Diário Oficial
Municípios de Santa Catarina

Sexta-feira, 27 de março de 2026 às 14:43, Florianópolis - SC

PUBLICAÇÃO

Nº 8159324: DECRETO Nº 1.967, DE 27 DE MARÇO DE 2026

ENTIDADE

Prefeitura municipal de Santa Cecilia

MUNICÍPIO

Santa Cecilia

https://diariomunicipal.sc.gov.br/?q=id:8159324

CIGA - Consórcio de Inovação na Gestão Pública
Rua Gen. Liberato Bittencourt, n.º 1885 - Sala 102, Canto - CEP 88070-800 - Florianópolis / SC
https://diariomunicipal.sc.gov.br

Assinado Digitalmente por Consórcio de Inovação na Gestão Pública Municipal - CIGA

DECRETO N 1.967, DE 27 DE MARÇO DE 2026

"REGULAMENTA A LEI N°2.404/2026, QUE DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E ESTABELECE AS NORMAS DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS ORIGEM ANIMAL, NO MUNICÍPIO DE SANTA CECÍLIA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS"

O Prefeito Municipal de Santa Cecília, Estado de Santa Catarina, no uso de suas atribuições que lhes são conferidas pelo Artigo 104, Inciso IV, da Lei Orgânica do Município,

DECRETA:

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. Este Decreto estabelece o regulamento sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, de acordo com a Lei Municipal n° 2.404/2026, que instituiu o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, de produtos de origem animal – POA, no município de Santa Cecília.

§ 1º As atividades de que trata o *caput* serão de competência da Secretaria de Industria, Comércio, Agricultura e Florestas, ou outra que venha a substitui-la, em todo o território do município de Santa C ecília.

§ 2º As atividades de que trata o *caput*, de inspeção e fiscalização sanitária dos produtos abrangidos por este Decreto, serão desenvolvidas em sintonia com o órgão de Saúde do município, no que couber e respeitadas as competências de cada órgão e as normas prescritas pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária – SNVS, evitando superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

§ 3° A concessão da inspeção pelo SIM/POA isenta os estabelecimentos abrangidos por este Decreto, de qualquer outra ação de inspeção ou fiscalização industrial e sanitária, sendo proibida a dupla fiscalização e inspeção.

Art. 2º. Para fins deste Regulamento são adotadas as seguintes definições:

I - Análise de autocontrole: análise efetuada pelo estabelecimento, em laboratório próprio ou de terceiros, para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, ingredientes, insumos e produtos;

II - Análise fiscal: análise oficial efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciado ou pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas por profissionais do Serviço de Inspeção Municipal;

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

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

V - Animais silvestres: todos aqueles pertencentes às espécies das faunas silvestres, nativas, migratórias e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, que tenham todo ou parte do seu ciclo de vida ocorrendo dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

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

VII - Auditoria: procedimento técnico-administrativo conduzido por fiscal do SIM com formação em Medicina Veterinária, com o objetivo de avaliar as condições técnicas e higiênico-sanitárias dos estabelecimentos registrados;

VIII - 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;

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

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

XI - Equivalência de serviços de inspeção: condição na qual as medidas de inspeção higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção ainda que não sejam iguais as medidas aplicadas por outro serviço de inspeção, permitem alcançar os mesmos objetivos de inocuidade e qualidade dos produtos, de acordo com a legislação que regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.

XII – Espécies de açougue - são os bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção sanitária;

XIII - Fiscalização: procedimento oficial exercido por fiscal do SIM, junto ou indiretamente aos estabelecimentos de produtos de origem animal, com o objetivo de verificar o atendimento dos requisitos previstos no presente Decreto e em normas complementares;

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

XV - Inspeção: atividade de fiscalização executada pela autoridade sanitária competente junto ao estabelecimento, que consiste no exame dos animais, das matérias-primas e dos produtos de origem animal; na verificação do cumprimento dos programas de autocontrole, suas adequações às operações industriais e os requisitos necessários à sua implementação; na verificação dos requisitos relativos aos aspectos higiênicos, sanitários e tecnológicos inerentes aos processos produtivos; na verificação do cumprimento dos requisitos sanitários de produtos de origem animal; na certificação sanitária, na execução de procedimentos administrativos e na verificação de demais instrumentos de avaliação do processo relacionados com a segurança sanitária, qualidade e integridade econômica, visando o cumprimento do disposto no presente Regulamento e em normas complementares;

XVI - Laboratório de controle oficial: laboratório próprio, ou laboratório público, ou privado credenciado, com capacidade para realizar análises, por métodos oficiais, visando atender às demandas dos controles oficiais;

XVII - Legislação: atos normativos emitidos pela Secretaria de Indústria, Comércio, Agricultura e Florestas onde o SIM está vinculado, ou por consórcio de município que o SIM venha a participar, ou outros órgãos oficiais;

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

XIX - Memorial descritivo: documento que descreve, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;

XX - Norma complementar: ato normativo emitido Secretaria de Indústria, Comércio, Agricultura e Florestas em complemento a este Decreto, contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante as atividades de inspeção junto aos estabelecimentos ou trânsito de produtos de origem animal, respeitadas as competências específicas;

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

XXII - Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO: procedimentos descritos, implantados e monitorados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;

XXIII - Produto de origem animal: aquele obtido total ou predominantemente a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal e mineral, aditivos e demais substâncias permitidas pela legislação competente;

XXIV - Produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;

XXV - Produto de origem animal não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

XXVI - Programas de autocontrole: programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que podem incluir BPF, PPHO ou outros programas adaptados ou equivalentes, reconhecidos pelo SIM;

XXVII - 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;

XXVIII - Rastreabilidade: capacidade de detectar a origem e de 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;

XXIX - 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.

XXX - Sanitização: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde, ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar um nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XXXI – Instalações: referem-se a toda a área, no que diz respeito à construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas.

XXXII – Equipamentos: referem-se a tudo que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos.

XXXIII – Inutilização: destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo serviço oficial de inspeção às matérias-primas e aos produtos que se apresentam em desacordo com a legislação.

XXXIV – Destinação industrial: destinação dada pelo estabelecimento às matérias-primas e aos produtos, devidamente identificados, que se apresentem em desconformidade com a legislação ou não atendam às especificações previstas em seus programas de autocontrole, para serem submetidos a tratamentos específicos ou para elaboração de outros produtos comestíveis, asseguradas a rastreabilidade, a identidade, a inocuidade e a qualidade do produto final;

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

XXXVI – 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;

XXXVII – Desnaturação: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal, com o uso de substância química, com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

XXXVIII – Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos animais produtores de carnes e/ou onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, processados, 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, os produtos de abelhas e seus derivados, incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte e o processamento artesanal de produtos de origem animal.

XXXIX - Entende-se por estabelecimento agroindustrial de pequeno porte o estabelecimento de propriedade individual ou coletiva, localizada no meio rural ou em perímetro urbano, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados, destinado ao processamento de produtos de origem

animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

a) Abatedouro frigorífico e processamento de carnes e produtos cárneos, de pequenos animais, médios e grandes animais: produção máxima de 8 toneladas de carnes por mês.

b) Abatedouro frigorífico, beneficiamento de pescado e produtos de pescado: com produção máxima de 4 toneladas de carnes por mês.

c) Estabelecimento de beneficiamento ovos e granja avícola: com produção máxima de 3.600 ovos por dia e 18.000 ovos de codorna por dia.

d) Estabelecimentos de beneficiamento dos produtos das abelhas: produção máxima de 30 toneladas por ano.

e) Estabelecimentos de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de beneficiamento e industrialização de leite e derivados previstos no presente Decreto: com volume máximo de 2.000 litros de leite por dia.

f) Queijaria: processamento de até 1.000 litros de leite por dia.

XL – Processamento artesanal: forma artesanal de elaboração de pequena escala, em unidade de processamento de pequeno porte, na qual se obtém produtos alimentícios de origem animal comestíveis a partir de matérias-primas de produção própria ou de origem determinada, resultantes de técnicas predominantemente manuais adotadas por indivíduos que detenham o domínio integral do processo produtivo, cujo produto final de fabrico seja individualizado e genuíno e mantenha a singularidade e as características próprias, culturais, regionais ou tradicionais do produto.

§ 1º Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto e outros anexos, quando existentes.

§ 2º O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria de pequeno porte e o processamento artesanal.

Art. 3° 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 das abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos de origem vegetais.

Parágrafo único. A inspeção a que se refere o *caput* deste artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante e post mortem dos animais, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal, em todo o território do município de Santa Cecília.

Art. 4º. A inspeção a que se refere o artigo 3° são privativas do Serviço de Inspeção Municipal, do Município de Santa Cecília, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

Art. 5°. A Secretaria de Industria, Comércio, Agricultura e Florestas do Município de Santa Cecília poderá estabelecer parceria ou cooperação técnica com outros municípios, o Estado de Santa Catarina e a União e poderá participar de consórcio de municípios, para facilitar o desenvolvimento de atividades referentes ao Serviço de Inspeção sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a integração ao Sistema Brasileiro de Inspeção – Sisbi, do Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária – Suasa, na forma da legislação vigente.

§ 1° Após o cadastro no e-Sisbi do SIM e do Consórcio, quando o SIM estiver integrado ao Consórcio, os produtos inspecionados poderão ser comercializados no território de todos os municípios participantes do consórcio, na forma da legislação vigente.

§ 2° Após a integração do SIM ao Sisbi/Suasa, os estabelecimentos que estiverem incluídos na lista do Sisbi/POA, poderão comercializar seus produtos em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

§ 3° Quando o município estiver integrado à consórcio de municípios, o SIM poderá participar do Fórum de Inspeção Sanitária que vier a ser constituído no âmbito do respectivo consórcio, com o objetivo de debater, aconselhar, sugerir, dar suporte na tomada de decisões técnicas e administrativas, sobre criação de normas sanitárias e demais casos previstos em regulamento ou definidos pelo consórcio, ligados a inspeção sanitária.

Art. 6º A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição de fiscal com formação em Medicina Veterinária, podendo contar com auxiliares de inspeção e outros profissionais, tantos quantos se fizerem necessários, respeitadas as devidas competências e demais dispositivos legais vigentes.

§ 1º No exercício da atividade de inspeção e fiscalização em estabelecimentos abrangidos por este Decreto, os profissionais deverão ser do quadro efetivo, concursados.

§ 2° Em casos de ausência ou afastamento temporário do profissional Médico Veterinário, o município poderá contratar Médico Veterinário, preferencialmente com experiência em inspeção sanitária, mediante contrato temporário por período de até doze (12) meses, prorrogáveis por mais seis (6) meses mediante justificativa, pelo risco a saúde pública.

§ 3º Os profissionais a que se refere este artigo, no exercício de suas funções, devem exibir crachá ou carteira de identificação funcional fornecida pela Secretaria de Indústria, Comércio, Agricultura e Florestas.

§ 4º Os profissionais do SIM, devidamente identificados, no exercício de suas funções, terão livre acesso aos estabelecimentos de que trata este Decreto.

Art. 7°. A função de chefia do SIM será exercida por preferencialmente profissional com formação em Medicina Veterinária ou Agronomia, assim como pelo titular do cargo de Secretário de Industria, Comércio, Agricultura e Florestas, com nomeação oficial em norma complementar a ser publicada pela Prefeitura Municipal de Santa Cecília.

Art. 8°. Os profissionais do SIM poderão solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

Art. 9º A Inspeção Municipal, depois de instalada, será executada em caráter permanente ou periódica.

§ 1º A inspeção será instalada em caráter permanente nos estabelecimentos de abate das diferentes espécies de açougue e de caça, incluídos répteis e anfíbios, durante as operações de abate.

§ 2° Quando o estabelecimento de abate desenvolver atividades compreendidas como unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos, estas atividades ficam sujeitas a inspeção periódica, de acordo com este Decreto e normas complementares.

§ 3º Nos demais estabelecimentos previstos neste Decreto a inspeção será executada em caráter periódica.

§ 4º A frequência de inspeção e a fiscalização de que trata o § 3º deste artigo será estabelecida mediante a aplicação da análise de risco estimado dos estabelecimentos, considerando o risco associado ao tipo de produto ou cadeia

produtiva, o risco associado ao volume de produção e o risco associado ao desempenho do estabelecimento.

Art. 10. O SIM fará o cálculo do risco estimado de cada estabelecimento registrado, de acordo com o § 4° do artigo 9° deste Decreto e com base em fatores e critérios a serem detalhados em normas complementares e serem publicadas pela Secretaria de Indústria, Comércio, Agricultura e Florestas.

Parágrafo único. O SIM estabelecerá a classificação de cada estabelecimento no grau de risco, indicado no *caput* deste artigo, para definir a frequência de inspeção e fiscalização periódica, bem como as demais ações do SIM relativos à inspeção sanitária, de acordo com este Decreto e normas complementares.

Art. 11. A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

I - Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal destinadas à manipulação, beneficiamento, processamento e industrialização de que trata este Decreto e no trânsito, no que couber, quando for pertinente;

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.

Art. 12. A inspeção sanitária de produtos de origem animal abrange os seguintes procedimentos:

I – Coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados;

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

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

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

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

VI - Verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

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

VIII - Coleta de amostras para análises fiscais oficiais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal;

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

X – Organizar e manter disponíveis os registros nosográficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal;

XI - Verificação da água de abastecimento;

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

XIII - Verificação nas dependências dos estabelecimentos abrangidos por este Decreto, as condições dos animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

XIV – Fiscalizar as etapas 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;

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

XVI - Verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos;

XVII – Certificação sanitária dos produtos de origem animal;

XVIII – Verificação dos meios de transporte, quando couber, de animais vivos e os produtos, derivados e matérias-primas destinados ao consumo humano.

XIX - Elaborar programas, planos e outros procedimentos complementares de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal;

XX - Elaborar normas complementares para a execução das ações de inspeção e fiscalização sanitária dos produtos de origem animal previstas neste Decreto.

CAPÍTULO II
DOS PRINCÍPIOS E DIRETRIZES

Art. 13. São princípios que orientam este Decreto:

I - Os princípios da Constituição Federal;

II – Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente buscando a regularização sanitária da agroindústria de pequeno porte e o processamento artesanal;

III - Promover a regularização sanitária e a inclusão produtiva com segurança sanitária, com especial atenção para a agroindústria de pequeno porte e o processamento artesanal;

IV - Foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

V - Promover o processo educativo permanente e continuado para os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica no sistema de inspeção.

VI - Harmonização de procedimentos para promover a formalização dos estabelecimentos e a segurança dos alimentos, incluindo a agroindústria de pequeno porte e processamento artesanal, considerando os costumes e os conhecimentos tradicionais; e

VII - Atendimento aos preceitos estabelecidos na forma da legislação vigente referentes à simplificação dos processos de registros; aos bens culturais imateriais; à microempresa individual - MEI, microempresa - ME e empresa de pequeno porte - EPP; ao comércio justo e solidário; e aos previstos na legislação sobre a agricultura familiar.

Art. 14. São diretrizes deste Decreto:

I – Promover o bem-estar animal;

II - Transparência dos procedimentos de regularização;

III - Atendimento às políticas públicas e programas de capacitação aos empreendedores, especialmente aos estabelecimentos de pequeno porte e de processamento artesanal, como forma de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde, promover a segurança sanitária e a inclusão produtiva;

IV - Racionalização, simplificação e padronização dos procedimentos e requisitos de registro sanitário dos estabelecimentos;

V - Integração e articulação dos processos e procedimentos junto aos demais órgãos e entidades referentes ao registro sanitário dos estabelecimentos, a fim de evitar a duplicidade de exigências, na perspectiva do usuário;

VI - Proteção à produção artesanal e respeito às tecnologias tradicionais, a fim de preservar costumes, hábitos e conhecimentos tradicionais na perspectiva do multiculturalismo dos povos, comunidades tradicionais e agricultores familiares;

VII - Razoabilidade quanto às exigências aplicadas;

VIII - Disponibilização presencial e/ou eletrônica de orientações e instrumentos para o processo de registro sanitário dos estabelecimentos, produtos e rótulos;

IX - Fomento de políticas públicas e programas de capacitação para os profissionais do Serviço de Inspeção e dos produtores, para atendimento ao disposto neste Decreto;

X - Auxiliar na defesa sanitária animal, notificando possíveis focos de doenças de importância à saúde pública e/ou animal, ao órgão oficial competente.

CAPÍTULO III
DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 15. Os estabelecimentos de produtos de origem animal 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; e
VI – De armazenagem.

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

I – Abatedouro frigorífico;

II – Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§ 1º 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, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 2º 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 e a fabricação de gelatina e produtos colagênicos.

§ 3° As unidades de carnes e produtos cárneos instaladas em supermercados e similares serão tratadas em norma complementar a ser publicada pelo SIM.

Art. 17. 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.

IV – Estação depuradora de moluscos bivalves

§ 1° Entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, podendo realizar a industrialização de produtos comestíveis.

§ 2° 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 Entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização.

§ 4° As atividades de pesque-e-pague não estão incluídas neste Decreto, no entanto, quando o mesmo desejar fazer o processamento de pescados deverá instalar uma unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado, devendo atender aos requisitos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares.

§ 5° Entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

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

I – Granja avícola; e

II – Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1º 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, sendo permitida a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 2º Estabelecimento de beneficiamento de ovos e derivados é a unidade destinada à produção, recepção, ovoscopia, classificação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos e derivados, facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 3º 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.

§ 4° Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

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

I - Granja Leiteira;

II – Posto de refrigeração;

III – Unidade de beneficiamento de leite e derivados;

IV – Queijaria.

§ 1º 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 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 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 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 processo

completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

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

I - Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

§ 1º Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e de matérias primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, permitida a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§ 2º Permite-se a utilização de Unidade de Extração Móvel de Produtos das Abelhas montada em veículo, provida de equipamentos que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, operando em locais previamente aprovados pelo SIM, que atendam às condições estabelecidas neste Decreto e em normas complementares.

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

§ 4º É permitido o beneficiamento de produtos das abelhas melipônias, respeitadas as características de cada produto e processo produtivo, com processos simplificados estabelecidos em normas complementares.

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

I - Entreposto de produtos de origem animal.

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

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

§ 3º Nos estabelecimentos de que trata o § 1º é permitida a agregação de produtos de origem animal devidamente rotulados, para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

CAPÍTULO IV
DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 22. Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem estar registrados no SIM de acordo com as normas deste Decreto.

Parágrafo único. O Título de Registro é o documento emitido pelo SIM ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Decreto.

Art. 23. O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e quando este possuir mais de uma atividade, deve ser acrescentada uma nova classificação à principal, para fins de atendimento a este Decreto.

Art. 24. A existência de varejo na mesma área da indústria implicará na sua regularização no órgão competente, independente do registro do estabelecimento no SIM e as atividades e os acessos serão independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria com os devidos cuidados e mecanismos para evitar contaminação cruzada.

Art. 25. Para a solicitação da aprovação de estabelecimentos novos os interessados devem apresentar requerimento e termo de compromisso assinado pelo proprietário ou por representante legal do estabelecimento, conforme modelo a ser disponibilizado pelo SIM.

§ 1º Outros documentos deverão ser apresentados pelos interessados:

I - Licença Ambiental Prévia emitida pelo órgão ambiental competente, ou comprovante de procedimento simplificado ou de dispensa de licenciamento, conforme normas ambientais vigentes;

II - Apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ; ou CPF do produtor rural para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documento que comprove legalização fiscal e tributária do estabelecimento, próprio ou de uma figura jurídica à qual esteja vinculado;

III - Plantas das respectivas construções em escala conforme o código de obras do município (planta baixa com layout de equipamentos, maquinários, mobiliário e localização das barreiras sanitárias; planta baixa com fluxo de produção; planta de situação e localização; planta hidrossanitária);

IV - Memorial descritivo das instalações, equipamentos e capacidade produtiva, conforme modelo fornecido pelo SIM;

V – Laudo de análises microbiológica e físico-química da água de abastecimento, para efeito do registro sanitário, atendendo aos padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente, exceto para unidade móvel de extração de produtos de abelhas;

VI - Carteira ou atestado de saúde dos trabalhadores que manipulam os alimentos, fornecido por profissional da saúde de instituição pública ou privada, renovado de acordo com a legislação pertinente, inclusive para os novos trabalhadores que venham a participar do processo produtivo.

VII – Parecer sanitário do terreno emitido pelo profissional do SIM, quando necessário;

IX – Comprovante de responsabilidade técnica – RT, de acordo com legislação vigente, apresentado no processo de registro do estabelecimento.

§ 2º Após o estabelecimento estar registrado no SIM, deverá apresentar laudo de análises microbiológica da água de abastecimento com frequência estabelecida na legislação do SIM, exceto para unidade móvel de extração de produtos de abelhas.

§ 3° Onde não for constatada a potabilidade da água, será necessária a implementação de cloração da água de abastecimento.

§ 4º No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte e de processamento artesanal o responsável técnico poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais ou privados ou por técnico de assistência técnica, exceto agente de inspeção ou fiscalização sanitária.

Art. 26. Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada a vistoria inicial das dependências industriais, água de abastecimento, situação do terreno em relação a fontes de odor e a outras situações que possam comprometer o bom funcionamento da unidade industrial, indicando ajustes se necessários.

§ 1° O estabelecimento de que trata o *caput* deste artigo deverá atender ao estabelecido neste Decreto para obter o registro no SIM.

§ 2° O estabelecimento requerente de registro no SIM, de que trata do *caput* deste artigo, terá prazo máximo de até 120 dias a partir da entrega do requerimento de registro, com possibilidade de prorrogação para até mais 120 dias mediante justificativa a ser apresentada pelo estabelecimento, para a entrega dos documentos solicitados pelo SIM e a finalização do processo do registro.

Art. 27 . As plantas ou croquis, assinadas pelo RT ou por outro profissional, a serem apresentadas para aprovação prévia de construção devem conter:

I - Planta baixa com layout de equipamentos, maquinários, mobiliário, localização das barreiras sanitárias;

II - Planta baixa ou croqui com fluxo de produção;

III – Planta de situação e localização;

IV – Planta hidrossanitária.

§ 1º As convenções de cores das plantas ou croqui devem seguir as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT e as escalas definidas em legislação municipal.

§ 2º Nos casos em que as dimensões dos estabelecimentos não permitam visualização nas escalas previstas em uma única prancha, estas podem ser redefinidas nas escalas imediatamente subsequentes.

§ 3º Tratando-se de agroindústria de pequeno porte ou estabelecimento de processamento artesanal, as plantas poderão ser substituídas por croquis, com layout elaborado pelo RT, ou por técnico do serviço de Assistência Técnica, pública ou privada e o memorial descritivo de construção em modelo simplificado disponibilizado pelo SIM.

Art. 28. O estabelecimento solicitante de aprovação do registro não pode dar início à construção sem que tenha sido previamente aprovada pelo SIM.

Art. 29. Para a instalação do SIM o estabelecimento deverá implementar as Boas Práticas de Fabricação – BPF, Programas de autocontrole, Procedimentos Operacionais Padrão – POP, Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO, ou programas considerados equivalentes pelo SIM e comprovação de capacitação em BPF dos manipuladores de alimentos.

Parágrafo único. A agroindústria de pequeno porte e o processamento artesanal poderá implementar procedimentos simplificados de autocontroles, PPHO, POP ou BPF, focando nos princípios de higiene e limpeza para a obtenção de produtos com segurança sanitária.

Art. 30. Finalizada a construção do estabelecimento e apresentados os documentos de acordo com este Decreto, será efetivado o registro do estabelecimento, autorizando o funcionamento e concomitantemente será emitido o Título de Registro no SIM.

Parágrafo único. O Registro uma vez estabelecido terá validade enquanto o estabelecimento atender aos preceitos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares.

Art. 31. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses, poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.

Art. 32. Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper, voluntariamente, seu funcionamento pelo período superior a um ano.

Art. 33. No caso de cancelamento de registro do estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção e serão recolhidos os materiais do SIM, documentos, lacres e carimbos oficiais.

Art. 34. A ampliação, remodelação ou construção nas dependências do estabelecimento registrado, só poderá ser feita após o conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Para as obras mencionadas no *caput* deste artigo, o estabelecimento deve apresentar croqui e memorial descritivo das obras a serem desenvolvidas.

Art. 35. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, sem que esteja instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, equipamentos e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento, conforme o presente Regulamento.

Art. 36. O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo prever, para isso, instalações e equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.

§ 1° O fluxo de produção deverá ser organizado de forma racional para evitar a contaminação cruzada.

§ 2° Os equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, poderão ser utilizados para o preparo de produtos que em sua composição principal não haja produtos de origem animal.

§ 3° Não poderão constar impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção do SIM, nos produtos não abrangidos por este Regulamento, os quais são de competência de outro órgão fiscalizador.

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

§ 1º Os responsáveis pelo estabelecimento referido no *caput* devem notificar o SIM e os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontra, durante as fases da transação comercial, em face das exigências deste Regulamento.

§ 2º Enquanto a transferência não se efetuar, o nome do qual esteja registrado o estabelecimento, continuará responsável pelas possíveis irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.

§ 3º No caso do alienante, locador ou arrendante ter feito a comunicação ao novo responsável, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar dentro do prazo máximo de trinta dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro do estabelecimento.

§ 4º Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e for realizada a transferência do registro, o novo responsável será obrigado a cumprir todas as exigências estabelecidas para o registro, no que for aplicável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

CAPÍTULO V
DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E ASPECTOS DE ROTINA DE PRODUÇÃO E INSPEÇÃO

Art. 38. Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

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 para a atividade pretendida;

IV - Pátio e vias de circulação pavimentados ou superfície compacta, que evite formação de poeira e empoçamentos, podendo ser realizada com britas, em bom estado de conservação e limpeza;

V - Dependências e instalações compatíveis, apropriadas e com temperaturas adequadas nas salas em que for pertinente, conforme a finalidade das mesmas e de acordo com a legislação Federal vigente;

VI - Dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;

VII - Ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

VIII - Possuir iluminação e ventilação naturais ou artificial adequadas em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

IX - Os pisos, paredes, forro, portas, janelas, equipamentos, utensílios devem ser impermeáveis, constituídos de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção, preferencialmente com ângulos entre paredes e pisos arredondados;

X - Paredes e separações da área de processamento revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização, formando ângulos arredondados;

XI - Todas as aberturas para a área externa devem ser dotadas de telas milimétricas à prova de insetos;

XII - As portas de acesso de pessoal e de circulação interna deverão ser preferencialmente do tipo vai-vem ou com dispositivo para se manterem fechadas.

XIII - O material empregado na construção das portas deverá ser impermeável, resistente às higienizações e não oxidável;

XIV - Nas dependências de processamento onde não exista forro a superfície interna do telhado deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujeiras, o desprendimento de partículas e proporcionar vedação à entrada de pragas.

XV – O telhado de meia-água é permitido.

XVI - Nas câmaras frigoríficas, a inclinação do piso será orientada no sentido das ante câmaras e destas para o exterior.

XVII - Dispor de rede de esgoto adequada em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização e que apresente dispositivos e equipamentos a fim de evitar o risco de contaminação e a entrada de roedores e outros animais e ralos de fácil higienização e sifonados;

XVIII - Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, estas poderão ser cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas.

XIX – Em abatedouros a canaleta de sangria será construída em alvenaria, inteiramente impermeabilizada com reboco de cimento alisado ou outro material adequado, ou coletado em recipientes adequados para tal fim.

XX - O sangue quando não for terceirizado, deverá ser cozido, não sendo permitido o lançamento “in natura” nos efluentes do estabelecimento.

XXI – Dispor de equipamentos e utensílios adequados, de fácil higienização, resistentes à corrosão, não tóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, sendo que a localização dos equipamentos deverá atender a um bom fluxo operacional evitando a contaminação cruzada, observando sempre que os utensílios utilizados para produtos não comestíveis devem ser de uso exclusivo para esta finalidade;

XXII – As dependências devem apresentar condições que permitam os trabalhos de inspeção sanitária, manipulação de matérias primas, elaboração de produtos e subprodutos, limpeza e desinfecção;

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

XXIV - A barreira sanitária deve ter lavador de botas ou outro método adequado, deve ter pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante;

XXV - É proibida a utilização de materiais do tipo elemento vazado na construção total ou parcial de paredes, exceto na sala de máquinas e depósito de produtos químicos, bem como a comunicação direta entre dependências industriais e residenciais;

XXVI - Dispor de rede de abastecimento de água potável, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias;

XXVII – Dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate de incêndios, refrigeração e outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;

XXVIII - Dispor de água fria e água quente com temperatura mínima de 85ºC, ou outra temperatura definida na legislação Federal vigente, em todos os

locais dos estabelecimentos em que for necessária, de acordo com este Decreto, em quantidade suficiente nas dependências de manipulação e preparo;

XXIX - A instalação de caldeira, quando necessária, obedecerá às normas específicas quanto à localização e segurança;

XXX - Nas seções onde for necessário, deverão dispor de lavatórios de mãos com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro;

XXXI - Possuir instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;

XXXII - Os equipamentos e utensílios, tais como mesas, calhas, carrinhos, caixas, bandejas e outros continentes que recebam produtos comestíveis, serão de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares, de material inoxidável, permitindo-se o emprego de material plástico apropriado às finalidades, ou ainda outro material adequado;

XXXIII - Os carros e/ou bandejas para produtos não-comestíveis poderão ser em material plástico, ou construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição “não comestíveis”;

XXXIV - Equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção.

Art. 39. Os estabelecimentos deverão ainda atender aos seguintes requisitos em relação às instalações:

I - As dependências auxiliares, quando forem necessárias, poderão ser construídas em anexo ao prédio da indústria, porém com acesso independente das demais áreas da indústria.

II – Vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado, podendo ser uma única unidade de sanitário/vestiário para estabelecimento agroindustrial de pequeno porte com até 10 trabalhadores, sendo que poderá ser utilizado sanitários já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 m (quarenta metros).

III – Os sanitários devem ter à sua saída lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

IV – Estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte são dispensados de dispor de refeitório, sendo proibido o uso de dependências industriais para tal finalidade.

V – O sistema de lavagem de uniformes, deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria com local adequado, ou terceirizada e em caso de agroindústria de pequeno porte e processamento artesanal podem fazer a lavagem na lavanderia da residência.

VI - Dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, sendo que na agroindústria de pequeno porte poderá ser na mesma sala de processamento, desde que devidamente isolada das operações, separados, identificados e guardados em armários fechados;

VII – Os produtos químicos inclusive de limpeza e sanitização e substâncias utilizadas no controle de pragas devem ser armazenados em locais adequados de acordo com a legislação vigente;

VIII – Gelo, quando necessário, de fabricação própria ou adquirido de terceiros, sendo que o gelo utilizado na conservação de produtos comestíveis, em contato direto com estes, deve ser produzido a partir de água potável;

IX - Laboratório adequadamente equipado, caso necessário, para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.

Seção I
Abatedouro frigorífico

Art. 40. No abatedouro frigorífico é permitido o abate de diferentes espécies, incluídos bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres, de acordo com este Decreto.

§ 1° O abate das diferentes espécies de que trata o *caput* deste artigo pode ser realizado em um mesmo estabelecimento desde que:

I - As espécies animais abatidas estejam previstas e autorizadas no registro do estabelecimento junto ao SIM e haja instalações e equipamentos específicos para as particularidades das espécies abatidas;

II - O abate de animais de espécies diferentes ocorra em turnos separados, para que seja possível a higienização adequada das instalações e equipamentos antes de iniciar o abate de uma espécie animal diferente;

III - Nos estabelecimentos em que além do abate ocorre processamento de produtos de origem animal, este deverá ocorrer em turnos separados ou em salas separadas para que os produtos de cada espécie abatida sejam processados separadamente, seguido de higienização adequada de todas as instalações e equipamentos.

§ 2º O abatedouro frigorífico deverá ter instalações com dimensões, equipamentos e frio industrial, adequados e compatível com a capacidade de abate de animais, podendo fazer a elaboração, industrialização, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenagem e expedição das carnes e seus derivados sob variadas formas.

§ 3º O abate poderá ser realizado em sistema de trilhagem aérea automatizada ou manual, ou no modelo estacionário, no qual o abate do animal seguinte só pode ocorrer após o término das operações do animal anterior.

Art. 41. Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

Art. 42. Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais.

Art. 43. Deverão ser indicadas as estratégias de destinação das carcaças, ou parte destas, condenadas pela inspeção sanitária.

Art. 44. O estabelecimento de abate deve dispor de instalações adequadas para os tipos de animais que serão abatidos, como curral de espera dos animais; box de insensibilização; seção de matança; seção de bucharia e triparia; seção de resfriamento e/ou congelamento; seção de expedição; seção de subprodutos; bem como o espaço para execução da inspeção.

§ 1º Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte a bucharia e triparia poderão ser na seção de matança, o resfriamento e/ou congelamento de produtos poderão ser na seção de expedição e a seção de subprodutos poderá ser dispensada desde que os subprodutos sejam retirados do estabelecimento imediatamente, sendo aceitos equipamentos simples, observadas a higiene e limpeza dos mesmos.

§ 2º Quando o estabelecimento efetuar a industrialização das carnes deverá ter estrutura adequada, de acordo com as exigências, naquilo que for pertinente, definidas neste Decreto para o estabelecimento de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Art. 45. Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão a inspeção *ante mortem* pelo SIM.

Parágrafo único. Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, conforme definição do órgão de saúde animal competente, deverão ser desembarcados somente na presença de um servidor do SIM.

Art. 46. Os animais deverão ficar em locais adequados, como gaiolas, pocilgas e currais de acordo com a espécie, livres de barro, pelo período indicado nos programas de autocontrole implementado pelo estabelecimento, de acordo com as características da cadeia produtiva e espécie abatida.

Parágrafo único. O SIM poderá determinar período diferente de repouso quando julgar necessário ou pertinente, de acordo coma legislação Federal vigente.

Art. 47. Em caso de abate misto, os bovinos não poderão ficar no mesmo curral dos suínos, ovinos e caprinos, sendo que os ovinos e caprinos podem ser alojados no mesmo curral.

Art. 48. Para as espécies animais que devem ser lavadas, deve ser feito antes da insensibilização, sobre piso impermeável com água potável de forma que os jatos atinjam todas as partes do animal com uma pressão adequada de acordo com legislação Federal vigente e com canalização das águas residuais.

Art. 49. Os boxes de insensibilização devem ser de superfície lisa e com as partes móveis metálicas.

Art. 50. Nos locais onde são realizadas as operações de abate deverão dispor de lavatório de mãos com torneira que não utilize o fechamento manual, provido de sabão líquido inodoro.

Art. 51. A mesa de inspeção de vísceras vermelhas deverá ter rebordo de no mínimo 0,05 m de altura, orifício para drenagem das águas servidas e esgoto canalizado.

Art. 52. Deverá haver fonte de água fria nas mesas de inspeção que propiciem a lavagem das vísceras e água quente para a higienização das mesas e utensílios.

Art. 53. A sala de matança deverá ter área suficiente para a sustentação dos equipamentos necessários aos trabalhos de sangria, esfola, evisceração, inspeção de carcaças e vísceras, toalete, lavagem de carcaças.

Art. 54. As operações de sangria, esfola e/ou depilação e evisceração, poderão ser realizadas em ponto fixo.

Art. 55. No caso de abate estacionário todas as operações serão realizadas em ponto fixo até a liberação da carcaça pela inspeção.

Art. 56. Quando necessária a área de vômito deverá localizar-se ao lado do box de atordoamento e destina-se à recepção dos animais insensibilizados que daí serão imediatamente alçados e destinados à sangria.

Art. 57. O trilho na sala de abate, quando necessário, terá altura mínima adequada no ponto de sangria e esfola, de maneira a assegurar no mínimo uma distância de 0,75 m (setenta e cinco centímetros) da extremidade inferior do animal (focinho) ao piso.

Parágrafo único. Na câmara de resfriamento, o trilho ou os penduradores, terão altura suficiente para não permitir o contato das meias carcaças com o piso.

Art. 58. A plataforma, quando necessária, será em número suficiente para realizar as operações de retirada de patas, esfola, serra, evisceração, inspeção, toalete, carimbagem e lavagem das carcaças, construídas em metal, de preferência ferro galvanizado ou aço inoxidável, antiderrapante e com corrimão de segurança.

Parágrafo único. Deve ter a previsão de instalações de tal forma que permita a devida separação de animais com suspeitadas de não conformidades.

Art. 59. As cabeças deverão ser dependuradas em gancheiras próprias, desarticuladas a mandíbula e língua, lavadas e inspecionadas em mesa.

Art. 60. A lavagem da cabeça é feita com o auxílio de uma mangueira em cuja extremidade ajusta-se um cano bifurcado, que se introduz nas narinas e na cabeça, sendo que tal dispositivo pode ser substituído por pistola própria apta à introdução nas narinas.

Art. 61. As meias-carcaças deverão ser lavadas com água antes destas ingressarem no sistema de resfriamento.

Art. 62. A seção de vísceras brancas é o local onde serão esvaziados estômagos e intestinos, tendo área suja e área limpa para o aproveitamento delas.

§ 1º No caso de abate estacionário a seção de vísceras poderá ser na mesma sala de matança, após a liberação da carcaça pela inspeção.

§ 2º A seção de vísceras vermelhas é o local para a manipulação delas, antes de serem levadas a refrigeração, sendo que essas operações poderão ser

realizadas no local do abate para o caso de abate estacionário, respeitados os cuidados e procedimentos adequados à segurança sanitária.

Art. 63. Produtos como patas, couros (peles) e resíduos poderão também ser conduzidos a área suja da seção de vísceras brancas.

Art. 64. O estabelecimento deve possuir sistemas de frio que se fizer necessário em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

Art. 65. Os sistemas de resfriamento deverão fazer com que a temperatura das carcaças (medida na intimidade das massas musculares) atinja a temperatura estipulada pela legislação vigente, devendo também manter uma distância mínima entre as carcaças de modo que elas não fiquem encostadas.

Art. 66. A seção de expedição terá as seguintes características:

I - Área dimensionada unicamente para pesagem, quando for o caso, e acesso ao transporte;

II - Totalmente isolada do meio ambiente através de paredes, dispondo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acostamento dos veículos transportadores, bem como porta de acesso à seção para o pessoal que aí trabalha.

Art. 67. A casa de caldeira, quando necessária, será construída afastada três metros de qualquer construção, além de atender às demais exigências da legislação específica.

Art. 68. Quando necessárias, as instalações destinadas à lavagem e desinfecção de veículos transportadores de animais vivos e engradados, serão localizadas no próprio estabelecimento, em área que não traga prejuízo de ordem higiênico sanitária.

Art. 69. Os materiais como caixas, bandejas, ganchos e carretilhas deverão ser higienizados sempre ao final dos trabalhos ou quando se julgar necessário.

Art. 70. As operações de processamento dos subprodutos não-comestíveis e condenados deverão seguir as normas específicas vigentes.

Parágrafo único. Se o recolhimento dos resíduos for diário, estes poderão ficar depositados na área suja da seção de vísceras brancas, caso contrário, deverá haver uma seção para armazenamento destes produtos até o devido recolhimento.

Subseção I
Abate de aves

Art. 71. O estabelecimento de abate de aves deve dispor de instalações compostas de espaço de recepção; sala de sangria, escaldagem e depenagem; sala de evisceração; espaço para depósito; seção de expedição; espaço de subprodutos.

§ 1º Em estabelecimento agroindustrial de pequeno porte:

I - A sangria poderá ser realizada na seção de escaldagem e depenagem, o depósito de produtos poderá ser na seção de expedição e a seção de subprodutos poderá ser dispensada desde que os subprodutos sejam retirados do estabelecimento imediatamente.

II - A escaldagem e depenagem poderão ser realizadas em uma mesma instalação, separada das áreas limpas através de paredes, podendo ser na mesma área da sangria, desde que esta operação não interfira nas outras atividades.

III - O ambiente da escaldagem e depenagem deverá possuir ventilação suficiente para exaustão do vapor d'água proveniente de escaldagem e da impureza em suspensão, recomendando-se o emprego de "*lantennins*", coifas ou exaustores, quando a ventilação natural for insuficiente, podendo ser dispensado de forro nesta dependência.

IV - A escaldagem deverá ser executada logo após o término da sangria, sob condições definidas de temperatura e tempo, ajustados às características das aves em processamento, não sendo permitido a introdução de aves ainda vivas no sistema.

§ 2º A recepção das aves será em plataforma com projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas, devidamente protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares e essa seção poderá ser parcial ou totalmente fechada, atendendo as condições climáticas locais, desde que não haja prejuízo para a ventilação e iluminação.

§ 3º Os contentores e/ou estrados, após vazios, deverão ser encaminhados para a higienização e desinfecção e depositados em local adequado ou devolvidos para o veículo de transporte dos animais.

§ 4º A sangria pode ser realizada em funil, ou em “túnel de sangria”, com as aves contidas pelos pés, apoiados em trilhagem aérea.

§ 5º O sangue deverá ser recolhido em calha própria, de material inoxidável ou alvenaria totalmente impermeabilizada com cimento liso, denominada “calha de sangria” e o mesmo deverá ser destinado para industrialização como não comestível, ou outro destino adequado, podendo ser cozido.

§ 6º Quando a escaldagem for executada em tanque, o mesmo deverá ser construído de material inoxidável, a água de escaldagem deverá ser renovada a cada hora (1,5 litros por ave) e em seu volume total a cada turno de trabalho.

§ 7º A depenagem deverá ser processada logo após a escaldagem, com o recolhimento contínuo das penas para o exterior da dependência.

Art. 72. Os trabalhos de evisceração deverão ser executados em área limpa, compreendendo desde a operação de corte até a toalete final das carcaças, podendo ser feito nessa mesma área limpa, as fases de pré-resfriamento, gotejamento, processamento, embalagem primária, classificação e armazenagem, para o caso de agroindústria de pequeno porte, desde que a área permita a acomodação dos equipamentos e não haja prejuízo higiênico para cada operação.

Art. 73. Antes da evisceração as carcaças das aves deverão ser lavadas em chuveiros de aspersão ou pistola, dotados de água sob adequada pressão, com jatos orientados no sentido de que toda a carcaça seja levada, inclusive os pés, sendo que os chuveiros poderão ser localizados no início da calha de evisceração e no final, antes do pré-resfriamento.

Art. 74. A evisceração não automatizada deverá ser realizada com as aves suspensas pelos pés e pescoços em ganchos de material inoxidável, presos em trilhagem aérea ou em mesas de evisceração.

§ 1º A trilhagem aérea, quando houver, será disposta sobre a calha a uma altura tal que não permita que as aves aí dependuradas possam tocar na calha ou em suas águas residuais.

§ 2º A calha de evisceração, quando houver, deverá apresentar declive acentuado para o ralo coletor e dispor de água corrente a fim de permitir remoção contínua dos resíduos para o exterior da dependência e dispor de pontos d’água (torneiras) localizadas em suas bordas.

§ 3º As vísceras não comestíveis serão lançadas diretamente na calha de evisceração e conduzidas aos depósitos coletores ou diretamente para a seção de subprodutos não comestíveis, podendo ser depositadas em bombonas próprias.

§ 4º As vísceras comestíveis serão depositadas em recipientes de aço inoxidável, material plástico ou similar, após previamente preparadas e lavadas, sendo que a moela deve ser aberta e retirado o seu conteúdo imediatamente e após serão acondicionadas em recipientes adequados e resfriadas, podendo ser utilizado gelo.

Art. 75. O recolhimento de ovários de aves (reprodutoras ou poedeiras comerciais) será permitido desde que:

I - A coleta seja realizada somente após a liberação das aves por parte da Inspeção, observados todos os princípios básicos de higiene recomendados.

II - O produto seja pasteurizado e resfriado imediatamente após a coleta, a uma temperatura de 4ºC ou inferior, ou outra definida na legislação Federal vigente e seja armazenado e transportado sob refrigeração (0ºC).

Art. 76. O pré-resfriamento das carcaças de aves é opcional e poderá ser efetuado através de:

I - Aspersão de água gelada;

II - Imersão em água por resfriadores contínuos, tipo rosca sem fim;

III - Resfriamento por ar (câmaras frigoríficas);
IV - Imersão em tanque com água gelada:

V - Outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º A temperatura das carcaças no final do processo de pré-resfriamento deverá ser igual ou inferior a 7ºC, tolerando-se a temperatura de 10ºC ou outra definida na legislação Federal vigente, para as carcaças destinadas ao congelamento imediato.

§ 2º Os miúdos devem ser pré-resfriados em resfriadores, por imersão, obedecendo a temperatura máxima de 4ºC ou outra definida na legislação Federal vigente e renovação de água, na proporção mínima de 1,5 (um e meio) litros por quilo.

§ 3º O gotejamento deverá ser realizado imediatamente ao pré-resfriamento, com as carcaças suspensas pelas asas ou pescoço, em equipamento de material inoxidável, dispondo de calha coletora de água de gotejamento.

§ 4º Processos tecnológicos diferenciados que permitam o escorrimento da água excedente nas carcaças de aves decorrente da operação de pré-

resfriamento por imersão poderão ser autorizados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 77. As mesas para embalagem de carcaças devem ser de material liso, lavável, impermeável e resistente, com bordas elevadas e dotadas de sistema de drenagem.

Art. 78. Uma vez embaladas em embalagem primária o acondicionamento de carcaças em embalagens secundárias será feito em continentes novos e de primeiro uso, sendo que tal operação pode ser feita na seção de embalagem primária.

Parágrafo único. Poderá ser permitida, para fins de acondicionamento e/ou transporte, a reutilização de caixas ou recipientes construídos de material que possibilite adequada higienização.

Art. 79. Os estabelecimentos que realizarem cortes e/ou desossa de aves podem fazer essa etapa na mesma seção de evisceração e embalagem primária, desde que com temperatura ambiente não superior a 15ºC ou outra definida na legislação Federal vigente e de maneira tal que não interfiram com o fluxo operacional de evisceração, embalagem e classificação.

Art. 80. Os estabelecimentos que realizam a produção de carne temperada podem realizar esta operação na seção de evisceração e embalagem, desde que não interfira no fluxo operacional dessa seção, em momento que não estiver realizando nenhuma outra atividade, de forma a evitar a contaminação cruzada e não comprometa o aspecto higiênico-sanitário.

Art. 81. O estabelecimento de abate de animais deverá dispor de um sistema para resfriar e manter resfriado todas as carcaças dos animais abatidos, até sua comercialização.

Parágrafo único. O sistema adotado poderá ser simples e deverá ser proporcional a capacidade de abate e produção.

Art. 82. As carcaças de aves depositadas no sistema de resfriamento deverão apresentar temperatura de no máximo 5°C (cinco graus centígrados) na intimidade muscular, ou outra definida na legislação Federal vigente

Art. 83. As carcaças congeladas não deverão apresentar, na intimidade muscular, temperatura superior a -12ºC (doze graus centígrados negativos), com tolerância máxima de 2ºC, ou outra definida na legislação Federal vigente.

Art. 84. O gelo utilizado no estabelecimento, especialmente no pré-resfriamento de carcaças e miúdos de aves, deverá ser produzido com água potável, preferentemente no próprio estabelecimento.

Parágrafo único. O equipamento para fabricação do gelo deverá ser instalado em seção a parte, localizado o mais próximo possível do local de utilização.

Art. 85. O consumo médio de água em matadouros avícolas é de 30 (trinta) litros por ave abatida, incluindo-se aí o consumo de todas as seções do matadouro, permitindo-se volume médio de consumo inferior, desde que preservados os requisitos tecnológicos e higiênico-sanitários previstos no presente Regulamento.

Parágrafo único. Deverá ser instalado mecanismo de dosagem de cloro da água de abastecimento industrial caso a água não tenha potabilidade comprovada.

Seção II
Estabelecimento de beneficiamento de carne e produtos cárneos

Art. 86. Estabelecimento que faz beneficiamento de carne e produtos cárneos de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

Art. 87. Beneficiamento é tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção das carnes, seus derivados e subprodutos.

Art. 88. Produtos cárneos são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

Art. 89. O estabelecimento de beneficiamento de carne e produtos cárneos deve dispor de instalações composta de recepção de matéria-prima; câmara de resfriamento e/ou congelamento; seção de desossa e processamento; seção de envoltórios; seção de condimentos e ingredientes; seção de cozimento e banha; seção de resfriamento; seção de rotulagem e embalagem secundária; seção de expedição; e seção de subprodutos e/ou resíduos.

Parágrafo único. Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte os condimentos e ingredientes poderão ser preparados e armazenados na seção de processamento, os envoltórios podem ser preparados na área de processamento em momentos diferentes das demais operações, a rotulagem e embalagem secundária poderá ser feita na seção de expedição e a seção de subprodutos e/ou resíduos poderá ser dispensada desde que os mesmos sejam retirados do local imediatamente.

Art. 90. Os trilhos, quando necessários, devem ser metálicos com altura mínima de 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros) e de tal forma que a extremidade inferior das carcaças fique a 70 cm do piso.

Art. 91. A seção de recepção de matérias-primas deve ser localizada contígua ao sistema de resfriamento e depósito de matéria-prima, ou à sala de desossa e processamento, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a essas dependências.

Art. 92. Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 93. A indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio para o seu armazenamento, quando for necessário.

Art. 94. Na câmara de resfriamento, quando esta for necessária, prateleiras e estrados devem ser metálicos ou de plástico, não sendo permitido o uso de madeira ou de equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

Art. 95. Os estabelecimentos que recebem matéria-prima congelada devem dispor, se necessário, da câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com temperatura adequada.

§ 1º As câmaras de congelados, quando necessárias, serão construídas inteiramente em alvenaria ou isopainéis metálicos.

§ 2º Nas câmaras de congelados não é permitido o uso de estrados de madeira.

§ 3º Em certos casos, a matéria-prima congelada poderá ser armazenada no sistema de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização.

Art. 96. Em estabelecimentos que trabalham com carnes congeladas em blocos (CMS), os mesmos deverão possuir um quebrador de bloco de carnes.

Art. 97. A manipulação e processamento poderão ser executadas na sala de desossa desde que não traga prejuízos as outras operações e para a higiene e sanidade.

§ 1º O espaço para o processamento deverá ser dimensionado de acordo com os equipamentos instalados em seu interior e com volume de produção/hora e produção/dia, além da diversificação de produtos aí processados.

§ 2º O espaço para processamento disporá de equipamentos mínimos, necessários para a elaboração dos produtos fabricados pelo estabelecimento, como moedor de carne, cutter, misturadeira, embutideira, mesa de aço inoxidável, tanque de aço inoxidável ou de plástico, carro de aço inoxidável ou de plástico especial, bandejas ou caixas de plástico ou inoxidável.

§ 3º A desossa poderá ser efetuada na mesma área desde que em momentos diferentes, sendo necessária a higienização entre as duas operações.

Art. 98. O resfriamento das massas deverá ser realizado em sistemas de resfriamento com temperatura no seu interior em torno de 4°C, ou outra definida na legislação Federal vigente.

Parágrafo único. Quando houver espaço suficiente no sistema de resfriamento de matérias-primas, as massas poderão aí ser depositadas, em recipiente devidamente fechado e identificado.

Art. 99. A seção de preparação de envoltórios naturais servirá como local para a sua lavagem com água potável, seleção e desinfecção com produtos aprovados pelo órgão competente para tal finalidade e, também, para depósito de envoltórios, em bombonas ou bordalesas, desde que rigorosamente limpos interna e externamente e que possua acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções.

Parágrafo único. Em agroindústria de pequeno porte a preparação dos envoltórios, lavagem, retirada do sal e desinfecção poderá ser feito na própria sala de processamento, sendo necessária para tal uma mesa e pia desde que não fique armazenado nesta sala a matéria-prima e não sejam executados simultaneamente à desossa e ao processamento.

Art. 100. A seção de preparação de condimentos localizar-se-á contígua à sala de processamento e manipulação de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta, podendo servir também como depósito de condimentos e ingredientes.

§ 1º Em agroindústria de pequeno porte a seção de preparação de condimentos poderá ser substituída por espaço específico dentro da sala de processamento.

§ 2º Para preparação de condimentos deverá ter equipamentos como balanças, mesa, prateleira, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas etc, não sendo permitido uso de papelão nesse local.

§ 3º Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados.

Art. 101 . Cuidados especiais deverão ser tomados em relação aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que os mesmos representam.

Art. 102. A seção de cozimento e banha deverá ser independente das demais seções, tendo portas do tipo vai-vem ou com dispositivo para se manterem fechadas.

Parágrafo único. Para a fabricação de banha o estabelecimento deve possuir tanque para fusão e tratamento dos tecidos adiposos de suínos, localizada de forma a racionalizar o fluxo de matéria-prima proveniente das salas de matança e desossa.

Art. 103. A seção de cozimento e banha podem ter como equipamentos tanques de aço inoxidável, estufas à vapor, mesas de inox, exaustores.

Art. 104. Para o cozimento de produtos cárneos esse procedimento poderá ser feito em estufas e/ou em tanques de cozimento.

Art. 105. A cristalização e embalagem da banha poderão ser realizadas no mesmo local da fabricação.

Art. 106. Os fumeiros, quando necessários, serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos de madeira, sendo que as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

Art. 107. A seção de resfriamento dos produtos prontos deverá estar equipada com sistema de resfriamento, para armazenar os produtos prontos que necessitarem de refrigeração, aguardando o momento de sua expedição.

§ 1º A seção de resfriamento dos produtos prontos será, de preferência contígua à expedição e à seção de processamento.

§ 2º Na seção de resfriamento dos produtos prontos, quando todos os produtos aí depositados estiverem devidamente embalados, serão toleradas prateleiras de madeira, desde que mantidas em perfeitas condições de conservação, limpas e secas.

Art. 108. Os produtos prontos que não necessitam de refrigeração serão encaminhados para o local de rotulagem e expedição.

Art. 109. O estabelecimento que desejar fabricar produtos curados como salames, copas, presunto cru etc., necessitará de local de cura onde eles permanecerão dependurados em estaleiros a uma temperatura e umidade relativa do ar adequadas, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a sua tecnologia de fabricação e registrado no serviço de inspeção.

Art. 110. A seção de cura poderá possuir ou não equipamentos para climatização, sendo que quando não houver tais equipamentos, a temperatura ambiente e a umidade relativa do ar serão controladas pela abertura e fechamento das portas e janelas, as quais deverão ter telas de proteção contra insetos.

Parágrafo único. Será aceito estaleiro de madeira, mantido em perfeitas condições de conservação, limpo, seco e sem pintura.

Art. 111. Os estabelecimentos que produzirem presuntos, apresuntados ou outros produtos curados que necessitam de frio no seu processo de cura deverão possuir sistema de resfriamento específico ou utilizar a câmara de resfriamento de massas, quando esta dispor de espaço suficiente, desde que separada dos recipientes com massas.

Art. 112. O estabelecimento que executar fatiamento de produtos deverá ter espaço para esta finalidade, onde os produtos receberão a sua embalagem primária, com temperatura ambiente máxima de 16°C, podendo ter variação de até 1°C acima, ou outra definida na legislação federal vigente.

Parágrafo único. O fatiamento poderá ser feito na seção de processamento e manipulação, em condições de temperatura e de higiene exigidas para a operação e área suficiente para os equipamentos e, neste caso, não deverá ocorrer outra operação nesse momento e nessa seção, além do fatiamento.

Art. 113. O equipamento usado no fatiamento deve ser de aço inoxidável e limpo e a cada turno de trabalho as máquinas devem ser desmontadas e totalmente higienizadas e desinfetadas com produtos aprovados.

Art. 114. As luvas de borracha, com os cuidados de higiene que este acessório requer, podem ser usadas pelos operários que trabalham na seção de fatiamento, sendo também recomendado o uso de máscaras.

Art. 115. A seção de embalagem secundária será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede e servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento, fatiamento etc.

Parágrafo único. A operação de rotulagem e embalagem secundária poderão também ser realizadas na seção de expedição quando esta possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

Art. 116. A área de expedição deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

Art. 117. A lavagem dos equipamentos e outros poderá ser feita na sala de processamento, desde que não ocorra durante o processamento e os produtos

utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não interfira nos trabalhos de processamento.

Art. 118. Deverá ter espaço para depósitos de uniformes e materiais de trabalho, materiais de embalagem adequadamente protegidas de poeiras, insetos, roedores etc.

Seção III
Estabelecimentos de pescados e derivados

Art. 119. Abatedouro frigorífico de pescado deve possuir dependências, instalações e equipamentos adequados para executar as atividades previstas, com fluxo adequado às espécies de répteis e/ou anfíbios a serem abatidas, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 120. As câmaras de estocagem do estabelecimento de pescados devem possuir condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a -18ºC, ou definida na legislação federal vigente.

Parágrafo único. É permitida a utilização do freezer, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a -9°C, ou outra definida na legislação federal vigente, em seu centro térmico, devendo ter como limite máximo esta temperatura durante o transporte e armazenagem.

Art. 121. O local destinado a depuração deverá estar em área adequada e ter tamanho compatível à produção, os tanques de depuração deverão ser revestidos com materiais impermeáveis com o objetivo de proporcionar o esvaziamento do trato digestivo e eliminação de resíduos terapêuticos das diferentes espécies de pescados de cultivos.

Parágrafo único. Poderão ser dispensados caso o lote venha acompanhado de atestado emitido pelo responsável do criatório informando a depuração realizada na propriedade.

Art. 122. Na elaboração de produtos não comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas no presente Decreto para os produtos cárneos, em normas complementares e na legislação Federal vigente.

Art. 123. A recepção e insensibilização do pescado deverá ser feita em área coberta, separada fisicamente por parede inteira e sem possibilidade de trânsito de pessoal entre esta e a seção de evisceração e filetagem.

Art. 124. A comunicação das seções de recepção e de evisceração dar-se-á através de óculo, cilindro ou esteira de lavagem do pescado.

Art. 125. Para a evisceração e filetagem deverá dispor de mesa para descamação, evisceração, coureamento e corte, com uma tomada de água a cada metro quadrado de mesa.

§ 1º A disposição das mesas deverá viabilizar a produção de tal maneira que não haja refluxo do processo e do produto.

§ 2º A embalagem primária poderá ser realizada nessa seção quando houver espaço e mesa exclusiva para essa operação, sem prejuízo das demais.

Art. 126. Deverá dispor de instalações ou equipamentos adequados à colheita e transporte de resíduos de pescado, resultantes do processamento, para o exterior das áreas de manipulação de produtos comestíveis.

Art. 127. A seção de embalagem secundária, quando houver, deverá ser anexa à seção de processamento, separada desta através de parede e servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária.

Parágrafo único. A operação da embalagem secundária poderá também ser realizada na seção de expedição quando esta for totalmente fechada e possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

Art. 128. As embalagens secundárias ficarão depositadas em seção independente e o acesso a este depósito será independente do acesso às seções de industrialização.

Parágrafo único. Quando se tratar de agroindústria de pequeno porte as embalagens secundárias poderão permanecer na seção de expedição, desde que tenha espaço para tal.

Art. 129. Deverá possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo esta exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária.

Parágrafo único. Preferencialmente o silo para o gelo deverá estar localizado em nível superior às demais dependências e seja conduzido por gravidade aos diferentes locais onde o gelo será necessário.

Art. 130. O estabelecimento deve possuir câmaras de resfriamento ou isotérmicas que se fizerem necessárias em número e área suficientes conforme a capacidade do estabelecimento.

Parágrafo único. Deve ter instalações e equipamentos adequados de modo a atender aos requisitos de temperatura do pescado e derivados, definidos nos RTIQ's e na legislação Federal vigente.

Art. 131. As câmaras de resfriamento ou isotérmicas serão construídas obedecendo normas, tais como:

I - As portas terão largura mínima de 1,20 m;

II - As portas devem ser metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza;

III - Possuir piso de concreto ou outro material de alta resistência, liso, de fácil higienização e sempre com declive em direção às portas, não podendo existir ralos em seu interior;

IV - Possuir estrados de material impermeável para deposição de caixas de produtos.

Art. 132. A construção das câmaras de resfriamento poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos.

Parágrafo único. Quando construídas de alvenaria as paredes internas serão perfeitamente lisas e sem pintura, visando facilitar a sua higienização.

Art. 133. No caso de pescado fresco serão usadas as câmaras isotérmicas e, para o pescado resfriado serão usadas as câmaras de resfriamento que mantenham o pescado com temperatura entre – 0,5°C e – 2°C, ou outra definida em legislação Federal vigente.

Art. 134. O túnel de congelamento rápido, quando necessário, deverá atingir temperaturas não superiores a – 25°C e fazer com que a temperatura no centro dos produtos chegue até -18 à -20ºC no menor período possível, ou outra definida em legislação Federal vigente.

§ 1º Poderão ser construídos em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos.

§ 2º Quando construídos em alvenaria os túneis de congelamento terão paredes lisas e sem pintura para facilitar a sua higienização, as suas portas devem ser metálicas ou de material plástico resistente à impactos e à baixas temperaturas, e largura mínima de 1,20 m.

§ 3º Em agroindústria de pequeno porte será admitido o congelamento em *freezer* com as seguintes ressalvas:

I - O *freezer* usado para congelamento não poderá ser usado também para estocagem ao mesmo tempo;

II - Os produtos a serem congelados deverão ser dispostos em prateleiras permitindo o espaçamento a fim de acelerar o congelamento.

Art. 135. A câmara de estocagem de congelados deve ser construída em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos, paredes lisas, impermeáveis e de fácil higienização, não sendo usada pintura, a iluminação com lâmpadas providas de protetores contra estilhaços, ou outro tipo de lâmpada que não gere estilhaço, ou mecanismo que garanta a segurança, as portas devem ser metálicas ou de material plástico resistente à impactos e mudanças bruscas de temperatura e largura mínima de 1,20 m.

§ 1º Os produtos depositados devem estar totalmente congelados e adequadamente embalados e identificados.

§ 2º Só serão transferidos dos túneis de congelamento para a câmara de estocagem os produtos que já tenham atingidos -18 a -20°C no seu interior e nessa câmara os produtos ficarão armazenados sobre estrados ou em paletes, afastados das paredes e do teto e em temperatura nunca superior à -18ºC até a sua expedição, ou outra definida em legislação Federal vigente.

§ 3º Em agroindústria de pequeno porte será admitida a estocagem em *freezers.*

Art. 136. A sala de fracionamento de produto congelado deverá existir nos estabelecimentos que realizarem fracionamento de embalagens *máster*, de produtos previamente congelados.

§ 1º Esta sala possuirá as seguintes características:

I - Pé-direito mínimo de 2,70 m (dois metros e setenta centímetros).

II - Sistema que permita que a temperatura da sala se mantenha entre 14°C e 16°C, ou outra definida em legislação Federal vigente, durante os trabalhos;

III - O uso de janelas nesta seção não é recomendado, pois a existência destas prejudicará a sua climatização e caso for de interesse do estabelecimento a iluminação natural da seção poderá ser utilizado tijolo de vidro refratário ou outro mecanismo aprovado pela inspeção;

IV - Ser localizada contígua às câmaras de estocagem de matéria-prima, de maneira que os produtos congelados ao saírem das câmaras com destino à sala de fracionamento não transitem pelo interior de nenhuma outra seção, bem como manter proximidade com a câmara de produtos prontos, com a expedição e com o depósito de embalagens;

V - Possuir seção de embalagem secundária independente da sala de fracionamento, podendo para isto ser utilizada uma antecâmara, ou na seção de expedição, desde que esta possua dimensões que permitam a execução desta operação, sem prejuízo do trânsito dos demais produtos neste setor.

§ 2º Quando se tratar de agroindústria de pequeno porte o fracionamento de embalagens *máster* poderá ocorrer na seção de evisceração e filetagem, desde que tenha espaço e seja equipada para tal e realizado em momentos diferentes.

Art. 137. Na seção de higienização de caixas e bandejas o uso de madeira é proibido, deverá ter tanques de alvenaria revestidos de azulejos, ou material inox, ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização, ter água sob pressão e estrados plásticos ou galvanizados, sendo que os equipamentos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção.

Art. 138. As mesas de evisceração e inspeção poderão ser fixas ou móveis (mesa rolante) e quando móvel (rolante) a mesa poderá ser de esteira única ou esteira dupla.

Art. 139. Preferencialmente, as mesas de evisceração deverão possuir sistema de condução de resíduos no sentido contrário ao fluxo de produção, isto é, os resíduos deverão ser conduzidos em direção à entrada do pescado na mesa, enquanto o pescado já eviscerado se encaminhará às seções de resfriamento ou industrialização.

Art. 140. As pessoas que exerçam operações na área suja, não poderão exercer operações na área limpa.

Art. 141. O almoxarifado, quando necessário, será de alvenaria, ventilados e com acesso independente ao das seções processamento, podendo ter comunicação com estas através de óculo para passagem de material.

Art. 142. A seção de preparação de condimentos, quando necessária, localizar-se-á contígua à sala de processamento e manipulação de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta, sendo que quando possuir área suficiente servirá também como depósito de condimentos e ingredientes, e neste caso deverá possuir acesso externo para este.

Parágrafo único. Em agroindústria de pequeno porte esta seção poderá ser substituída por espaço específico dentro da sala de processamento.

Art. 143. Os condimentos e ingredientes devem estar adequadamente protegidos de poeira, umidade e ataque de insetos e roedores, devendo ficar sempre afastados do piso e paredes para facilitar a higienização da seção.

Art. 144. A seção de cozimento, quando necessária, deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções e terá portas com fechamento automático, devendo possuir tanques de aço inoxidável com circulação de vapor para aquecimento de água, podendo ter mesas inox, exaustores etc.

Art. 145. Os fumeiros, quando necessários, serão construídos inteiramente de alvenaria, ou de metal, não se permitindo pisos de madeira, sendo que as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

Seção IV
Estabelecimento de ovos e derivados

Art. 146. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados pelas suas características qualitativas, conforme legislação Federal vigente.

Art. 147. O estabelecimento deverá ter local para recepção e seleção de ovos; sala para classificação, envase e armazenamento do produto embalado; espaço para produção de ovos em conserva, sala para embalagem secundária, estocagem, expedição; depósito para material de envase e rotulagem; sendo que a lavagem de recipientes, bandeja ou similares poderá ser feita no mesmo local de recepção desde que não esteja recebendo matéria-prima no mesmo momento.

§ 1º Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte o depósito de material de envase e rotulagem poderá ser na seção de rotulagem, embalagem secundária e expedição.

§ 2º Adequação da área de recepção para possibilitar a pré-limpeza dos ovos nesse espaço.

§ 3° O pé direito mínimo das salas onde não é realizado o processamento de ovos, será de 2,60 m, ou altura menor desde que não interfira no processo tecnológico e na segurança dos produtos

§ 4° A unidade que fizer a industrialização e produção de derivados de ovos deve ter área para a lavação dos ovos e sala para fazer a industrialização.

Art. 148. Os equipamentos basicamente compõem-se de: ovoscópio e mesas de aço inoxidável ou outro material aprovado pela Inspeção.

Art. 149. O almoxarifado, quando necessário, será em local apropriado, com dimensões que atendam adequadamente à guarda de material de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de embalagens, desde que separados dos outros materiais.

Seção V
Estabelecimento de leite e derivados

Art. 150. Os estabelecimentos para leite e derivados devem atender as seguintes condições, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis para cada caso, dispondo de:

I - Granja Leiteira:

a) Instalações e equipamentos apropriados para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais;

b) Dependência para pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite para consumo humano direto;

c) Dependência para manipulação e fabricação, que pode ser comum para vários produtos quando os processos forem compatíveis e em caso de agroindústria de pequeno porte pode ser usada a mesma dependência de pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite;

d) Refrigerador a placas, tubular ou equivalente, para refrigeração rápida do leite, sendo permitido, entre outros, o uso de tanque de expansão ou similares;

e) Equipamento para pasteurização, rápida ou lenta;

f) O envase do leite pode ser automático, semiautomático ou similar;

g) Câmara frigorífica ou outro sistema de refrigeração dimensionada de acordo com a produção;

h) Local para as análises de rotina do leite convenientemente equipado para a realização das análises necessárias para o controle da matéria prima;

i) As análises microbiológicas e físico-químicas do leite beneficiado poderão ser executadas em laboratórios de terceiros reconhecidos pelo serviço de inspeção.

§ 1° A dispensa de laboratório previsto na alínea “i” não desobriga a realização das análises de fosfatase alcalina e peroxidase para o controle do processo de pasteurização do leite.

§ 2° O protocolo para realização dos testes será estabelecido pelo Serviço de Inspeção Municipal de acordo com legislação Federal vigente.

II – Posto de refrigeração

a) Área ou dependência de recepção de leite, com projeção de cobertura, com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas;

b) Laboratório para análise e seleção do leite, com capacidade para a realização das análises estabelecidas em legislação específica;

c) Dependência para resfriamento e estocagem do leite;

d) Área ou dependência para expedição do leite cru refrigerado, com projeção de cobertura suficiente para proteção das operações nela realizadas.

§ 1º As áreas ou dependências de recepção do leite, de expedição de leite cru refrigerado e de higienização de caminhões transportadores de leite podem ser comuns.

§ 2º A área construída deverá ser compatível com a capacidade de processamento do estabelecimento e tipo de equipamentos instalados.

§ 3º Para realizar as operações o posto de refrigeração deve dispor, no mínimo, dos seguintes equipamentos:

a) Filtro de linha sob pressão;

b) Resfriador a placas;

c) Bomba sanitária;

d) Tanque e/ou silo isotérmico para estocagem de leite;

e) Equipamento para produção de água gelada;

f) Cuba para recepção;
g) Balança para pesagem do leite;

h) Higienizadora automática de vasilhames.

§ 4º Os equipamentos listados nas letras “f”, “g”, “h”, do § 3° deste artigo, somente serão necessários para os casos de recepção exclusiva ou concomitante de leite transportado em latão.

§ 5º A estocagem do leite no posto de refrigeração somente poderá ser realizada em tanques ou silos devidamente instalados no mesmo, vedando-se a estocagem em tanques destinados ao transporte de leite.

§ 6º O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios, ou utilizar produtos de higienização cujas especificações técnicas dispensem o uso do calor, comprovando-se, por meio de seu programa de autocontrole, a efetividade destes processos.

§ 7° Quando houver uso de caldeira a sua instalação e utilização não poderá comprometer as condições higiênico-sanitárias e de operação do estabelecimento.

III – Unidade de beneficiamento de leite e derivados:

a) Dependência para recepção de matéria-prima;

b) Dependência para pré-beneficiamento, beneficiamento, industrialização, toalete, maturação, fatiamento, fracionamento, acondicionamento, envase, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição de derivados e de leite para consumo humano direto;

c) Refrigerador a placas, tubular ou equipamento equivalente para refrigeração rápida do leite sendo permitido, entre outros, o tanque de expansão ou similares;

d) Equipamento para pasteurização, rápida ou lenta;

e) O envase do leite pode ser automático, semiautomático ou similar;

f) Câmara frigorífica ou outro equipamento para armazenagem do leite, dimensionada de acordo com a produção;

g) Câmaras frigoríficas, quando necessárias, para salga ou secagem, maturação, estocagem e congelamento, equipamentos para controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos fabricados;

h) Local para as análises de rotina do leite cru convenientemente equipado para a realização das análises necessárias para o controle da matéria prima;

i) As análises microbiológicas e físico-químicas do leite beneficiado poderão ser executadas em laboratórios de terceiros reconhecidos pelo serviço de inspeção.

§ 1° A dispensa de laboratório previsto na alínea “i” não desobriga a realização das análises de fosfatase alcalina e peroxidase para o controle do processo de pasteurização do leite.

§ 2° O protocolo para realização dos testes será estabelecido pelo Serviço de Inspeção Municipal de acordo com legislação Federal vigente.

IV - Queijaria:

a) Instalações isoladas fisicamente do local de ordenha;

b) Dependência para fabricação de queijo;

c) Dependência para operações de toalete, maturação, fatiamento, fracionamento, embalagem, estocagem e expedição dos produtos;

d) Local para as análises de rotina do leite cru convenientemente equipado para a realização das análises necessárias para o controle da matéria prima;

e) As análises microbiológicas e físico-químicas do queijo poderão ser realizadas em laboratórios de terceiros reconhecidos pelo serviço de inspeção.

§ 1° A dispensa de laboratório previsto na alínea “e” não desobriga a realização das análises de fosfatase alcalina e peroxidase para o controle do processo de pasteurização do leite, quando este processo for realizado na produção de queijo pelo estabelecimento.

§ 2° Fica permitida a produção de queijo de leite cru ordenhado na própria fazenda, sendo permitida a aquisição de leite de propriedades rurais próximas, desde que sejam atendidas as normas sanitárias pertinentes.

§ 3° Quando encaminhar o queijo para outra unidade de beneficiamento de leite e derivados, a queijaria não precisa dispor de estrutura para toalete, maturação, fatiamento, fracionamento, embalagem.

§ 4° Os estabelecimentos em que no processo de fabricação seja utilizada injeção direta de vapor ou o produto tenha contato direto com água aquecida por vapor, devem possuir equipamentos apropriados para a produção de vapor de grau culinário.

§ 5° Permitida a produção de manteiga e nata na queijaria.

§ 6° Permitida a pasteurização com equipamento simples para a produção de queijo em unidade agroindustrial de pequeno porte.

Art. 151. O transporte do leite e derivados deve ser realizado por meios de transporte apropriados, garantindo a sua integridade.

Parágrafo único. É permitido o transporte de leite e derivados do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte em vasilhame isotérmico, em veículos sem unidade frigorífica instalada, em distância percorrida até o máximo de duas horas, desde que mantida a temperatura adequada a cada tipo de produto, em todo o percurso até o local de entrega.

Seção VI
Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas

Art. 152. O estabelecimento de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados deverá ser localizado afastado da área de terreno onde se situam as colmeias de produção.

Art. 153. Ter dependência de recepção de sobre caixas com favos; e dependência para extração, filtração, classificação, beneficiamento, decantação, descristalização, classificação, envase do produto e demais operações previstas, sendo que nesta mesma dependência e em local adequado, dispondo de instalações, instrumentos e reagentes mínimos necessários, poderão ser realizadas as análises de rotina, desde que as demais operações não sejam simultaneamente.

Art. 154. Ter local para depósito de material de envase e rotulagem, podendo este ser na seção de expedição, desde que tenha espaço adequado para tal e dependência para as operações de rotulagem, embalagem secundária, armazenagem e expedição, recomendando-se a previsão de um local coberto e dotado de tanque para o procedimento de higienização dos vasilhames e utensílios.

Art. 155. Os equipamentos e utensílios basicamente compõem-se de garfos ou facas desoperculadoras, tanques ou mesas para desoperculação, centrífugas, filtros, tanques de decantação, tubulações, tanques de depósitos, mesas, baldes, tanque de descristalização, quando for o caso.

§ 1º Os filtros de tela devem ser de aço inoxidável ou fio de náilon com malhas nos limites de 40 a 80 mesh, não permitindo o uso de material filtrante de pano.

§ 2º As tubulações devem ser em aço inoxidável ou material plástico atóxico, recomendando-se que sejam curtas e facilmente desmontáveis, com poucas curvaturas e de diâmetro interno não inferior a 40 mm.

§ 3º Não serão admitidos equipamentos constituídos ou revestidos com epóxi, tinta de alumínio ou outros materiais tóxicos, de baixa resistência a choques e à ação de ácidos e álcalis, que apresentem dificuldades à higienização ou que descamem ou soltem partículas.

Art. 156. O pé-direito mínimo recomendado é de 3 m, porém será aceito pé-direito a partir de 2,6 m em agroindústria de pequeno porte, desde que tenha boa iluminação e ventilação.

Art. 157. A passagem de sobre caixas com favos da sala de recepção para a sala de extração deverá ser feita através de óculo.

Art. 158. A porta de entrada para a sala de extração e beneficiamento, que não poderá ser a mesma porta de entrada da sala de recepção, deverá possuir barreira sanitária.

Art. 159. O almoxarifado, quando necessário, deverá ser em local apropriado e fora das instalações do estabelecimento, guardando dimensões que atendam adequadamente à guarda de materiais de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de ingrediente e embalagens, desde que identificados e separados dos outros materiais.

Art. 160. As análises de rotina deverão estar em acordo com a legislação Federal vigente sobre identidade e qualidade do produto.

Art. 161. Para cada extração, de safra ou produtor, deverá ser retirada uma amostra para realização de análises complementares, de acordo com normas específicas para cada produto, oficialmente adotadas pelo Serviço de Inspeção.

Art. 162. Para extração e beneficiamento de produtos de abelhas sem ferrão, é permitido a unidade móvel ou fixa e com instalações e equipamentos simplificados, de acordo com a escala de produção e com as características próprias desse tipo de produto.

Parágrafo único. Serão publicadas normas complementares específicas para extração e beneficiamento de produtos de abelhas sem ferrão.

CAPÍTULO VI
DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 163. Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de beneficiamento e fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

Parágrafo único. O estabelecimento deve aplicar controle dos processos de fabricação, adequado a cada tipo de unidade, o qual deve apresentar os registros auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento.

Art. 164. Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica e silos de reservatório de gelo, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

§ 1º Nenhuma matéria prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza.

§ 2º Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente.

§ 3º As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 165. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

§ 1º O uso de substâncias para o controle de pragas é permitido nos locais adequados e mediante conhecimento e aprovação do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º É proibida a entrada e permanência de animais alheios aos processos nos estabelecimentos.

Art. 166. A embalagem de produtos abrangidos por este Regulamento deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente sobre a rotulagem.

Parágrafo único. Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma visível, contendo informações de rotulagem previstas no *caput* deste artigo.

Art. 167. Em toda a área industrial é proibida a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

Parágrafo único. O estabelecimento deve definir o fluxo de trabalhadores das áreas de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 168. Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto,

devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 169. Os trabalhadores que trabalham no estabelecimento de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de carteira ou atestado de saúde fornecido por órgão da saúde, renovada de acordo com legislação pertinente.

Parágrafo único. O trabalhador envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que fique comprovada a existência de doenças ou ferimentos que possam contaminar os produtos, comprometendo a inocuidade, podendo retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.

Art. 170. Os trabalhadores envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Parágrafo único. Os trabalhadores que trabalham em setores onde se manipula material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 171. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis no estabelecimento, deverá usar uniformes de cor clara, em perfeito estado de higiene e conservação, como calça, jaleco, gorro, botas e touca ou boné cor clara tipo frigorífico, sendo proibido outros tipos de bonés.

Art. 172. Freezer, câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houver, devem ser higienizados regularmente, respeitadas suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 173. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias primas e produtos, podendo ser feito em local terceirizado.

Art. 174. Nos estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matéria-prima em baldes ou tambores, é obrigatória a lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

CAPÍTULO VI
DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 175. Os estabelecimentos sob Inspeção Municipal ficam obrigados a:

I - Cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Decreto e em normas complementares;

II - Fornecer os dados e informações de interesse do Serviço de Inspeção até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido ou em outro prazo definido pelo serviço de inspeção;

III - Dar aviso antecipado entre 12 e 72 horas, sobre a realização de trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;

IV – Sempre que necessário, comunicar 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 de animais;

V - Manter locais apropriados para recebimento e guarda de matérias-primas e produtos que necessitem de re-inspeção, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

VI - Manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade e saída e destino dos produtos fabricados, que deverá estar disponível para consulta do Serviço de Inspeção, a qualquer momento;

VII – Manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

VIII - Garantir o livre acesso de servidores do SIM à todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Decreto e em normas complementares;

IX - Realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desconformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

X - Manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam.

Art. 176. Cancelado o registro sanitário os materiais pertencentes ao SIM, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pelo Serviço de Inspeção.

Art. 177. No caso de cancelamento de registro do estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção e serão recolhidos os materiais do SIM, documentos, lacres e carimbos oficiais.

Art. 178. Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção, seja ela de natureza analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção.

Art. 179. Todos os estabelecimentos de leite e derivados, de ovos e de produtos das abelhas e derivados devem registrar as entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção e destino.

§ 1º Em estabelecimentos de leite e derivados, quando do recebimento de matéria-prima a granel, devem ser arquivados a etiqueta lacre e o boletim de análises, para fins de verificação do Serviço de Inspeção.

§ 2º Os estabelecimentos de leite, produtos lácteos, de ovos, e de produtos das abelhas que recebem matérias-primas devem manter atualizado o cadastro dos produtores em sistema de informação aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 180. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole implantados 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.

Parágrafo único. Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, PPHO, APPCC quando pertinente, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo SIM.

Art. 181. Os programas de autocontrole podem ser aplicados de forma simplificada nas agroindústrias de pequeno porte e de processamento artesanal, adequados e compatíveis com a pequena escala de produção.

Art. 182. 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 pertinente.

Art. 183. 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 e na legislação Federal vigente.

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.

CAPÍTULO VIII
PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 184. Para os fins deste Decreto, ingrediente é qualquer substância empregada na fabricação ou na preparação de um produto, incluídos os aditivos alimentares, e que permaneça ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica e normas complementares.

Art. 185. A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pelo órgão regulador da saúde e pelo SIM, observado o que segue:

§ 1° O SIM respeitará as normas brasileiras vigentes e as definidas por órgãos da Saúde, sobre os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos e seus limites máximos de adição, aqueles que possam ser utilizados nos produtos de origem animal, quando couber.

§ 2º O uso de antissépticos, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas fica condicionado à aprovação prévia pelo órgão regulador da Saúde e à autorização pelo SIM.

§ 3º É proibido o emprego de substâncias que possam ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

Art. 186. O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de

substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. É proibido o reaproveitamento de sal para produtos comestíveis, após seu uso em processos de salga.

Art. 187. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Art. 188. O SIM seguirá os padrões definidos em regulamentos técnico de identidade e qualidade - RTIQ's instituídos em normas complementares e em normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, RTIQ´s instituídos pelo Órgão Estadual de Agricultura e outras normas referentes a esse tema, para os produtos de origem animal, no que for pertinente, respeitado o que está estabelecido neste Decreto.

Art. 189. Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos neste Decreto, em RTIQ ou em legislação vigente, com frequência definida pelo SIM.

CAPÍTULO IX
DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM E DA ROTULAGEM

Seção I
Do registro dos produtos

Art. 190. Os produtos de origem animal comestíveis previstos neste Decreto, devem ser registrados no SIM.

§ 1° O processo de registro dos produtos compreende o fornecimento de informações e documentos definidos neste Decreto e em normas complementares.

§ 2º O registro de que trata o *caput* abrange informações sobre a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

§ 3° Os estabelecimentos serão responsáveis pelas informações e documentos solicitados, bem como deverão atender a legislação vigente sobre a rotulagem.

§ 4º O procedimento de registro dos produtos poderá ser realizado em meio físico ou em sistema informatizado quando disponibilizado pelo SIM.

§ 5º As informações e os documentos referentes ao processo de registro serão avaliados para a concessão do registro de cada produto e o rótulo dos produtos não serão objetos de análise e aprovação prévia pelo SIM.

§ 6º O registro de produtos comestíveis não regulamentados será concedido mediante aprovação prévia da formulação e do processo de fabricação do produto.

§ 7º São isentos do procedimento de registro definido neste artigo a pururuca e torresmo de carne de porco, farinha láctea, pólen apícola, própolis, apitoxina, pólen de abelhas sem ferrão, própolis de abelhas sem ferrão e outros produtos que poderão vir a serem dispensados pelo SIM, de acordo com legislação vigente e o nível de risco sanitário.

§ 8° Após o cumprimento pelo estabelecimento de todos os procedimentos definidos neste Decreto, o SIM emitirá documento relativo ao registro dos produtos.

Art. 191. No processo de registro, devem constar:

I – Matérias primas e ingredientes com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;

II – Memorial descritivo com as etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;

III - Croqui do rótulo a ser utilizado.

Parágrafo único. Para registro podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo SIM.

Art. 192. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, sendo que seu processo de fabricação e sua composição serão analisados e aprovados previamente pelo SIM.

§ 1º No processo de registro de produtos de que trata o *caput*, além dos requisitos estabelecidos no art. 191, o requerente deve apresentar ao SIM:

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, observadas as particularidades de cada produto;

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, ou similares, quando existente.

§ 2º O SIM julgará a pertinência dos pedidos de registro considerados:

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.

§ 3º Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também será considerado na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.

Art. 193. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 194. 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.

Art. 195. Os coadjuvantes de tecnologia empregados na fabricação devem ser discriminados no processo de fabricação.

Art. 196. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo poderá ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM.

Seção II
Da embalagem

Art. 197. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confiram 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. 198. É permitida a reutilização de recipientes de vidros e de outro material a critério do SIM, quando íntegros e higienizados, para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana, exceto para o envase de leite e iogurte.

Parágrafo único. É permitido a reutilização de caixas de papelão para embalagem secundária, exceto caixas utilizadas em produtos não comestíveis.

Art. 199. 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.

Seção III
Da Rotulagem

Art. 200. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

Art. 201. 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. 202. Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente produtos de origem animal registrados ou isentos de registro pelo SIM, de acordo com o estabelecido neste Decreto, identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.

§ 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 indeléveis, conforme legislação vigente.

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

§ 4° A quantidade de estocagem de rótulos é de responsabilidade do estabelecimento.

Art. 203. O uso de ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 204. Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados ou isentos de registro aos quais correspondam e as informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

Art. 205. Além das exigências previstas neste Decreto 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 - Nome empresarial e endereço do importador, no caso de produto de origem animal importado;

IV - Carimbo oficial do SIM;

V - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;

VI - Marca comercial do produto, quando houver;

VII - Prazo de validade e identificação do lote;

VIII - Lista de ingredientes e aditivos;

IX - Indicação do número de registro do produto no SIM;

X - Identificação do país de origem;

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 - Identificação de consórcio, quando houver;

XV – Indicação de alérgicos;

XVI – Não contém glúten;
XVII - Informação nutricional.

§ 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 “Fabricado por” ou “Fracionado por” ou “Embalado por”, respectivamente.

§ 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 SIM”, em substituição à informação de que trata o inciso IX do *caput*.

Art. 206. 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. 207. 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, deve cumprir a legislação específica.

Art. 208. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

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

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

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

§ 4º Os estabelecimentos que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao uso de suas marcas.

Art. 209. 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.

§ 1º 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.

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

Art. 210. 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.

§ 1º Na hipótese de inexistência de especificações de qualidade em regulamentação específica de que trata o *caput* e observado o disposto no art. 201, 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.

§ 2º Os parâmetros ou os critérios utilizados devem ser baseados em evidências técnico-científicas, mensuráveis e auditáveis, e devem ser descritos no processo de registro.

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

Art. 211. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 212. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem e o carimbo do SIM.

Art. 213. Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 214 O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

§ 1º O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em legislação vigente.

§ 2º Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.

§ 3º Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

§ 4º Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo queijo, porém sem fazer referência a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

§ 5º A farinha láctea deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.

Art. 215. Casos de designações de produtos não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação do SIM.

Art. 216. As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos e ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta lacre inviolável.

§ 1º As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.

§ 2º Os miúdos devem ser identificados com carimbo do SIM, conforme legislação Federal vigente.

Art. 217. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Parágrafo único. O disposto no *caput* não se aplica aos condimentos e às especiarias.

Art. 218. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

Parágrafo único. Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a três por cento, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

Art. 219. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por termos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.

§ 2º Fica excluída da proibição prevista no *caput* a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

§ 3º Fica excluída da proibição prevista no *caput* a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.

Art. 220. Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso de embalagem pode ser dispensado, desde que o produto seja identificado nos contentores de transporte.

Parágrafo único. O disposto no *caput* não se aplica ao pescado recebido diretamente da produção primária.

Art. 221. Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra “descongelado”, devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão “NÃO RECONGELAR”.

Art. 222. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade”, em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

Art. 223. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

I - Não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal; e

II - Conter a expressão “Proibida a venda fracionada”.

CAPÍTULO X
DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 224. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo SIM do município de Santa Cecília.

Art. 225. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial, cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto e em norma complementar.

Art. 226. Os carimbos do SIM devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Decreto ou em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Art. 227. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM.

Art. 228. Os diferentes modelos de carimbos do SIM a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo SIM devem obedecer ao estabelecido em norma complementar.

§ 1º É permitida a impressão do carimbo em relevo ou pelo processo de impressão automática a tinta, indelével, na tampa ou no fundo das embalagens, quando as dimensões destas não possibilitarem a impressão do carimbo no rótulo.

§ 2º Nos casos de etiquetas-lacres de carcaça e de etiquetas para identificação de caminhões tanques, o carimbo de inspeção deve apresentar a forma e os dizeres previstos em norma complementar.

§ 3º A aplicação e controle do uso de lacres e de etiquetas-lacre em produtos, contentores ou veículos de transporte em que sua aposição seja necessária é de responsabilidade dos estabelecimentos, exceto em situações específicas determinadas pelo órgão de saúde animal competente.

CAPÍTULO XI
DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 229. As matérias-primas, os produtos de origem animal, água e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade, em laboratórios credenciados ou reconhecidos.

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

Art. 230. As metodologias analíticas devem ser padronizadas e validadas pela autoridade competente.

Parágrafo único. Em casos excepcionais, a critério do SIM, podem ser aceitas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, desde que reconhecidas por instituições de pesquisa e devem ser obrigatoriamente mencionadas nos respectivos laudos.

Art. 231. Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório e as demais devem ser utilizadas como contraprova, sendo que uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do SIM.

§ 2º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

§ 3º Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

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

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

III - Se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção;

IV - Forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos; e

V - Se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

§ 4º Para os fins do inciso II do §3º considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta.

Art. 232. A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento, para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIM.

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

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

Art. 233. 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. 234. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 235. É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.

§ 1º Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto.

§ 2º O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela autoridade competente do SIM, em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de setenta e duas horas.

§ 3º Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§ 4º Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.

§ 5º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§ 6º Na hipótese de que trata o § 5º deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§ 7º Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do SIM.

§ 8º O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.

Art. 236. O solicitante, quando indicar assistente técnico ou substituto para acompanhar análises periciais, deverá comprovar que os indicados possuem formação e competência técnica para acompanhar a análise pericial.

§ 1º Na hipótese de o assistente técnico ou substituto indicado não atender aos requisitos de formação e competência técnica de que trata o *caput*, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será considerado protelatório.

§ 2º Na hipótese de que trata o § 1º, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será indeferido e será considerado o resultado da análise fiscal.

§ 3° No caso de agroindústria de pequeno porte e de processamento artesanal o substituto previsto no § 1° poderá ser o próprio proprietário ou outra pessoa indicada por ele.

Art. 237. O interessado poderá apresentar manifestação adicional quanto ao resultado da análise pericial da amostra de contraprova no processo de

apuração de infrações no prazo de dez dias, contado da data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.

§ 1º Aplica-se à contagem do prazo de que trata o *caput*, considerada, para este fim, como data da cientificação oficial a data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.

§ 2º O resultado da análise pericial da amostra de contraprova e a manifestação adicional do interessado quanto ao resultado, caso apresentado, serão avaliados e considerados na motivação da decisão administrativa.

Art. 238. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas 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.

Art. 239. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

Art. 240. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo SIM em normas complementares.

CAPÍTULO XII
DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 241. O trânsito de matérias primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

Art. 242. Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§ 1º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos frigorificados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares e legislação Federal vigente.

§ 2º O transporte de matérias primas e de produtos frigorificados de agroindústria de pequeno porte e de processamento artesanal poderá ser em veículo sem equipamento gerador de frio, acondicionados em caixas com

isolamento térmico, desde que mantenha a temperatura dos produtos estabelecida na legislação vigente, até a chegada ao destino.

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

Art. 243. As matérias primas e os produtos de origem animal fabricados em estabelecimentos sob inspeção municipal, quando devidamente registrados ou isentos de registro, têm livre comércio no território municipal, observadas:

a) as exigências do órgão de saúde animal quanto ao trânsito de produtos; e

b) as demais exigências previstas neste Decreto e em legislação Federal vigente.

Parágrafo único. O SIM poderá solicitar o alvará sanitário do veículo utilizado para transporte de produtos, quando pertinente.

CAPÍTULO XIII
DAS INFRAÇÕES

Art. 244. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - Fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM;

II - Proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas 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.

Art. 245 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 laboratório próprio ou credenciado, observado o disposto neste Decreto.

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

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

§ 3º 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, se demonstrar risco sanitário.

§ 4º Serão levantadas as medidas cautelares adotadas, cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não tenham sido confirmadas.

§ 5º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

§ 6º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

§ 7º O disposto no *caput* não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

Art. 246. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I - Construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações dos estabelecimentos de que trata este Decreto sem o prévio conhecimento do SIM,

quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários;

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

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

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

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

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

VII - Expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no SIM;

VIII - Desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em legislação vigente referentes aos produtos de origem animal;

IX - Desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;

X - Omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

XI - Receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

XII - Utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;

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

XIV - Adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado no SIM ou em outro serviço competente;

XV - Fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;

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

XVII - Utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares;
XVIII - Sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor;
XIX - Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

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

XXI - Adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

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

XXIII - Embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XXIV - Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM;

XXV - Produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

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

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

XXVIII - Fraudar documentos oficiais;

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

XXX - Deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM nos prazos regulamentares;

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

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

XXXIII - Iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do registro;

XXXIV - Não apresentar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado;

XXXV - Utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do SIM;

XXXVI - Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM;

XXXVII - Expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção;

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

XXXIX - 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; e

XL - 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.

Art. 247. 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 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. 248. Além dos casos previstos no art. 247, 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 neste Decreto e em legislação Federal vigente;

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. 249. Além dos casos previstos no art. 247, 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 SIM;

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

VII - Apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 250. Além dos casos previstos no art. 247, 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 estercorais 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. 251. Além dos casos previstos no art. 247, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

I - Provenha de propriedade interditada 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. 252. Além dos casos previstos nos art. 247 e art. 251, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares e legislação Federal vigente.

Art. 253. Além dos casos previstos no art. 247, 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 normas complementares e legislação vigente.

Art. 254. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

§ 1º 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.

§ 2º 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;

d) As matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido na 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

e) Alteração dos ingredientes em qualidade ou quantidade do que foi informado no processo de registro do produto.

II - Falsificados:

a) As matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, 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. 255. O SIM observará este Decreto e legislação Federal vigente, sobre 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.

§ 1º Enquanto as normas de que trata o *caput* não forem editadas, o SIM 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.

§ 2º O disposto neste artigo não se aplica aos casos que a legislação vigente proíbe o aproveitamento condicional.

Art. 256. Nos casos previstos no art. 246, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I - Nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em legislação Federal vigente; e

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

CAPÍTULO XIV
DAS PENALIDADES

Art. 257. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 258. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I - Advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II - Multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como valor máximo o definido na Lei Municipal Nº 2.404/2026.

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

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

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

VI - Cancelamento de registro do estabelecimento.

§ 1º As multas previstas no inciso II do *caput* poderão ser agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 2º A suspensão de atividades de que trata o inciso IV do *caput* e a interdição de que trata o inciso V do *caput* serão levantadas nos termos do disposto no art. 267 e art. 268.

§ 3º Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do § 2º, após doze meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

§ 4º As sanções de que tratam os incisos IV e V do *caput* poderão ser aplicadas de forma cautelar, sem prejuízo às medidas cautelares previstas neste Decreto.

Art. 259. Os produtos apreendidos nos termos do disposto no inciso III do *caput* do art. 258 e perdidos em favor do município, que apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, serão destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome, ou quando for o caso, destinados para a alimentação animal.

Parágrafo único. O SIM observará normas vigentes sobre os procedimentos para aplicação da sanção de perdimento de produtos.

Art. 260. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 258, são consideradas:

I - Infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII e inciso XXXII do *caput* do art. 246;

II - Infrações moderadas as compreendidas nos incisos VIII a XVI, inciso XXXIII e inciso XXXIV do *caput* do art. 246;

III - Infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXIII e incisos XXXV a XXXVII do *caput* do art. 246; e

IV - Infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIV a XXXI e incisos XXXVIII a XLIV do *caput* do art. 246.

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

§ 2º Aos que cometerem outras infrações a este Decreto, será aplicada multa no valor compreendido entre dez e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no art. 261.

Art. 261. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do *caput* do art. 258, 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 a consecução do fato;

III - O infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

IV - A infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;

V - A infração ter sido cometida acidentalmente;

VI - A infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;

VII - A infração não afetar a qualidade do produto;

VIII - O infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;

IX - O infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários que se enquadra nas definições dos incisos I ou II do *caput* do art. 3º ou do § 1º do art. 18-A da Lei Complementar nº 123, de 2006.

§ 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 a saúde pública;

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

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

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

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

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

§ 3º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§ 4º 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.

§ 5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 6º 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, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§ 7º 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.

§ 8º O disposto no inciso IX do § 1º não se aplica aos casos de reincidência, fraude, resistência ou embaraço à fiscalização.

Art. 262. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, do cancelamento do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Parágrafo único. O cancelamento do registro do estabelecimento cabe ao SIM.

Art. 263. Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.

Art. 264. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do *caput* do art. 258, 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 deste Decreto, nos casos definidos no art. 254.

§ 1º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

§ 2º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor do município que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome, previsto neste Decreto.

Art. 265. A sanção de que trata o inciso IV do *caput* do art. 258 será aplicada nos seguintes casos, sem prejuízo a outras previsões deste Decreto, quando caracterizado risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária:

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 armazenadas 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 neste Decreto ou em normas complementares ou apor 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.

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 neste Decreto ou não destinação adequada a produtos condenados.

Art. 266. A sanção de que trata o inciso IV do *caput* do art. 258 será aplicada, nos termos do disposto no art. 267, quando o infrator:

I - Embaraçar 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 da Secretaria de Indústria, Comércio, Agricultura e Florestas;

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; e

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

Parágrafo único. A penalidade de que trata o inciso IV do *caput* do art. 258 será aplicada também, nos termos do disposto no art. 267, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos seguintes casos, quando caracterizado o embaraço à ação fiscalizadora:

I - 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;
II - 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;

III - Não apresentação dos produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado;

IV - Utilização de forma irregular ou inserção de informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do SIM; e

V - 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 SIM e ao consumidor.

Art. 267. 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 embaraço 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 previstas no art. 254, independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.

§ 1º A suspensão de atividades oriunda de embaraço 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.

§ 2º 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. 268. 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. 269. 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 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. 270. As sanções de cancelamento de registro 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. 267; ou

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

CAPÍTULO XV
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 271. O descumprimento às disposições deste Decreto e de normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 272. O auto de infração será lavrado pelo profissional do SIM que houver constatado a infração.

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

Art. 274. 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, por telegrama ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

§ 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.

Art. 275. A defesa e o recurso do autuado devem ser apresentados por escrito, em vernáculo e protocolizados na Secretaria de Indústria, Comércio, Agricultura e Florestas, no prazo de 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.

Art. 276. Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:

I - Fora do prazo;

II - Perante órgão incompetente;

III - Por pessoa não legitimada;

IV - Após exaurida a esfera administrativa.

§ 1º Na hipótese do inciso II do *caput*, a autoridade competente será indicada ao autuado e o prazo para defesa ou recurso será devolvido.

§ 2º O não conhecimento do recurso não impede a administração pública de rever de ofício o ato ilegal, desde que não tenha ocorrido a preclusão administrativa.

Art. 277. O Serviço de Inspeção, após juntada ao processo a defesa, deve instruí-lo com relatório e o Secretário de Indústria, Comércio, Agricultura e Florestas, deve proceder ao julgamento em primeira instância.

Parágrafo único. Na hipótese de não apresentação de defesa, a informação constará do relatório de instrução.

Art. 278. Do julgamento em primeira instância cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de dez dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

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

Art. 279.A autoridade competente para decidir o recurso em segunda instância será o Secretário Municipal de Administração, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

Art. 280. Da decisão da segunda instância cabe recurso a terceira e última instância, apresentado no prazo de dez dias.

§ 1° A terceira e última instância será instituída no âmbito do Consórcio do qual o SIM faz parte, composta por cinco membros titulares e cinco suplentes, sendo um titular e um suplente indicado pelo Consórcio e quatro titulares e quatro suplentes indicados por quatro municípios que fazem parte do respectivo Consórcio.

§ 2° O Consórcio publicará Resolução oficializando a indicação dos membros que farão parte da terceira instância, de acordo com o estabelecido na Lei Municipal Nº 2.404/2026 e neste Decreto.

§ 3° Enquanto o SIM não fizer parte de consórcio, a terceira e última instância será instituído no âmbito do município e será composta pelo Secretário de Indústria, Comércio, Agricultura e Florestas, um representante da Secretaria Municipal de Administração e um representante da Vigilância Sanitária do Município.

Art. 281. O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa.

Art. 282. 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. 283. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

Art. 284. Para fins do disposto no art. 55 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, ou em outra que vier a substituí-la, consideram-se atividades e situações de alto risco as infrações classificadas como gravíssima, nos termos estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, praticadas por microempresas ou empresas de pequeno porte ou agroindústrias de pequeno porte.

CAPÍTULO XVI
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 285. O SIM poderá atuar em conjunto com o órgão competente da Saúde do município, respeitadas as competências legais de cada órgão, 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;

II - Ações de educação sanitária;

III - Combate à fraude e à clandestinidade.

Art. 286. No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte as ações de inspeção e fiscalização deverão ter natureza prioritariamente orientadoras, de acordo com a Lei Complementar n° 123/2006, ou em outra que vier a substituí-la, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos e as orientações sanitárias com linguagem acessível ao empreendedor.

Art. 287. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte deve ser registrado no Serviço de Inspeção, observando o risco sanitário,

independentemente das condições jurídicas do imóvel em que está instalado, podendo ser inclusive anexo a residência com acesso exclusivo.

Art. 288. O valor da taxa de registro e/ou anual de inspeção nos estabelecimentos registrados no serviço de inspeção municipal, será no valor equivalente a 1 (uma) Unidade Fiscal Municipal – UFM, a qual passará a incidir somente no ano seguinte à publicação do presente Decreto.

Parágrafo único. Os empreendimentos agroindustriais de pequeno porte e os de processamento artesanal, bem como seus produtos, rótulos e serviços, ficam isentos do pagamento de taxa de registro e de inspeção e fiscalização sanitária.

Art. 289. A Prefeitura Municipal de Santa Cecília publicará normas complementares que se fizerem necessárias para o funcionamento do SIM.

Art. 290. O SIM deve atuar em conjunto com órgãos competentes de sanidade animal, no âmbito de suas competências, no sentido de salvaguardar a saúde animal, a segurança sanitária e a saúde do consumidor.

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

§ 2º Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, nas atividades de inspeção sanitária, o SIM deverá notificar ao órgão competente responsável pela sanidade animal.

Art. 291. O SIM poderá participar de Fórum de Inspeção Sanitária, ou similar, que possa vir a ser constituída no âmbito de consórcio de municípios, para aconselhar, sugerir, debater, dar suporte na tomada de decisões técnicas e administrativas, sobre criação de normas sanitárias e demais casos previstos no regulamento desta Lei, referentes a execução do serviço de inspeção sanitária.

Art. 292. A Secretaria de Indústria, Comércio, Agricultura e Florestas, no prazo de 90 dias após a publicação deste Decreto deverá iniciar a constituição de um sistema de informações, constituindo um banco de dados sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção sanitária, gerando registros auditáveis.

Parágrafo único. Será de responsabilidade do SIM, com a colaboração do órgão de Saúde do município no que couber, a alimentação e manutenção do sistema de informações sobre a inspeção sanitária do respectivo município.

Art. 293. A Secretaria de Indústria, Comércio, Agricultura e Florestas proporcionará aos técnicos e outros servidores do SIM, treinamento e capacitação

em parceria com universidades, centros de pesquisa e demais instituições públicas e privadas, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

Art. 294. Os recursos financeiros necessários à implementação do presente Decreto e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria de Indústria, Comércio, Agricultura e Florestas, constantes no Orçamento do Município de Santa Cecília de acordo com regulamentação específica.

Art. 295. O SIM seguirá os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de produtos de origem animal, publicados pelo MAPA e pelo Órgão de Agricultura de Santa Catarina, no que couber, de acordo com o estabelecido neste Decreto.

Art. 296. O SIM, quando couber e de forma complementar, respeitado o que está estabelecido neste Decreto, poderá seguir normas sobre a execução de inspeção industrial e sanitária em estabelecimentos, previstas na legislação federal vigente.

Art. 297. Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente Decreto, serão estabelecidos em normas a serem publicadas pela Prefeitura Municipal de Santa Cecília.

Art. 298. As análises laboratoriais oficiais serão custeadas pelo Município de Santa Cecília.

Art. 299. Os estabelecimentos registrados no SIM até a data de publicação deste Decreto, terão o prazo de até dois anos para se adequarem ao estabelecido neste Decreto.

Art. 300. Ficam revogadas as disposições em contrário.

Art. 301. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Santa Cecília, 27 de Março de 2026

CARLOS ENRIQUE GARCIA LANGER
PREFEITO MUNICIPAL