

DECRETO EXECUTIVO MUNICIPAL Nº 027, DE 14 DE FEVEREIRO DE 2024.

REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL Nº 2.926, DE 19 DE ABRIL DE 2023, QUE DISPÕE SOBRE A CRIAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA - RS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

ROSEMAR ANTONIO SALA, Prefeito Municipal de Tenente Portela, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais conferidas pela Lei Orgânica Municipal e considerando o disposto na Lei Municipal nº 2.926, de 19 de abril de 2023, DECRETA:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º. O Serviço de inspeção e fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, dos produtos de origem animal, de competência do Município de Tenente Portela/RS, nos termos da lei Federal nº 1283 de 18 de dezembro de 1950, Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro 1989 e Lei Municipal nº 2.926, de 19 de abril de 2023, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal - SIM/POA, vinculado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural - SDR.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM de Tenente Portela - RS, ficará a cargo do coordenador Médico Veterinário devidamente habilitado do SIM que deverá fazer cumprir estas normas e implantar novas, desde que por meio de dispositivos legais que digam respeito à inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos.

Art. 2º. A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, será exercida em todo o território do Município de Tenente Portela, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem seguidas por todos os estabelecimentos que se enquadrem no art. 5º deste decreto.

Art. 3º. Para fins deste Decreto considera-se:

I - Serviço de Inspeção Municipal - SIM: serviço público próprio do município, criado por legislação municipal específica que visa a dotar o município, individualmente ou por meio de consórcio regional, de serviço público de inspeção e de fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal e derivados, comestíveis e não comestíveis, efetuada em estabelecimentos de abate, processamento, manipulação, transformação, acondicionamento, armazenamento e envase;

II - Consórcio público: pessoa jurídica constituída como associação pública, com personalidade jurídica de direito público e formada exclusivamente por municípios do Estado, com ou sem a participação do Estado, para estabelecer relações de cooperação, inclusive para a realização de objetivos de interesse comum;

III - Agricultor familiar e empreendedor familiar rural: aquele que, nos termos definidos pelo art. 3º da Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006, pratica atividades no meio rural, atendendo, simultaneamente, aos seguintes requisitos:

- a) não detenha, a qualquer título, área maior do que quatro módulos fiscais;
- b) utilize predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento;
- c) tenha percentual mínimo da renda familiar originada de atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento, conforme critérios e regramentos vigentes no âmbito da legislação federal pertinente, devendo os mesmos ser observados pela rede de órgãos e entidades emissores de Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP; e
- d) dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família.

IV – Estabelecimento credenciado no SUSAF/RS: unidade industrial indicada pelo município, que tem direito de receber o Selo SUSAF/RS, o que permite a circulação dos seus produtos em todo o território estadual;

V – Estabelecimento credenciado no SISBI-POA: unidade industrial indicada pelo município, que tem direito de receber o Selo SISBI-POA, o que permite a circulação dos seus produtos em todo o território federal;

VI – Estabelecimento credenciado como ARTE: unidade industrial que produz alimentos de origem animal de forma artesanal, permitindo a comercialização interestadual, conforme estabelecido na Lei Federal nº 13.680, de 14 de junho de 2018, Lei Federal nº 13.860, de 18 de julho de 2019 e Decreto Federal nº 11.099, de 21 de junho de 2022 e em normas complementares.

VII – Agroindústria familiar de pequeno porte: estabelecimento de propriedade ou de posse de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, definidos pelo art. 3º da Lei Federal nº 11.326/2006, dispendo de instalações mínimas e destinadas ao abate, ao processamento e à industrialização de produtos de origem animal e derivados;

VIII – Agroindústria familiar de pequeno porte de processamento artesanal: estabelecimento agroindustrial com pequena escala de produção dirigido diretamente por agricultor(e s) familiar(e s), com meios de produção próprios ou mediante contrato de parceria, cuja produção abranja desde o preparo da matéria-prima até o acabamento do produto e que agregue aos produtos características peculiares, por processos de transformação diferenciados que lhes confirmem identidade, geralmente relacionados a aspectos geográficos e histórico-culturais locais ou regionais;

IX – Estabelecimento familiar de pequeno porte equivalente: empreendimento econômico, não dirigido por agricultores familiares, considerado equivalente às agroindústrias familiares de pequeno porte, que disponha de área industrial construída de até 270 m², excluídas as instalações consideradas dependências sociais, destinado ao abate, ao processamento e à industrialização de produtos de origem animal e derivados;

X – Pequena escala de produção: produção máxima diária de industrialização de produtos de origem animal e derivados, compatível com a capacidade das instalações e dos equipamentos, aprovada pelo Serviço de Inspeção Municipal SIM a que estiver registrado o estabelecimento;

XI – Suspensão e exclusão: ato formal de suspensão da autorização da utilização dos selos SUSAF-RS, SISBI-POA E ARTE, decorrente de processo administrativo regular, quando o estabelecimento registrado no SIM deixar de atender aos critérios definidos em Lei ou neste Decreto, acarretando a suspensão ou a exclusão do SUSAF-RS, do SISBI-POA e do selo ARTE pelo SIM.

Art. 4º. O SIM é responsável pela fiscalização e inspeção industrial e sanitária de estabelecimentos de produtos de origem animal, ou seja, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados depositados e em trânsito em todo o

território do Município de Tenente Portela - RS, mas não restrito a este se sob regime de equivalência com o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF-RS ou com o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, este integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA ou ainda com o SELO ARTE.

§ 1º. A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Decreto.

§ 2º. A adesão do Município ao SUSAF/RS, deverá observar as disposições da Lei Estadual nº 13.825/2011, do Decreto Estadual nº 55.324/2020, da Instrução Normativa SEAPDR nº 24/2020, do Manual de Identidade Visual da Marca SUSAF-RS e demais legislações que se fizerem necessárias.

§ 3º. A adesão do Município ao SISBI-POA, deverá observar as disposições da Lei Federal nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, do Decreto Federal nº 5.741, de 30 de março de 2006, da Instrução Normativa MAPA nº 17, de 06 de março de 2020, da Instrução Normativa SDA nº 2/2009, do Manual de Identidade Visual da Marca SISBI e demais legislações que se fizerem necessárias.

§ 4º. A adesão do Município ao SELO ARTE, deverá observar as disposições da Lei Federal nº 13.680, de 14 de junho de 2018, Lei Federal nº 13.860, de 18 de julho de 2019, do Decreto Federal nº 11.099, de 21 de junho de 2022, da Portaria Mapa nº 531, de 16 de dezembro de 2022 e demais legislações que se fizerem necessárias.

Art. 5º. A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

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

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

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

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

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

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

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

Art. 6º. A implantação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM obedecerá a estas normas, em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população sob o ponto de vista industrial e sanitário, destinando-se a preservar a identidade, inocuidade, a qualidade e integridade dos produtos, a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 7º. O SIM fica responsável pelas seguintes ações:

I – Classificação do estabelecimento;

II – Verificar e cobrar as devidas condições e exigências para registro;

III – Verificar as condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;

IV – Verificar se há captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como verificar se há captação, distribuição e tratamento das águas residuais e dejetos;

V – A inspeção “*ante*” e “*post mortem*” dos animais destinados ao abate;

VI – A fiscalização e inspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;

VII – Verificar a padronização dos produtos industrializados de origem animal;

VIII – Verificar se há rotulagem e se tais processos tecnológicos dos produtos de origem animal atendem a legislação específica;

IX – Emitir a solicitação oficial de análises (SOA) aos laboratórios, de acordo com a orientação do Coordenador do SIM, para a realização de análises tecnológicos, físico-químicos e microbiológicos de água e de produtos de origem animal;

X – Fiscalizar o trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas;

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

XII – Emitir certificação sanitária dos produtos de origem animal;

XIII – A carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;

XIV – Verificar os meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas, destinados à alimentação humana;

XV – Análise e aprovação de projetos e plantas para registro;

XVI – Autorizar e liberar as reformas e ampliações dos estabelecimentos registrados ou que venham a se registrar no SIM.

XVII – Fiscalização e execução de autos de infração;

XVIII – Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal;

Art. 8º Os produtos de origem animal *in natura* ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor e a aprovação e concessão de registro no SIM, que isenta os estabelecimentos de qualquer outra fiscalização sanitária, estadual ou municipal.

Art. 9º Para execução de suas atividades, a equipe técnica do SIM e o Coordenador do SIM têm autorização para conduzir veículo oficial em toda a Região Sul do Brasil.

Art.10. É dever do Responsável Técnico (RT) do estabelecimento registrado, entre outros, comparecer e responder às convocações oficiais dos órgãos públicos fiscalizadores de atuação da empresa na qual exerce as suas funções, leia-se Serviço de Inspeção Municipal – SIM, bem como acatar as decisões oriundas dos mesmos, conforme Art. 26 – I da Resolução nº 722, de 16 de agosto de 2002 do Conselho Federal de Medicina Veterinária – CFMV.

Art. 11. A inspeção e fiscalização industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica, de acordo com a classificação do estabelecimento.

I - A inspeção e fiscalização municipal em caráter permanente consiste na presença do serviço de inspeção oficial para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização *ante mortem* e *post mortem*, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue (bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como animais silvestres criados em cativeiro) de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos registrados no SIM.

II - A inspeção e fiscalização municipal periódica, em estabelecimentos que processam carnes (exceto abate), leite e pescado consiste na presença do serviço de inspeção oficial para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização com periodicidade no mínimo mensal. Nos estabelecimentos que processam ovos a periodicidade será no mínimo bimensal e nos estabelecimentos que processam mel a periodicidade será no mínimo semestral.

III - O Serviço de Inspeção e a administração municipal determinarão o horário de funcionamento dos estabelecimentos em a presença do SIM seja obrigatória, podendo, para tanto, ser celebrado convênio entre o Município e o empreendedor com a finalidade deste subsidiar horas extras e auxiliares, conforme normatização específica.

IV - A inspeção e fiscalização municipal periódica poderá ainda, ter variação programada de acordo com a avaliação de risco estimado, que considerará o volume de produção, o tipo de produto e o histórico ou desempenho do estabelecimento, conforme normas complementares.

Art. 12. É proibido o funcionamento no Município de qualquer estabelecimento industrial, unidade de beneficiamento ou entreposto de produtos de origem animal que não esteja previamente registrado na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, através do SIM.

I - A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, através do SIM, incumbida da inspeção sanitária municipal de produtos de origem animal, deverá coibir o abate clandestino de animais (bovinos, bubalinos, suínos, caprinos, ovinos e aves), a produção de leite, mel, ovos, pescado e seus derivados, e a respectiva comercialização e/ou industrialização dos seus produtos, separadamente ou em ações conjuntas com os agentes e fiscais sanitários da Vigilância Sanitária do Município, podendo para tanto, requisitar força policial.

II - Os servidores aqui referidos e no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira profissional.

CAPÍTULO II

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 13. O SIM deverá dispor de pessoal técnico de nível superior (Médico Veterinário) e médio em número adequado, devidamente capacitados para realização de inspeção sanitária, obedecendo à legislação vigente, bem como, quando possível auxiliar (es) administrativo (s) para consecução dos trâmites burocráticos.

Art. 14. O SIM deve dispor de estrutura para arquivar documentos, sendo que a metodologia estará descrita em Instrução Normativa sobre Organização Documental e Gestão de Documentos.

I - O SIM deve dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes as informações de abate e condenações e demais que forem necessários.

II - O SIM além de verificar *in loco* deve solicitar ao estabelecimento o preenchimento, a qualquer momento, de dados referentes a sua produção como dados de industrialização de carnes e derivados, de peixes e derivados, da produção de leite e derivados, da produção de ovos e derivados e da produção de mel e derivados ou outros que porventura se tornem necessários.

III - O SIM deve armazenar documentos que comprovem quaisquer reuniões técnicas ou administrativas no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 15. O SIM deverá ter veículo a sua disposição ou outro meio que viabilize a locomoção do seu pessoal até os locais de fiscalização, além de espaço físico e equipamentos necessários a execução das atribuições.

Art. 16. É da competência privativa do médico-veterinário, conforme dispõe o artigo 5º da Lei Federal nº 5.517/68, o exercício das seguintes atividades e funções:

I – A direção técnica sanitária dos estabelecimentos industriais de produtos de origem animal;

II – A inspeção e a fiscalização sob o ponto-de-vista sanitário, higiênico e tecnológico dos matadouros, frigoríficos, fábricas de conservas de carne e de pescado, fábricas de banha e gorduras em que se empregam produtos de origem animal, usinas e fábricas de laticínios, entrepostos de carne, leite, peixe, ovos, mel, cera e demais derivados da indústria pecuária.

CAPÍTULO III

CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 17. Os estabelecimentos para produtos de origem animal são classificados em:

I - de carnes e derivados;

II - de leite e derivados;

III - de pescado e derivados;

- IV - de ovos e derivados;
- V- de produtos de abelhas e derivados;
- VI - de armazenagem;
- VII - entreposto em supermercado e similar.

TÍTULO I

CARNES E DERIVADOS

Art. 18. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I – Abatedouro frigorífico; e
- II – Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

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

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

§ 3º. A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos e assegurarão o atendimento aos requisitos estabelecidos no § 2º do art. 313 do Decreto Federal 9.013/2017 e alterações, pelos estabelecimentos fornecedores de matérias-primas para uso em suas atividades.

TÍTULO II

LEITE E DERIVADOS

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

- I – Granja leiteira;
- II – Posto de refrigeração;
- III – Unidade de beneficiamento de leite e derivados;
- IV – Queijaria;

V – Microusina de beneficiamento e industrialização de leite;

VI – Microqueijaria.

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

§ 2º. Para os fins deste Decreto, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição, observando legislação específica.

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

§ 4º. Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria: o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

§ 5º. Para os fins deste Decreto, entende-se por microusina de beneficiamento e industrialização de leite o estabelecimento dotado de dependências e equipamentos com a finalidade de receber, filtrar, beneficiar, envasar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo bem como a industrialização de quaisquer produtos lácteos até um limite máximo de 2.000 (dois mil) litros por dia.

§ 6º. Para os fins deste Decreto, entende-se por microqueijaria o estabelecimento de pequeno porte, dotado de dependências e equipamentos destinado exclusivamente à produção de queijo artesanal, com funcionamento exclusivo para o beneficiamento do leite obtido na sua propriedade, não se admitindo o recebimento de leite de propriedades de terceiros, com volume máximo de recebimento de 2.000 (dois mil) litros por dia.

Art. 20. Os estabelecimentos de leite e derivados classificados como granja leiteira, posto de refrigeração, unidade de beneficiamento de leite e derivados e queijaria, também poderão ser enquadrados na Instrução Normativa - IN nº 05, de 14 de fevereiro de 2017 como estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte, desde que cumpram com os requisitos propostos na referida Instrução Normativa.

TÍTULO III PESCADO E DERIVADOS

Art. 21. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

- I – Abatedouro frigorífico de pescado; e
- II – Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

§ 1º. Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 2º. Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

TÍTULO IV OVOS E DERIVADOS

Art. 22. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- I – Unidade de beneficiamento de ovos e derivados;
- II – Granja avícola.

§ 1º. Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

§ 2º. A unidade de beneficiamento de ovos é facultada a classificação quando 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.

§ 4º. Para os fins deste Decreto, entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

§ 5º. É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 6º. 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.

TÍTULO V

PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 23. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I – Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

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

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

TÍTULO VI

ESTABELECIMENTO DE ARMAZENAGEM

Art. 24. O estabelecimentos de armazenagem é classificado em:

I - entreposto de produtos de origem animal.

§ 1º. Para os fins deste Decreto, entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de

produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.

§ 2º. No estabelecimento de que trata o § 1º, não será permitido trabalho de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.

§ 3º No estabelecimento de que trata o § 1º, é permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

TÍTULO VII

ENTREPOSTO EM SUPERMERCADO E SIMILAR

Art. 25. O estabelecimento de entreposto em supermercado e similar é classificado em:

I - entreposto em supermercado e similar.

§ 1º. Para os fins deste Decreto, entende-se por entreposto em supermercado e similar o estabelecimento destinado ao recebimento de matéria-prima, à guarda, à conservação, ao acondicionamento, à manipulação, ao espotejamento, ao fatiamento, à reembalagem, à rotulagem, à estocagem, à comercialização e à distribuição de produtos de origem animal que forem alterados em sua composição química, com adição de temperos, com adição de cloreto de sódio, condimentos ou aditivos.

§ 2º. O estabelecimento de que trata o § 1º, deverá estar localizado em setor / sala específica para a realização de suas atividades, e demais que se fizerem necessárias julgadas pelo SIM.

CAPÍTULO IV

DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS, DA APROVAÇÃO DE PROJETO, DO CANCELAMENTO E DA TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO

TÍTULO I

DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS E DA APROVAÇÃO DE PROJETO

Art. 26. Nenhum estabelecimento a que se refere o artigo 17 pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal - SIM da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural de Tenente Portela, de acordo com a Lei Municipal nº 2926, de 19 de abril de 2023.

Parágrafo único. A renovação do registro dos estabelecimentos a que se refere o caput deste artigo deve ser realizada anualmente e preferencialmente no primeiro trimestre do ano mediante pedido ao SIM e ao pagamento de taxa quando institucionalizado.

Art. 27. O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e, estes números obedecerão à série própria e independente, fornecidos pelo SIM.

Parágrafo único. O número de registro constará obrigatoriamente nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

Art. 28. As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústrias e/ou no comércio deverão estar identificados por rótulos, ou carimbos, ou certificados de inspeção dos produtos e demais documentos julgados necessários pelo SIM.

Art. 29. Para fins de registro de estabelecimento, será obrigatória a apresentação dos documentos presentes em Instrução Normativa sobre Registro de Estabelecimentos e Avaliação, Aprovação ou Alteração de Projetos, Transferência e Cancelamento de Registros.

§ 1º. Para o estabelecimento já edificado, além dos documentos listados em Instrução Normativa informados no caput deste artigo, deve ser realizada inspeção para avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais, com parecer conclusivo em laudo elaborado pelo médico veterinário do SIM.

§ 2º. O SIM sempre que possível fará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação, tendo-se em vista o projeto aprovado.

Art. 30. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, para fins de registro e após a obra edificada, é obrigatória a apresentação do laudo de potabilidade da água de abastecimento que atenda os padrões estabelecidos pela Portaria GM/MS nº 888, de 04 de maio de 2021 e alterações, conforme prevê a Instrução Normativa sobre Registro de Estabelecimentos e Avaliação, Aprovação ou Alteração de Projetos, Transferência e Cancelamento de Registros.

Art. 31. Atendidas as exigências fixadas neste Decreto, em Instruções Normativas e/ou em normas complementares, o coordenador do SIM emitirá o Título de Registro, no qual

constará o número do registro, o nome empresarial, a classificação, a localização do estabelecimento e demais itens que o SIM julgar necessário.

Art. 32. Qualquer reforma, ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto por um profissional com formação em medicina veterinária.

Parágrafo único. É de inteira responsabilidade dos proprietários as construções dos estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, configurando infração os projetos que não tenham sido previamente aprovados pelo profissional do SIM com formação em medicina veterinária.

Art. 33. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, poderá ser dispensada a construção isolada de dependências sociais que possam ser comuns.

§ 1º. Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro, será responsabilizado pelo atendimento às disposições deste Decreto e das normas complementares nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente a sua atividade.

§ 2º. Estabelecimentos de mesmo grupo empresarial localizados em uma mesma área industrial serão registrados sob o mesmo número.

TÍTULO II

DO CANCELAMENTO E DA TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO

Art. 34. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único. Será cancelado o título de registro do estabelecimento que interromper ou paralisar suas atividades pelo período de um ano.

Art. 35. No caso de cancelamento do registro, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Art. 36. O cancelamento de registro será oficialmente comunicado às autoridades competentes do Município, e quando aderido a algum dos sistemas SUSAF-RS, SISBI-POA, SELO ARTE e outros, também será comunicado à autoridade competente do Estado e da União.

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

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

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

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

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

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

Art. 38. O processo de transferência poderá obedecer, no que for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro.

CAPÍTULO V

OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 39. Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:

I – Atender ao disposto neste Decreto, em Resoluções, em normas complementares, em Instruções de Trabalho.

II – Fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, na forma por ele requerido, sejam elas planilhas de controle de produção, planilhas de recebimento de matéria prima e outras que forem julgadas necessário.

III – Comunicar ao SIM, com antecedência mínima de setenta e duas horas, a realização de atividades de abate e outros trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e de sua provável conclusão, e de paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

IV – Manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;

V – Todo material fornecido pela empresa ficará à disposição e responsabilidade do Serviço de Inspeção Municipal, sendo entregue a empresa caso haja cancelamento do registro;

VI – Manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento, bem como material adequado para os trabalhos do serviço de inspeção;

VII – Fornecer uniformização completa devidamente aseada ao pessoal de fiscalização para as diversas atividades durante a execução dos trabalhos;

VIII – Fornecer material próprio e utensílios para guarda conservação e transporte de matérias-primas e produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidos para as dependências do SIM;

IX – Fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à Inspeção Municipal, para seu uso exclusivo;

X – Fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

XI – Fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

XII – Fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da Inspeção Municipal, para análise de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;

XIII – Recolher todas as taxas de inspeção sanitária e/ou abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas, de acordo com a legislação vigente;

XIV – Dar aviso com antecedência sobre a chegada ou recebimento de pescados;

XV – Quando o estabelecimento funcione em regime de inspeção permanente e afastado do perímetro urbano deve fornecer gratuitamente habitação adequada aos servidores ou condução, a juízo do SIM;

XVI – Sempre que haja dificuldade, a juízo do SIM para que o servidor encontre moradia adequada, os proprietários de estabelecimentos sob regime de inspeção permanente ficam obrigados a fornecer a residência, cobrando aluguel de acordo com a lei;

XVII – Fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da Inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências, a juízo do Coordenador do SIM junto ao estabelecimento;

XVIII – Disponibilizar, sempre que necessário, pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção, conforme normas específicas estabelecidas pelo SIM;

XIX – Nos casos em que os técnicos da inspeção não dispuserem de meio de locomoção para a execução dos trabalhos, a empresa deverá viabilizar o seu transporte.

Parágrafo único. Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM local.

Art. 40. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em Resoluções, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º. Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as Boas Práticas de Fabricação - BPF, o Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo SIM.

§ 2º. Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º deste artigo.

§ 3º. O SIM poderá estabelecer em Instrução Normativa os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

Art. 41. A responsabilidade técnica e a supervisão são necessárias dependendo do risco de contaminação na produção do alimento. Os responsáveis técnicos devem ter conhecimento

suficiente sobre as boas práticas de produção de alimentos para avaliarem e intervirem nos possíveis riscos e assegurar uma vigilância e controle eficazes.

Art. 42. Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo SIM, seja de natureza fiscal ou analítica, e, ainda, registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e a fiscalização.

Art. 43. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

Parágrafo único. E quando houver eventuais substituições dos profissionais o SIM deve ser comunicado.

Art. 44. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

- I - não representem risco à saúde pública;
- II - não tenham sido alterados ou fraudados; e
- III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição.

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

Art. 45. Dispor de abastecimento de água potável clorada para atender suficientemente às necessidades de trabalho industrial e das dependências sanitárias, e quando for o caso, de instalações para tratamento de água.

§ 1º. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade estabelecido no art. 30 deste Decreto.

§ 2º. Poderá ser aceito o uso de águas de cisterna, desde que devidamente construída e higienizada com a mesma frequência dos reservatórios tradicionais, sempre atendendo aos requisitos estabelecidos pela Portaria GM/MS nº 888, de 04 de maio de 2021 e alterações.

§ 3º. Deverá ser feita a leitura e registro da concentração de cloro residual na água diariamente antes do início das atividades, mesmo quando o estabelecimento é suprido por abastecimento público.

§ 4º A critério do SIM poderão ser solicitadas análises complementares às estabelecidas nas referidas legislações.

Art. 46. Dispor de rede de esgotos em todas as dependências, com dispositivos que evite o refluxo de odores e entrada de roedores e outros animais, bem como dispositivos para a depuração artificial das águas servidas, retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, conforme as exigências dos órgãos oficiais de controle.

Art. 47. A construção deve ser feita de maneira que nunca ocorra contra fluxo dos produtos.

CAPÍTULO VI

FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 48. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração do comércio, municipal, intermunicipal ou interestadual sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina.

§ 1º As instalações e os equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, maquinaria e utensílios diversos, em face da classificação e capacidade de produção de cada estabelecimento.

§ 2º Os estabelecimentos serão normatizados de forma diferenciada em face da classificação e capacidade de funcionamento.

Art. 49. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

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

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

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

IV - pátio limpo, conservado e vias de circulação que impeçam a formação de poeira e barro;

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

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 - armários e/ou dependências / instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas, a critério do SIM;

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

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

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

XI - forro de material liso, resistente, impermeável e de fácil higienização nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, a critério da SIM;

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

XIII - ralos de fácil higienização e sifonados;

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

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

XVI - luz natural ou artificial e ventilação adequadas nas dependências que convir;

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

XVIII - sempre que o SIM julgar necessário, os equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação devem ser calibrados e aferidos, sendo estes considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XIX - dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos, a critério do SIM;

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

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

XXII - água potável nas áreas de produção industrial;

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

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

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

XXVI - local para realização das refeições, a critério do SIM e sempre respeitando o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;

XXVII - local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, ou processo eficiente, aprovado pelo SIM e previsto no manual de BPF, de higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

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

XXIX - água fria abundante e quando necessário água quente e/ou vapor, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis.

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

XXXI - instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis, a critério do SIM;

XXXII - local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais, a critério da SIM;

XXXIII - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros, quando necessário;

XXXIV - dependência específica dotada de ar filtrado e pressão positiva, quando necessário;

XXXV - laboratório adequadamente equipado, a critério da SIM, para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.

XXXVI - os cantos entre paredes e pisos devem ser mantidos em perfeitas condições de higiene e sanitização, e

XXXVII - é proibido o emprego de utensílios em geral (gamelas, bandejas, mesas, carros-tanques e outros) com frestas ou porosidades.

Art. 50. Os estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer também às seguintes condições:

I - ser construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga;

II - dispor de suficiente "pé direito" nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea numa altura adequada à manipulação das carcaças higienicamente, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, e delas com as demais matérias-primas;

III - dispor de currais, bretes, chuveiros e demais instalações para recebimento, alojamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos e que atendam aos preceitos de bem-estar animal;

IV - dispor de locais apropriados para separação, exame e isolamento de animais doentes ou suspeitos de doença, a critério do SIM;

V - dispor, no caso de abatedouro-frigorífico, de instalações e aparelhagem para desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais, a critério do SIM;

VI - dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento e sua capacidade, de dependências mínimas de acordo com as normas técnicas;

VII - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, tais como: máquinas, aparelhos, caminhões, vagonetes, carros, caixas, mesas, truques, tabuleiros e outros utilizados

em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número e qualidade que satisfaçam à finalidade do estabelecimento;

VIII - dispor de carros metálicos apropriados, ou caixa / tonel plástico, pintados de vermelho e que possam ser totalmente fechados, destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados, dos quais constem, em caracteres bem visíveis, a palavra "condenados";

IX - possuir instalações adequadas para o preparo e/ou destino de subprodutos não comestíveis, quando necessário;

X - possuir, de acordo com a natureza do estabelecimento, depósitos para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos e subprodutos não comestíveis, localizados, preferencialmente, em pontos afastados dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;

XI - dispor de dependências de industrialização de acordo com a capacidade de produção do estabelecimento; e

XII - dispor de local específico para realização de necropsia, a juízo do SIM.

§ 1º Em casos especiais, o SIM poderá permitir a utilização de maquinário destinado ao fabrico de produtos de origem animal, no preparo de conservas vegetais, nas quais, entretanto, não podem constar, impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção previstos neste Regulamento.

§ 2º No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

Art. 51. Os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer às seguintes condições comuns:

I - as seções industriais deverão possuir "pé direito" com altura adequada de modo a permitir a instalação dos equipamentos sem comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos produtos;

II - instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e

III - instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas autocontroles.

Art. 52. O SIM poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 53. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Parágrafo único. Poderá ser utilizado complementarmente, documento de registro em órgão ambiental, para auxiliar na determinação da capacidade produtiva do estabelecimento.

Art. 54. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 55. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação de produtos de origem animal para a elaboração e armazenagem de produtos que não estejam sujeitos ao registro no SIM, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção estadual e federal, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

Parágrafo único. Nos produtos de que trata o "caput" deste artigo não podem ser utilizados os carimbos oficiais do SIM.

Art. 56. As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal poderão ser disciplinadas em normas complementares específicas, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

Parágrafo único. Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte poderão seguir o disposto na IN MAPA nº 5, de 14 de fevereiro de 2017 e na IN MAPA nº 16 de 23 de junho de 2015 e suas alterações.

Art. 57. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e quando conveniente para a classificação dos ovos.

CAPÍTULO VI

DOS REQUISITOS DE HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E DOS COLABORADORES E DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

TÍTULO I

DOS REQUISITOS DE HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E DOS COLABORADORES

Art. 58. Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo do SIM, é obrigatória a existência de água quente e/ou vapor para higienização de facas, ganchos e outros utensílios.

Art. 59. Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são 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 controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Decreto.

Art. 60. Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

§ 1º. Durante os procedimentos de higienização 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.

Art. 61. Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis com a denominação “não-comestíveis”.

Art. 62. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

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

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

Art. 63. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 64. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

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

Art. 65. Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados no estabelecimento devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados.

Art. 66. Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contensão de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, devem ser lavados e desinfetados tantas vezes quantas necessárias.

Art. 67. As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 68. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 69. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 70. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 71. É vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo SIM.

Art. 72. Os estabelecimentos deverão dispor de rede de esgoto com ralos dotados de sifão, em todas as dependências, ligadas a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotada de canalizações de instalações para retenção e aproveitamento de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos efluentes compatíveis com a solução escolhida para destinação final.

Art. 73. É proibida em toda a área industrial, 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.

Art. 74. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

§ 1º. Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.

§ 2º. O funcionário envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que fique comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos, comprometendo sua inocuidade.

Art. 75. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, botas, gorro ou touca e a máscara, quando necessário.

§ 1º. Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares.

§ 2º. Os aventais, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, serão guardados em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

Art. 76. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 77. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIM.

TÍTULO II

DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE - PACs

Art. 78. Os estabelecimentos conforme disposto no artigo 40 deste Decreto devem apresentar ao médico veterinário responsável pelo SIM, para devida apreciação e aprovação os programas de autocontrole previstos em Instrução Normativa sobre Programas de Autocontrole - PACs. Sendo de responsabilidade do estabelecimento a implementação dos autocontroles.

Parágrafo único. Poderá ser exigido pelo SIM, para a efetivação dos PACs dos estabelecimentos, o certificado de capacitação em BPF do responsável técnico do estabelecimento, ou do proprietário / responsável legal, ou do colaborador responsável pelo controle de qualidade.

CAPÍTULO VII

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 79. O SIM estabelecerá em Instrução Normativa sobre a Organização Documental complementar a este Decreto os procedimentos de inspeção e de fiscalização de produtos de origem animal e desenvolve programas de controle oficial com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.

Parágrafo único. Os programas de que trata o "caput" deste artigo contemplarão a coleta de amostras para as análises fiscais, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas, de produtos de origem animal e de água.

Art. 80. O SIM, durante a inspeção e a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas neste Decreto, no RTIQ, em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

CAPÍTULO VIII

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Art. 81. Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres, atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º. O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado em instalações e equipamentos específicos para a correspondente finalidade.

§ 2º. O abate de que trata o § 1º pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as

etapas do processo operacional, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e dos equipamentos.

Art. 82. A inspeção "*ante*" e "*post mortem*" obedecerá, no que couber, quanto à sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas por lei municipal de criação do SIM e de taxas e serviços, quando couber, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, suas alterações e regulamentos específicos.

Art. 83. O abate de animais para venda direta ou indireta ao consumo público ou para matéria-prima, fabricação de derivados no Município, estarão sujeitos às seguintes condições:

§ 1º. O abate e a industrialização de produtos de origem animal só poderão ser realizados no Município, em estabelecimentos registrados, tanto na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito.

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

§ 3º. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos do Programa de Bem-Estar Animal preconizado pela Portaria nº 365, de 16 de julho de 2021 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA e alterações, as Boas Práticas de Fabricação (BPF), e o Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, quando couber.

Art. 84. Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIM, tendo este a prerrogativa de lacrar o brete de atordoamento e romper o lacre quando autorizado o abate.

Parágrafo único. Os bretes de atordoamento deverão prever trinco ou outra forma de colocação do lacre e/ou cadeado.

Art. 85. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal, conforme legislação vigente.

Art. 86. Será permitido o abate dos animais somente após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria. O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser

inferior a 03 (três) minutos e esta deve ser sempre realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores. A esfolação só pode ser iniciada após o término da operação de sangria ou de acordo com normatização específica para cada espécie.

Art. 87. Em suínos, depilar e raspar logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperaturas e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração. Quando usados outros métodos de esfolação, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

Parágrafo único – No caso de aves, a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênic-sanitárias.

Art. 88. Eviscerar, sob as vistas de funcionário do SIM, em local em que permita o pronto exame das vísceras e sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e, para tanto, não devem ficar animais dependurados nos trilhos nos intervalos de trabalho.

Art. 89. Executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado, à fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo o serviço de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo gastrointestinal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 90. As operações de abate devem ser efetuadas de forma a manter a correspondência entre carcaça, cabeça e vísceras. Nos casos em que o SIM julgar necessário, que em função da velocidade de abate a empresa não conseguir realizar a relação cabeça, víscera e carcaça, os mesmos devem ser identificados.

Art. 91. É admitido pistola de insensibilização de cartuchos (sem fio) para atordoamento dos animais, conforme normativas específicas.

CAPÍTULO IX

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 92. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I – Área de recepção, e quando possível com projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

II – Em casos específicos exigidos pelo SIM, a área de recepção de leite deve possuir equipamentos ou utensílios destinados à filtração do leite.

III – O estabelecimento que recebe leite em latões deve possuir área destinada a lavagem e higienização dos mesmos, localizada de forma a garantir que não haja contaminação do leite.

IV – Instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e

V - Instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias, das microqueijarias, das microusinas de beneficiamento de leite e outras que houverem.

Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

Art. 93. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames, utensílios e embalagens plásticas em geral.

Art. 94. A higienização interna dos tanques dos caminhões poderá ser realizada em local coberto, dispondo de água sob pressão e dos produtos de limpeza necessários, podendo ser realizada na área de recepção.

Art. 95. A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste Decreto, abrange a verificação:

I - do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;

II - das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição; e

III - das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.

Art. 96. A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

Art. 97. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

§ 1º. O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

§ 2º. É permitida a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 98. Para os fins deste Decreto, entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 99. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.

Art. 100. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.

Art. 101. O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§ 1º. Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

§ 2º. O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.

Art. 102. Para os fins deste Decreto, entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva, exclusivamente por produtores de leite para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.

Parágrafo único. O tanque comunitário deve estar vinculado a estabelecimento sob inspeção estadual, federal ou outro serviço equivalente e deve atender a norma complementar.

Art. 103. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

Art. 104. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

I - pertençam a propriedade que esteja sob interdição determinada por órgão de saúde animal competente;

II - não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

III - estejam no último mês de gestação ou na fase colostrar;

IV - apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;

V - estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

VI - recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite; ou

VII - estejam em propriedade que não atende às exigências do órgão de saúde animal competente.

Art. 105. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

Art. 106. A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.

§ 1º. O local intermediário de que trata o caput deve constar formalmente do programa de autocontrole do estabelecimento industrial a que está vinculado.

§ 2º. A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos deve ser realizada em sistema fechado.

§ 3º. É proibido medir ou transferir leite em ambiente que o exponha a contaminações.

§ 4º. A obrigatoriedade de higienização e desinfecção antes e após o transporte estabelecida para os veículos, os contentores ou os compartimentos, fica dispensada, caso as demais disposições deste artigo sejam atendidas.

Art. 107. Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 108. A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:

- I - contagem de células somáticas - CCS;
- II - contagem padrão por placa - CPP;
- III - composição centesimal;
- IV - detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e
- V - outras que venham a ser determinadas em norma complementar.

Parágrafo único. Devem ser observados os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras estabelecidos pelo SIM.

Art. 109. Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:

- I - características físico-químicas:
 - a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
 - b) teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
 - c) teor mínimo de proteína total de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
 - d) teor mínimo de lactose anidra de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
 - e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

f) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

g) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 ml;

h) densidade relativa a 15°C/15°C (quinze graus Celsius por quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/l;

i) índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos); e

j) equivalentes a -0,512°C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,536°C (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;

II - não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico; e

III - não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares.

Parágrafo único. As regiões que dispuserem de estudos técnico-científicos de padrão regional das características do leite podem, mediante aprovação da SIM, adotar outros padrões de leite.

Art. 110. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.

Art. 111. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º. Somente o leite que atenda às especificações estabelecidas no art. 109, pode ser beneficiado.

§ 2º. Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados de análises de seleção do leite, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do leite, de acordo com o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 3º. A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no art. 109 e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de

responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.

§ 4º Na hipótese de que trata o § 3º, o estabelecimento receptor fica obrigado a comunicar ao SIM a ocorrência, devendo manter registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.

Art. 112. O processamento do leite, após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento, compreende, entre outros processos aprovados pelo SIM, as seguintes operações:

I - pré-beneficiamento do leite: compreendidas, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração; e

II - beneficiamento do leite: além do disposto no inciso I, inclui os tratamentos térmicos de pasteurização, ultra alta temperatura - UAT ou UHT ou esterilização e etapa de envase.

§ 1º. É permitido o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em regulamento técnico específico.

§ 2º. É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

§ 3º. Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré- beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 113. Para os fins deste Decreto, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Art. 114. Para os fins deste Decreto, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo SIM.

Parágrafo único. Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação.

Art. 115. Para os fins deste Decreto, entende-se por termização ou pré-aquecimento a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

Parágrafo único. O leite termizado deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento e deve manter o perfil enzimático do leite cru.

Art. 116. Para os fins deste Decreto, entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§ 1º. Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

I - pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 63°C (sessenta e três graus Celsius) e 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de trinta minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria; e

II - pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72°C (setenta e dois graus Celsius) e 75°C (setenta e cinco graus Celsius) pelo período de quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria.

§ 2º. Podem ser aceitos pelo SIM outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos no § 1º deste artigo.

§ 3º. É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

§ 4º. Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o § 3º deve incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§ 5º. O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser:

I - refrigerado imediatamente após a pasteurização;

II - envasado automaticamente em circuito fechado no menor prazo possível; e

III - expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius).

§ 6º. É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) e 5°C (cinco graus Celsius).

§ 7º. O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

§ 8º. É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 117. Entende-se por processo de ultra alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus Celsius) e 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§ 1º. Podem ser aceitos pelo SIM outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo estabelecido no "caput" deste artigo.

§ 2º. É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.

Art. 118. Para os fins deste Decreto, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110° C (cento e dez graus Celsius) e 130° C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.

Parágrafo único. Podem ser aceitos pelo SIM outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

Art. 119. Na conservação do leite, devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura do produto:

- I - conservação e expedição no posto de refrigeração: 5° C (cinco graus Celsius);
- II - conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 5°C (cinco graus Celsius);
- III - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 5° C (cinco graus Celsius);
- IV - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7° C (sete graus Celsius); e
- V - estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra alta temperatura - UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.

Parágrafo único. A temperatura de conservação do leite cru refrigerado na unidade de beneficiamento de leite e derivados pode ser de até 7° C (sete graus Celsius), quando o leite estocado apresentar contagem microbiológica máxima de 300.000 UFC/mL (trezentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) anteriormente ao beneficiamento.

Art. 120. O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§ 1º. Os equipamentos de envase devem possuir dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens de acordo com as especificidades do processo.

§ 2º. O envase do leite para consumo humano direto só pode ser realizado em granjas leiteiras e em unidades de beneficiamento de leite, conforme disposto neste Decreto.

Art. 121. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 122. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 123. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 124. Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

CAPÍTULO X

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 125. Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

Parágrafo único. O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.

Art. 126. Os dispositivos previstos neste Decreto são extensivos aos gastrópodes terrestres, no que for aplicável.

Parágrafo único. O SIM estabelecerá em norma complementar os procedimentos de inspeção referentes aos gastrópodes terrestres.

Art. 127. São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 128. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do pescado, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º. O estabelecimento que recebe pescado oriundo da produção primária deve possuir cadastro atualizado de fornecedores que contemplará, conforme o caso, os produtores e as embarcações de pesca.

§ 2º. O estabelecimento que recebe pescado da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos fornecedores.

Art. 129. Quando o desembarque do pescado oriundo da produção primária não for realizado diretamente no estabelecimento sob SIM, deve ser realizado em um local intermediário, sob controle higiênico-sanitário do estabelecimento.

§ 1º. O local intermediário de que trata o caput deve constar no programa de autocontrole do estabelecimento ao qual está vinculado.

§ 2º. O estabelecimento deve assegurar:

I - a rastreabilidade do pescado recebido; e

II - que as operações realizadas no local intermediário de que trata o **caput**:

a) não gerem prejuízos à qualidade do pescado; e

b) não sejam de caráter industrial, facultados a lavagem superficial do pescado com água potável, sua classificação, seu acondicionamento em caixas de transporte e adição de gelo, desde que haja condições apropriadas para estas finalidades.

Art. 130. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 131. Sem prejuízo das disposições deste Capítulo, os controles do pescado e dos seus produtos realizados pelo estabelecimento abrangem, no que for aplicável:

- I - análises sensoriais;
- II - indicadores de frescor;
- III - controle de histamina, nas espécies formadoras;
- IV - controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana; e
- V - controle de parasitas.

Art. 132. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

- I - peixes:
 - a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
 - b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;
 - c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;
 - d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
 - e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
 - f) carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;
 - g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;
 - h) ânus fechado; e
 - i) odor próprio, característico da espécie;
- II - anfíbios:
 - a) carne de rã:
 1. odor suave e característico da espécie;
 2. cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;
 3. ausência de lesões e elementos estranhos; e
 4. textura firme, elástica e tenra; e

III - répteis:

a) carne de jacaré:

1. odor característico da espécie;
2. cor branca rosada;
3. ausência de lesões e elementos estranhos; e
4. textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente;

b) carne de quelônios:

1. odor próprio e suave;
2. cor característica da espécie, livre de manchas escuras; e
3. textura firme, elástica e tenra.

§ 1º. As características sensoriais a que se refere este artigo são extensivas, no que for aplicável, às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.

§ 2º. As características sensoriais a que se refere o caput são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima, no que couber.

§ 3º. Os pescados de que tratam os incisos de I a III do caput devem ser avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento.

§ 4º. Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.

Art. 133. É permitida a destinação industrial do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor, com presença de parasitas localizados ou com outras anormalidades que não o tornem impróprio para o consumo humano na forma em que se apresenta, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

Art. 134. Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por vinte e quatro horas ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

§ 1º. Nos casos em que o pescado tiver infestação por endoparasitas da família Anisakidae, os produtos poderão ser destinados ao consumo cru somente após serem submetidos ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por sete dias ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

§ 2º. Nas hipóteses de que tratam o **caput** e o § 1º, podem ser utilizados outros processos que, ao final, atinjam as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do SIM.

Art. 135. O pescado, suas partes e seus órgãos com lesões ou anormalidades que os tornem impróprios para consumo devem ser segregados e condenados.

CAPÍTULO XI

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS OVOS E DERIVADOS

Art. 136. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 137. A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

Art. 138. Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas neste Decreto e em normas complementares.

Art. 139. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Decreto e em normas complementares.

Art. 140. Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.

Parágrafo único. As granjas avícolas também devem ser registradas junto ao serviço oficial de saúde animal.

Art. 141. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pelo SIM:

- I - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;
- II - exame pela ovoscopia;

III - classificação dos ovos; e

IV - verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

Art. 142. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias "A" e "B", de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender ao RTIQ.

Art. 143. Ovos da categoria "A" devem apresentar as seguintes características qualitativas:

I - casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;

II - câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;

III - gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;

IV - clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e

V - cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 144. Ovos da categoria "B" devem apresentar as seguintes características:

I - serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria "A";

II - apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema;

ou

III - serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

Parágrafo único. Os ovos da categoria "B" serão destinados exclusivamente à industrialização.

Art. 145. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

Art. 146. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 147. Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 148. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 149. É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:

I - ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação; e

II - ovos de espécies diferentes.

Art. 150. Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

CAPÍTULO XII

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DAS ABELHAS E DERIVADOS

Art. 151. A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas neste Decreto, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

Art. 152. As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

Parágrafo único. Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados das análises de seleção da matéria-prima, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do produto, de acordo com o disposto neste Decreto e em normas complementares.

Art. 153. O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares.

Art. 154. Os estabelecimentos de produtos de abelhas 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.

§ 1º. Os estabelecimentos que recebem produtos oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º. Os estabelecimentos que recebem produtos da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 155. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio, inclusive em unidades móveis, que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

Art. 156. Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

CAPÍTULO XIII

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 157. Os padrões de Identidade e Qualidade obedecerão, no que couber, quanto à sua forma e condições, às disposições a eles relativas previstas pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e alterações.

CAPÍTULO XIV

DO REGISTRO DE PRODUTOS, EMBALAGEM, ROTULAGEM EM GERAL E ROTULAGEM EM PARTICULAR

TÍTULO I

REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 158. Todo produto de origem animal elaborado em estabelecimento registrado no SIM deve ser registrado na mesma Divisão.

Parágrafo único. O registro de que trata o "caput" deste artigo abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

Art. 159. Todos os produtos de origem animal expedidos devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com este Decreto, com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ de cada produto e em conformidade com as normas dos órgãos reguladores.

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

Art. 160. A solicitação para aprovação do registro, alteração, renovação e cancelamento de produto e rótulo será encaminhada ao SIM, devendo ser conforme o disposto em Instrução Normativa sobre Registro de Memoriais Descritivos de Produtos e Rótulos de Origem Animal complementar a este Decreto.

§ 1º. A solicitação de registro deve ser assinada em todas as vias pelo proprietário e/ou representante legal do estabelecimento, e entregue ao SIM para parecer técnico.

§ 2º. No caso de alteração que envolva apenas o rótulo, será dispensado o preenchimento do formulário quanto aos aspectos que não serão modificados.

Art. 161. Para os produtos cujos padrões ainda não estejam referenciados em RTIQ ou outra legislação vigente, deverão ser avaliados conforme procedimento descrito em Instrução Normativa sobre Registro de Memoriais Descritivos de Produtos e Rótulos de Origem Animal complementar a este Decreto.

Art. 162. A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de quatro dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

Art. 163. Nos rótulos, podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões.

Art. 164. As matérias-primas, de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio do próprio Município deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária, de órgão federal, ou equivalente, estadual ou do próprio município devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Art. 165. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de produto, deverão ter aprovação nos órgãos competentes.

Art. 166. Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.

Art. 167. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM.

TÍTULO II

EMBALAGEM

Art. 168. Produtos que, por sua natureza, não possuam embalagem deverão ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmem 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 inócuo em relação ao conteúdo.

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

§ 3º. Produtos que, por sua natureza, não possuam embalagem deverão ser acondicionados para transporte em recipientes ou continentes que confirmem a necessária proteção.

§ 4º. Os produtos, quando embalados, deverão possuir embalagem com fechamento que garanta a hermeticidade da mesma, atendidas as características específicas do produto.

Art. 169. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados.

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

TÍTULO III

ROTULAGEM EM GERAL

Art. 170. Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados pelo SIM e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando destinados diretamente ao consumo ou quando enviados a outros estabelecimentos que os processarão.

§ 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 inócuo em relação ao conteúdo.

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

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

§ 4º. A juízo do SIM, no caso de produtos que, por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados neste Decreto, deverão estes constar da embalagem coletiva.

Art. 171. O desenho do rótulo deverá ser simples e bem definido, desprovido de detalhes desnecessários que prejudiquem a clareza das informações ou induzam à interpretação incorreta da real origem do produto.

§ 1º. O fundo do rótulo não deverá interferir na legibilidade dos dizeres nele contidos.

§ 2º. Os dizeres impressos e os detalhes desenhados não deverão estar dispostos de forma a prejudicar a visibilidade ou dificultar sua leitura.

§ 3º. É facultado o emprego de cores nos rótulos, respeitadas as disposições legais vigentes.

Art. 172. A superfície do rótulo, onde são dispostos os dizeres exigidos e outros como figuras ou desenhos informativos, compreende o painel principal que é a parte do rótulo que se apresenta visível ao comprador, em condições habituais de exposição à venda, observando-se as peculiaridades de cada embalagem ou continente.

Art. 173. As declarações obrigatórias expressas nos rótulos dos alimentos não deverão ficar encobertas por qualquer dispositivo escrito, impresso ou gravado. Caso o continente seja coberto por envoltório, este deverá trazer aquelas informações obrigatórias ou o rótulo do continente deverá ser facilmente legível através do invólucro.

Art. 174. Em todos os rótulos que identifiquem produtos de origem animal, obrigatoriamente constará a declaração completa das matérias-primas e ingredientes, em ordem decrescente de suas participações na formulação do produto cujo rótulo está sendo objeto de aprovação ou registro.

Art. 175. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM.

Art. 176. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, de marcas, de vocábulos, de sinais, de denominações, de símbolos, de emblemas, de ilustrações ou de 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. As marcas que infringirem o presente artigo, embora registradas, não poderão, a juízo do SIM, serem usadas.

Art. 177. Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando, obrigatoriamente, a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Art. 178. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM.

Art. 179. Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 180. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

Art. 181. No caso de cancelamento de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a empresa responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal, à qual deverá entregar todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 182. Produtos com denominação estrangeira, reconhecidamente generalizada no território municipal, estadual e federal, quando destinados ao mercado interno, podem manter a mesma denominação no rótulo e logo abaixo, entre parênteses, a designação em vernáculo.

Art. 183. No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo que possa se manter preso ao produto.

TÍTULO IV

ROTULAGEM EM PARTICULAR

Art. 184. 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 norma complementar.

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

Art. 185. Carcaças, quartos ou partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM diretamente em sua superfície e sempre que o SIM julgar necessário, além deste, etiqueta lacre inviolável.

Parágrafo único. As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.

Art. 186. 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 3% (três por cento), o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

Art. 187. 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 Acordos 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" deste artigo a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

Art. 188. Tratando-se de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, pode ser dispensado o uso de embalagem e a aposição de rótulos, conforme definido em normas complementares.

Art. 189. 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.

Parágrafo único. É permitido figurar no rótulo o nome do apicultor, mesmo que se trate de produto vendido por unidade de beneficiamento de mel.

Art. 190. 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."

Art. 191. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM, a declaração "NÃO COMESTÍVEL", em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

Art. 192. Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão, além do carimbo do SIM próprio, a declaração "ALIMENTAÇÃO PARA ANIMAIS".

CAPÍTULO XV

CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 193. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 194. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

Art. 195. Modelos dos carimbos para uso no SIM:



Parágrafo único. Para fins de padronização, ficam definidos os seguintes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal:

I - Modelo 1:



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

II - Modelo 2:



- a. Dimensões: 7,5 (sete centímetros e meio) de largura, por 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de altura;
- b. Forma: elíptica;
- c. Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa. Acompanhando a curva superior os dizeres “NOME DO MUNICÍPIO - UF” e

acompanhando a curva inferior a sigla “SIM” todos em letras maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 20, em negrito;

- d. Uso: carcaças de bovinos, búfalos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, externamente sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;
- e. A tinta utilizada na carimbagem deve ser, preferencialmente, à base de violeta de metila.

III - Modelo 3:



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

IV - Modelo 4:

“NOME DO MUNICÍPIO OU ABREVIÇÃO - UF/SIM - XXX ”

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

Art. 196. Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo artigo anterior.

Art. 197. As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto.

Art. 198. Fica criado no âmbito do Município, o carimbo de Inspeção Municipal, para uso exclusivo no SIM.

Art. 199. O carimbo de Inspeção Municipal é a identificação oficial usada unicamente em estabelecimento sujeito a fiscalização do SIM, constituindo o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente do Município.

Art. 200. O carimbo de Inspeção Municipal obedecerá exatamente à descrição e os modelos mencionado neste Decreto, devendo respeitar as dimensões, forma, dizeres, tipo e cor única, a ser usado nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM.

Art. 201. O carimbo utilizado no abate deve ficar sob a guarda do Serviço de Inspeção.

Art. 202. Os carimbos destinados às carcaças de animais, obrigatoriamente deverão ser confeccionados em material de nylon ou cobre.

CAPÍTULO XVI

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE MATÉRIAS-PRIMAS E PRODUTOS ACABADOS

Art. 203. 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.

§ 1º. O veículo utilizado para o transporte dos produtos deve estar registrado junto ao órgão competente.

§ 2º. Os produtos e matérias-primas referidos no "caput" deste artigo, destinados ao consumo humano, não poderão ser transportados com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 3º. É proibido o transporte de pescado fresco a granel, com exceção das espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pela SIM.

Art. 204. Todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal registrados ou isentos de registro, procedentes de estabelecimentos sob inspeção oficial, em trânsito no âmbito do Município, devem estar devidamente embalados, acondicionados, carimbados e rotulados, e podem ser reinspecionados pelos técnicos do SIM.

§ 1º. Os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal podem ser expostos ao consumo em qualquer parte do território municipal e têm livre trânsito no território do Município desde que rotulados ou acompanhados de documento sanitário oficial, sem prejuízo das instruções específicas à sanidade animal.

§ 2º. A critério da SIM, pode ser dispensada a certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal, conforme estabelecido neste Decreto e em normas complementares, desde que observada a legislação de saúde animal.

§ 3º. Quanto se tratar de estabelecimentos aderidos ao SISBI, estes terão livre trânsito no Brasil.

§ 4º. Os produtos de origem animal depositados ou em trânsito intermunicipal, os quais fazem parte do território de consórcios estão sujeitos à fiscalização do SIM, nos limites da sua competência.

§ 5º. Os procedimentos de emissão da certificação sanitária serão definidos em normas complementares.

Art. 205. É obrigatória a emissão de certificação sanitária ou documentação equivalente para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal destinados ao aproveitamento condicional ou à condenação.

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

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

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

Art. 206. Os produtos não destinados à alimentação humana, como couros, lãs, chifres, subprodutos industriais e outros, procedentes de estabelecimentos não inspecionados pela DIPOA, só podem ter livre trânsito se procedentes de zonas onde não grassem doenças contagiosas, atendidas, também, outras medidas determinadas pelas autoridades oficiais da Defesa Sanitária Animal.

Parágrafo único. Os produtos referidos no "caput" deste artigo devem estar acompanhados de documentação oficial de trânsito.

Art. 207. Serão apreendidos produtos quando houver fundada suspeita de estarem adulterados, falsificados ou impróprios para o consumo.

§ 1º. Os produtos manifestamente deteriorados ou alterados serão apreendidos e inutilizados imediatamente.

§ 2º. Quando a inutilização não puder ser efetuada na ocasião da apreensão, a mercadoria será transportada para local que a autoridade competente designe, por pessoal de sua competência e por conta do infrator, sendo lavrados o auto de infração, separadamente, mencionando a apreensão e/ou a inutilização.

Art. 208. A apreensão e a inutilização de produtos e matérias-primas de origem animal poderão ser realizadas em qualquer local onde os mesmos se encontrem.

Parágrafo único. Correrão por conta dos detentores ou responsáveis pela mercadoria apreendida ou inutilizada as despesas de depósito, desnaturação e transporte até o local de destino.

CAPÍTULO XVII

ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 209. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

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

Art. 210. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e conferir conservação adequada ao produto.

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

Art. 211. 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. 212. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 213. 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. 214. 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 é obrigatória, definida e realizada pelo responsável do SIM, onde devem seguir a frequência e os padrões de coleta descritos em Instrução Normativa para a Realização das Análises Laboratoriais Físico-Químicas e Microbiológica de Alimentos e Água complementar a este Decreto.

§ 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. 215. O custeio e o transporte das amostras coletadas para análise fiscal são de responsabilidade do estabelecimento.

CAPÍTULO XVIII

DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, E DAS PENALIDADES

TÍTULO I

DAS RESPONSABILIDADES

Art. 216. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas conforme previsto em Instrução Normativa sobre Sanções Aplicadas aos Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal complementar a este Decreto.

TÍTULO II

DAS MEDIDAS CAUTELARES

Art. 217. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o SIM deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as medidas cautelares previstas na Instrução Normativa sobre Sanções Aplicadas aos Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal complementar a este Decreto.

TÍTULO III DAS INFRAÇÕES

Art. 218. As infrações ao presente Decreto serão julgadas, em conformidade com a Lei Municipal nº 2926, de 19 de abril de 2023 e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Parágrafo único. O detalhamento das infrações em caso de descumprimento do presente Decreto assim como as penalidades administrativas estarão previstas em Instrução Normativa sobre sanções aplicadas aos estabelecimentos de produtos de origem animal .

Art. 219. A lavratura do auto de infração e o rito processual está detalhado em Instrução Normativa sobre Sanções Aplicadas aos Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal complementar a este Decreto.

TÍTULO IV DAS PENALIDADES

Art. 220. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurado o direito à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 221. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto, nas Instruções Normativas e nas demais normas complementares referentes aos produtos de origem animal, consideradas a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as sanções previstas na Lei Municipal nº 2926/2023 e na Instrução Normativa sobre Sanções Aplicadas aos Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal complementar a este Decreto.

CAPÍTULO XIX DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 222. É proibido conceder Inspeção Municipal, mesmo a título precário, a qualquer estabelecimento que não tenha sido previamente registrado no SIM.

Art. 223. O SIM promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres federais e estaduais, comunicando-se com os respectivos diretores ou chefes de serviço no

sentido de conseguir o máximo de eficiência nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, a fim de que desta colaboração recíproca sejam beneficiadas a saúde pública, a indústria e a economia municipal.

Art. 224. A fiscalização do SIM se estende às casas atacadistas e varejistas que recebem e armazenam produtos de origem animal, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária local e terá por objetivo:

I – reinspecionar produtos de origem animal destinados ao comércio local.

II – verificar se existem produtos de origem animal procedentes do município de Tenente Portela ou, de outros municípios que não foram inspecionados ou, de municípios que não tenham autorização para comercialização intermunicipal e infrinjam dispositivos deste Decreto.

Parágrafo único. Caso constatada alguma irregularidade com risco de afetar a saúde pública, poderá o agente de fiscalização apreender e inutilizar tais produtos.

Art. 225. O SIM deve atuar em conjunto com outros órgãos públicos, nos serviços de fiscalização a nível de consumo, no combate a clandestinidade e nas atividades de educação sanitária.

§ 1º. Para combate a fraudes de produtos de origem animal, o SIM deve seguir o disposto em Instrução Normativa sobre Procedimentos de Combate à Fraudes de Produtos de Origem Animal complementar a este Decreto.

§ 2º. Para controle da rastreabilidade, os estabelecimentos devem seguir o disposto em Instrução Normativa sobre Rastreabilidade complementar a este Decreto.

Art. 226. Serão solicitadas às autoridades de saúde pública municipal, estadual ou federal, as medidas necessárias visando a uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste Decreto.

Art. 227. O SIM por meio da Inspeção de Produtos de Origem Animal poderá implementar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou suspeita de doenças, exóticas ou não, que possam ocorrer no país.

Parágrafo único. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o Serviço de Inspeção Municipal deve notificar ao serviço oficial de sanidade animal.

Art. 228. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelos responsáveis do SIM e/ou os gestores municipais, em conformidade com as leis superiores do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA e demais órgãos.

Art. 229. Fica o Serviço de Inspeção Municipal – SIM autorizado a expedir Instruções Normativas e demais normas complementares, referente a dispositivos legais que digam respeito à execução deste Decreto.

Art. 230. Sempre que possível o Governo Municipal deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Decreto.

Art. 231. Em casos de fraudes, adulterações e falsificações nos produtos de origem animal ou outras situações que julgar necessário, o SIM poderá solicitar um regime especial de fiscalização (REF).

Art. 232. Sempre que necessário, o presente Decreto poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 233. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 234. Revogam-se as disposições contrárias, especialmente o Decreto Executivo Municipal nº 289 de 11 de outubro de 2016, as Instruções Normativas do SIM nº 001, 002, 003, 004, 005 e 006 de 11 de outubro de 2016, as Instruções Normativas nº 001 e nº 002, de 02 de janeiro de 2017, a Instrução Normativa 003 de 02 de março de 2017, a Instrução Normativa nº 004 de 07 de março de 2017, a Instrução Normativa nº 005 de 13 de abril de 2017, a Instrução Normativa nº 006 de 02 de maio de 2017, a Instrução Normativa nº 007 de 20 de junho de 2017,

a Instrução Normativa nº 008 de 02 de outubro de 2017, a Instrução Normativa nº 001 de 07 de fevereiro de 2018, a Instrução Normativa nº 002 de 21 de agosto de 2018 e a Instrução Normativa nº 003 de 04 de dezembro de 2018.

Art. 235- Os estabelecimentos terão prazo de um ano para se adequarem ao presente Decreto, contado da data de publicação.

Art. 236. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito de Tenente Portela, 14 de fevereiro de 2024.

ROSEMAR ANTONIO SALA
Prefeito de Tenente Portela – RS

Registre-se e Publique-se:

Em 14 de fevereiro de 2024.

Paulo Josselino Farias

Secretário Municipal de Administração e Planejamento e Comunicação Social