

## **DECRETO N.º 2352, DE 02 DE FEVEREIRO DE 2023**

*"Regulamenta a Lei Municipal nº 2130, de 06 de janeiro de 2023, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal no município de Boqueirão do Leão e dá outras providências"*

O PREFEITO MUNICIPAL DE BOQUEIRÃO DO LEÃO, no uso das atribuições que lhe conferem Lei Orgânica Municipal.

### **DECRETA:**

#### TÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

**Art.1º** - O presente regulamento institui as normas que regulamentam, em todo o território do Município de Boqueirão do Leão, a inspeção e fiscalização industrial e sanitária para os produtos de origem animal.

**Art.2º** - A inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos produtos de origem animal, de competência do Município de Boqueirão do Leão, nos termos da Lei Federal 7.889/89 e da Lei Municipal nº 2130, de 06 de janeiro de 2023, serão executadas pelo Serviço de Inspeção Municipal- SIM, vinculado à Municipal da Agricultura e Meio Ambiente, no âmbito do território municipal.

**Parágrafo único:** O Serviço de Inspeção Municipal de Boqueirão do Leão fica autorizado a firmar parcerias com demais órgãos oficiais para execução de ações fiscais de cunho sanitário.

**Art.3º**- Para os fins deste Decreto, ficam adotados os seguintes conceitos:

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

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

III- análise oficial: análise efetuada por laboratório credenciado junto ao SIM em amostras coletadas por servidores oficiais;

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

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

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

VII - Espécies de caça: aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;

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

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

X - Equivalência de serviços de inspeção: condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei nº 8.171, de 1991, e em suas normas regulamentadoras;

XI - Espécies de açougue: são os bovinos, búfalos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

XII- Estabelecimento de produtos de origem animal: qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carne e onde seja obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a

carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou produtos de abelhas e seus derivados;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XXIII- Processo Administrativo: procedimento administrativo com sequência de atividades administrativas interligadas entre si, que visa alcançar determinado efeito previsto em legislação vigente;

XXIV- Aproveitamento condicional: destinação dada pelo serviço oficial à matéria-prima e ao produto que se apresentar em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade;

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

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

## **CAPÍTULO II** DO ÂMBITO DA ATUAÇÃO

**Art.4º-** A inspeção e fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal, de que trata este Decreto, são de competência do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

**Art.5º-** Ficam sujeitos à inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais.

**Art.6º-** A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

I - Inspeção ante *mortem* e *post mortem* das diferentes espécies animais;

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

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

IV - Verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

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

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

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

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

IX - Verificação da água de abastecimento;

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

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

XII - Verificação das matérias-primas e dos produtos em trânsito;

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

XIV - Controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

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

XVI - Certificação sanitária dos produtos de origem animal; e

XVII - Outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

**Art.7º** A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

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

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

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

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

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

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

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

VIII- Nas vias públicas e rodovias, em relação ao trânsito de produtos, subprodutos e derivados de origem animal;

Art.8º Fica a cargo do chefe do Executivo Municipal, Secretário Municipal da Agricultura e Meio Ambiente, do Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal fazer cumprir as normas e regulamentos que regem a inspeção e fiscalização industrial, sanitária e tecnológica no Município de Boqueirão do Leão.

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

**Art.9º-** A função de Coordenador do SIM será exercida por servidor efetivo com formação técnica e conhecimento na área de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal, responsável por cumprir e fazer as normas sanitárias vigentes, criar e colocar em prática as obrigações administrativas, conhecer as atividades e rotinas executadas pelo quadro funcional.

**Parágrafo único.** O cargo de coordenador do Serviço de Inspeção Municipal será exercido por Médico Veterinário, que poderá ser servidor efetivo ou contratado em casos de afastamento do servidor efetivo.

**Art.10-** A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são atribuições dos fiscais municipais, Médicos Veterinários lotados no Serviço de Inspeção Municipal, vinculado à Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente, podendo ser auxiliados por agente de inspeção que, neste caso, ficam submetidos às determinações dos servidores técnicos referidos neste artigo.

**§1º**- Os médicos veterinários habilitados ou conveniados por meio de Termo de Cooperação Técnica com a Prefeitura Municipal para executar a inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal, nos casos que forem aceitos esse tipo de vínculo, não poderão:

I - Exercer a responsabilidade técnica ou prestar serviços de consultoria em estabelecimentos registrados no SIM; e

II - Possuir parentesco consanguíneo ou afim de até segundo grau com os proprietários da empresa registrada no SIM, na qual irão atuar.

**§2º**- Os outros casos que possam configurar conflito de interesse serão remetidos para o Coordenador do SIM, para emissão de parecer e posterior tomada de decisão junto ao titular da pasta.

**Art.11**- A inspeção municipal será realizada em caráter permanente ou periódico.

**§1º**- A inspeção municipal em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização **ante mortem** e **post mortem**, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos, nos termos do disposto no Art. 13.

**§2º**- A inspeção municipal em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados ou relacionados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos de que trata o § 1º, excetuado o abate;

**§3º**- O horário de funcionamento nos locais onde a presença do Médico Veterinário é obrigatória para seu funcionamento, será acordada entre o SIM e o responsável legal pelo estabelecimento, com registro legal da determinação, levando-se em consideração a carga horária do servidor.

**Art.12**- Os procedimentos de inspeção e de fiscalização periódica poderão ser alterados pelo Serviço de Inspeção Municipal, mediante a aplicação da análise de risco.

**Parágrafo único:** A avaliação de risco poderá ser estabelecida em norma complementar.

**Art.13**- Os servidores do SIM, no exercício de suas funções, terão livre acesso aos estabelecimentos de que trata o Art.7.

**Parágrafo único:** O servidor poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

## **TÍTULO II**

### **DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECEMENTOS**

**Art.14-** Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem o comércio no território do Município de Boqueirão do Leão ou fora dele, nos casos de equivalência em programa estadual ou federal, são classificados em:

- I - de carnes e derivados;
- II - de pescado e derivados;
- III - de ovos e derivados;
- IV - de leite e derivados;
- V - de produtos de abelhas e derivados;
- VI - de armazenagem;

### **CAPÍTULO I**

#### **DOS ESTABELECEMENTOS DE CARNES E DERIVADOS**

**Art.15-** 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.

**§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, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

### **CAPÍTULO II**

#### **DOS ESTABELECEMENTOS DE PESCADOS E DERIVADOS**

**Art.16 -** 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.

**§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, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

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

**§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, que pode realizar também sua industrialização.

**§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.

### **CAPÍTULO III**

#### **DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS**

**Art. 17-** 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 e 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.

#### **CAPÍTULO IV**

##### **DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS**

**Art.18-** Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

- I - granja leiteira;
- II - posto de refrigeração;
- III- unidade de beneficiamento de leite e derivados;
- IV- 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 unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

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

**§4º** Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de

fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

## **CAPÍTULO V**

### **DOS ESTABELECEMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS**

**Art. 19°** Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

**§1°** Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

**§2°** É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

## **CAPÍTULO VI**

### **DOS ESTABELECEMENTOS DE ARMAZENAGEM**

**Art. 20°** Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I - entreposto de produtos de origem animal;

**§1°** Para os fins deste Decreto, entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.

**§2°** Nos estabelecimentos de que tratam os **§1°** não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.

## **TÍTULO III**

### **DO REGISTRO E DO RELACIONAMENTO DE ESTABELECEMENTOS**

#### **CAPÍTULO I**

##### **DO REGISTRO E DO RELACIONAMENTO**

**Art.21°** Todo estabelecimento que receba, industrialize, manipule, transporte e armazene produtos de origem animal deve estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal, Serviço de Inspeção Estadual ou Serviço de Inspeção Federal, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Lei Municipal nº 2130, de 06 de janeiro de 2023, e utilizar a classificação que consta no presente Decreto.

**Art.22°** O proprietário ou responsável legal poderá requerer vistoria prévia para avaliação técnica de viabilidade.

**Art.23°** O Requerimento de Vistoria Técnica de Viabilidade deverá ser encaminhado ao SIM, gerando um número de protocolo e expediente administrativo no qual serão juntados os demais documentos para registro.

**§1°** Para que seja realizada a vistoria técnica de viabilidade, o requerimento encaminhado ao Serviço de Inspeção Municipal deverá conter os dados do responsável legal (nome, CPF, endereço residencial, telefone para contato e e-mail) e a localização exata onde se pretende instalar a atividade;

**Art.24°** Quando disponível, os documentos solicitados poderão ser encaminhados e protocolados no Sistema Informatizado do Serviço de Inspeção Municipal.

**Art.25°** Após a vistoria técnica de viabilidade com parecer favorável, o proprietário ou responsável legal deverá encaminhar ao SIM os seguintes documentos:

I - requerimento para avaliação de plantas;

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

III - as seguintes plantas:

a) planta de situação e localização, com escala mínima 1/100;

b) planta de cortes e fachadas, com escala mínima 1/100;

c) planta baixa de todos os prédios e pavimentos, com o *layout* dos equipamentos, móveis e o que mais conste no estabelecimento com escala mínima 1/100; e

d) planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores com escala mínima 1/100;

IV - memorial econômico-sanitário;

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

**§2°** As plantas devem representar fidedignamente as instalações e a estrutura do estabelecimento e conterem:

I - os elementos gráficos na cor preta, contemplando cotas métricas; e

II - legendas e identificação das áreas e dos equipamentos.

**§3°** A exigência prevista no inciso IV do caput não se aplica às dependências sociais e administrativas do estabelecimento, caso existam, excetuando-se:

I - vestiários e sanitários utilizados pelos funcionários que atuam nas áreas de manipulação ou armazenamento de produtos; e

II - sede da inspeção municipal, quando aplicável.

**§4°** As plantas serão avaliadas pelo Serviço de Inspeção Municipal que poderá DEFERIR-LAS ou INDEFERIR-LAS.

**§5º** Em qualquer um dos casos constantes no §4º deste artigo, as plantas serão carimbadas conforme a avaliação e o SIM emitirá um ofício que será entregue ao proprietário ou responsável legal com o despacho.

**§6º** Os documentos exigidos neste artigo devem ser protocolados ao SIM em três vias, no caso de abatedouros frigoríficos, e duas vias nos demais casos.

**§7º** Os projetos das plantas poderão ser encaminhados digitalmente para análise prévia do SIM. Após a aprovação prévia deverão ser protocolados ao SIM em três vias, no caso de abatedouro frigoríficos, e duas vias nos demais casos.

**Art.26º** Assim que as plantas forem deferidas ou deferidas com ressalvas, pode-se seguir com o processo de registro, apresentando ao SIM o requerimento para juntada de documentos, com os seguintes anexos:

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

II - cópia do CNPJ ou bloco de produtor rural;

III - cópia da Inscrição Estadual atualizada;

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

V - Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do profissional habilitado, contratado pelo estabelecimento;

VI - termo de responsabilidade; e

VII - termo de livre acesso.

**Art.27º** A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, dos Estados, do Distrito Federal, dos Municípios e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto ou em normas complementares.

**Art.28º** Atendidas às exigências estabelecidas neste Decreto e nas normas complementares, o Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal de Boqueirão do Leão, emitirá o título de registro, no qual constará:

I - o número do registro;

II - o nome empresarial;

III - a classificação do estabelecimento; e

IV - a localização do estabelecimento.

Parágrafo único: O número de registro do estabelecimento é único e identifica a unidade fabril no território municipal.

**Art.29º** O título de registro emitido pelo Coordenador do Serviço de Inspeção do Município, é o documento hábil para autorizar o funcionamento dos estabelecimentos.

**§1º** Quando se tratar de estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, além do título de registro de que trata o caput, o início das atividades industriais está condicionado à designação de equipe de servidores

responsável pelas atividades de que trata o inciso I do caput do Art. 11, pelo coordenador do serviço de inspeção municipal.

**§2º** Os estabelecimentos atenderão às exigências ou pendências estabelecidas quando da concessão do título de registro anteriormente ao início de suas atividades industriais.

**§3º** Não será tolerada nenhum tipo de atividade relacionada a este decreto no local a ser vistoriado antes da obtenção do registro junto ao órgão competente.

**§4º** É obrigação do representante legal do estabelecimento manter atualizado o registro junto ao SIM.

**§5º** O Título de Registro poderá ser cassado a qualquer momento pelo órgão competente caso não sejam atendidas as exigências contidas neste Decreto e nas normas complementares que vierem a ser expedidas.

**§6º** A emissão do título de registro não isenta o estabelecimento de realizar o registro de seus produtos, previamente ao início da produção, quando necessário.

**Art.30º** A ampliação, a remodelação ou a construção nas dependências e nas instalações dos estabelecimentos registrados, que implique aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias primas, dos produtos ou dos funcionários, e as alterações nas dependências ou instalações dos locais de reinspeção dos estabelecimentos poderão ser realizadas somente após:

I - aprovação prévia do projeto, nos estabelecimentos de produtos de origem animal e atualização da documentação junto ao SIM.

**§1º** Caso a alteração seja realizada em etapas, o estabelecimento deverá encaminhar ao SIM o cronograma de execução com os prazos pré-estabelecidos.

**§2º** As plantas devem apresentar a seguinte convenção de cores:

I - cor preta, para as partes a serem conservadas;

II - cor vermelha, para as partes a serem construídas; e

III - cor amarela, para as partes a serem demolidas.

**§3º** Após a conclusão das obras, o estabelecimento solicitará, via ofício protocolado, a realização de vistoria para avaliação da execução do projeto aprovado.

**§4º** Após a emissão do laudo de inspeção que conclua pela conformidade da execução da obra e aprovação final pelo Serviço de Inspeção Municipal, ficará autorizado o uso das novas instalações.

**Art.31º** É dispensada a aprovação prévia do projeto para ampliação, remodelação ou construção de instalações que não implique a alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários.

**Art.32º** Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após

inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

**§1º** O registro do estabelecimento que interromper, voluntariamente, seu funcionamento pelo período de um ano será cancelado.

**Art.33º** No caso de cancelamento do registro ou do relacionamento será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

**Art.34º** O cancelamento de registro será oficialmente comunicado às autoridades competentes do Município, na pessoa do coordenador do serviço de inspeção municipal.

**§1º** O proprietário pelo estabelecimento poderá pedir cancelamento do registro a qualquer momento.

**§2º** Uma vez cancelado o registro, só será concedida autorização para funcionamento com a abertura de um novo processo.

## **CAPÍTULO II**

### **DA TRANSFERÊNCIA**

**Art.35º** Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem quem, concomitantemente, seja feita a transferência do registro ou do relacionamento junto ao SIM.

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

**§2º** Os empresários ou as sociedades empresárias responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontram, durante as fases do processamento da transação comercial, em face das exigências deste Decreto.

**§3º** Enquanto a transferência não se efetuar, o empresário e a sociedade empresária em nome dos quais esteja registrado ou relacionado o estabelecimento continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.

**§4º** No caso do alienante, locador ou arrendante ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de trinta dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro ou o relacionamento do estabelecimento.

**§5º** Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e for realizada a transferência do registro ou do relacionamento, o novo empresário, ou a sociedade empresária, será obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

**§6º** As exigências de que trata o § 5º incluem aquelas:

I - relativas ao cumprimento de prazos de:

- a) planos de ação;
- b) intimações; ou
- c) determinações sanitárias de qualquer natureza; e

II - de natureza pecuniária, que venham a ser estabelecidas em decorrência da apuração administrativa de infrações cometidas pela antecessora em processos pendentes de julgamento.

**Art.36°** O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro ou para o relacionamento.

#### **TÍTULO IV**

#### **DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS**

#### **CAPÍTULO I**

#### **DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

**Art.37°** Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

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

**Art.38°** O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I - localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes

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

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

IV - pátio e vias de circulação com material compacto que evite poeira e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;

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

VI - dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem no preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;



VII – dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

VIII – ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

IX – paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;

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

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

XII – pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;

XIII – ralos de fácil higienização e sifonados;

XIV – barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para higienização de mãos nas áreas de produção;

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

XVI – luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;

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

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

XIX - dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias- primas e produtos, ou conforme disposto em normas complementares;

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

XXI - rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;

XXII - água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis;

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

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

XXV - vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;

XXVI - local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;

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

XXVIII - sede para o SIM, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias, nos estabelecimentos sob inspeção permanente, e quando solicitado, em estabelecimentos sob inspeção periódica;

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

XXX - água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos, ou conforme disposto em normas complementares;

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

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

XXXIII - local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais, quando solicitados pelo SIM;

XXXIV - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

XXXV - equipamentos apropriados para a produção de vapor.

**Art.39°** Os estabelecimentos deverão possuir equipamentos, recipientes e utensílios que satisfaçam as seguintes condições básicas comuns:

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

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

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

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

V - utensílios sem avarias;

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

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

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

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

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

**Art.40°** As “Normas Técnicas de Instalações e Equipamentos para Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal” serão estabelecidas pelo SIM em norma complementar e levadas ao conhecimento de quem interessar.

**Art.41°** Somente será autorizado pelo SIM o funcionamento de estabelecimentos que estejam devidamente instalados e equipados para finalidade a que se destinam.

**Art.42°** O Serviço de Inspeção Municipal poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

**Art.43°** O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

**Art.44°** Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

**Art.45°** Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação de produtos de origem animal para a elaboração e armazenagem de produtos que não estejam sujeitos ao registro no SIM, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção municipal, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto e delimitação de área devidamente identificada, sem serem utilizados os carimbos oficiais.

## **CAPÍTULO II**

### **DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE**

**Art.46°** Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de

qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

**Art.47°** As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

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

**Art.48°** Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

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

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

**Art.49°** É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

**Art.50°** Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

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

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

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

**Art.51°** Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

**Art.52°** Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação,

não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

**Art.53°** São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

**Art.54°** É proibido fumar, comer, cuspir, praticar outros hábitos que possam contaminar o alimento nas dependências destinadas à manipulação ou depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

**Art.55°** O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

**Art.56°** As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

**Art.57°** As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

**Art.58°** É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

**Art.59°** O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

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

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

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

**Art.60°** Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

**Art.61°** As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

Parágrafo único. O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável ou de água do mar limpa.

**Art.62°** É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Parágrafo único.

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

**Art.63°** As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

**Art.64°** Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

**Art.65°** Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIM.

**Art.66°** É vedado o acesso de pessoas estranhas à área de produção, salvo se devidamente identificadas em documento auditável e uniformizadas, com autorização do serviço oficial.

### **CAPÍTULO III**

#### **DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS**

**Art.67°** Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

- I – atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;
- II - disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção **postmortem**, conforme normas complementares estabelecidas pelo SIM;
- III - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;
- IV - fornecer os dados estatísticos, como o “Relatório Mensal de Produção”, de interesse do SIM, até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;
- V - manter atualizados:
  - a) os dados cadastrais de interesse do SIM; e
  - b) o projeto aprovado e a junta de documentos que se refere o Art. 26.
- VI - quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIM a realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência de, no mínimo, quarenta e oito horas;

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

VIII - arcar com o custo das análises oficiais para atendimento ao cronograma anual do SIM;

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

X - fornecer as substâncias para a desnaturação ou realizar a descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

XI - dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, e do que mais for julgado pelo SIM;

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

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

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

XV - dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de:

a) constatação de não conformidade que possa incorrer em risco à saúde;

e

b) adulteração;

XVI - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos em legislação vigente, e manter registros auditáveis de sua realização;

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

XVIII - comunicar ao SIM:

a) com antecedência de, no mínimo, cinco dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente;

b) sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterá a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate; e

c) a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais;

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

XXI- no caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do SIM.

Art.68º Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico- sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

**§1º** Os estabelecimentos terão um prazo de 03 (três) meses a partir da data do registro para a confecção e implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação.

**§ 2º** O SIM estabelecerá, em norma complementar, os Programas de Autocontroles (PAC) mínimos que deverão estar descritos nos Manuais de Boas Práticas de Fabricação.

**§ 3º** Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole, a segurança, integridade e a disponibilidade da informação devem ser garantidas pelos estabelecimentos.

**§ 4º** O SIM estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

**Art.69º** Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de qualificação de fornecedores de leite.



**Art.70°** Os estabelecimentos devem apresentar os documentos e as informações solicitados pelo SIM, de natureza fiscal ou analítica, e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

**Art.71°** Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

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

**Art.72°** Os estabelecimentos sob registro do SIM não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como fabricado em outro estabelecimento com equivalência reconhecida deste serviço de inspeção pelo órgão competente.

**Art.73°** Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação é proibida a recuperação de frio dos produtos e das matérias-primas que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

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

**Art.74°** Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

- I- não representem risco à saúde pública;
- II - não tenham sido adulterados;
- III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição; e
- IV - atendam às especificações aplicáveis estabelecidas neste Decreto ou em normas complementares.

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

## **TÍTULO V**

### **DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA**

**Art.75°** A inspeção industrial e sanitária de que trata o presente decreto será realizada de acordo com o estabelecido no Título V do Decreto Federal 9.013 de 29 de março de 2019 alterado pelo Decreto 10.468, de 18 de agosto de 2020, que regulamenta as Leis 1.283/50 e 7.889/89, ou qualquer outro que vier a alterá-lo ou substituí-lo, assim como outras normas em vigência que tratem o assunto.

## **TÍTULO VI**

### **DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA**

**Art.76°** Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para consumo.

**Art.77°** A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

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

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

II - a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e os prazos de validade;

III - a avaliação das características sensoriais, quando couber;

IV - a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas, quando couber;

V - a documentação fiscal e sanitária de respaldo ao trânsito e à comercialização, quando couber;

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

**Art.78°** Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências das alterações ou de adulterações, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.

**§ 1°** Na reinspeção, os produtos que forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem autorização prévia do SIM.

**§ 2°** Os produtos que, na reinspeção, permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento devem ser submetidos a processamento específico autorizado e estabelecido pelo SIM e devem ser novamente reinspecionados antes da liberação.

**Art.79°** É permitido o aproveitamento condicional ou a destinação industrial de matérias primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento registrados nos serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, desde que:

I - haja autorização prévia do serviço oficial do estabelecimento de destino;

II - haja controle efetivo de sua rastreabilidade, contemplando a comprovação de recebimento no destino; e

III - seja observado o disposto no inciso XVI do caput do Art.67.

## **TÍTULO VII**

### **DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE**

**Art.80°** Os padrões de identidade e qualidade dos produtos de origem animal seguem o estabelecido no Título VI do Decreto Federal 9.013 de 29 de março de 2019 alterado pelo Decreto 10.468 de, 18 de agosto de 2020, que regulamenta as Leis 1.283/50 e 7.889/89, ou qualquer outro que vier a alterá-

lo ou substituí-lo, além dos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) de cada produto, publicados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

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

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

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

I - proposta de denominação de venda do produto;

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

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

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

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

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

I - a segurança e a inocuidade do produto;

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

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

## **TÍTULO VIII**

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

#### **CAPÍTULO I**

##### **DO REGISTRO DE PRODUTOS**

**Art.81º** Todo o produto de origem animal comestível produzido no município deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

**§1º** O registro de que trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo;

**§2º** O registro de produto deve ser renovado sempre que houver qualquer alteração;

**Art.82º** Os documentos que darão início ao processo de solicitação de registro de produtos de origem animal são:

I – requerimento para registro de produto de origem animal e rótulo; e  
II – memorial descritivo do processo de fabricação, composição e de rotulagem, onde devem constar:

- a) matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;
- b) descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;
- c) croqui do rótulo a ser utilizado.

**§1º** O registro dos produtos será realizado em sistema informatizado específico disponibilizado pelo Serviço de Inspeção Municipal, depois de corretamente preenchido, os documentos no caput irão gerar um número de protocolo dando abertura a um expediente administrativo que será avaliado.

**§2º** Isentam-se de registro os produtos previstos pelo art.427-B do Decreto Federal nº 10.468 de 18 de agosto de 2020.

**Art.83º** O processo de registro do produto poderá ser “DEFERIDO” ou “INDEFERIDO”.

**Art.84º** As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

**Art.85º** Todos os ingredientes e os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registro, devendo ser anexada a ficha técnica do *mix* ao processo.

Parágrafo único. Os coadjuvantes de tecnologia empregados na fabricação devem ser discriminados no processo de fabricação;

**Art.86º** Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM.

**Art.87º** O cancelamento do registro deve ser solicitado através do sistema informatizado gerando expediente administrativo que será DEFERIDO pela autoridade sanitária competente.

**§ 1º** O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto em legislação vigente.

## **CAPÍTULO II**

### **DA EMBALAGEM**

**Art.88º** Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

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

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

**Art.89º** É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados, a critério do SIM.

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

### **CAPÍTULO III** **DA ROTULAGEM**

**Art.90º** Para os fins deste Decreto entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

**Art.91º** Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal registrados ou isentos de registro pelo Serviço de Inspeção Municipal e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.

**Art.92º** O rótulo deve obedecer às legislações federal, estadual e municipal pertinentes ao assunto.

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

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

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

**Art.93º** O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

**Art.94º** Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados ou isentos de registro aos quais correspondam.

**§ 1º** As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

**§ 2º** Na venda direta ao consumidor final, é vedado o uso do mesmo rótulo para mais de um produto.

**§ 3º** Para os fins do **§ 2º**, entende-se por consumidor final a pessoa física que adquire um produto de origem animal para consumo próprio.

**Art.95º** Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

- I - nome do produto;
- II - nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;
- III - identificação e endereço do estabelecimento para o qual o produto foi fabricado, quando for o caso;
- IV - carimbo oficial do SIM;
- V - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
- VI - marca comercial do produto, quando houver;
- VII - data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;
- VIII - lista de ingredientes e aditivos, em ordem decrescente;
- IX - número de registro do produto no SIM;
- X - a descrição "INDÚSTRIA BRASILEIRA"
- XI - instruções sobre a conservação do produto;
- XII - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;
- XIII - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.
- XIV - a identificação obrigatória para alergênicos; e
- XV - a expressão de registro de rótulo sem abreviações "Registro na Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente de Boqueirão do Leão, SIM sob o nºXXX/XXX"

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

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

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

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

**§5º** Na rotulagem dos produtos isentos de registro deverá constar a expressão "Produto Isento de Registro no Serviço de Inspeção Municipal de Boqueirão do Leão", em substituição à informação de que trata os incisos IX e XV do caput.

**Art.96°** Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.

**Art.97°** Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

Parágrafo único. O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos a símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, a fatos ou a estabelecimentos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, deve cumprir a legislação específica.

**Art.98°** Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

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

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

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

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

**Art.99°** É facultada a aposição no rótulo de informações que remetam a sistema de produção específico ou a características específicas de produção no âmbito da produção primária, observadas as regras estabelecidas pelo órgão competente.

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

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

**Art.100°** Poderão constar expressões de qualidade na rotulagem quando estabelecidas especificações correspondentes para um determinado produto de origem animal em regulamento técnico de identidade e qualidade específico.

**§1°** Na hipótese de inexistência de especificações de qualidade em regulamentação específica de que trata o caput e observado o disposto no **Art.99 e Art.100**, a indicação de expressões de qualidade na rotulagem é facultada, desde que sejam seguidas de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios utilizados para sua definição.

**§2°** Os parâmetros ou os critérios utilizados devem ser baseados em evidências técnico-científicas, mensuráveis e auditáveis, e devem ser descritos na solicitação de registro.

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

**Art.101°** Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

**Art.102°** Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do serviço oficial.

**Art.103°** Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

**Art.104°** A rotulagem em particular dos produtos de origem animal deve seguir o disposto na Seção II, Capítulo III, Título VII do Decreto Federal 10.468, de 18 de agosto de 2020.

#### **CAPÍTULO IV**

##### **DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO**

**Art.105°** O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado por órgão oficial competente.

**Art.106°** O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial;

**Art.107°** Os dizeres, formatos, dimensões e empregos dos carimbos serão definidos em norma complementar;

#### **TÍTULO IX**

##### **DA ANÁLISE LABORATORIAL**

**Art.108°** As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e



demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade, sendo, também, obrigatória a análise da água de abastecimento interno do estabelecimento.

**§1º** Fica criado o cronograma anual de coleta de amostras para análises oficiais, com início em janeiro e término em dezembro;

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

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

**Art.109º** O laboratório para o qual serão enviadas as amostras coletadas pelo serviço oficial será credenciado pelo Serviço de Inspeção Municipal, que fica autorizado a celebrar convênio com este para a realização do monitoramento da qualidade dos produtos, matérias-primas, ingredientes e água.

**Art.110º** As metodologias analíticas utilizadas serão as adotadas oficialmente e os padrões físico químicos e microbiológicos devem respeitar a legislação vigente que os estabelece.

**Art.111º** A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise oficial deve ser efetuada por servidores do SIM.

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

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

**Art.112º** As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

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

**Art.113º** Será fixado em norma complementar os procedimentos a serem seguidos pelo SIM para a coleta de análises oficiais, assim como, nos casos de resultados de análises que não atendem ao disposto na legislação as ações fiscais a serem adotadas.

**Art.114º** Os custos das análises ficam a cargo dos estabelecimentos, sendo os laudos encaminhados pelo laboratório ao SIM para que sejam avaliados.

Parágrafo único. O laudo será avaliado como “CONFORME” ou “NÃO CONFORME”, de acordo com o resultado da análise;

**Art.115º** As análises oficiais do cronograma anual devem ser feitas periodicamente, de forma aleatória, de modo que todos os produtos sejam analisados no espaço de um ano.

**Art.116°** A frequência da coleta das amostras será definida em norma complementar.

**Art.117°** O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

## **TÍTULO X**

### **DO TRÂNSITO E DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

#### **CAPÍTULO I**

##### **DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**Art.118°** O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

**§1°** Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

**§2°** Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos refrigerados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.

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

**Art.119°** As matérias-primas e os produtos de origem animal, quando devidamente rotulados e procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, têm livre trânsito e podem ser expostos ao consumo em território municipal, desde que atendidas às exigências contidas neste Decreto e normas complementares, mas não restrito a este se sob regime de equivalência com o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF-RS ou com o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, este integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA.

**Art.120°** Os produtos de origem animal que estiverem em trânsito deverão ter, obrigatoriamente, os seguintes documentos:

- I – nota fiscal do estabelecimento ou nota fiscal do produto; e
- II- licença de transporte do veículo transportador.

**Art.121°** Os produtos que não atenderem as exigências estabelecidas neste Decreto serão apreendidos pelas autoridades sanitárias, que lhe darão a destinação conveniente.

## **CAPÍTULO II**

### **DA CERTIFICAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**Art.122°** A critério do Serviço de Inspeção Municipal, pode ser dispensada a certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal, conforme estabelecido neste Decreto e em normas complementares, observada a legislação de saúde animal.

Parágrafo único. Os procedimentos de emissão da certificação sanitária serão definidos em normas complementares.

**Art.123°** É obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal destinados ao aproveitamento condicional ou à condenação.

**§1°** Nos casos de matérias-primas ou de produtos destinados ao aproveitamento condicional, é obrigatória a comprovação do recebimento das matérias-primas e dos produtos pelo estabelecimento de destino junto ao estabelecimento expedidor.

**§2°** Nos casos de matérias-primas ou de produtos condenados, após desnaturação na origem, é obrigatória a comprovação do recebimento das matérias-primas e dos produtos pelo estabelecimento de destino junto ao estabelecimento expedidor.

**§3°** O SIM deve impedir a expedição de novas partidas de matérias-primas ou de produtos até que seja atendido o disposto nos § 1° e § 2°

## **TÍTULO XI**

### **DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO**

#### **CAPÍTULO I**

##### **DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES**

###### **Seção I**

###### **Dos responsáveis pela infração**

**Art.124°** São responsabilizados pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I – fornecedores de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados;

II – proprietários, locatários ou arrendatários de estabelecimentos registrados ou não no SIM onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem animal;

III - que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal;

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

## **Seção II**

### **Das medidas cautelares**

**Art.125°** Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o SIM adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

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

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

III – coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais;

ou

IV – determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratórios credenciado, observado o disposto no Art.117; e

V – interdição total ou parcial do estabelecimento, equipamento ou veículo.

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

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

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

**§4°** Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

**§5°** Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

**§6°** O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

**§7°** A apreensão cautelar perdurará o tempo necessário à avaliação de regularidade da matéria prima, produto, seja ele pronto ou semipronto, e ingredientes, respeitado o prazo máximo de noventa dias.

**§8°** O Auto de Apreensão ou Auto de Apreensão Cautelar são lavrados pela autoridade sanitária e neles constará a motivação, o(s) produto(s), o(s) lote(s) e a discriminação de quantidade(s).

**§9°** A Revogação do Auto de Apreensão será expedida depois de constatada a inexistência ou cessação do motivo que suscitou a Apreensão Cautelar.

**§10°** Caso seja constatada a impossibilidade de liberação do(s) produto(s), matéria(s) prima(s) e/ou ingrediente(s) para consumo humano por não estarem em conformidade com a legislação vigente, será procedido o descarte após a lavratura do Auto de Apreensão.

**§11°** Após constatada a resolução ou extinção do problema que ensejou a suspensão da fabricação do produto, da etapa do processo produtivo ou da atividade do estabelecimento, será exarado o Auto de Liberação.

**§12°** O estabelecimento deverá, obrigatoriamente, apresentar ao SIM um plano de ação com as medidas paliativas e/ou corretivas que serão tomadas frente às irregularidades que motivaram as ações fiscais.

**§13°** O Levantamento da Interdição, parcial ou total, será lavrado depois de sanadas às irregularidades que a motivaram.

## **CAPÍTULO II** **DAS INFRAÇÕES**

### **Seção I**

#### **Do registro e relacionamento**

**Art.126°** É de responsabilidade do estabelecimento comunicar alterações relacionadas ao registro junto ao SIM, atualizando informações e documentos, sendo considerado descumprimento às normas regulamentares:

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

Infração leve.

II – não atendimento às exigências ou pendências estabelecidas quando da concessão do título de registro anteriormente ao início de suas atividades industriais.

Infração moderada.

### **Seção II**

#### **Das instalações e equipamentos**

**Art.127°** É de responsabilidade do estabelecimento manter, junto ao SIM atualizadas as plantas e documento anexos, conforme dispõe norma complementar, comunicando sempre que houver alteração que implique no aumento da capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários:

I – fazer qualquer alteração na execução da planta já aprovada, que implique no aumento da capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, sem atualizá-las junto ao SIM;

Infração leve.

II – ultrapassar a capacidade máxima, de acordo com a instalação existente, para o abate, industrialização, o beneficiamento ou a armazenagem, seja das matérias- primas, ingredientes, produtos semiprontos e/ou prontos;

Infração grave.

III – não executar os cronogramas e ações estipuladas nos autocontroles para manutenção das instalações, tornando os produtos potencialmente perigosos à saúde;

Infração grave

IV – transgredir norma regulamentar que dispõe sobre a condição higiênico-sanitária das instalações, dependências anexas, equipamentos e/ou utensílios.

Infração gravíssima.

### **Seção III**

#### **Do exercício da atividade**

**Art.128°** O processo produtivo é de inteira responsabilidade do estabelecimento, devendo ser atendidas as normas legais que regulamentam a atividade, sendo consideradas infrações:

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

Infração leve.

II – elaborar produtos que não possuam processo de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;

Infração grave.

III - expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no SIM;

Infração grave.

IV – desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal, não atendendo ao disposto na legislação vigente;

Infração moderada.

V - desobedecer ou inobservar as normas sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos, tornando-os potencialmente perigosos à saúde;

Infração grave.

VI – receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

Infração grave.

VII – utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação vigente;

Infração moderada.

VIII – não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

Infração leve.

IX – adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimentos não registrados em órgão oficial competente ou que não estejam em nível de inspeção igual ou superior ao do estabelecimento em questão;

Infração moderada.

X – fabricar, expedir, ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;

Infração grave.

XI - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM, tornando-o nocivo ou impróprio quando destinado ao consumo humano;

Infração grave.

XII – utilizar ou expedir produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares;

Infração gravíssima

XIII- sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM;

Infração grave.

XIV – fraudar ou descaracterizar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

Infração grave.

XV- ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens, para uso por outra pessoa física ou jurídica;

Infração grave.

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

Infração gravíssima.

XVII- adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

Infração gravíssima.

XVIII- produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública ou que sejam considerados impróprios para consumo humano;

Infração gravíssima.

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

Infração gravíssima.

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

Infração grave.

XXI – fraudar documentos oficiais;

Infração gravíssima.

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

Infração gravíssima.

XXIII- deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM nos prazos regulamentares;

Infração leve.

XXIV- prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM;

Infração grave.

XXV- apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;

Infração grave.

XXVI – existência de não conformidade em matéria-prima, produtos semiprontos, ingredientes e substâncias que entrem na sua composição, de acordo com resultado de análise laboratorial emitido por laboratório oficial ou que esteja vinculado com ao SIM ou ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento;

Infração moderada.

XXVII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM;

Infração grave.

XXVIII - não apresentar para reinspeção os produtos de origem animal sujeitos a reinspeção obrigatória;

Infração gravíssima.

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

Infração gravíssima.

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

Infração gravíssima.



XXXI- transportar animais para abate sem a documentação necessária, conforme legislação vigente;

Infração leve.

XXXII- prestar informações falsas ou que não atenda a solicitação do serviço oficial quanto ao transporte, carregamento, descarregamento, alojamento ou manutenção dos animais destinados ao abate;

Infração leve.

XXXIII- não comunicar ao SIM com antecedência, conforme prazo definido neste Decreto, as atividades realizadas fora do cronograma normal de atividades do estabelecimento;

Infração leve.

XXXIV- possuir débitos com o laboratório credenciado, impossibilitando a realização de novas análises oficiais, obedecendo ao cronograma de coletas ou quando julgado necessário;

Infração leve.

XXXV- não atender a fiscalização no exercício de suas atividades normativas;

Infração grave.

XXXVI- violar lacres de usos oficiais, utilizados pelos servidores do SIM, seja qual for a finalidade, colocado em razão do cumprimento de determinação legal ou norma regulamentar;

Infração grave.

#### **Seção IV**

##### **Do registro de produtos e rótulos**

**Art.129º** Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos e registrados em órgão competente, quando destinados ao consumo direto, quer quando se destinam a outros estabelecimentos que os vão beneficiar, sendo consideradas infrações:

I – utilizar rótulo que não atenda a legislação vigente, ou cujo layout ou processo de produção esteja em desconformidade com o registro no órgão sanitário competente;

Infração moderada

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

Infração grave.

III – modificar o processo de fabricação ou a formulação sem prévia alteração do “Memorial descritivo do processo de fabricação e rotulagem”, avaliado e deferido por servidor competente junto ao SIM;

Infração moderada.

IV- expedir produtos sem que estejam devidamente rotulados ou com a etiqueta lacre, quando assim exigidos;

Infração grave.

V- produzir, beneficiar, transformar, preparar, manipular, fracionar, embalar, reembalar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender ou ceder alimentos ou produtos alimentícios de origem animal sem o registro no órgão competente ou por qualquer motivo que contrarie a legislação vigente.

Infração gravíssima.

VI- fazer propaganda de produtos de forma que induzam o consumidor ao erro ou engano e contrariem a legislação vigente;

Infração grave.

VII- reaproveitar potes, vasilhames e utensílios que, no primeiro uso, tenham sido empregados à outra finalidade;

Infração leve.

VIII- fazer funcionar atividade industrial para produtos de origem animal, sem responsável técnico habilitado para a função, de acordo com o disposto nas regulamentações específicas dos conselhos profissionais ou que verse sobre o assunto.

Infração moderada.

## **Seção V**

### **Da autoridade sanitária**

**Art. 130º** Atentar contra a autoridade sanitária constitui infração quando:

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

Infração grave.

II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar a autoridade sanitária, estando esta no cumprimento de suas atribuições ou em razão delas;

Infração gravíssima.

III – impedir, dificultar ou criar obstáculos quanto à aplicação de medidas sanitárias relacionadas às instalações, equipamentos, utensílios, produtos, matérias- primas, procedimentos operacionais ou qualquer situação relacionada ao desempenho da atividade;

Infração grave.

IV- ludibriar ou desconsiderar documentos oficiais que visem atender a legislação vigente.

Infração moderada.

V- distorcer e/ou replicar de forma inverídica qualquer solicitação oficial, agindo de má fé.

### **CAPÍTULO III** **DAS PENALIDADES**

**Art.131°** As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, asseguradas os direitos à ampla defesa e ao contrário.

**Art.132°** Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

**§1°** Advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

**§2°** Multa, nos casos não compreendidos no §1°, tendo valor fixado em Unidade de Referência Municipal (URM) de acordo com sua graduação:

- a) leves: de 95(noventa e cinco) a 285(duzentos e oitenta e cinco) URM's;
- b) moderadas: de 286 (duzentos e oitenta e seis) a 758 (setecentos e cinquenta e oito) URM's;
- c) graves: de 801 (oitocentos e um) a 1325 (mil trezentos e vinte e cinco URM's)
- d) gravíssimas: de 1326 (mil trezentos e vinte e seis a 2650 (dois mil seiscentos e cinquenta) URM's;

**§3°** Para aplicação da multa, será considerado o valor da URM na data da infração.

**§4°** Apreensão ou condenação das matérias- primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinem, ou forem adulterados;

**§5°** Suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico- sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscal;

**§6°** Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;

**§7°** Cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento; e

**§8°** Suspensão ou cancelamento da indicação do estabelecimento pelo SIM aos programas que reconhecem a equivalência da inspeção estadual ou federal, compreendidas no Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.

**Art.133°** Para efeito da fixação dos valores da multa serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

**§1º** São consideradas circunstâncias atenuantes:

- I – o infrator ser primário na mesma infração;
- II- a ação do infrator não ter sido fundamental para consecução do fato;
- III – o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
- IV – a infração cometida configurar-se sem dolo ou má-fé;
- V – a infração ter sido cometida acidentalmente;
- VI – a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;
- VII – a infração não afetar a qualidade e inocuidade do produto;
- VIII- o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação de defesa;

**§2º** São consideradas circunstâncias agravantes:

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

**§3º** Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

**§4º** A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

**§5º** Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos.

**§6º** Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

**Art.134º** Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

**Art.135°** As infrações classificadas como leves moderadas ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.

Paragrafo único. As multas previstas serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

**Art.136°** As multas a que se refere o Capítulo III não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro ou do relacionamento do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

**Art.137°** Os produtos apreendidos e perdidos em favor do Município, que, apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, serão destinados prioritariamente a entidades do município que atendam causas sociais;

**Art.138°** Para fins de aplicação das sanções legais, será considerado que as matérias-primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram alterados ou adulterados, sem prejuízo de outras previsões desde Decreto, nos casos definidos no Art. 147.

**Art.139°** Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados ou apreendidos e perdidos em favor do Município que serão destinados as entidades que atendam as causas sociais do município.

**Art.140°** Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I – apresentem-se alterados;

II – apresentem-se adulterados;

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

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

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

VI - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;

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

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

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

X - apresentem embalagens estufadas;

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

XII - estejam com o prazo de validade expirado;

XIII - não possuam procedência conhecida; ou

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

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

Art.141º Além dos casos previsto no Art.140, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos no Decreto Federal 9.013 de 29 de março de 2019 alterado pelo Decreto10.648/2021 e em normas complementares;

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

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

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

**Art.142º** Além dos casos previstos no Art.140, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;

II - apresentem sinais de deterioração;

III - sejam portadores de lesões ou doenças;

IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas;

V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo órgão competente;

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

VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

**Art.143°** Além dos casos previstos no Art.140, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

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

II - mumificação ou estejam secos por outra causa;

III - podridão vermelha, negra ou branca;

IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;

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

VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou

VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

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

**Art.144°** Além dos casos previstos no Art.140, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

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

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

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

IV - revele presença de colostro.

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

**Art.145°** Além dos casos previstos nos Art.140 e Art.144, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

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

**Art. 146°.** Além dos casos previstos no Art.140, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em legislação vigente.

**Art.147°** Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

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

**§2°** São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:

I - fraudados:

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

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

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

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

II - falsificados:

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

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

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

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

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

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



**Art.148°** O SIM estabelecerá, em normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização, o seu aproveitamento condicional ou sua destinação industrial, quando seja tecnicamente viável.

**§1°** Enquanto as normas de que trata o caput não forem editadas, o Serviço de Inspeção Municipal poderá:

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

II - determinar a condenação dos produtos a que se refere o inciso I.

**§ 2°** O disposto neste artigo não se aplica aos casos de aproveitamento condicional.

**Art.149°** Caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto:

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

II - omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

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

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

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

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

VII - utilização de produtos com prazo de validade expirado em desacordo com os critérios estabelecidos em legislação vigente ou por aos produtos novos prazos depois de expirada a validade;

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

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

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

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

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

XIII - fraude de registros sujeitos à verificação pelo SIM;

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

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

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

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

XVIII - expedição ou comercialização de produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à sua realização;

XIX - recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenamento, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou expedição de produtos de origem animal que não possuam registro no órgão de fiscalização competente;

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

XXI- não realização de tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos em legislação vigente ou não destinação adequada a produtos condenados.

**Art.150°** Caracterizam embaço à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

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

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

III - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

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

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

VI - fraudar documentos oficiais;

VII - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

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

IX - prestar ou apresentar ao SIM informações, declarações ou documentos falsos;

X - não apresentar para reinspeção produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória;

XI - expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção.

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

XIII - prestação ou apresentação ao SIM informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;

XIV - não apresentação dos produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado;

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

**Art.151°** As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embarço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, sete dias, que poderá ser prorrogado em quinze, trinta ou sessenta dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes, independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.

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

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

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

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

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

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

**Art.152º** As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

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

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

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

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

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

**Art.153º** A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, no período de doze meses.

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

**§2º** Para contagem do número de infrações para caracterização da habitualidade, serão consideradas a primeira infração e duas outras que

venham a ser constatadas, após a adoção, pelo estabelecimento, de medidas corretivas e preventivas para sanar a primeira irregularidade.

**Art.154°** As sanções de cassação de registro ou de relacionamento do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no Art. 152; ou

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

#### **CAPÍTULO IV**

##### **DO PROCESSO ADMINISTRATIVO**

**Art.155°** 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.156°** O auto de infração será lavrado pelo médico veterinário efetivo lotado no Serviço de Inspeção Municipal;

Parágrafo único. Para fins de apuração administrativa de infrações à legislação referente aos produtos de origem animal e aplicação de penalidades, será considerada como data do fato gerador da infração a data em que foi iniciada a ação fiscalizatória que permitiu a detecção da irregularidade, da seguinte forma:

I- a data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos ou na análise de documentação ou informações constantes nos sistemas eletrônicos oficiais; ou

II - a data da coleta, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais.

**Art.157°** O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida. Contendo as seguintes informações:

I - nome do infrator, bem como os demais elementos necessários a sua qualificação;

II - local, data e hora da lavratura onde a infração foi verificada;

III - descrição da infração e dispositivo legal ou regulamentar transgredido;

IV - assinatura do servidor autuante;

V - ciência do autuado ou seu representante legal;

VI - prazo para interposição do recurso.

**Art.158°** A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

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

**§2º** A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR, ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado, podendo ser feita por via eletrônica com utilização do endereço eletrônico fornecido no cadastro para o registro e/ou do seu responsável técnico.

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

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

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

**Art.159º** O auto de infração deverá ser lavrado em 3 (três) vias, no local onde foi constatada a irregularidade ou na sede do serviço oficial, ficando a primeira via com o infrator, a segunda sendo utilizada na instauração do processo administrativo, e a terceira arquivada no SIM;

**Art.160º** O fiscal autuante elaborará o Relatório Técnico do Auto de Infração, que conterá a descrição dos fatos e das provas fundamentais, bem como dos dispositivos legais pertinentes e o parecer técnico, sugerindo, fundamentadamente, a pena a ser aplicada e sua graduação.

**Art.161º** A defesa do autuado devem ser apresentada por escrito, em vernáculo e protocolados junto ao Serviço de Inspeção Municipal, no prazo de 10 (dez) dias, contado da data da cientificação oficial.

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

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

**§3º** Na hipótese de não apresentação de defesa, a informação constará do relatório de instrução.

**Art.162º** Não serão reconhecidos a defesa ou recursos interposto:

- I – fora do prazo;
- II – perante órgão incompetente;
- III – por pessoa não legitimada;
- IV- após exaurida a esfera administrativa;
- V – com intuito meramente protelatório.

**Art.163°** O processo administrativo é inaugurado com a lavratura do Auto de Infração e será instruído, no mínimo, pelo Relatório Técnico do Auto de Infração e a impugnação ou termo de revelia.

**Art.164°** O recurso suspenderá a aplicação da penalidade imposta em primeira instância, não impedindo a imediata exigibilidade do seu cumprimento.

**Art.165°** O julgamento em primeira instância será realizado pela “Comissão de Julgamento em primeira instância”.

**§ 1°** O prazo para julgamento em primeira instância é de até 45 (quarenta e cinco) dias, contados do recebimento do processo administrativo pela comissão;

**§2°** A decisão proferida em primeira instância constará no “Termo de Julgamento em Primeira Instância”.

**§3°** Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, assegurada ampla defesa, no prazo de 10 (dez) dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

**Art.166°** Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do produto em razão de laudo laboratorial confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de fraude, falsificação ou adulteração.

**Art.167°** O recurso da decisão de primeira instância, juntamente com os documentos considerados convenientes, poderá ser entregue diretamente na sede do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), e subirá para análise da instância superior, que fará o julgamento em segunda instância.

**Art.168°** A “Comissão de Julgamento em segunda instância” é a autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância do processo administrativo, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso em instância anterior.

**§1°** O prazo para julgamento em segunda instância é de até 45 (quarenta e cinco) dias, contados do recebimento do processo administrativo pela comissão;

**§2°** A decisão proferida em segunda instância constará no “Termo de Julgamento em Segunda Instância”.

**§3°** Do julgamento em segunda instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, assegurada ampla defesa, no prazo de 10 (dez) dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão

**§4°** O recurso a decisão em segunda instância será analisado pela “Comissão de Julgamento de Segunda Instância”, que poderá retratar-se total ou parcialmente da decisão proferida, no prazo de 45 (quarenta e cinco) dias, contados do recebimento do recuso pela comissão.

**Art.169°** Ao fiscal autuante com poder de polícia administrativa é permitido manifestar-se a qualquer tempo, respeitados os atos e fases processuais já concluídos, cabendo-lhe recorrer da decisão de comissão da qual discorde no todo ou em parte.

**Art.170°** Findada a instrução e julgamento do processo, a autoridade sanitária proferirá decisão final e, após a publicação desta última adoção das medidas impostas, o Processo Administrativo será encerrado e os autos arquivados.

**Art.171°** O não recolhimento do valor da multa, comprovado nos autos do processo já julgados em última instância, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa no Município.

**Art.172°** A aplicação e pagamento de multa não isenta o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividade, da cassação do registro do estabelecimento, da perda de equivalência ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

**Art.173°** Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

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

**Art.174°** A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

**§1°** Para estabelecimentos registrados no SIM, podem ser definidos prazos nas situações em que não haja comprometimento sanitário ao produto.

**§2°** Para atendimento ao disposto § 1°, fica criado o documento “Plano de Ação”, seguindo o modelo padrão, no qual serão estabelecidos os prazos e os responsáveis pela execução de cada item, assinado pelo infrator, representante legal do estabelecimento ou seu responsável técnico.

**Art.175°** Em caso de risco iminente, a Administração Pública poderá, motivadamente, adotar providências acauteladoras sem a prévia manifestação do interessado.

**Art.176°** Revelia é a falta de contestação do autuado aos fatos apresentados em seu desfavor dentro do prazo legal.

Parágrafo único. Em qualquer fase do processo, caso o autuado não apresente defesa ou impugnação ao auto de infração dentro do prazo legal, será juntado o “Termo de Revelia” ao processo administrativo, assinado por qualquer servidor que o constatar.

**Art.177°** Os casos omissos serão resolvidos pela legislação estadual e federal.

**Art.178°** A publicação da decisão final será realizada em espaço próprio no mural da Prefeitura Municipal através de Minuta de Encerramento de Processo Administrativo, que conterà:

- I – o número do processo;
- II – a identificação do autuado;



- III – a informação de procedência ou improcedência do auto de infração;
- IV – a infração incorrida e seu fundamento legal;
- V – a pena, quando houver condenação.

## **TÍTULO XII**

### DAS COMISSÕES DE JULGAMENTO DE CARÁTER CONSULTIVO

**Art.179°** Serão instituídos, no âmbito da Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente e Serviço de Inspeção Municipal, comissões de julgamento de caráter consultivo, sem ônus remuneratório, para tratar de assuntos inerentes à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

**§1°** Para os julgamentos dos processos administrativos, os integrantes das comissões serão nomeados por portaria e compostas, cada uma, por três servidores estáveis do quadro de funcionários da prefeitura e indicarão, anualmente, dentre seus membros, o seu presidente.

**§2°** A composição das comissões será sugerida em ato do SIM.

**§3°** O mesmo servidor não poderá integrar ambas comissões concomitantemente.

## **TÍTULO XIII**

### DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

**Art.180°** O Serviço de Inspeção Municipal e o órgão regulador da saúde devem atuar em conjunto para a definição de procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos alimentícios que contenham produtos de origem animal em diferentes proporções e que não permitam seu enquadramento clássico como um produto de origem animal, a fim de assegurar a identidade, a qualidade e os interesses dos consumidores.

**Art.181°** O SIM deve atuar em conjunto como órgão competente da saúde para o desenvolvimento de:

I - ações e programas de saúde animal e saúde humana para a mitigação ou a redução de doenças infectocontagiosas ou parasitárias que possam ser transmitidas entre os homens e os animais; e

II - ações de educação sanitária.

**Art.182°** Os arquivos do SIM são considerados confidenciais, necessitando de solicitação por escrita dirigida aos servidores para autorização à visualização ou acesso.

**Art.183°** Os casos omissos ou as dúvidas que forem sucintas na execução deste Decreto serão resolvidas pelos servidores técnicos do SIM.

**Art.184°** O SIM expedirá normas necessárias à execução deste decreto ou para assuntos pertinentes à Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal.

**Art.185°** Os estabelecimentos registrados no SIM terão o prazo de 90 (noventa) dias, prorrogáveis, a critério do Coordenador do SIM, por igual período, para se adequarem às normas previstas no presente Decreto.

**Art.186°** Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial o Decreto 1972 de 06/09/2018.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE BOQUEIRÃO DO  
LEÃO, em 02 de Fevereiro de 2023.

JOCEMAR BARBON

Prefeito Municipal

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

REJANI SCHUNKE GIOVANAZ  
Secretário da Administração  
e Planejamento em exercício.