

DECRETO MUNICIPAL N° 066/2025
DE 16 DE OUTUBRO DE 2025.

**“REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL
N° 677/2025, DE 13 DE OUTUBRO
DE 2025, QUE DISPÕE SOBRE O
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL –
S.I.M., PARA PRODUTOS DE ORIGEM
ANIMAL E VEGETAL DESTINADOS
AO CONSUMO HUMANO, NO
MUNICÍPIO DE MANOEL EMÍDIO,
ESTADO DO PIAUÍ, e dá outras
providências”.**

**O PREFEITO MUNICIPAL DE MANOEL EMÍDIO, ESTADO DO
PIAUÍ,** no uso das atribuições que lhes são conferidas pela Constituição
Federal de 1988, pela Lei Orgânica Municipal – Lei Municipal N° 258/1990.

CONSIDERANDO a necessidade de regulamentar as normas de
fiscalização industrial e sanitária sobre produtos de origem animal e vegetal
destinados ao consumo humano, bem como realizam o comércio
intramunicipal conforme estabelece a “Lei Municipal n° 677/2025, de 13 de
outubro do corrente ano, no âmbito do município de Manoel Emídio Estado
do Piauí, e dá outras providências”.

“D E C R E T A”:

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES.

Artigo 01° – Este Decreto estabelece as normas que
regulamentam a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos
de origem animal e vegetal, instituídas pela Lei n° 677/2025, DE 13 DE
OUTUBRO DE 2025.

Artigo 02° – A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de
produtos de origem animal e vegetal que realizem o comércio
intermunicipal, de que trata esse decreto, são de competência do Serviço de
Inspeção Municipal – S.I.M., da Secretaria Municipal de Agricultura e
Serviços Rurais.

§ 01º – A inspeção e a fiscalização se estendem às casas atacadistas que recebem e armazenam produtos de origem animal, em caráter supletivo às atividades de fiscalização da Secretária Municipal de Saúde.

Artigo 03º – Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização prevista nesse Decreto os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adições ou não de produtos vegetais.

Parágrafo Único: A inspeção e a fiscalização a que se refere este artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante-mortem e pós-mortem dos animais, a recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a exposição, e o trânsito de qualquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Artigo 04º – 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 produzem e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização.

V – Nos estabelecimentos que recebam leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização.

VI – Nos estabelecimentos que extraem 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.

§ 01º – Todos os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos inspecionados poderão sofrer reinspeção quando utilizados como matérias-primas para a elaboração de outros produtos desta natureza.

§ 02º – A inspeção e fiscalização abrangem também os produtos afins, tais como coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes, fermentos e outros encontrados e utilizados nos estabelecimentos de produtos de origem animal.

Artigo 05º – A execução da inspeção e fiscalização pelo SIM isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária estadual ou municipal, para produtos de origem animal.

CAPÍTULO II

DA ORGANIZAÇÃO, INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO.

Artigo 06º – O Serviço de Inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal no Município de Manoel Emídio, previsto neste Decreto é de atribuição do Médico Veterinário Oficial e dos demais cargos efetivos de atividades técnicas de fiscalização da Secretaria Municipal de Agricultura e Serviços Rurais.

Artigo 07º – O SIM, estabelecerá os procedimentos, as práticas, proibições e imposições, bem como as fiscalizações necessárias à promoção e manutenção da qualidade e higiene sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis.

Artigo 08º – O que não couber aos estabelecimentos registrados, fica a cargo do S.I.M. disponibilizar material indispensável às atividades de fiscalização ou inspeção industrial, adequada a cada situação.

Artigo 09º – O Médico Veterinário oficial lotado no S.I.M., mediante apresentação de documento de identificação funcional e quando em serviço de fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária de POA no desempenho de suas funções, em qualquer horário, terá livre acesso aos estabelecimentos e suas dependências, às propriedades rurais, aos depósitos, armazéns ou qualquer outro local ou instalação onde se abatam

animais, processem, manipulem, transformem, preparem, transportem, beneficiem, acondicionem, armazenem, depositem ou comercializem produtos e subprodutos de origem animal, matérias-primas e afins.

CAPÍTULO III

DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS.

Artigo 10º – A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será instalada nos estabelecimentos que, após aprovação do processo de registro e licença pelo SIM, ficará sujeito às normas de implantação e funcionamento.

Artigo 11 – Todo estabelecimento de produtos de origem animal dotados de registro junto ao SIM deverá possuir inspeção industrial e sanitária.

Artigo 12 – A inspeção industrial e sanitária será:

I – Permanente: nos estabelecimentos de produtos de origem animal que abatem animais de açougue ou animais silvestres e exóticos, sendo obrigatório o acompanhamento do médico veterinário oficial ou habilitado em todas as etapas produtivas.

II – Periódicos: nos demais estabelecimentos de produtos de origem animal.

§ 01º – A periodicidade da inspeção será determinada, a juízo do SIM, de acordo com a avaliação dos riscos sanitários dos processos de produção dos diferentes produtos, incluindo os programas de autocontrole, conforme estabelecido em normas complementares.

§ 02º – No caso de répteis e anfíbios, a inspeção e a fiscalização serão realizadas em caráter permanente apenas durante as operações de abate.

Artigo 13 – Fará parte dos procedimentos de inspeção e fiscalização a verificação dos programas de autocontrole, bem como a verificação da conformidade dos processos de produção através dos seus resultados de exames microbiológicos, microscópicos, físico-químicos, organolépticos ou, ainda, qualquer outro previsto para o produto em questão.

Artigo 14 – A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

I – Inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais.

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

III – Verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos.

IV – Verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

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

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

VII – Avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública.

VIII – Avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate.

IX – Verificação da água do abastecimento.

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

XI – Verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana.

XII – Controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal.

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

XIV – Certificação sanitária dos produtos de origem animal.

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

Artigo 15 – Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados pela Secretária Municipal de Agricultura e Serviços Rurais, mediante a aplicação da análise de risco, de acordo com o nível de desenvolvimento tecnológico, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar.

Artigo 16 – A inspeção e fiscalização prevista nesse Decreto são de atribuição do Médico Veterinário Oficial, respeitadas as devidas competências.

CAPÍTULO IV

CLASSIFICAÇÃO E REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS.

Seção I

Classificação Geral.

Artigo 17 – A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange as seguintes categorias:

I – Carnes e derivados.

II – Leite e derivados.

III – Pescado e derivados.

IV – Ovos e derivados.

V – Produtos das abelhas e derivados.

VI – Armazenagem.

VII – Produtos não comestíveis.

Seção II

Classificação Específica dos Estabelecimentos.

Subseção I – Dos Estabelecimentos de Carnes e Derivados.

Artigo 18 – Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I – Abatedouros frigoríficos: estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, manipulação, ao acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

II – Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos: estabelecimento destinado à recepção, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

Artigo 19 – A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Parágrafo único: O processamento de peles para a obtenção de matérias-primas na fabricação dos produtos de que trata o caput será realizado na unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis de que trata o Artigo 29 deste decreto.

Subseção II – Dos Estabelecimentos de Pescados e Derivados.

Artigo 20 – Os estabelecimentos de pescados e derivados são classificados em:

I – Barco-fábrica: embarcação de pesca destinada à captura ou recepção, lavagem, manipulação, ao acondicionamento, rotulagem,

armazenagem e expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, podendo realizar a industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

II – Abatedouro frigorífico de pescado: estabelecimento destinado à rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

III – Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: estabelecimento destinado à recepção, lavagem do pescado recebido da produção primária, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

IV – Estação depuradora de moluscos bivalentes: estabelecimento destinado à recepção, depuração, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de moluscos bivalves.

Subseção III – Dos Estabelecimentos de Ovos e Derivados.

Artigo 21 – Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I – Granja avícola: estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção destinada à comercialização direta.

II – Unidade de beneficiamento de ovos e derivados: estabelecimento destinado à produção, recepção, ovoscopia, classificação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos ou de seus derivados.

§ 01º – É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 02º – É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 03º – Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destina-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

Subseção IV – Dos Estabelecimentos de Leite e Derivados.

Artigo 22 – Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I – Granja leiteira: estabelecimento destinado à produção, pré-beneficiamento, envase, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e 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.

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

III – Usina de beneficiamento: estabelecimento destinado à recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento, envase, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, ralação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

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

V – Queijaria: estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento,

rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

Subseção V – Dos Estabelecimentos de Produtos de Abelha e Derivados.

Artigo 23 – Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I – Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas: estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, extração, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento.

II – Entrepasto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados: estabelecimento destinado à recepção, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

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

Subseção VI – Dos Estabelecimentos de Armazenagem.

Artigo 24 – Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I – Entrepasto de produtos de origem animal: estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, armazenagem e expedição de produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção.

II – Casa atacadista: estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio interestadual ou internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para efeito de reinspeção.

§ 01º – Nos estabelecimentos citados nos I e II, não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de reembalagem.

§ 02º – Não se enquadram na classificação de entreposto de produtos de origem animal os portos, os aeroportos, os postos de fronteira, as aduanas especiais, os recintos especiais para despacho aduaneiro de exportação e os terminais de contêineres.

Subseção VII – Dos Estabelecimentos de Produtos Não-comestíveis.

Artigo 25 – Os estabelecimentos de produtos não comestíveis são classificados como unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.

Parágrafo Único: Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação e ao processamento de matérias-primas e resíduos de animais destinados ao preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana previstos neste Decreto ou em normas complementares.

Seção III Do Registro dos Estabelecimentos.

Artigo 26 – Todo estabelecimento que realize o comércio intermunicipal de produtos de origem animal deve estar registrado no SIM, e utilizar a classificação que trata este Decreto.

Artigo 27 – Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, a Secretária Municipal de Agricultura e Serviços Rurais estabelecerá, em normas complementares, as diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimentos prevista neste Decreto, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal, mencionado neste Decreto e, em normas complementares.

Artigo 28 – O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial principal, caracterizando sua categoria e observando os seguintes aspectos:

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

II – Os diferentes tipos de produtos, derivados e subprodutos de origem animal oriundos dos estabelecimentos descritos acima deverão atender aos requisitos dispostos em legislação específica vigente e oficialmente adotada.

Artigo 29 – O registro será requerido junto ao Coordenador do SIM, instruindo o processo com documentos em cinco etapas:

§ 01º – A primeira etapa será composta dos seguintes documentos:

I – Requerimento de Inspeção Prévia de Terreno ou estabelecimento.

II – Documento de Arrecadação Municipal referente à Inspeção Prévia de Terreno ou estabelecimento.

III – Laudo de Inspeção Prévia de Terreno ou estabelecimento, com parecer favorável.

§ 02º – A segunda etapa será composta dos seguintes documentos:

I – Plantas nas escalas mínimas de:

- a) De situação – escala 1:500.
- b) baixa – escala 1:100.
- c) fachada – escala 1:50.
- d) cortes – escala 1:50.
- e) layout dos equipamentos.

II – Fluxograma do processo de produção dos produtos a serem elaborados.

III – Parecer técnico favorável de análise de planta assinado pelo médico veterinário oficial do SIM.

§ 03º – A terceira etapa será composta dos seguintes documentos:

I – Contrato Social, Estatuto ou Firma Individual.

II – Inscrição Estadual.

III – Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).

IV – Alvará de localização e funcionamento da Prefeitura.

V – Licença Ambiental.

VI – Laudo da Análise Físico-química e Microbiológica da Água.

VII – Memorial Econômico-Sanitário conforme o estabelecimento.

VIII – Memorial Descritivo da Construção ou Reforma.

IX – Memorial Descritivo dos Equipamentos.

X – Comprovante de Anotação de Responsabilidade Técnica do Médico Veterinário.

XI – Termo de Compromisso.

XII – Cópia do contrato de prestação de serviço de Controle Integrado de Pragas.

XIII – Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) dos Funcionários.

§ 04º – A quarta etapa será composta dos seguintes documentos:

I – Requerimento de Inspeção Final.

II – Documento de Arrecadação Municipal referente à Inspeção Final.

III – Apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação.

IV – Laudo Técnico de Inspeção Final com parecer favorável assinado por médico veterinário oficial do SIM.

§ 05º – A quinta etapa será composta dos seguintes documentos:

I – Requerimento de Registro do Estabelecimento.

II – Documento de Arrecadação Municipal de Registro de estabelecimento.

Artigo 30 – Os documentos e plantas a que se refere o Artigo 29 deste Decreto deverão ser apresentados sem rasuras e borrões.

§ 01º – As plantas grosseiramente desenhadas (croquis) ou contendo indicações e informações imprecisas ou incompletas serão rejeitadas.

§ 02º – Os croquis do local ou das instalações apresentados pelo requerente restringem sua finalidade à orientação técnica e aos estudos preliminares.

§ 03º – As plantas poderão ser elaboradas por profissional habilitado podendo ser do Estado, Município ou de outras entidades e instituições públicas ou privadas.

§ 04º – Para o estabelecimento já edificado, além dos documentos listados acima, deve ser realizada inspeção para avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento águas residuais, com parecer conclusivo em laudo elaborado por Médico Veterinário Oficial.

Artigo 31 – A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação Federal, Estadual, municipal e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial prevista neste decreto ou em normas complementares editadas pela Secretária Municipal de Agricultura e Serviços Rurais.

Artigo 32 – Atendidas as normas legais e satisfeitos os requisitos técnicos e exigências higiênico-sanitárias estabelecidas pelo SIM na forma deste Decreto e da legislação específica, o Secretário Municipal de Agricultura e Serviços Rurais expedirá o Registro do Estabelecimento.

Parágrafo Único: A expedição do Registro de Inspeção Municipal habilita o funcionamento do estabelecimento de produtos de origem animal

dentro das atividades para as quais foi liberado, sendo este de renovação anual.

Artigo 33 – Qualquer 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 funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto.

Artigo 34 – Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não a mesma empresa, poderá ser dispensada a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

§ 01º – 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.

§ 02º – Estabelecimentos de mesmo grupo empresarial localizados em uma mesma área industrial serão registrados com o mesmo número.

Artigo 35 – À critério do SIM, na falta de algumas exigências previstas no Artigo 29 que não comprometam a inocuidade, qualidade e a segurança dos alimentos produzidos, poderá ser concedida REGISTRO PROVISÓRIO com prazo máximo de 06 (seis) meses.

§ 01º – Após este prazo, atendidas todas as exigências previstas, o Secretário Municipal de Agricultura e Serviços Rurais expedirá o Registro Definitivo.

§ 02º – O não atendimento das exigências previstas acarretará o cancelamento do Registro Provisório e a suspensão das atividades do estabelecimento.

Artigo 36 – Fica proibida a renovação do Registro Provisório.

Artigo 37 – Após a concessão do registro, fica o estabelecimento obrigado a implantar o Manual de Boas Práticas de Fabricação imediatamente.

Parágrafo Único: O manual de boas Práticas de Fabricação deverá ser validado pelo Médico Veterinário no prazo máximo de 60 (sessenta) dias a partir do recebimento do seu registro.

Artigo 38 – Não será autorizado o funcionamento de qualquer estabelecimento sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado.

Artigo 39 – A concessão do registro do estabelecimento na Secretária Municipal de Agricultura e Serviços Rurais está vinculada ao integral cumprimento das condições técnicas e higiênico-sanitárias previstas neste Decreto e legislação específica.

Artigo 40 – A renovação anual do registro do estabelecimento deverá ser requerida em formulário próprio, contendo comprovante de pagamento do Documento de Arrecadação Municipal de renovação, além dos documentos atualizados descritos no Artigo 29, § 3º, incisos II a VI, X e XIII, deste Decreto, entregues em sua totalidade no ato da solicitação da renovação.

Artigo 41 – Para o registro e renovação de estabelecimentos, os documentos deverão seguir a ordem de entrega das etapas descritas no Artigo 29, só sendo aceita a documentação completa pertinente a cada uma delas.

Artigo 42 – O proprietário do estabelecimento deverá comunicar ao SIM, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a paralisação de suas atividades, sob pena de suspensão do seu registro.

Artigo 43 – 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.

Artigo 44 – Será cancelado o Registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo período de um ano.

Artigo 45 – No caso de cancelamento de Registro todos os produtos, rótulos e embalagens serão apreendidos pelo Médico Veterinário Oficial do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, onde a empresa ficará como fiel depositário dos Rótulos e embalagens, a qual dará o destino conveniente.

Parágrafo Único: Serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Artigo 46 – A Secretaria Municipal de Agricultura e Serviços Rurais editará normas complementares sobre os procedimentos de aprovação prévia do projeto, reforma e ampliação, e para procedimentos de registro de estabelecimentos.

Seção IV

Da Transferência de Propriedade dos Estabelecimentos.

Artigo 47 – Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM.

§ 01º – A transferência de registro deverá ocorrer através de requerimento dirigido ao Secretário Municipal de Agricultura e Serviços Rurais, a quem caberá encaminhar ao SIM.

§ 02º – No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negara promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao SIM pelo alienante, locador ou arrendador.

§ 03º – Os empresários ou as sociedades empresariais responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontram, durante as fases do processamento da transação comercial, em face das exigências deste Decreto.

§ 04º – Enquanto a transferência não se efetuar, o empresário e a sociedade empresarial em nome dos quais esteja registrado o estabelecimento continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verificarem no estabelecimento.

§ 05º – No caso do alienante, locador ou arrendatário ter feito a comunicação a que se refere o § 2º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do máximo de trinta dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro do estabelecimento.

§ 06º – Assim que o estabelecimento for adquirido, lotado ou arrendado, e realizada a transferência do registro, o novo empresário, ou a sociedade empresarial, será obrigado a cumprir toda as exigências

formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Artigo 48 – O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro.

CAPÍTULO V

DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS.

Seção I

Das Instalações e Equipamentos.

Artigo 49 – Para obter o registro no SIM, o estabelecimento deverá satisfazer as seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I – Estar localizado em ponto distante de fontes produtoras de mau cheiro e potenciais contaminantes.

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

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

IV – Dispor de vias de circulação e de pátio do perímetro industrial pavimentados e em bom estado de conservação e limpeza.

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

VI – Dispor de dependências, instalações e equipamentos adequados à manipulação de produtos não comestíveis devidamente separados dos produtos comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade.

VII – Dispor de dependências anexas separadas fisicamente do corpo industrial para vestiários, sanitários, áreas de descanso, instalações administrativas, dentre outras.

VIII – Dispor de dependências e instalações apropriadas para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas.

IX – Dispor, no corpo industrial, de ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, de modo a evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada.

X – Dispor de paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, com material adequado, devendo ser construídas de modo a facilitar a higienização, com ângulos arredondados entre paredes e destas com o piso.

XI – Dispor as seções industriais de pé-direito em dimensão suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas.

XII – Possuir pisos impermeabilizados com material específico, devendo ser construídos de modo a facilitar a higienização, a coleta das águas residuais e a sua drenagem para a rede de esgoto.

XIII – Dispor, onde necessário, de ralos sifonados e de fácil higienização.

XIV – Dispor de gabinete de higienização que possua equipamentos e utensílios específicos em todos os acessos à área de produção industrial, assim como de pias para higienização de mãos nas áreas de produção, onde se fizer necessário.

XV – Construir as janelas, portas e demais aberturas de modo a prevenir a entrada de vetores e pragas e a evitar o acúmulo de sujidades, sendo de fácil higienização.

XVI – Possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis. nas dependências onde não exista forro, a superfície interna do teto deve ser construída de forma a

evitar o acúmulo de sujeira, o desprendimento de partículas e proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas.

XVII – Dispor de ventilação adequada, luz natural e artificial suficientes em todas as dependências e climatização, quando necessário, de acordo com legislação específica.

XVIII – Dispor de equipamentos e utensílios compatíveis e apropriados à finalidade do processo de produção, resistentes à corrosão e atóxicos, de fácil higienização e que não permitam o acúmulo de resíduos.

XIX – Dispor de equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos, que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção.

XX – Dispor de água potável suficiente nas dependências de manipulação e preparo, não só de produtos comestíveis, como de não comestíveis.

XXI – Possuir instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos congeladores, túneis, câmaras, antecâmaras e dependências de trabalho industrial, em número e área suficiente, quando necessário, de acordo com legislação específica.

XXII – Dispor de equipamentos apropriados para produção de vapor com dispositivos de controle de aferição e com capacidade suficiente para atender às necessidades do estabelecimento, quando necessário o provimento de água quente.

XXIII – Dispor de dependência para higienização de recipientes e utensílios utilizados no transporte de matérias-primas e produtos.

XXIV – Dispor de equipamentos e utensílios apropriados utilizados para produtos não comestíveis, exclusivos para esta finalidade, identificados e, quando necessário, em cor diferenciada.

XXV – Dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender às necessidades do trabalho industrial, de dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações e equipamentos para tratamento de água.

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

XXVII – Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização e que apresente dispositivos e equipamentos destinados a prevenir o risco de contaminação industrial e ambiental.

XXVIII – Dispor de vestiários e sanitários em número proporcional para cada sexo, com armários instalados separadamente, independentes para as seções onde são manipulados produtos comestíveis, de acesso fácil e protegido, respeitando-se as particularidades de cada seção, em atendimento às Boas Práticas de Fabricação.

XXIX – Dispor de local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes.

XXX – Dispor de local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis.

XXXI – Dispor de dependência exclusiva para o Serviço de Inspeção Municipal, adequada às atividades desenvolvidas, compreendendo área administrativa, vestiários, instalações sanitárias e climatizada, no que for aplicável.

XXXII – Locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e fiscalização sanitária.

XXXIII – Dispor de instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis.

XXXIV – Dispor de gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros.

XXXV – Dispor de laboratório adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.

Artigo 50 – O estabelecimento e suas dependências deverão ser mantidos livres de pragas, roedores, animais domésticos ou outros animais capazes de expor a risco a higiene e sanidade dos produtos de origem animal.

Artigo 51 – O estabelecimento e suas dependências deverão ser mantidos livres de produtos, objetos ou materiais estranhos à sua finalidade.

Artigo 52 – Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de produção compatível com suas instalações e equipamentos.

Artigo 53 – Por ocasião da aprovação dos projetos de construção, ampliação ou reforma de estabelecimentos, exigências complementares julgadas necessárias devem ser atendidas conforme instruções expedidas pelo SIM.

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

Artigo 54 – As normas da inspeção sanitária, industrial e tecnológica relacionadas às instalações, aos processos e procedimentos dos estabelecimentos de produtos de origem animal, em conformidade com a classificação prevista, serão disciplinadas em manuais e regulamentos técnicos específicos.

Parágrafo Único: As normas expedidas serão divulgadas pela autoridade competente.

Artigo 55 – O estabelecimento que, após o registro, desrespeitar este Decreto e legislação específica, será notificado oficialmente pelo SIM das irregularidades, sendo aberto processo administrativo, quando cabível.

§ 01º – Quando houver a necessidade de execução de medidas corretivas no estabelecimento, o cronograma de execução deverá ser apresentado pelo proprietário ou responsável legal ao Médico Veterinário Oficial do SIM, que após aprovação, firmará Termo de Ajuste de Conduta, especificando os respectivos prazos para correção.

§ 02º – Vencidos os prazos convencionados sem que as irregularidades tenham sido sanadas, o estabelecimento se sujeita às penalidades previstas neste Decreto.

Seção II

Das Condições de Higiene.

Artigo 56 – Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Artigo 57 – As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

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

Artigo 58 – Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§ 01º – 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 e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§ 02º – Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada e por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador de saúde.

Artigo 59 – É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Artigo 60 – Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes próprios à atividade, devidamente higienizados.

§ 01º – Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.

§ 02º – É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

§ 03º – Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.

Artigo 61 – O funcionário envolvido, de forma direta ou indireta, em todas as unidades industriais fica obrigado a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Artigo 62 – Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

Parágrafo Único: Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde existe maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Artigo 63 – Os funcionários que trabalham em estabelecimentos de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de exames e atestado de saúde ocupacional atualizados fornecido pelo médico do trabalho, de acordo com a legislação vigente para indústria de alimentos.

§ 01º – O atestado a que se refere o caput deste artigo deverá ser realizado em caráter admissional e renovado, pelo menos anualmente, para fins de renovação do registro junto ao SIM.

§ 02º – A juízo do SIM poderão ser solicitados a qualquer tempo documentos referentes às condições de saúde dos funcionários, inclusive, dos responsáveis legais.

Artigo 64 – 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.

Artigo 65 – O Serviço de Inspeção Municipal, através do 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.

Artigo 66 – As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Artigo 67 – As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluindo o transporte.

Artigo 68 – É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluindo o transporte.

Artigo 69 – Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Artigo 70 – As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

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

Artigo 71 – As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Artigo 72 – Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da devolução.

Artigo 73 – 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 82,2° C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelos órgãos responsáveis.

Artigo 74 – Os visitantes somente poderão ter acesso às dependências onde se processam os produtos de origem animal quando devidamente autorizados, uniformizados, em número e frequência compatíveis, devendo respeitar os procedimentos higiênicos adotados na indústria.

Seção III

Das Obrigações dos Estabelecimentos.

Artigo 75 – São deveres e obrigações dos estabelecimentos de produto de origem animal registrados no S.I.M:

I – Cumprir todas as exigências contidas no presente Decreto.

II – Fornecer, a juízo da Inspeção Local, pessoal necessário e capacitado para a execução dos trabalhos de inspeção, a qual estipulará as tarefas, horário de trabalho e demais controles administrativos, respeitadas as normas trabalhistas pertinentes.

III – Fornecer gratuitamente condução aos funcionários do serviço de inspeção, quando o estabelecimento funcionar sob inspeção permanente.

IV – Fornecer gratuitamente alimentação à equipe do serviço de inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os mesmos as façam em suas residências, a juízo do Médico Veterinário responsável pelo estabelecimento.

V – Contratar responsável técnico, conforme legislação vigente, para a direção dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica dos estabelecimentos de produtos de origem animal, comunicando à Inspeção Municipal Local sobre as eventuais substituições.

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

VII – Manter equipe regularmente treinada e habilitada para a execução das atividades técnicas do estabelecimento.

VIII – Fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros de registro e outros materiais de expediente destinados à inspeção municipal,

para seu uso exclusivo, que ficará à disposição e sob a responsabilidade do SIM, mas constituindo-se em patrimônio próprio do estabelecimento, exceto todos os documentos gerados pelo Serviço de Inspeção.

IX – Fornecer material adequado julgado indispensável aos trabalhos do órgão de inspeção municipal e fornecer equipamentos e reagentes necessários, à critério do órgão de inspeção estadual, para análises de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento.

X – Fornecer utensílios e substâncias apropriadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para o laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos e instalações.

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

XII – Fornecer ao SIM, até o quinto dia útil de cada mês, ou sempre que solicitado pela mesma, os dados referentes ao mês anterior, de interesse na avaliação da produção, matérias-primas, industrialização, transporte e comércio de produto de origem animal, bem como uma cópia da guia de recolhimento das taxas obrigatórias quitadas.

XIII – Manter arquivado no estabelecimento documentação pertinente às atividades de inspeção e fiscalização por período não inferior a 5 (cinco) anos.

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

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

XVI – Comunicar antecipadamente a chegada dos animais para abate, fornecendo todos os dados solicitados pela Inspeção Municipal.

XVII – Comunicar com antecedência de, no mínimo 24 (vinte e quatro) horas, sobre a chegada ou recebimento de barco pesqueiro ou de pescado.

XVIII – Receber, no caso de estabelecimentos que processem produtos lácteos, a matéria-prima de propriedades leiteiras, cadastradas na ADAPI, que atendam às exigências sanitárias, estabelecidas em legislação vigente, referente ao controle de enfermidades.

XIX – Adentrar no estabelecimento, no caso de matadouro frigorífico, somente os animais devidamente acompanhados da Guia de Trânsito Animal (GTA).

XX – Manter atualizados registros auditáveis de recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, assim como produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta da Inspeção Municipal a qualquer momento.

XXI – Comunicar à Inspeção local a aquisição de novos equipamentos a serem utilizados na linha de produção estando sujeitos à aprovação.

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

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

XXIV – Fornecer, a juízo do S.I.M, laudo de análise laboratorial para a comprovação da qualidade dos ingredientes e aditivos utilizados em todo o processo produtivo.

XXV – Obedecer ao memorial de tecnologia do produto, assim como utilizar rótulos previamente aprovados pelo S.I.M.

XXVI – Fornecer a seus empregados, servidores da inspeção e visitantes uniformes completos, limpos e adequados ao serviço, de acordo com a legislação vigente.

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

XXVIII – Desenvolver programas de capacitação, devidamente documentados, com o objetivo de manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento.

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

XXX – Manter em depósito os produtos apreendidos e descritos no Termo de Fiel Depositário, provendo a sua guarda e integridade.

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

XXXII – Arcar com os custos das análises fiscais ou quaisquer outras análises necessárias para verificação da qualidade dos produtos fiscalizados.

XXXIII – Manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional.

XXXIV – Dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares.

§ 01º – Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pela ADAPI.

§ 02º – Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 01º deste artigo.

§ 03º – O S.I.M, através da Secretaria de Municipal de Agricultura e Serviços Rurais, estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

§ 04º – Para o cumprimento do inciso III deste artigo, o Médico Veterinário responsável pelo estabelecimento agendará diretamente com o condutor os horários de chegada e saída do estabelecimento.

§ 05º – Os funcionários cedidos pela empresa, citados no inciso II deste artigo, serão denominados de auxiliares de inspeção.

Artigo 76 – Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

Artigo 77 – Os estabelecimentos sob o SIM não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como oriundo de estabelecimento sob SIF, SIE ou SISBI.

Artigo 78 – Cancelado o registro, os materiais pertinentes ao Serviço de Inspeção, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres, rótulos, embalagens e carimbos oficiais serão entregues à Inspeção municipal para os devidos fins.

CAPÍTULO VI

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

Seção I

Do Registro de Produtos.

Artigo 79 – Todo produto de origem animal produzido no Município de Manoel Emídio (PI), cuja empresa possui Serviço de Inspeção Municipal, deve ser registrado no S.I.M.

§ 01º – O registro de que trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

§ 02º – O registro deve ser renovado a cada 10 anos.

§ 03º – Os produtos não previstos neste Decreto ou em normas complementares serão registrados mediante aprovação prévia pelo S.I.M.

Artigo 80 – No processo de solicitação de registros devem constar:

I – Matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados em ordem decrescente.

II – Descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto.

III – Descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto.

IV – Descrição das análises laboratoriais a serem realizadas, sua periodicidade, bem como, a relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento.

Parágrafo Único: Para análise das solicitações de registro, podem ser exigidas informações ou documentos complementares, a juízo do S.I.M.

Artigo 81 – As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Artigo 82 – 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.

Artigo 83 – Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no S.I.M.

Artigo 84 – Os procedimentos para o registro do produto e seu cancelamento serão estabelecidos em norma complementar pela Secretaria Municipal de Agricultura e Serviços Rurais.

Parágrafo Único: O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

Seção II **Da Embalagem.**

Artigo 85 – Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmem proteção apropriada, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§ 01º – O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 02º – Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

Artigo 86 – É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados, a critério do SIM.

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

Seção III **Da Rotulagem.**

Artigo 87 – Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Artigo 88 – Os estabelecimentos só podem utilizar rótulos em produtos de origem animal quando devidamente registrados pelo S.I.M.

Artigo 89 – Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal devidamente registrados pelo S.I.M, identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos que os vão beneficiar ou estocar.

§ 01º – Os rótulos, assim como seus dizeres, devem estar visíveis e com caracteres perfeitamente legíveis ao consumidor, conforme legislação específica.

§ 02º – O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 03º – Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

Artigo 90 – O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender a legislação específica.

Artigo 91 – Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondem, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto no S.I.M.

Parágrafo Único: As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

Artigo 92 – Para efeito de registro de rótulos, o estabelecimento deve obter a aprovação do processo de fabricação, da composição do produto, das marcas e dos rótulos, assim como de outras determinações dos órgãos que atuam ou legislem na área de produção de alimentos de produtos de origem animal.

Artigo 93 – Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

- I – Nome do produto.
 - II – Nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor.
 - III – Carimbo oficial do S.I.M.
 - IV– CNPJ ou CPF, nos casos que couber.
 - V – Marca comercial do produto, quando houver.
 - VI – Data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote.
 - VII – Lista de ingredientes e aditivos.
 - VIII – Indicação do número de registro do produto no S.I.M
 - IX – Instrução sobre a conservação do produto.
 - X – Indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente.
 - XI –Instrução sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.
- § 01º – A data de fabricação e o prazo de validade, expressos em dia, mês e ano, e a identificação do lote, devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.
- § 02º – No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão “Fabricado por”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão “Para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.
- § 03º – Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “Fracionado por” ou “Embalado por”, respectivamente, em substituição à expressão “Fabricado por”.
- § 04º – Nos casos de que trata o § 03º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou

igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo SIM.

Artigo 94 – Nos rótulos, podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões.

Artigo 95 – Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

Parágrafo Único: O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos a símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, a fatos ou a estabelecimentos dos municípios, deve cumprir a legislação específica.

Artigo 96 – Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

§ 01º – 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.

§ 02º – Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

§ 03º – 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.

§ 04º – As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.

Artigo 97 – Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o seu processo de fabricação e composição registrados.

Artigo 98 – Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidade e medidas.

Artigo 99 – 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.

Artigo 100 – Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Artigo 101 – A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

Seção IV

Do Processo de Registro de Rótulos.

Artigo 102 – Para efeito de registro de rótulos, o estabelecimento deve obter a aprovação do processo de fabricação, da composição do produto, das marcas e dos rótulos, assim como de outras determinações dos órgãos que atuam ou legislem na área de produção de alimentos de produtos de origem animal.

§ 01º – Deve ser encaminhada ao SIM para abertura do processo administrativo interno a seguinte documentação:

I – Requerimento de registro de rótulo.

II – Cópia da comprovação de pagamento do Documento de Arrecadação Municipal (DAM).

III – Memorial descritivo em modelo específico do S.I.M para cada produto.

IV – Croquis dos rótulos que representem fielmente a utilização final, inclusive nas suas cores e tamanhos.

V – Fichas técnicas de cada aditivo.

VI – Outros documentos que se julguem necessários.

§ 02º – Para o cumprimento do inciso IV do § 01º deste artigo, os rótulos devem ser apresentados em papel, mesmo que venham a ser litografados, pintados ou gravados.

§ 03º – Para a efetivação do registro de rótulo, deve ser apresentado em 04 (quatro) vias os documentos constantes nos incisos III e IV do § 01º deste artigo.

§ 04º – Para a emissão do número de registro de rótulo, o memorial descritivo deve estar assinado pelo responsável legal e responsável técnico.

Seção V

Do Carimbo de Inspeção.

Artigo 103 – O carimbo de inspeção representa a marca oficial do S.I.M e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento fiscalizado pela Secretaria de Agricultura e Serviços Rurais.

Artigo 104 – O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e emprego são fixados neste Decreto.

§ 01º – O carimbo deve possuir a expressão "MANOEL EMÍDIO" na parte superior interna, acompanhado da palavra "INSPECIONADO" ao centro e das iniciais "S.I.M.", na borda inferior interna.

§ 02º – As iniciais "S.I.M." traduzem a expressão Serviço de Inspeção Municipal.

§ 03º – O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não será precedido da designação número ou de sua abreviatura (nº) e será aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou letras e das linhas que representam a forma.

Artigo 105 – Os carimbos do SIM devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Decreto e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo da letra e devem ser colocados em destaque nas testeiças das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Parágrafo único: Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

Artigo 106 – Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo S.I.M.

Artigo 107 – Os diferentes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pela Secretaria Municipal de Agricultura e Serviços Rurais, devem obedecer às seguintes especificações:

I – Modelo 01:

- a) Dimensões: 0,07m x 0,05m (sete por cinco centímetros).
- b) Forma: elíptica no sentido horizontal.
- c) Dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo das palavras "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e "MANOEL EMÍDIO", que acompanha a curva superior da elipse. logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais "S.I.M.", acompanhando a curva inferior.
- d) Uso: para carcaça ou quartos de bovídeos, equídeos e ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto.

II – Modelo 02:

- a) Dimensões: 0,05m x 0,03 (cinco por três centímetros).
- b) Forma e dizeres: idênticos ao modelo 1.
- c) Uso: para carcaças de suídeos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto.

III – Modelo 03:

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

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

d) Uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana.

IV – Modelo 04:

a) Dimensões: 0,05m (cinco centímetros) de diâmetro.

b) Forma: circular.

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

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

V – Modelo 05:

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

b) Forma: quadrada.

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

d) Uso: para produtos não comestíveis.

§ 01º – Para carimbo modelo 3 de 2 cm de diâmetro utilizar:

a) Fonte Arial, tamanho 12 (doze), para as inscrições "MANOEL EMÍDIO" e "S.I.M.".

b) Fonte Arial, tamanho 6,5 (seis e meio) para as inscrições "INSPECIONADO" e número de registro.

c) Espessura de 0,6mm para a borda da circunferência.

§ 02º – Para carimbo modelo 3 de 4 cm de diâmetro utilizar:

a) Fonte Arial, tamanho 21 (vinte e um), para as inscrições "MANOEL EMÍDIO" e "S.I.M.".

b) Fonte Arial, tamanho 14 (quatorze) para as inscrições "INSPECIONADO" e número de registro.

c) Espessura de 1,2mm para a borda da circunferência.

§ 03º – Quanto ao uso do modelo 3, permite-se a impressão do carimbo em alto relevo ou pelo processo de impressão automático à tinta indelével, na tampa ou fundo dos recipientes, quando as dimensões destes não possibilitarem a impressão do carimbo no rótulo, conforme previsto neste Regulamento.

CAPÍTULO VII

DO TRÂNSITO E ANÁLISES LABORATORIAIS DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Seção I

Do Trânsito dos Produtos de Origem Animal.

Artigo 108 – Quando em trânsito, a fiscalização de que trata este Decreto poderá ser efetuada em postos ou barreiras sanitárias fixas e barreiras sanitárias móveis.

Artigo 109 – Os produtos de origem animal registrados, procedentes de estabelecimentos registrados na ADAPI, sob inspeção federal ou certificados no SISBI/POA, atendidas as exigências deste Decreto e legislação específica, têm livre trânsito no território do Município, desde que rotulados ou acompanhados de documento sanitário oficial.

Parágrafo Único: Os produtos de origem animal em trânsito no Município de Manoel Emídio estão sujeitos à fiscalização pelo S.I.M, nos limites da sua competência.

Artigo 110 – O trânsito de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos devidamente higienizados e em conformidade às normas específicas relacionadas à espécie e à conservação do produto transportado.

§ 01º – É proibido o trânsito de produtos de origem animal destinados ao consumo humano com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 02º – Os produtos de origem animal em trânsito, quando embalados apenas primariamente, deverão estar adequadamente acondicionados, quando assim se fizer necessário.

§ 03º – Os veículos transportadores de produtos de origem animal, refrigerados ou congelados, deverão ser providos de isolamento térmico, mantendo a temperatura dos produtos nos níveis adequados a sua conservação, conforme legislação vigente.

§ 04º – Os produtos de origem animal que não necessitem ser identificados por meio de marcas oficiais ou rótulos aprovados pelo S.I.M, quando em trânsito, devem estar acompanhados do Certificado Sanitário ou Guia de Trânsito, assim como as matérias-primas e produtos destinados ao aproveitamento condicional, subprodutos e produtos não comestíveis.

§ 05º – As matérias-primas sem beneficiamento ou industrialização estão dispensadas dos documentos citados § 4º deste artigo, desde que comprovadamente estejam sendo destinadas a estabelecimento sob Inspeção Oficial.

Seção II

Das Análises Laboratoriais dos Produtos de Origem Animal.

Artigo 111 – Os produtos de origem animal prontos para o consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, físico-químicos, microbiológicos, toxicológicos, bromatológicos e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação de conformidade devendo ser realizados em laboratórios oficiais, credenciados ou conveniados pelo SIM.

Artigo 112 – Estão sujeitos às análises os produtos de origem animal, seus derivados, seus ingredientes, o gelo e a água de abastecimento.

Artigo 113 – Para os casos onde existam dúvidas da inocuidade de produtos devido ao comprometimento das condições industriais ou higiênico sanitárias das instalações e do processo tecnológico de qualquer produto, a partida ficará sequestrada, sob a guarda e conservação do responsável pelo estabelecimento como fiel depositário, até o laudo final dos exames laboratoriais.

Artigo 114 – A critério do SIM podem ser aceitas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, desde que reconhecidas internacionalmente ou por instituições de pesquisa, mencionando-as obrigatoriamente nos respectivos laudos.

Artigo 115 – Nos casos de análises fiscais de produto com padrões microbiológicos não previstos em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade ou em legislação específica, permite-se seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

Artigo 116 – A coleta de amostra para fins de análise fiscal será feita mediante lavratura do **Termo de Colheita de Amostra**, em triplicata, asseguradas sua inviolabilidade e conservação, de modo a garantir suas características originais.

§ 01º – Duas amostras serão enviadas ao laboratório para análise fiscal, ficando a terceira em poder do proprietário ou responsável pelo produto, servindo para eventual perícia de contraprova.

§ 02º – Quando a análise fiscal estiver insatisfatória para os padrões legais estabelecidos, a autoridade sanitária notificará o responsável, podendo o mesmo apresentar defesa escrita e requerer exame de contraprova, no prazo máximo de 10 (dez) dias a contar da notificação.

§ 03º – As amostras coletadas pelo Órgão de Inspeção Municipal para as análises fiscais serão pagas pelo estabelecimento fiscalizado.

§ 04º – Em casos excepcionais, se a quantidade ou a natureza do produto não permitir a colheita das amostras em triplicata, uma única amostra será encaminhada para o laboratório oficial, credenciado ou conveniado.

§ 05º – Para produtos que apresentem prazo de validade curto, não proporcionando tempo hábil para a realização da análise de contraprova, as amostras enviadas para análises fiscais não serão colhidas em triplicata.

§ 06º – Comprovada a violação, o mau estado de conservação da amostra de contraprova ou a expiração do prazo de validade, deve ser considerado o resultado da análise de fiscalização.

§ 07º – A colheita de amostras para realização de análises fiscais microbiológicas não será em triplicata, por não ser aplicável a realização de análise de contraprova.

Artigo 117 – As amostras para análises devem ser colhidas, manuseadas, acondicionadas, identificadas, conservadas e transportadas de modo a garantir a sua integridade física.

Parágrafo Único: A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo a colheita.

Artigo 118 – Nos casos de resultados de análises fiscais em desacordo com a legislação, o SIM deverá notificar o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotar as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Artigo 119 – Em caráter supletivo, visando atender a programas e demandas específicas, pode ser realizada, em estabelecimentos varejistas, a colheita de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM.

Artigo 120 – Confirmada a condenação do produto ou da partida, a Inspeção Local determinará a sua inutilização em subproduto não comestível.

CAPÍTULO VIII DA AGROINDÚSTRIA DE PEQUENO PORTE

Seção I Dos Requisitos Gerais de Estrutura Física e Dependências.

Artigo 121 – A implantação, o registro, o funcionamento, a inspeção e a fiscalização da industrialização de produtos de origem animal, no âmbito do estabelecimento agroindustrial de Pequeno Porte, no Município de Manoel Emídio, ocorrerão conforme o disposto neste Capítulo.

Parágrafo Único: Os estabelecimentos agroindustriais de Pequeno Porte serão regidos por este Decreto, respeitadas as especificidades descritas neste Capítulo.

Artigo 122 – Define-se por estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal aquele que, cumulativamente:

I – Pertence de forma individual ou coletiva, a agricultores familiares ou equivalentes ou a produtores rurais.

II – É destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal.

III – Possui área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados.

§ 01º – Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

Artigo 123 – Ficam sujeitos a esta norma os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte que realizem:

I – Abate ou industrialização de animais produtores de carnes.

II – Processamento de pescado ou seus derivados.

III – Processamento de leite ou seus derivados.

IV – Processamento de ovos ou seus derivados.

V – Processamento de produtos das abelhas ou seus derivados.

Parágrafo Único: As normas específicas relativas aos incisos deste artigo serão definidas posteriormente em normas complementares.

Artigo 124 – As normas específicas relativas à defesa agropecuária servirão de referência para todos os serviços de inspeção e fiscalização sanitária, para:

I – Produtor rural para a preparação, manipulação ou armazenagem doméstica de produtos de origem animal para consumo familiar, que ficará dispensada de registro, inspeção e fiscalização.

II – Venda ou fornecimento a retalho ou a granel de pequenas quantidades de produtos de origem animal provenientes da produção primária, direto ao consumidor final, pelo agricultor familiar ou equivalente e suas organizações ou pelo pequeno produtor rural que os produz. E

III – Na agroindustrialização realizada pela agricultura familiar ou equivalente e suas organizações, inclusive quanto às condições estruturais e de controle de processo.

Parágrafo Único: A aplicação das normas específicas previstas no caput está condicionada ao risco mínimo de veiculação e disseminação de pragas e doenças regulamentadas.

Artigo 125 – As ações dos serviços de inspeção e fiscalização sanitária respeitarão os seguintes princípios.

I – A inclusão social e produtiva da agroindústria de pequeno porte.

II – Harmonização de procedimentos para promover a formalização e a segurança sanitária da agroindústria de pequeno porte.

III – Atendimento aos preceitos estabelecidos na legislação federal e estadual vigente.

IV – Transparência dos procedimentos de regularização.

V – Racionalização, simplificação e padronização dos procedimentos e requisitos de registro sanitário dos estabelecimentos, produtos e rotulagem.

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

VII – Razoabilidade quanto às exigências aplicadas.

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

IX – Fomento de políticas públicas e programas de capacitação para os profissionais dos serviços de inspeção sanitária para atendimento à agroindústria familiar.

Artigo 126 – A inspeção e a fiscalização sanitária podem ser executadas de forma permanente ou periódica.

§ 01º – Dar-se-á a execução de forma permanente nos estabelecimentos durante as atividades de abate das diferentes espécies animais de abate, compreendendo os animais domésticos, os animais

silvestres e exóticos criados em cativeiro ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

§ 02º – Nos demais estabelecimentos a inspeção será de forma periódica.

Artigo 127 – No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte as ações de inspeção e fiscalização deverão ter natureza prioritariamente orientadoras, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos e as orientações sanitárias com linguagem acessível ao empreendedor.

Artigo 128 – O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte deve ser registrado no serviço de inspeção, observando o risco sanitário, independentemente das condições jurídicas do imóvel em que está instalado, podendo ser inclusive anexo a residência.

Artigo 129 – A área do terreno onde se localiza o estabelecimento deve ter tamanho suficiente para construção de todas as dependências necessárias para a atividade pretendida.

§ 01º – A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser realizada com material que evite formação de poeira e poças, sendo que nestas áreas a pavimentação pode ser realizada com britas.

§ 02º – Nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição o material utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização.

§ 03º – A área do estabelecimento deve ser delimitada de modo a não permitir a entrada de pessoas não autorizadas e animais.

Artigo 130 – A área útil construída deve ser compatível com a capacidade, processo de produção e tipos de equipamentos.

§ 01º – O estabelecimento não pode estar localizado próximo a fontes de contaminação que por sua natureza possam prejudicar a identidade, qualidade e inocuidade dos produtos.

§ 02º – Quando o estabelecimento estiver instalado anexo à residência, deve possuir acesso independente.

Artigo 131 – Devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção.

Parágrafo Único: A barreira sanitária deve possuir cobertura, lavador de botas, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodor e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

Artigo 132 – As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional em relação à recepção da matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição, além de atender aos seguintes requisitos:

I – Apresentar condições que permitam os trabalhos de inspeção sanitária, manipulação de matérias primas, elaboração de produtos e subprodutos, limpeza e desinfecção.

II – O pé direito deve ter altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação.

III – Os pisos, paredes, forro, portas, janelas, equipamentos e utensílios devem ser impermeáveis, constituídos de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção.

IV – As paredes da área de processamento devem ser revestidos com material impermeável de cores claras na altura adequada para a realização das operações.

V – Todas as aberturas para a área externa devem ser dotadas de telas milimétricas à prova de insetos.

§ 01º – É proibida a utilização de materiais do tipo elemento vazado ou combogós na construção total ou parcial de paredes, exceto na sala de máquinas e depósitos de produtos químicos, bem como a comunicação direta entre dependências industriais e residenciais.

§ 02º – Nos estabelecimentos que não possuem forro, o teto deve atender aos requisitos do inciso III do caput deste artigo.

Artigo 133 – As operações devem ser organizadas de tal forma a evitar contaminação.

Artigo 134 – Os equipamentos devem ser alocados obedecendo a um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção e higienização.

§ 01º – Os equipamentos devem ser instalados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento.

§ 02º – A disposição dos equipamentos deve ter afastamento suficiente, entre si e demais elementos das dependências, para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza e desinfecção.

§ 03º – Os equipamentos e utensílios devem ser atóxicos e aptos a entrar em contato com alimentos.

§ 04º – É proibido modificar as características dos equipamentos sem autorização prévia do serviço oficial de inspeção, bem como utilizá-los acima de sua capacidade operacional.

Artigo 135 – É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento para utilização das dependências e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos, desde que respeitadas as implicações tecnológicas, sanitárias e classificação do estabelecimento.

Artigo 136 – Os instrumentos de controle devem estar em condições adequadas de funcionamento, aferidos e calibrados.

Artigo 137 – Devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações.

Parágrafo Único: É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

Artigo 138 – O estabelecimento deve possuir áreas de armazenamento em número suficiente, dimensão compatível com o volume de produção e temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.

§ 01º – Os produtos que necessitam de refrigeração devem ser armazenados com afastamento que permita a circulação de frio.

§ 02º – Produtos diferentes podem ser armazenados em uma mesma área desde que não haja interferência de qualquer natureza que possa prejudicar a identidade e a inocuidade dos produtos.

§ 03º – As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

§ 04º – A armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes e demais insumos a serem utilizados deve ser feita em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza.

§ 05º – A armazenagem de materiais de limpeza e de produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolado das demais dependências.

Artigo 139 – A guarda para uso diário das embalagens, rótulos, ingredientes e materiais de limpeza poderá ser realizada nas áreas de produção, dentro de armários de material não absorvente e de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

Artigo 140 – A área de expedição deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

Artigo 141 – A iluminação artificial, quando necessária, deve ser realizada com uso de luz fria.

§ 01º – As lâmpadas localizadas sobre a área de manipulação de matéria-prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes devem estar protegidas contra rompimentos.

§ 02º – É proibida a utilização de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto a coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.

Artigo 142 – A água deve ser potável, encanada e em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento.

§ 01º – O controle do teor de cloro da água de abastecimento deve ser realizado diariamente, sempre que o estabelecimento estiver em atividade.

§ 02º – A cloração da água deve ser realizada por meio do dosador de cloro.

§ 03º – O estabelecimento deve possuir rede de água de abastecimento com pontos de saída que possibilitem seu fornecimento para todas as dependências que necessitem de água para processamento e higienização.

§ 04º – A fonte de água, canalizada e reservatório devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação.

Artigo 143 – A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria ou terceirizada.

Artigo 144 – O estabelecimento deve dispor de sanitários e vestiários em número estabelecido em legislação específica.

§ 01º – Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

§ 02º – Os vestiários devem ser equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação de roupa comum dos uniformes de trabalho.

§ 03º – Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papeis com tampa acionadas sem contato manual.

§ 04º – É proibida a instalação de vaso sanitário do tipo “turco”.

§ 05º – É proibido o acesso direto entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento.

Artigo 145 – As redes de esgoto sanitário e industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento.

§ 01º – Nas redes de esgotos devem ser instalados dispositivos que evitem refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas.

§ 02º – É proibida a instalação de rede de esgoto sanitário junto a paredes, pisos e tetos da área industrial.

§ 03º – As águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor.

§ 04º – Todas as dependências do estabelecimento devem possuir canaletas ou ralos para captação de águas residuais, exceto nas câmaras frias.

§ 05º – Os pisos de todas as dependências do estabelecimento devem contar com declividade suficiente para escoamento das águas residuais.

Artigo 146 – A sala de máquinas, quando existente, deve dispor de área suficiente, dependências e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento.

Parágrafo Único: Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências por paredes inteiras, exceto em postos de refrigeração.

Seção II Do Registro.

Artigo 147 – O funcionamento dos estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte fica condicionado ao prévio registro no Serviço de Inspeção Municipal.

Artigo 148 – Para o registro de estabelecimentos, os interessados devem apresentar os seguintes documentos:

I – Requerimento de inspeção prévia do terreno e de registro do estabelecimento.

II – Laudo de inspeção prévia do terreno com parecer favorável.

III – Planta baixa na escala de 1:100.

IV – Planta de situação na escala de 1:500.

V – Memorial descritivo sanitário.

VI – Memorial descritivo dos equipamentos.

VII – Memorial descritivo de construção ou reforma.

VIII – Licença Ambiental de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006.

IX – Alvará de licença e funcionamento da prefeitura.

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

XI – Termo de compromisso.

XII – Laudo técnico de inspeção com parecer final favorável.

XIII – Laudo de análise físico/química e microbiológica da água.

XIV – Atestado de saúde dos funcionários.

XV – DAP Individual ou DAP Jurídica.

Artigo 149 – O processo de registro de rótulos ocorrerá conforme o disposto neste Decreto

Parágrafo Único: A rotulagem dos produtos oriundos da agroindústria rural de pequeno porte será identificada, ainda, pelo Carimbo do Serviço de Inspeção Municipal e por um selo de identificação de agricultor familiar, a ser regulamentado pela Secretaria Municipal de Agricultura e Serviços Rurais de Manoel Emídio.

Seção III

Das Disposições Gerais.

Artigo 150 – O estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte fica dispensado de dispor de escritório ou sala para o S.I.M, devendo, contudo, dispor de local apropriado para arquivar documentos deste serviço.

Artigo 151 – A Agroindústria Rural de Pequeno Porte estará sujeita às sanções administrativas previstas neste Decreto.

Artigo 152 – O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte fica dispensado de fornecer condução, alimentação e deslocamento dos funcionários do serviço de inspeção. de disponibilizar instalações, equipamentos, sala e outros materiais para o trabalho de inspeção e fiscalização, assim como material, utensílios e substâncias específicas para colheita, acondicionamento e remessa de amostras oficiais aos laboratórios.

Artigo 153 – Os produtos de origem animal, quando comercializados a granel diretamente ao consumidor, serão expostos acompanhados de folhetos ou cartazes, contendo as informações previstas para o rótulo de acordo com a legislação vigente.

Artigo 154 – O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meios de transporte apropriados, garantindo a sua integridade.

Parágrafo Único: É permitido o transporte de matérias-primas e produtos frigorificados do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte em vasilhame.

Artigo 155 – Os empreendimentos agroindustriais de pequeno porte, bem como seus produtos, rótulos e serviços, podem ser isentos do pagamento de taxas de registro e de inspeção e fiscalização sanitária.

Artigo 156 – É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento para utilização das instalações e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos de origem animal, desde que respeitadas as implicações tecnológicas e classificação do estabelecimento, conforme estabelecido neste Decreto ou em normas complementares.

CAPÍTULO IX

DAS INSPEÇÕES ANTE E POST MORTEM.

Artigo 157 – Nos estabelecimentos registrados no SIM, é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e lagomorfos, bem como dos animais exóticos, animais silvestres e pescado, atendido o disposto na legislação Federal, Estadual, neste Decreto e em normas complementares.

§ 01º – O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado, desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade e desde que seja evidenciada a completa segregação entre as carnes das diferentes espécies durante todas as etapas do processamento, inclusive durante o abate propriamente dito, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

§ 02º – O abate de animais silvestres ou exóticos só pode ser feito quando os mesmos procederem de criadouros registrados pela entidade competente ou por ela autorizados.

Artigo 158 – A entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento da Inspeção Municipal.

§ 01º – Por ocasião da chegada de animais, a Inspeção Local deve verificar os documentos de procedência e julgar as condições sanitárias de cada lote, registrando-as em documento específico.

§ 02º – Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais envolvidos, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicação de medidas próprias de política sanitária animal que cada caso exigir.

§ 03º – Os animais devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, respeitadas as particularidades de cada espécie, onde aguardarão avaliação pela Inspeção Municipal.

§ 04º – Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias só podem ser desembarcados após retirado o lacre do veículo na presença da Inspeção Municipal.

Artigo 159 – O responsável pelo estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais, aplicando ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o recebimento dos animais até o momento do abate.

Artigo 160 – Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação obrigatória determinadas pela entidade competente responsável pela sanidade animal, além das medidas já estabelecidas, à Inspeção Local cabe proceder como se segue:

I – Notificar o setor competente responsável pela sanidade animal para estabelecer ações conjuntas.

II – Isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação, enquanto se aguarda definição do setor competente responsável pela sanidade animal do SIM sobre os procedimentos a serem adotados.

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

Artigo 161 – Nos casos em que, no ato da inspeção **ante mortem**, os animais sejam suspeitos de zoonoses, enfermidades infectocontagiosas ou de notificação obrigatória ou, ainda, tenham apresentado reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotando-se as medidas profiláticas cabíveis.

Artigo 162 – Além do exame por ocasião da chegada ao estabelecimento, os lotes devem ser ainda examinados momentos antes do abate.

§ 01º – O exame dos animais é atribuição do Médico Veterinário, podendo ser auxiliado por agentes ou auxiliares, devidamente treinados.

§ 02º – O exame citado no § 01º deste artigo deve ser realizado, preferencialmente, pelo mesmo Médico Veterinário encarregado da inspeção final na sala de abate.

§ 03º – Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais incriminados, adotando-se os procedimentos e as medidas estabelecidos neste Decreto e em demais normas complementares.

Artigo 163 – Nenhum animal ou lote pode ser abatido sem autorização da Inspeção Local.

Artigo 164 – É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie, salvo nos casos de abate de emergência.

Artigo 165 – Quando o exame **ante mortem** constatar casos isolados de doenças não contagiosas que, por este Decreto, permitam o aproveitamento condicional ou impliquem na condenação total do animal, o mesmo deve ser abatido ao final do processo ou em instalações próprias para este fim.

Artigo 166 – Somente pode ser realizado o abate de emergência na presença do Médico Veterinário.

CAPÍTULO X DO BEM-ESTAR ANIMAL.

Artigo 167 – Entende por bem-estar animal o estado de um animal em relação a suas tentativas de se relacionar com seu ambiente.

Artigo 168 – Para fins deste Decreto, deverão ser observados os seguintes princípios para a garantia do bem-estar animal no manejo pré-abate e durante o abate propriamente dito, sem prejuízo do cumprimento de outras normas específicas:

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

II – Proporcionar dieta hídrica satisfatória, apropriada e segura.

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

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

V – Adotar os procedimentos de manejo pré-abate e abate humanitário.

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

Artigo 169 – Deverão ser aplicados os preceitos do bem-estar animal durante as atividades de inspeção ante e post mortem dos animais de abate.

Artigo 170 – Os métodos de insensibilização empregados no abate dos animais devem estar de acordo com a legislação pertinente a cada espécie, cabendo ao SIM a aprovação de qualquer outro método proposto.

§ 01º – Cabe à Inspeção Local verificar e monitorar as operações de insensibilização e sangria, sendo estas informações devidamente arquivadas para controle.

§ 02º – É facultado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos, desde que sejam destinados ao consumo por comunidade religiosa que os requeira, sempre atendidos os métodos de contenção dos animais.

§ 03º – O estabelecimento deve comunicar previamente o período de execução deste método de abate.

Artigo 171 – No caso particular de abatedouros frigoríficos, estes devem dispor de instalações para recebimento e acomodação de animais, visando ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, apresentando condições para limpeza, desinfecção e instalações adequadas para exame dos animais, quando necessário.

§ 01º – Os estabelecimentos são obrigados a tomar medidas no sentido de evitar maus tratos aos animais, adotando ações que visem à proteção e bem-estar animal em todas as etapas do processo.

§ 02º – Na impossibilidade de abate, os animais devem dispor de local apropriado com disponibilidade de água e alimentação, conforme legislação vigente.

§ 03º – Não será permitido espancar os animais ou agredi-los, erguê-los pelas patas (à exceção de aves e coelhos), chifres, pêlos, orelhas ou cauda, ou qualquer outro procedimento que lhes cause dor ou sofrimento. no caso de animais injuriados, fraturados ou que apresentem dificuldade em se locomover, é necessário o uso de um contentor para que o animal não seja arrastado enquanto consciente.

Artigo 172 – No transporte de espécies de pescado recebidas vivas, devem ser atendidos os conceitos de segurança e bem-estar animal.

Artigo 173 – Os equipamentos envolvidos no processo de pré-abate e abate devem ser submetidos à manutenção periódica, preventiva e corretiva, visando à eficácia do equipamento ao longo de sua vida útil e ao desempenho adequado à função proposta.

Artigo 174 – Os funcionários envolvidos no processo de abate devem ter qualificação, capacitação e treinamento em normas de bem-estar para exercer procedimentos em animais vivos.

CAPÍTULO XI DAS DOAÇÕES.

Artigo 175 – Os produtos apreendidos durante as atividades de inspeção e fiscalização nos estabelecimentos registrados, unicamente em decorrência de fraude econômica ou com irregularidades na rotulagem, poderão ser objeto de doação destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome.

Artigo 176 – Somente poderão ser doados os produtos cujas amostras foram submetidas a análises laboratoriais e possuam laudos com parâmetros em conformidade para o consumo humano.

Artigo 177 – Antes dos resultados das análises laboratoriais, o S.I.M poderá indicar algum local para depósito, sem o compromisso de que serão necessariamente destinados ao consumo humano.

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

Artigo 178 – A Secretaria Municipal de Agricultura e Serviços Rurais de Manoel Emídio informará claramente para a entidade que receberá a doação as características fora de conformidade e as que deveriam haver no produto em conformidade.

Artigo 179 – Não serão objeto de doações os produtos apreendidos em trânsito ou sem registro da entidade sanitária competente.

CAPÍTULO XII

DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DO PROCESSO ADMINISTRATIVO, DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES.

Seção I

Das Responsabilidades.

Artigo 180 – Serão responsabilizados pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I – Fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no S.I.M.

II – Proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados ou relacionados no S.I.M onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal.

III – Que expedirem ou transportarem matérias-primas ou de produtos de origem animal.

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

Seção II

Das medidas cautelares.

Artigo 181 – 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 S.I.M deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I – Apreensão do produto.

II – Suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas.

III – Coleta de amostras de produtos para realização de análises laboratoriais.

§ 01º – Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§ 02º – A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto sob suspeita será autorizada caso o S.I.M constate a inexistência ou a cessação da causa que motivou a adoção da medida cautelar.

§ 03º – O disposto no **caput** não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

Seção III **Das Infrações.**

Artigo 182 – As infrações às disposições deste Decreto serão punidas administrativamente, sem prejuízo das responsabilidades civis e criminais cabíveis.

Artigo 183 – Considera-se infração a desobediência ou inobservância aos preceitos dispostos neste Decreto e na legislação específica destinada a preservar a inocuidade, qualidade e integridade dos produtos, a saúde e os interesses do consumidor.

Artigo 184 – Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I – Construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIM.

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

III – Utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica.

IV – Expedir ou manter matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas.

V – Ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem.

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

VII – Expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no SIM.

VIII – Desobedecer ou não observar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal.

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

X – Omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação.

XI – Receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingredientes ou produto desprovido da comprovação de sua procedência.

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

XIII – Não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações.

XIV – Adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos não registrado no S.I.M, na ADAPI ou no MAPA.

XV – Expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento.

XVI – Elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pela Gerencia do Serviço de Inspeção Estadual - GESIE.

XVII – Utilizar produtos com prazo de validade vencida, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto.

XVIII – Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor.

XIX – Fraudar registros sujeitos à verificação pelo S.I.M.

XX – Ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens.

XXI – Alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal.

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

XXIII – Embaraçar a ação de servidor da Secretaria Municipal de Agricultura e Serviços Rurais Manoel Emídio no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização.

XXIV – Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor da Secretária de XXXXX em razão do exercício de suas funções.

XXV – Produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública.

XXVI – Produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano.

XXVII – Produzir em desacordo com os Regulamentos técnicos específicos ou com processos de fabricação aprovados pelo S.I.M.

XXVIII – Utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana.

XXIX – Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo S.I.M e mantidos sob a guarda do estabelecimento.

XXX – Fraudar documentos oficiais.

XXXI – Não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Artigo 185 – Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I – Apresentem-se alterados.

II – Apresentem-se fraudados.

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

IV – Conttenham substâncias ou contaminantes que não possuem limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor.

V – Conttenham substâncias tóxicas ou compostas radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica.

VI – Não atendam aos padrões fixados neste Decreto e em normas complementares.

VII – Conttenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

VIII – Revelem-se inadequados aos fins a que se destinem.

IX – Conttenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica.

X – Sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante.

XI – Sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto.

XII – Apresentem embalagens estufadas.

XIII – Apresentem embalagens defeituosas, com conteúdo exposto à contaminação e à deterioração.

XIV – Estejam com prazo de validade expirado.

XV – Não possuam procedência conhecida.

XVI – Não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

XVII – Que forem clandestinos ou elaborados em estabelecimentos não registrados.

XVIII – Que estiverem sendo transportados fora das condições exigidas.

Parágrafo Único: Outras situações não previstas nos incisos de I a XVIII podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo S.I.M.

Artigo 186 – Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou fraudados.

§ 01º – São considerados alterados as matérias-primas e produtos que apresentem modificações espontâneas ou propositais de natureza física, química ou biológica, decorrentes de tratamento tecnológico inadequado, por negligência ou por falta de conhecimento da legislação pertinente, que alterem suas características sensoriais, sua composição intrínseca, comprometendo seu valor nutritivo e até mesmo a sua inocuidade.

§ 02º – São considerados fraudados as matérias-primas ou os produtos que apresentem adulteração ou falsificação, conforme disposto a seguir:

I – Adulterações:

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

b) As matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias de qualquer natureza com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima, defeitos na elaboração ou de aumentar o volume ou o peso do produto.

c) Os produtos que na manipulação ou na elaboração tenham sido empregados matérias-primas ou ingredientes impróprios ou que não atendam ao disposto no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ ou na formulação indicada no registro do produto.

d) Os produtos em que tenham sido empregados ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia diferentes daqueles expressos na formulação original ou sem prévia autorização do SIM. Ou

e) Os produtos que sofram alterações na data de fabricação, na data ou no prazo de validade.

II – Falsificações.

a) Quando tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao SIM.

b) Os que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de um outro produto registrado junto ao SIM e que se denominem como este, sem que o seja.

c) Quando o rótulo do produto contenha dizeres, gravuras ou qualquer expressão que induza o consumidor a erro ou confusão quanto à origem, à natureza ou à qualidade do produto ou lhe atribua qualidade terapêutica ou medicamentosa.

d) Os que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto. Ou

e) Os que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado.

Artigo 187 – A Secretaria Municipal de Agricultura e Serviços Rurais de Manoel Emídio estabelecerá, em normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma que se apresentem, incluídos sua inutilização ou seu aproveitamento condicional, quando seja tecnicamente viável.

Artigo 188 – Nos casos previstos neste Decreto, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

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

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

Artigo 189 – O médico veterinário oficial, após proceder a apreensão, deverá:

I – Quando couber, nomear fiel depositário, caso os produtos de origem animal não ofereçam risco e o proprietário ou responsável indique local ao seu adequado armazenamento e conservação.

II – Determinar e acompanhar a condenação e destruição dos produtos de origem animal quando:

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

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

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

Artigo 190 – A Secretaria Municipal de Agricultura e Serviços Rurais de Manoel Emídio poderá nomear fiel depositário para a guarda dos produtos de origem animal apreendidos, avaliadas as circunstâncias e condições à sua manutenção até a conclusiva apuração de seu estado higiênico-sanitário ou término do processo administrativo.

Seção IV **Das penalidades.**

Artigo 191 – As penalidades, a serem aplicadas pelo Médico Veterinário oficial terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurado o direito à ampla defesa e ao contraditório.

Artigo 192 – Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração de dispositivos do presente Decreto, de legislação específica e instruções que venham a ser expedidas, considerada a sua natureza e gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I – Advertência, quando o infrator for primário e não se verificar circunstância agravante.

II – Multas, nos casos de reincidência, ou quando se verificar a ocorrência de circunstância agravante:

- a) Multa de 335 UFR-PI a 1.673 UFR-PI para infrações leves.
- b) Multa de 1.674 UFR-PI a 3.345 UFR-PI para infrações moderadas.
- c) Multa de 3.346 UFR-PI a 5.017 UFR-PI para infrações graves.
- d) Multa de 5.018 UFR-PI a 6.689 UFR-PI para infrações muito graves.
- e) Multa de 6.690 UFR-PI a 8.362 UFR-PI para infrações gravíssimas.

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

IV – Condenação e inutilização da matéria-prima, dos produtos ou subprodutos ou derivados de produtos de origem animal, quando constatado condições higiênico-sanitárias inadequadas ao fim a que se destinam ou forem adulteradas.

V – Suspensão da atividade que cause risco ou ameaça à saúde, constatação da fraude ou no caso de embarço à ação fiscalizadora.

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

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

§ 01º – As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência à ação fiscal, levando-se em contas circunstâncias agravantes.

§ 02º – As penalidades previstas nos incisos V e VI deste artigo poderão ser revogadas após o atendimento das exigências que motivaram a sua aplicação.

§ 03º – O cancelamento do registro ocorrerá quando a interdição do estabelecimento ultrapassar o período de 12 (doze) meses.

Artigo 193 – Para a imposição da pena, serão observados:

I – A gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências à saúde ou à economia pública.

II – A clandestinidade da atividade e as condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas dos produtos.

III – Os antecedentes e a conduta do infrator, quanto à observância das normas sanitárias.

Artigo 194 – São consideradas circunstâncias agravantes:

I – O infrator ser reincidente.

II – Ter o infrator cometido a infração, visando à obtenção de qualquer tipo de vantagem para si ou para outrem.

III – O infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública.

IV – Ter o infrator coagido outrem para a execução material da infração.

V – Ter a infração consequência danosa para a saúde ou à economia públicas.

VI – Ter o infrator colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou inspeção.

VII – Ter o infrator agido com dolo ou má-fé.

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

VIX – Ter o infrator dificultado, embaraçado, burlado ou impedido a ação fiscalizatória ou de inspeção dos servidores oficiais do S.I.M.

Artigo 195 – Havendo concurso de circunstâncias agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Artigo 196 – Para os efeitos deste Decreto, considera-se reincidência o cometimento de nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§ 01º – A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 02º – Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

Artigo 197 – Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo legal, prevalecerá, para efeito de punição, o enquadramento mais gravoso.

Artigo 198 – A pena de multa será aplicada às pessoas físicas ou jurídicas, quando se verificar a ocorrência de circunstância agravante, nos seguintes casos e intervalos:

I – De 335 UFR-PI a 1.673 UFR-PI para infrações consideradas leves, quando:

- a) Construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIM.
- b) Não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento.
- c) Utilizar rótulo que não atende ao dispositivo na legislação aplicável.
- d) Expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas.
- e) Ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem.
- f) Elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM.

II – De 1.674 UFR-PI a 3.345 UFR-PI para infrações consideradas moderadas, quando:

- a) Desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal.
- b) Desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos.
- c) Omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação.
- d) Receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência.
- e) Utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica.
- f) Não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações.
- g) Adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no MAPA, na

ADAPI, no S.I.M ou que não conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

h) Expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento.

i) Elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo GESIE.

III – De 3.336 UFR-PI a 5.017 UFR-PI para infrações consideradas graves, quando:

a) Utilizar produtos com prazo de validade vencida, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto.

b) Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao S.I.M e ao consumidor.

c) Fraudar registros sujeitos à verificação pelo S.I.M.

d) Ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens.

e) Simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida.

f) Alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal.

IV – De 5.018 UFR-PI a 6.689 UFR-PI para infrações consideradas muito graves, quando:

a) Abater animais na ausência de Médico Veterinário responsável pela inspeção.

b) Não notificar imediatamente ao S.I.M a existência, ainda que suspeita, de sintomas indicativos de enfermidades de interesse à preservação da saúde pública ou à defesa sanitária nos animais destinados ao abate ou à produção de matérias-primas.

c) Não sacrificar animais condenados na inspeção ante morte ou não promoverem a devida destinação das carcaças ou de suas partes condenadas.

d) Não dar a devida destinação aos produtos condenados.

V – De 6.690 UFR-PI a 8.362 UFR-PI para infrações consideradas gravíssimas, quando:

a) Impedir, dificultar, embaraçar, constranger, retardar ou restringir por qualquer meio ou forma, as ações de inspeção e de fiscalização dos servidores públicos oficiais do S.I.M no desempenho das atividades de que trata este Regulamento ou legislação específica.

b) Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do S.I.M.

c) Ameaçar, intimidar ou retirar auxiliar de inspeção de qualquer de suas funções, ainda que temporariamente sem prévia concordância do Médico Veterinário responsável pela Inspeção do estabelecimento.

d) Adulterar, fraudar ou falsificar matéria-prima, produtos de origem animal ou materiais e ingredientes a eles acrescidos, bem como rótulos, embalagens ou carimbos.

e) Transportar ou comercializar carcaças desprovidas de carimbo oficial de inspeção e certificado sanitário.

f) Desenvolver, sem autorização do S.I.M, atividades nas quais estão suspensos ou interditados.

g) Utilizar, sem autorização do S.I.M, máquinas, equipamentos ou utensílios interditados.

h) Produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública.

i) Produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano.

j) Utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana.

k) Utilizar, substituir, subtrair, ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIE e mantidos sob a guarda do estabelecimento.

l) Fraudar documentos oficiais.

m) Não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

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

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

Artigo 199 – Nos casos de reincidência, será aplicada a multa em dobro com base na cobrada anteriormente.

Seção V

Do Processo Administrativo.

Artigo 200 – Para fins deste Decreto, são considerados documentos decorrentes do processo de fiscalização, além de outros que vierem a ser instituídos:

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

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

III – Termo de colheita de amostra: é o documento que formaliza a colheita de amostras para fins de análise laboratorial.

IV – Auto de fiel depositário: é o documento hábil que nomeia o detentor da matéria-prima, produto ou rótulos, para responder pela sua guarda, até ulterior deliberação.

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

VI – Auto de infração: é o documento hábil para a autoridade fiscalizadora autuar pessoa física ou jurídica quando constatada a violação de normas constantes neste Decreto ou em legislação específica, referente à inspeção de produtos de origem animal, que dará início ao processo administrativo de apuração de infrações, que conterà os seguintes elementos:

- a) Nome e qualificação do autuado.
- b) Local, data e hora da sua lavratura.
- c) Descrição do fato.
- d) Dispositivo legal ou regulamentar infringido.
- e) Prazo de defesa.

f) Assinatura e identificação do técnico ou agente de inspeção ou fiscalização.

g) Assinatura do autuado ou, em caso de recusa ou impossibilidade, de testemunha da autuação.

VII – Termo de notificação: é o documento hábil a ser lavrado para cientificar o infrator, quando houver a aplicação da pena de advertência.

VIII – Termo de desinterdição: é o documento hábil a ser lavrado para tornar sem efeito o Auto de Interdição.

IX – Termo de revelia: é o documento que comprova a ausência de defesa, dentro do prazo legal.

Artigo 201 – O descumprimento das disposições deste Decreto e da legislação específica será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura de qualquer um dos documentos listados no Artigo 200 deste Decreto, observados os ritos e prazos aqui fixados.

Parágrafo Único: O processo será formalizado em ordem cronológica direta, devendo ter todas as suas folhas numeradas e rubricadas.

Artigo 202 – Os documentos decorrentes do processo de fiscalização deverão ser claros e precisos, sem entrelinhas, rasuras, emendas ou omissões, sob pena de invalidade.

Artigo 203 – A assinatura no Auto de Infração por parte do autuado, ao receber cópia do mesmo, constitui recibo de notificação.

§ 01º – Em caso de recusa do autuado em assinar o Auto de Infração, o agente autuante consignará o fato nos autos, remetendo-os ao autuado, por via postal, com Aviso de Recebimento - AR ou outro procedimento equivalente.

§ 02º – Quando não conseguido localizar o infrator pelos meios descritos no § 01º deste artigo, será utilizado o edital.

§ 03º – O edital deverá ser publicado no Diário Oficial do Município ou em jornal de grande circulação.

Artigo 204 – A defesa deverá ser apresentada, por escrito, no prazo de 30 (trinta) dias, contados da data do recebimento do Auto de Infração, dirigido ao Diretor Geral do S.I.M, que decidirá, à vista do Parecer Técnico/Jurídico, pela manutenção ou improcedência da medida punitiva, e se procedente o auto de infração, a autoridade julgadora expedirá, de ofício, a notificação do autuado.

§ 01º – No caso de comunicação por edital, o prazo será de 30 (trinta) dias contados a partir da sua publicação.

§ 02º – Decorrido o prazo sem que seja apresentada a defesa, o autuado será considerado revel, devendo ser juntado ao processo administrativo o termo de revelia.

§ 03º – Decorrido o prazo, o Diretor Geral terá o prazo de 15 (quinze) dias para proferir a decisão.

§ 04º – Após o julgamento da defesa e proferida a decisão, notificar-se-á o autuado que poderá interpor pedido de reconsideração, à vista de novos elementos apresentados, no prazo de 15 (quinze) dias.

§ 05º – No caso de envio por via postal, com Aviso de Recebimento - AR ou outro procedimento equivalente, o prazo será contado a partir da data de recebimento pelo infrator.

§ 06º – Quando não conseguido localizar o infrator, a comunicação resumida da decisão proferida será realizada via edital.

Artigo 205 – Das decisões condenatórias poderá o infrator, dentro de igual prazo fixado para a defesa, recorrer em 2ª instância a Procuradoria do município de Infração da multa, após recebimento da notificação.

§ 01º – Após parecer da Procuradoria de Infração da/o autuado, o Coordenador notifica o infrator da sua decisão, da qual não caberá mais recurso.

§ 02º – Após o julgamento do recurso e proferida a decisão, notificar-se-á o autuado fixando, no caso de multa, um prazo de 30 (trinta) dias para recolhimento, a contar da data do recebimento da notificação.

§ 03º – O não recolhimento da multa no prazo estipulado implicará na inscrição do débito na Dívida Ativa do Estado, sujeitando o infrator à cobrança judicial, nos termos da legislação pertinente.

§ 04º – O não recolhimento do valor da multa deverá estar comprovado no processo antes de seu encaminhamento para cobrança executiva.

§ 05º – O comprovante de pagamento de multa deverá ser entregue na Secretária de Agricultura no prazo máximo de 15 (quinze) dias após o pagamento.

§ 06º – No caso de envio por via postal, com Aviso de Recebimento – AR ou outro procedimento equivalente, o prazo será contado a partir da data de recebimento pelo infrator.

§ 07º – Quando não conseguido localizar o infrator, a comunicação resumida da decisão proferida será realizada via edital.

Artigo 206 – É vedado o deferimento de pedido do cancelamento ou parcelamento de multas, sem observância do rito do procedimento administrativo previsto neste Decreto.

Parágrafo Único: O funcionário do S.I.M que determinar o cancelamento de multas sem observância do rito do procedimento administrativo fica obrigado a ressarcir o valor da multa em 72 (setenta e duas) horas, acrescidos das cominações legais, sem prejuízo de outras sanções civis e penais cabíveis.

Artigo 207 – Os prazos começam a correr a partir da notificação oficial, excluindo-se da contagem o dia do começo e incluindo-se o do vencimento.

Parágrafo Único: Considera-se prorrogado o prazo até o primeiro dia útil seguinte, se o vencimento cair em dia em que não houve expediente ou este for encerrado antes da hora normal.

Artigo 208 – São responsáveis pela infração às disposições do presente Decreto, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I – Produtores de matéria-prima de qualquer natureza, aplicável à indústria animal desde a fonte de origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no S.I.M.

II – Proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados onde forem recebidos, manipulados, transformados, fracionados, elaborados, preparados, conservados, acondicionados, distribuídos ou expedidos produtos de origem animal.

III – Que expedirem ou transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo Único: A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal.

Artigo 209 – A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado determinando-se, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do S.I.M, ser novamente autuado e sujeito às penalidades previstas no presente Decreto.

CAPÍTULO XIII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS.

Artigo 210 – A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto e normas complementares integram os princípios de defesa sanitária animal e a execução ou colaboração em programas ou procedimentos a ela relacionados, bem como à saúde pública e à preservação do meio ambiente.

Parágrafo Único: Compete ao Secretário de Agricultura e Serviços Rurais, no âmbito de suas atribuições específicas, articular e expedir normas complementares, visando à integração dos trabalhos de inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal e de defesa sanitária animal conduzidos pelo S.I.M.

Artigo 211 – O registro do estabelecimento no S.I.M dispensa o registro em órgãos federal ou municipal de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, não sendo permitida a duplicidade de inspeção.

Artigo 212 – 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.

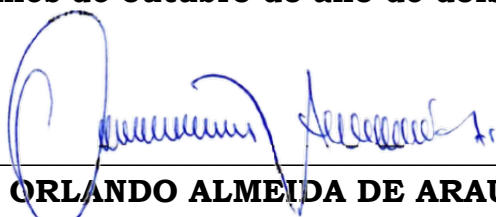
Artigo 213 – Os casos omissos neste Decreto ou em normas complementares ficam sujeitos a legislação estadual e federal vigente.

Artigo 214 – As despesas decorrentes da aplicação deste Decreto, correrão por conta do orçamento vigente.

Artigo 215 – Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Artigo 216 – Ficam revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Manoel Emídio, Estado do Piauí, aos dezesseis dias do mês de outubro do ano de dois mil e vinte e cinco.



ORLANDO ALMEIDA DE ARAÚJO
Prefeito Municipal de Manoel Emídio (PI)
Mandato 2025 / 2028

DECRETO Nº 066/2025, DE 16/10/2025

REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL DO MUNICÍPIO DE MANOEL EMÍDIO – PI.

ANEXO I – TABELA COM LISTA DE INFRAÇÕES E PENALIDADES

LISTA DE INFRAÇÕES E PENALIDADES				
INFRAÇÃO	ENQUADRAMENTO LEGAL	ESPECIFICAÇÃO	Tipo de Infração	VALOR (UFR-PI)
TIPO DE INFRAÇÃO – LEVE				
Construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIM.	Lei Nº 677, de 13 de Outubro de 2025, Artigo 184	Por infração	Leve	335 a 1.673
Não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento.	Lei Nº 677, de 13 de Outubro de 2025, Artigo 184	Por infração	Leve	335 a 1.673
Utilizar rótulo que não atende ao dispositivo na legislação aplicável.	Lei Nº 677, de 13 de Outubro de 2025, Artigo 184	Por infração	Leve	335 a 1.673
Expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas.	Lei Nº 677, de 13 de Outubro de 2025, Artigo 184	Por infração	Leve	335 a 1.673
Ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem.	Lei Nº 677, de 13 de Outubro de 2025, Artigo 184	Por infração	Leve	335 a 1.673

Elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM.	Lei Nº 677, de 13 de Outubro de 2025, Artigo 184	Por infração	Leve	335 a 1.673
TIPO DE INFRAÇÃO – MODERADA				
Desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares.	Lei Nº 677, de 13 de Outubro de 2025, Artigo 184	Por infração	Moderada	1.674 a 3.345
Desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos.	Lei Nº 677, de 13 de Outubro de 2025, Artigo 184	Por infração	Moderada	1.674 a 3.345
Recepcionar ou manter, em suas instalações, matéria-prima ou ingrediente contendo parasitos, microrganismos patogênicos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas e que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis pelos procedimentos normais de preparação ou elaboração.	Lei Nº 677, de 13 de Outubro de 2025, Artigo 184	Por infração	Moderada	1.674 a 3.345
Omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação.	Lei Nº 677, de 13 de Outubro de 2025, Artigo 184	Por infração	Moderada	1.674 a 3.345
Receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência.	Lei Nº 677, de 13 de Outubro de 2025, Artigo 184	Por infração	Moderada	1.674 a 3.345

Utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica.	Lei Nº 677, de 13 de Outubro de 2025, Artigo 184	Por infração	Moderada	1.674 a 3.345
Não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações.	Lei Nº 677, de 13 de Outubro de 2025, Artigo 184	Por infração	Moderada	1.674 a 3.345
Adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrados no MAPA, na ADAPI, no SIM, ou que não conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de produtos de Origem Animal.	Lei Nº 677, de 13 de Outubro de 2025, Artigo 184	Por infração	Moderada	1.674 a 3.345
Expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento.	Lei Nº 677, de 13 de Outubro de 2025, Artigo 184	Por infração	Moderada	1.674 a 3.345
Elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM.	Lei Nº 677, de 13 de Outubro de 2025, Artigo 184	Por infração	Moderada	1.674 a 3.345
TIPO DE INFRAÇÃO – GRAVE				
Utilizar produtos com prazo de validade vencida, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto.	Lei Nº 677, de 13 de Outubro de 2025, Artigo 184	Por infração	Grave	3.346 a 5.017

Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor.	Lei Nº 677, de 13 de Outubro de 2025, Artigo 184	Por infração	Grave	3.346 a 5.017
Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM	Lei Nº 677, de 13 de Outubro de 2025, Artigo 184	Por infração	Grave	3.346 a 5.017
Simular a legalidade de matéria-prima, ingredientes ou de produtos de origem desconhecida.	Lei Nº 677, de 13 de Outubro de 2025, Artigo 184	Por infração	Grave	3.346 a 5.017
Alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal.	Lei Nº 677, de 13 de Outubro de 2025, Artigo 184	Por infração	Grave	3.346 a 5.017
TIPO DE INFRAÇÃO – MUITO GRAVE				
Abater animais na ausência de Médico Veterinário pela inspeção.	Lei Nº 677, de 13 de Outubro de 2025, Artigo 184	Por infração	Muito grave	5.018 a 6.689
Não notificar imediatamente ao SIM a existência, ainda que suspeita, de sintomas indicativos de enfermidades de interesse à preservação da saúde pública ou à defesa sanitária nos animais destinados ao abate ou à produção de matérias-primas	Lei Nº 677, de 13 de Outubro de 2025, Artigo 184	Por infração	Muito grave	5.018 a 6.689

Não sacrificar animais condenados na inspeção ante morte ou não promoverem a devida destinação das carcaças ou de suas partes condenadas	Lei Nº 677, de 13 de Outubro de 2025, Artigo 184	Por infração	Muito grave	5.018 a 6.689
Não dar a devida destinação aos produtos condenados	Lei Nº 677, de 13 de Outubro de 2025, Artigo 184	Por infração	Muito grave	5.018 a 6.689
TIPO DE INFRAÇÃO – GRAVÍSSIMA				
Impedir, dificultar, embaraçar ou constranger, por qualquer meio ou forma, as ações de inspeção e de fiscalização dos servidores públicos oficiais do SIM no desempenho das atividades de que trata este Decreto e legislação específica	Lei Nº 677, de 13 de Outubro de 2025, Artigo 184	Por infração	Gravíssima	6.690 a 8.362
Adulterar, fraudar ou falsificar matéria-prima, produtos de origem animal ou materiais e ingredientes a eles acrescidos, bem como rótulos, embalagens ou carimbos	Lei Nº 677, de 13 de Outubro de 2025, Artigo 184	Por infração	Gravíssima	6.690 a 8.362
Transportar ou comercializar carcaças desprovidas do carimbo oficial da inspeção	Lei Nº 677, de 13 de Outubro de 2025, Artigo 184	Por infração	Gravíssima	6.690 a 8.362
Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM.	Lei Nº 677, de 13 de Outubro de 2025, Artigo 184	Por infração	Gravíssima	6.690 a 8.362
Desenvolver, sem autorização do SIM, atividades nas quais estão suspensos ou interditados	Lei Nº 677, de 13 de Outubro de 2025, Artigo 184	Por infração	Gravíssima	6.690 a 8.362



Utilizar, sem autorização do SIM, máquinas, equipamentos ou utensílios interditados	Lei Nº 677, de 13 de Outubro de 2025, Artigo 184	Por infração	Gravíssima	6.690 a 8.362
Produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública.	Lei Nº 677, de 13 de Outubro de 2025, Artigo 184	Por infração	Gravíssima	6.690 a 8.362
Produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano.	Lei Nº 677, de 13 de Outubro de 2025, Artigo 184	Por infração	Gravíssima	6.690 a 8.362
Utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana.	Lei Nº 677, de 13 de Outubro de 2025, Artigo 184	Por infração	Gravíssima	6.690 a 8.362
Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento.	Lei Nº 677, de 13 de Outubro de 2025, Artigo 184	Por infração	Gravíssima	6.690 a 8.362
Fraudar documentos oficiais.	Lei Nº 677, de 13 de Outubro de 2025, Artigo 184	Por infração	Gravíssima	6.690 a 8.362
Não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.	Lei Nº 677, de 13 de Outubro de 2025, Artigo 184	Por infração	Gravíssima	6.690 a 8.362
Envolver em comprovada conduta especificada na legislação Penal como desacato, resistência, corrupção, ameaça ou agressão.	Lei Nº 677, de 13 de Outubro de 2025, Artigo 184	Por infração	Gravíssima	6.690 a 8.362