não apresentem alteração de temperatura ou quaisquer outros sintomas, que os excluam regularmente do abate comum.

§ 2º - Entende-se por abate de emergência mediata o destinado ao abate dos animais que apresentem sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, com sinais clínicos neurológicos, de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas e outros estados, conforme legislação específica.

§ 3º - No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas, é permitido reter animais nas dependências para tratamento.

Art. 137 - Quando o exame ante mortem constatar casos isolados de doenças não contagiosas que, por este Regulamento, permitam o aproveitamento condicional ou impliquem na condenação total do animal, o mesmo deve ser abatido ao final do processo ou em instalações próprias para este fim.

Art. 138 - Somente pode ser realizado o abate de emergência na presença do Médico Veterinário Oficial.

Art. 139 - Suídeos hiperimunizados para preparo de soro só podem entrar em estabelecimento registrado no SIM, quando acompanhados de documento oficial do setor competente responsável pela sanidade animal.

Art. 140 - É proibido o abate de suínos machos não castrados ou de animais que mostrem sinais de castração recente.

Parágrafo único - Suínos machos castrados por métodos não cirúrgicos podem ser abatidos, desde que seja apresentado documento sanitário, comprovando a sua realização por método aprovado.

Art. 141 - Os animais de abate que apresentem alterações de temperatura, hipotermia ou hipertermia, podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, a juízo da Inspeção Local.

Parágrafo único - O disposto neste artigo não se aplica aos animais de abate em que não é realizada a termometria.

Art. 142 - A existência de animais em decúbito ou mortos em veículos transportadores nas instalações para recebimento e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento da Inspeção Local, para se providenciar o sacrifício ou necropsia, bem como determinar as medidas que se fizerem necessárias.

Parágrafo único - As necropsias devem ser realizadas, obrigatoriamente, em sala de necropsia.

Art. 143 - Quando a Inspeção Local autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o Departamento de Necropsia, deve-se usar veículo ou continente especial, apropriado, impermeável, que permita desinfecção logo após sua utilização.

§ 1º - Havendo suspeita de doença infectocontagiosa, deve ser feito o tamponamento das aberturas naturais do animal antes do transporte de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.

§ 2º - Confirmada a suspeita, o animal morto deve ser incinerado ou autoclavado, em equipamento próprio que permita sua destruição ou encaminhados para estabelecimento que processa produtos não comestíveis, a juízo da Inspeção Local.

§ 3º - Todos os equipamentos e utensílios utilizados na necropsia deverão ser de uso exclusivo para este fim.

§ 4º - Concluídos os trabalhos de necropsia, o veículo ou continente utilizado no transporte, o piso da sala e todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com o animal devem ser rigorosamente higienizados.

Art. 144 - O lote no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia, respeitadas as particularidades das diferentes espécies de abate.

Art. 145 - A empresa é obrigada a fornecer, previamente ao abate, a documentação necessária para a verificação pela Inspeção Local das condições sanitárias do lote, programação de abate, contendo dados referentes a sua rastreabilidade, detalhando o número de animais ingressos no estabelecimento, a procedência, espécie, sexo, idade, meio de transporte utilizado, hora de chegada e demais exigências contidas em legislações específicas.

Seção II - Da Inspeção Post Mortem

Art. 146 - Nos procedimentos de inspeção post mortem, o Médico Veterinário Oficial deve ser assessorado por agentes oficiais ou auxiliares devidamente capacitados e em número suficiente para a execução das atividades.

Art. 147 - A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça, partes da carcaça, cavidades, órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreciação de seus caracteres externos, sua palpação e abertura dos linfonodos correspondentes, além de cortes sobre o tecido dos órgãos, quando necessário.

Art. 148 - A inspeção post mortem de rotina deve obedecer à seguinte sequência, respeitadas as particularidades de cada espécie:

I - observação dos caracteres sensoriais e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos, nos casos em que a Inspeção Local julgar necessário em razão de observações do exame ante mortem;

II - exame de cabeça, músculos mastigadores, língua, tonsilas, glândulas salivares e linfonodos correspondentes;

III - exame da cavidade abdominal, órgãos e linfonodos correspondentes;

IV - exame da cavidade torácica, órgãos e linfonodos correspondentes;

V - exame geral da carcaça, serosas e linfonodos cavitários e intramusculares superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições gerais da carcaça.

Art. 149 - Todos os órgãos devem ser examinados na sala de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a identificação entre órgãos e carcaças.

Art. 150 - Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou órgãos, antes do exame da Inspeção Local.

Art. 151 - Após a divisão da carcaça em duas metades ao longo da coluna vertebral, a Inspeção Local deve examinar visualmente as porções internas e externas das meias carcaças, pele, serosa abdominal e torácica, superfícies ósseas expostas, linfonodos superficiais e a medula espinhal, respeitada as particularidades de cada espécie.

Art. 152 - Toda carcaça, partes de carcaça e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo devem ser convenientemente assinalados pela Inspeção Local e diretamente conduzidos ao Departamento de Inspeção Final, onde devem ser julgados após exame completo.

§ 1º - O critério de julgamento e destino de carcaças, partes de carcaça e órgãos são de atribuição exclusiva do Médico Veterinário Oficial do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º - Tais carcaças, partes de carcaça e órgãos não podem ser subdivididas ou removidas para outro local, sem autorização expressa da Inspeção Local.

§ 3º - Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos deve ser similar àquele dado à respectiva carcaça.

§ 4º - As carcaças, partes de carcaças ou órgãos condenados ficam sequestrados pela Inspeção Local e são conduzidos à fábrica de produtos não comestíveis, através de chutes, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e devidamente identificados para este fim.

§ 5º - Todo material condenado deve ser desnaturado ou sequestrado pela Inspeção Local, quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que forem transportados para transformação em outro estabelecimento.

Art. 153 - Ao final do abate, após a lavagem, as carcaças julgadas em condições de consumo devem ser marcadas com carimbos previstos neste Regulamento, sob supervisão da Inspeção Local.

Parágrafo único - Fica dispensado o uso de carimbo em aves.

Art. 154 - As glândulas mamárias devem ser removidas intactas de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitando-se as particularidades de cada espécie.

§ 1º - A presença de leite ou pus em contato com a carcaça ou partes da carcaça, determina a remoção e condenação das partes contaminadas.

§ 2º - As glândulas mamárias portadoras de mastite, sinais de lactação, bem como as de animais reagentes a brucelose devem ser sempre condenadas.

§ 3º - O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido depois de rigoroso exame do órgão e sua liberação.

Art. 155 - Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras sanguinolentos ou hemorrágicos quando tal alteração seja consequência de doenças ou afecções de caráter sistêmico.

Art. 156 - Devem ser destinados ao tratamento pelo calor ou condenadas, a critério da Inspeção Local, as carcaças, órgãos e vísceras de animais mal sangrados.

Art. 157 - Devem ser condenados as carcaças, órgãos e vísceras de animais em estado de caquexia ou anemia decorrentes de intoxicação ou infecção.

Art. 158 - Devem ser condenadas as carcaças com icterícia, caracterizadas pela coloração amarela intensa ou amarelo-esverdeada, não só na gordura, mas também no tecido conjuntivo, aponeuroses, ossos, túnica interna dos vasos, associados às características de afecção do fígado.

§ 1º - Quando tais carcaças apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais e venham a perder esta cor anormal após a refrigeração, não revelando características de infecção ou intoxicação, estas podem ser destinadas ao consumo.

§ 2º - Nos casos de coloração amarela somente na gordura de cobertura, quando a musculatura e vísceras são normais e o animal se encontra em bom estado nutricional, com gordura muscular brilhante, firme e de odor agradável, a carcaça pode ser liberada ao consumo.

§ 3º - O julgamento de carcaças com tonalidade amarela ou amarelo-esverdeada deverá ser realizado preferencialmente com luz natural ou outra que não interfira na avaliação.

Art. 159 - As carcaças provenientes de animais sacrificados após a ingestão acidental de produtos tóxicos ou em virtude de tratamento terapêutico devem ser condenadas.

Art. 160 - Nos casos de aproveitamento condicional a que se refere este Regulamento, os produtos devem ser submetidos, a critério da Inspeção Local, a uma das seguintes operações de beneficiamento:

I - tratamento pelo frio por meio do congelamento, em temperatura não superior a -10ºC (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias;

II - salga em salmoura com no mínimo 24ºBe (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por, no mínimo, 21 (vinte e um) dias;

III - pasteurização em temperatura de 76,6ºC (setenta e seis graus e seis décimos de graus Celsius) por 30 (trinta) minutos;

IV - fusão pelo calor em temperatura mínima de 121ºC (cento e vinte e um graus Celsius);

V - esterilização pelo calor.

§ 1º - A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais acima citados deve garantir a inativação ou destruição do agente envolvido.

§ 2º - Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos desde que, com embasamento técnico-científico e aprovação do SIM, se atinjam, ao final, as mesmas garantias.

§ 3º - Na falta de equipamento ou instalações adequadas para cumprir o destino dos produtos, deve ser adotado o critério imediatamente mais rigoroso.

Art. 161 - É proibido recolher novamente, às câmaras frias, sem conhecimento e avaliação da Inspeção Local, produtos e matérias-primas que delas tenham sido retiradas e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, podendo acarretar perdas de suas características originais de conservação.

Art. 162 - A Inspeção Local deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de salas e equipamentos e as orientações referentes aos cuidados a serem dispensados aos funcionários que tenham manipulado animais acometidos de doenças infecciosas transmissíveis ao homem, bem como materiais contaminados, no sentido de evitar contaminações cruzadas.

CAPÍTULO VII - DO BEM-ESTAR ANIMAL

Art. 163 - Entende por bem-estar animal o estado de um animal em relação a suas tentativas de se relacionar com seu ambiente.

Art. 164 - 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 religioso.

Art. 165 - Deverão ser aplicados os preceitos do bem-estar animal durante as atividades de inspeção ante e post mortem dos animais de abate.

Art. 166 - 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 religiosos, 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. 167 - 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, pêlos, 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. 168 - No transporte de espécies de pescado recebidas vivas, devem ser atendidos os conceitos de segurança e bem-estar animal.

Art. 169 - 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. 170 - 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 VIII - DAS DOAÇÕES

Art. 171 - Os produtos apreendidos durante as atividades de inspeção e fiscalização nos estabelecimentos registrados, unicamente em decorrência de fraude econômica ou com irregularidades na rotulagem, poderão ser objeto de doação destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome.

Art. 172 - Somente poderão ser doados os produtos cujas amostras foram submetidas a análises laboratoriais e possuam laudos com parâmetros em conformidade para o consumo humano.

Art. 173 - Antes dos resultados das análises laboratoriais, o SIM poderá indicar algum local para depósito, sem o compromisso de que serão necessariamente destinados ao consumo humano.

Parágrafo único - O prazo para a retirada dos produtos do local onde estarão depositados será determinado pelo SIM a qual, em caso de impossibilidade de retirada dentro do prazo, estabelecerá outro destino, inclusive a inutilização.

Art. 174 - O SIM informará claramente para a entidade que receberá a doação as características fora de conformidade e as que deveriam haver no produto em conformidade.

Art. 175 - Não serão objeto de doações os produtos apreendidos em trânsito ou sem registro da entidade sanitária competente.

CAPÍTULO IX - DO PROCESSO ADMINISTRATIVO, DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Seção I - Das Disposições Gerais

Art. 176 - As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente, sem prejuízo das responsabilidades civis e criminais cabíveis.

Art. 177 - Considera-se infração a desobediência ou inobservância aos preceitos dispostos neste Regulamento e na legislação específica destinada a preservar a inocuidade, qualidade e integridade dos produtos, a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 178 - Constituem-se também infrações:

I - os atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do SIM no exercício de suas funções, visando dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - ações ou tentativa de desacato, intimidação, ameaça, agressão ou suborno aos servidores do SIM em razão do exercício de suas funções;

III - a desobediência a qualquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento e higiene de equipamentos, utensílios e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos;

IV - produzir em desacordo com os Regulamentos técnicos específicos ou com os processos de fabricação aprovados pelo SIM;

V - utilizar rótulos em desacordo com a legislação específica ou que não estejam aprovados pelo SIM;

VI - alterar ou fraudar, seja por adulteração ou falsificação, qualquer produto ou matéria-prima;

VII - manter matéria-prima, ingredientes ou produtos armazenados em condições inadequadas;

VIII - utilizar, transportar, armazenar ou comercializar matéria-prima ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

IX - utilizar produtos com prazo de validade vencido;

X - elaborar ou comercializar produtos que representem risco à saúde pública ou que sejam impróprios ao consumo;

XI - utilizar matérias-primas, produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados;

XII - utilizar processo, substância ou aditivos em desacordo com esse Regulamento ou com legislação específica;

XIII - construir, ampliar ou reformar as instalações sem a prévia autorização do SIM;

XIV - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, produto ou matéria-prima apreendidos pelos servidores do SIM e estando o estabelecimento como fiel depositário deste produto;

XV - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante a entidade fiscalizadora, referente à quantidade, qualidade e procedência das matérias-primas, ingredientes e produtos ou qualquer sonegação de informação que seja feita sobre assunto que, direta ou indiretamente, interesse às atividades da inspeção e ao consumidor;

XVI - não cumprimento dos prazos determinados pelo estabelecimento em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento à intimação, notificação ou solicitação oficial.

Art. 179 - As ações fiscais a serem aplicadas por servidores do SIM na constatação de irregularidades, durante a realização das inspeções previstas neste Regulamento, sem prejuízo das demais ações fiscais definidas em legislação específica, constarão de apreensão ou condenação e inutilização das matérias-primas e produtos, notificação, interdição parcial ou total de equipamentos, instalações ou linhas, suspensão temporária das atividades do estabelecimento, do registro de produtos e autuação.

Art. 180 - Sempre que houver indício ou evidência que um produto de origem animal constitui um risco à saúde ou aos interesses do consumidor, o SIM, cautelarmente, adotará um regime especial de fiscalização, podendo adotar as seguintes medidas, isolada ou cumulativamente:

I - interdição total ou parcial do estabelecimento;

II - revisão dos programas de monitoramento da qualidade das matérias-primas e produtos, submetendo-os à aprovação do SIM;

III - realização de análises prévias dos lotes produzidos, assim como dos lotes em estoque, em laboratórios, conforme art. 84 deste Regulamento, para liberação ao comércio;

IV - adoção de outras medidas julgadas necessárias.

Parágrafo único - Nos casos de reincidência do estabelecimento no regime especial de fiscalização, o SIM poderá suspender ou cancelar o registro dos produtos envolvidos ou adotar outras medidas julgadas necessárias.

Art. 181 - Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, as matérias-primas ou produtos de origem animal:

I - que forem clandestinos ou elaborados em estabelecimentos não registrados;

II - que se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com indícios de presença de fungos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

III - que se apresentem alterados ou fraudados, seja por adulteração ou falsificação;

IV - que contiverem substâncias tóxicas, venenosas ou nocivas à saúde, incluindo compostos radioativos ou patógenos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

V - que, por qualquer motivo, se revelem inadequados aos fins a que se destinam;

VI - que estiverem sendo transportados fora das condições exigidas.

Parágrafo único - Nos casos descritos neste artigo, independentemente de quaisquer outras penalidades que couberem, tais como multas, suspensão das atividades do estabelecimento ou cancelamento de registro, será adotado o seguinte critério:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, poderá ser autorizado o aproveitamento condicional que couber, para alimentação humana ou animal, a critério da Inspeção Local;

II - nos casos de condenação, poderá ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis, a critério da Inspeção Local.

Art. 182 - Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são considerados matérias-primas ou produtos fraudados aqueles que apresentarem alterações, adulterações ou falsificações.

§ 1º - São considerados alterados as matérias-primas e produtos que apresentem modificações espontâneas ou propositais de natureza física, química ou biológica,

decorrentes de tratamento tecnológico inadequado, por negligência ou por falta de conhecimento da legislação pertinente, que alterem suas características sensoriais, sua composição intrínseca, comprometendo seu valor nutritivo e até mesmo a sua inocuidade.

§ 2º - São considerados adulterados:

I - as matérias-primas e produtos que tenham sido privados, parcial ou totalmente, de seus elementos úteis ou característicos, porque foram ou não substituídos por outros inertes ou estranhos;

II - as matérias-primas e produtos a que tenham sido adicionadas substâncias de qualquer natureza, com o objetivo de dissimular ou ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração, ou ainda aumentar o volume ou peso do produto;

III - os produtos em que, na sua manipulação ou elaboração, tenha sido empregada matéria-prima imprópria ou de qualidade inferior;

IV - os produtos em que tenha sido empregada substância de qualquer qualidade, tipo ou espécie diferente daquelas expressas na formulação original, conforme memorial descritivo ou sem prévia autorização do SIM;

V - os produtos cuja adulteração tenha ocorrido na data de fabricação, data ou prazo de validade.

§ 3º - São considerados falsificados:

I - os produtos elaborados, preparados e expostos ao consumo, com forma, caracteres e rotulagem que sejam de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

II - os produtos em que forem usadas denominações diferentes das previstas nas legislações ou regulamentos específicos;

III - os produtos que tenham sido elaborados, preparados e expostos ao consumo com a aparência e as características gerais de um produto legítimo e se denomine como este, sem sê-lo.

Art. 183 - O Médico Veterinário Oficial, após proceder à apreensão, deverá:

I - quando couber, nomear fiel depositário, caso os produtos de origem animal não

ofereçam risco e o proprietário ou responsável indique local ao seu adequado armazenamento e conservação;

II - determinar e acompanhar a condenação e destruição dos produtos de origem animal quando:

a) não forem tempestivamente efetivadas as medidas de inspeção ou de fiscalização determinadas pela autoridade administrativa competente;

b) sua precariedade higiênico-sanitária contraindicar ou impossibilitar a adequada manutenção ou expuser a risco direto ou indireto a incolumidade pública;

c) o proprietário ou responsável não indicar fiel depositário ou local adequado para armazenamento e conservação para a guarda dos produtos de origem animal apreendidos até a conclusiva apuração de seu estado higiênico-sanitário ou término do processo administrativo.

Art. 184 - O SIM poderá nomear fiel depositário para a guarda dos produtos de origem animal apreendidos, avaliadas as circunstâncias e condições à sua manutenção até a conclusiva apuração de seu estado higiênico-sanitário ou término do processo administrativo.

Seção II - Das Infrações e Sanções Administrativas e Pecuniárias

Art. 185 - As sanções, a serem aplicadas pela Inspeção terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurado o direito a ampla defesa.

Art. 186 - Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração de dispositivos do presente Regulamento, de legislação específica e instruções que venham a ser expedidas, considerada a sua natureza e gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I - advertência, quando o infrator for primário e não se verificar circunstância agravante;

II - multas, nos casos de reincidência, ou quando se verificar a ocorrência de circunstância agravante:

a) multa de R$ 100 a R$ 1.000,00 para infrações leves;

b) multa de R$ 1.001,00 a R$ 5.000,00 para infrações moderadas;

c) multa de R$ 5.001,00 a R$ 15.000,00 para infrações graves;

d) multa de R$ 15.001,00 a R$ 20.000,00 para infrações muito graves;

e) multa de R$ 20.001,00 a R$ 25.000,00 para infrações gravíssimas;

III - apreensão da matéria-prima, dos produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando houver indícios de que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados;

IV - condenação e inutilização da matéria-prima, dos produto ou subproduto ou derivado de produto de origem animal, quando constatado condições higiênico-sanitárias inadequadas ao fim a que se destinam ou forem adulteradas;

V - suspensão da atividade que cause risco ou ameaça à saúde, constatação da fraude ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora;

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

VII - cancelamento de registro do estabelecimento ou do produto junto ao órgão de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

§ 1º - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em contas circunstâncias agravantes.

§ 2º - As penalidades previstas nos incisos V e VI deste artigo poderão ser revogadas após o atendimento das exigências que motivaram a sua aplicação.

§ 3º - O cancelamento do registro ocorrerá quando a interdição do estabelecimento ultrapassar o período de 12 (doze) meses.

§ 4º - Os valores das multas previstos no inciso II deste artigo serão ajustados

anualmente, até o limite da variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE.

Art. 187 - Para a imposição da pena, serão observados:

I - a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências à saúde ou à economia públicas;

II - a clandestinidade da atividade e as condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas dos produtos;

III - os antecedentes e a conduta do infrator, quanto à observância das normas sanitárias.

Art. 188 - São consideradas circunstâncias agravantes:

I - ter o infrator cometido a infração, visando à obtenção de qualquer tipo de vantagem para si ou para outrem;

II - se, tendo conhecimento de ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências legais, para evitá-lo;

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

IV - ter a infração consequência danosa para a saúde ou à economia públicas;

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

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

VII - o descumprimento das obrigações do fiel depositário;

VIII - ter o infrator dificultado, embaraçado, burlado ou impedido a ação fiscalizatória ou de inspeção dos servidores oficiais do SIM.

Art. 189 - Havendo concurso de circunstâncias agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art. 190 - Para os efeitos deste Regulamento, considera-se reincidência o cometimento de nova infração, depois de esgotadas as instâncias recursais, antes de decorrido o período de 02 (dois) anos.

Art. 191 - Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo legal, prevalecerá, para efeito de punição, o enquadramento mais gravoso.

Art. 192 - A pena de multa será aplicada às pessoas físicas ou jurídicas, quando se verificar a ocorrência de circunstância agravante, nos seguintes casos e intervalos:

I - de R$ 100,00 a R$ 1.000,00 para infrações consideradas leves, quando:

a) manipularem produtos de origem animal sem a utilização de equipamentos adequados;

b) operarem em instalações inadequadas à elaboração higiênica dos produtos de origem animal;

c) utilizarem equipamentos, materiais ou utensílios de uso proibido no manejo de animais destinados ao abate;

d) não tiverem implantado Programa de Autocontrole, inclusive BPF e PPHO;

e) não disponibilizarem aos funcionários uniformes limpos ou completos, EPI e utensílios;

f) permitirem que funcionários uniformizados inadequadamente trabalhem com produtos de origem animal;

g) permitirem o acesso às instalações onde se processam produtos de origem animal, de pessoas, que sob o aspecto higiênico encontram-se inadequadamente trajadas, pessoas estranhas às atividades, pessoas portadoras de doenças infectocontagiosas ou que apresentam ferimentos;

h) permitirem, nas áreas onde se processam os alimentos, qualquer ato potencialmente

capaz de contaminá-los, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas;

i) utilizarem, nas áreas de manipulação dos alimentos, procedimentos ou substâncias odorantes ou desodorizantes, em qualquer de suas formas;

j) não identificarem, através de rótulo, no qual conste conteúdo, finalidade e toxicidade, ou não armazenarem em dependências anexas ou em armários trancados, praguicidas, solventes ou outros produtos ou substâncias tóxicas capazes de contaminar a matéria-prima, alimentos processados e utensílios ou equipamentos utilizados;

k) não apresentarem documentos relacionados à renovação do registro no SIM, ou quando solicitado pela mesma;

l) não encaminharem, no prazo determinado, ou não entregarem, quando solicitado, relatórios, mapas ou qualquer outro documento;

m) não fornecer mensalmente ao SIM, os dados referentes ao mês anterior, de interesse na avaliação da produção, matérias-primas, industrialização, transporte e comercialização de produtos de origem animal, bem como uma cópia da guia de recolhimento das taxas obrigatórias quitadas;

II - de R$ 1.001,00 a R$ 5.000,00 para infrações consideradas moderadas, quando:

a) não respeitarem o período mínimo de descanso, jejum e dieta hídrica antecedendo a matança dos animais;

b) não afastarem imediatamente das atividades e instalações os trabalhadores que apresentam lesões ou sintomas de doenças ou infecções, ainda que somente suspeitas, capazes de contaminar os alimentos ou materiais utilizados bem como, não adotarem medidas eficazes para evitar a contaminação;

c) recepcionarem ou mantiverem, em suas instalações, matéria-prima ou ingrediente contendo parasitos, microrganismos patogênicos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas e que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis pelos procedimentos normais de preparação ou elaboração;

d) utilizarem matérias-primas no processamento dos produtos de origem animal em desacordo às normas e procedimentos técnicos sanitários;

e) não promoverem a limpeza, higienização e sanitização dos equipamentos, utensílios e instalações e desinfecção quando necessário;

f) não armazenarem adequadamente nas instalações as matérias-primas, os ingredientes ou os produtos de origem animal acabados, de modo a evitar sua contaminação ou deterioração;

g) transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal em condições inadequadas de acondicionamento, higiene ou conservação, assim potencialmente capazes de contaminá-los ou deteriorá-los;

h) transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal em veículos não apropriados ao tipo do produto;

i) transportarem produtos de origem animal embalados, acondicionados e rotulados em desacordo à legislação vigente;

j) embalarem indevida, imprópria ou inadequadamente produtos de origem animal;

k) não cumprirem os prazos fixados pelo Médico Veterinário Oficial responsável pelo estabelecimento quanto à implantação de medidas ou procedimentos para o saneamento das irregularidades apuradas;

l) não manterem arquivada, no estabelecimento, documentação pertinente às atividades de inspeção por período não inferior a 05 (cinco) anos;

m) utilizarem as instalações, equipamentos ou utensílios para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos e aprovados pelo SIM;

n) permitirem o acesso de animais domésticos aos locais onde se encontram matérias-primas, material de envase, alimentos terminados ou a qualquer dependência da área industrial;

o) não implantarem controle de pragas;

p) manipularem ou permitirem a manipulação de resíduos de forma potencialmente capaz de contaminar os alimentos e produtos origem animal beneficiados ou não;

III - R$ 5.001,00 a R$ 15.000,00 para infrações consideradas graves, quando:

a) reutilizarem, reaproveitarem ou promoverem o segundo uso de embalagens para acondicionar produtos de origem animal;

b) não mantiverem, à disposição da inspeção ou fiscalização, por um período não inferior a 05 (cinco) anos, os resultados das análises laboratoriais de autocontrole;

c) não mantiverem, à disposição da inspeção ou fiscalização, registros relacionados à elaboração, produção, armazenagem ou manutenção e distribuição adequada e higiênica da matéria-prima, dos ingredientes e dos produtos de origem animal;

d) não dispuserem de instrumentos, equipamentos ou meios necessários à realização dos exames que assegurem a qualidade dos produtos de origem animal ou que não promoverem a realização dos exames solicitados pelo SIM;

e) utilizarem matérias-primas não inspecionadas ou qualquer outro produto ou ingrediente inadequado à fabricação de produtos de origem animal;

f) realizarem trânsito intermunicipal de produtos de origem animal sem estarem registradas no órgão ou entidade competente;

g) utilizarem rótulos inadequados, não registrados ou em desacordo ao aprovado pelo SIM, bem como expedirem produtos desprovidos de rótulos;

h) empregarem método de abate não autorizado pelo SIM;

i) promoverem medidas de erradicação de pragas nas dependências industriais por meio do uso não autorizado ou não supervisionado de produtos ou agentes químicos ou biológicos;

j) ameaçar, intimidar ou retirar auxiliar de inspeção de qualquer de suas funções, ainda que temporariamente sem prévia concordância do Médico Veterinário Oficial responsável pelo estabelecimento;

IV - R$ 15.001,00 a R$ 20.000,00 para infrações consideradas muito graves, quando:

a) promoverem, sem prévia autorização do SIM, a ampliação, reforma ou construção nas instalações ou na área industrial;

b) abaterem animais na ausência de Médico Veterinário Oficial responsável pela inspeção;

c) não notificarem imediatamente ao SIM a existência, ainda que suspeita, de sintomas indicativos de enfermidades de interesse à preservação da saúde pública ou à defesa sanitária nos animais destinados ao abate ou à produção de matérias-primas;

d) não sacrificarem animais condenados na inspeção ante mortem ou não promoverem a devida destinação das carcaças ou de suas partes condenadas;

e) não darem a devida destinação aos produtos condenados;

f) fizerem uso desautorizado de embalagens ou carimbos de estabelecimentos registrados;

g) não manterem, em depósito, nem proverem a guarda e integridade dos produtos descritos no Termo de Fiel Depositário;

V - R$ 20.001,00 a R$ 25.000,00 para infrações consideradas gravíssimas, quando:

a) impedirem, dificultarem, embaraçarem ou constrangerem, por qualquer meio ou forma, as ações de inspeção e de fiscalização dos servidores públicos oficiais do SIM no desempenho das atividades de que trata este Regulamento e legislação específica;

b) adulterarem, fraudarem ou falsificarem matéria-prima, produtos de origem animal ou materiais e ingredientes a eles acrescidos, bem como rótulos, embalagens ou carimbos;

c) transportarem ou comercializarem carcaças desprovidas do carimbo oficial da inspeção;

d) cederem rótulo, embalagens ou carimbo de estabelecimento registrado a terceiros, sem autorização do SIM;

e) desenvolverem, sem autorização do SIM, atividades nas quais estão suspensos ou interditados;

f) utilizarem, sem autorização do SIM, máquinas, equipamentos ou utensílios interditados;

g) utilizarem ou derem destinação diversa do que foi determinado pela Inspeção Local aos produtos de origem animal, matéria-prima ou qualquer outro componente interditado, apreendido ou condenado;

h) desenvolverem atividades não pertinentes a sua classificação de registro no SIM;

i) envolverem comprovadas condutas especificadas na Legislação Penal como desacato, resistência, corrupção, ameaça ou agressão.

Parágrafo único - Quando a mesma conduta infringente for passível de multa em mais de um dispositivo deste Regulamento, prevalecerá o enquadramento no item mais gravoso.

Art. 193 - Nos casos de reincidência, será aplicada a multa em dobro com base na cobrada anteriormente.

Seção III - Do Processo Administrativo

Art. 194 - Para fins deste Regulamento, são considerados documentos decorrentes do processo de fiscalização, além de outros que vierem a ser instituídos:

I - Auto de Apreensão;

II - Termo de Inutilização;

III - Termo de Colheita de Amostra;

IV - Auto de Fiel Depositário;

V - Auto de Interdição;

VI - Auto de Infração;

VII - Termo de Notificação;

VIII - Termo de Desinterdição;

IX - Termo de Revelia.

§ 1º - Auto de Apreensão é o documento hábil para reter matéria-prima, produtos, insumos, rótulos, embalagens e outros materiais pelo tempo necessário às averiguações indicadas e para procedimentos administrativos.

§ 2º - Termo de Inutilização é o documento hábil à descrição da providência e destino adotados, tais como condenação ou inutilização da matéria prima, produto, insumo, rótulo, embalagem ou outros materiais apreendidos.

§ 3º - Termo de Colheita de Amostra é o documento que formaliza a colheita de amostras para fins de análise laboratorial.

§ 4º - Auto de Fiel Depositário é o documento hábil que nomeia o detentor da matéria-prima, produto ou rótulos, para responder pela sua guarda, até ulterior deliberação.

§ 5º - Auto de Interdição é o documento hábil para interromper, parcial ou totalmente, as atividades de um equipamento, seção ou estabelecimento quando foi constatada a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas e nos casos de adulterações ou falsificações habituais do produto.

§ 6º - Auto de Infração é o documento hábil para a autoridade fiscalizadora autuar pessoa física ou jurídica quando constatada a violação de normas constantes neste Regulamento ou em legislação específica, referente à inspeção de produtos de origem animal, que dará início ao processo administrativo de apuração de infrações, que conterá os seguintes elementos:

I - nome e qualificação do autuado;

II - local, data e hora da sua lavratura;

III - descrição do fato;

IV - dispositivo legal ou regulamentar infringido;

V - prazo de defesa;

VI - assinatura e identificação do técnico ou agente de inspeção ou fiscalização;

VII - assinatura do autuado ou, em caso de recusa ou impossibilidade, de testemunha da autuação.

§ 7º - Termo de Notificação é o documento hábil a ser lavrado para cientificar o infrator, quando houver a aplicação da pena de advertência.

§ 8º -Termo de Desinterdição é o documento hábil a ser lavrado para tornar sem efeito o Auto de Interdição.

§ 9º - Termo de Revelia é o documento que comprova a ausência de defesa, dentro do prazo legal.

Art. 195 - O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 196 - O auto de infração será lavrado por médico veterinário lotado no SIM que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou ainda na sede do SIM, caso necessário.

Art. 197 - O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 198 - O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo SIM.

Art. 199 - A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

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

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

Art. 200 - A defesa do autuado deve ser apresentada por escrito e protocolada na Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Economia Solidária, direcionado ao coordenador do SIM, no prazo de quinze dias, contados da data da cientificação oficial.

Art. 201 - Após encerrado prazo da defesa deve ser juntada ao processo a mesma, e encaminhado com relatório ao coordenador do SIM que deve proceder ao julgamento em primeira instância.

Art. 202 - Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de dez dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

Parágrafo único. O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo ao Secretario(a) da Agricultura e Meio Ambiente para proceder ao julgamento em segunda instância.

Art. 203 - A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é Secretario(a) da Agricultura e Meio Ambiente, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

Art. 204 - O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do Município.

Art. 205 - A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

CAPÍTULO X - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 206 - A inspeção e a fiscalização de que trata este Regulamento e normas complementares integram os princípios de defesa sanitária animal e a execução ou colaboração em programas ou procedimentos a ela relacionados, bem como à saúde pública e à preservação do meio ambiente.

Parágrafo único - Compete ao Secretário de Agricultura e Meio Ambiente, no âmbito de suas atribuições específicas, articular e expedir normas, visando à integração dos trabalhos de inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal.

Art. 207 - O registro do estabelecimento no SIM dispensa o registro em órgãos federal ou estadual de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, não sendo permitida a duplicidade de inspeção.

Art. 208 - A Inspeção Municipal será exercida em estabelecimento que esteja registrado no SIM.

Art. 209 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal registrado no SIM deverão atender às exigências técnicas e higiênico-sanitárias fixadas pelo SIM, bem como manter suas instalações e desenvolver suas atividades em condições que assegurem a sanidade dos alimentos nele processados.

Art. 210 - Os casos omissos neste Regulamento serão resolvidos por deliberação do SIM.

Parágrafo único - Subsidiariamente poderão ser utilizadas as legislações estaduais e federais específicas da inspeção sanitária de produtos de origem animal.

Gabinete do Prefeito, 18 de março de 2021

**VALDELINO DE JESUS SANTOS**

Prefeito Municipal