



www.LeisMunicipais.com.br

Versão consolidada, com alterações até o dia 09/04/2024

DECRETO Nº 12.436, DE 06 DE DEZEMBRO DE 2021. REPUBLICAÇÃO DECORRENTE DE ERRO MATERIAL

Regulamenta a Lei nº 10.750, de 13 de dezembro de 2018, que "Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal e dá outras providências".

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAJEADO, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais, em conformidade ao que dispõe o art. 46, VII da Lei Orgânica do Município e em atenção às disposições da Lei nº 10.750/2018, DECRETA:

TÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O presente Regulamento institui as normas que regulam a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, no âmbito do Município de Lajeado.

Art. 2º O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Lajeado, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23.11.89 e Lei Municipal nº 10.750, de 13 de Dezembro de 2018, será executado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIM/DIPOA), vinculado à Secretaria Municipal Desenvolvimento Econômico, Turismo e Agricultura.

Art. 3º Para os fins deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:

I - análise de autocontrole: análise laboratorial efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e verificação da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;

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

III - análise fiscal: análise oficial efetuada pela autoridade sanitária competente em amostras coletadas enviadas para rede laboratorial credenciada pelo SIM/DIPOA para verificação de conformidade dos processos e produtos.

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

V - desinfecção: procedimento que consiste na destruição ou inativação de fungos e bactérias (mas não necessariamente os esporos) em superfícies e equipamentos.

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

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

VIII - sanitização: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, após limpeza, com objetivo de assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;

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

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

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

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

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

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

XV - Fluxo: escoamento ou movimento contínuo de algo ou alguém que segue um curso em um único sentido, de forma a prevenir a contaminação cruzada;

XVI - Contaminação cruzada: quando ocorre transferência de um agente químico, físico ou biológico de um produto ou superfície contaminados para outros não contaminados, direta ou indiretamente;

XVII - produtos não comestíveis são os resíduos da produção industrial e os demais produtos não aptos ao consumo humano, incluídos aqueles:

a) oriundos da condenação de produtos de origem animal; ou

b) cuja obtenção é indissociável do processo de abate, incluídos os cascos, os chifres, os pelos, as peles, as penas, as plumas, os bicos, o sangue, o sangue fetal, as carapaças, os ossos, as cartilagens, a mucosa intestinal, a bile, os cálculos biliares, as glândulas, os resíduos animais e quaisquer outras partes animais.

Art. 4º 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 de açougue previstas neste Decreto para abate ou industrialização;

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

IV - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição em natureza ou para industrialização;

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

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

VII - nas vias públicas e rodovias, em relação ao trânsito de produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal; e

VIII - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, fracionem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados, excetuando-se as casas atacadistas e varejistas que poderão ser fiscalizadas em caráter supletivo, conforme disposto no Art. 7º desse Decreto.

Art. 5º Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, sob inspeção, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte ou equivalentes de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei nº 8.171, de 1991, e suas normas regulamentadoras.

Art. 6º A inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal será exercida em todo o território do Município de Lajeado, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos estabelecimentos comerciais que se dediquem ao abate e/ou a industrialização de produtos de origem animal, destinados ao comércio municipal, mas não restrito a este se sob regimes de equivalência tais com o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte - SUSAF-RS, o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI-POA, este integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária ? SUASA ou outros que venham a ser implementados.

Art. 7º A fiscalização da SIM/DIPOA se estende às casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária local, e terá por objetivo:

I - re-inspecionar produtos de origem animal, destinados ao comércio inter-municipal ou interestadual; e

II - verificar se existem produtos de origem animal, procedentes de outros municípios ou Estados, que não foram inspecionados nos postos de origem ou, quando o tenham sido, infringam dispositivos deste Decreto.

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

Art. 8º ~~A inspeção industrial e sanitária deverá abranger as seguintes áreas:~~

Art. 8º A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos: (Redação dada pelo Decreto nº 13162/2022)

I - a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;

II - a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;

III - a verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos;

IV - a verificação das condições higiênicas e sanitárias das instalações e equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos.

V - as análises laboratoriais microbiológicas, físico-químicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos;

VI - verificação da aplicação dos Manuais de Boas Práticas de Fabricação;

VII - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;

VIII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate desde o seu recebimento até o abate;

IX - controle de formulação, fraude e classificação de produtos de acordo com registro aprovado e/ou com os padrões fixados em legislação específico;

X - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XI - aplicação de sanções e penalidades.

Art. 9º Qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal no âmbito municipal deverá, obrigatoriamente, possuir registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM) com aprovação de seus projetos e registros de produtos.

Art. 10. A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica, de acordo com a classificação de cada estabelecimento.

~~§ 1º A inspeção permanente será instalada, obrigatoriamente, em estabelecimentos que realizem operações que envolvam o abate das diferentes espécies animais.~~

§ 1º A inspeção em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção ante mortem e post mortem, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos, nos termos do disposto no art. 11-A. (Redação dada pelo Decreto nº 13162/2022)

§ 2º Os estabelecimentos em regime de inspeção permanente poderão determinar o horário de funcionamento e, a juízo do SIM/DIPOA, poderão ser feitas adaptações de acordo com a disponibilidade da equipe técnica do Serviço de Inspeção.

~~§ 3º Os estabelecimentos em regime de inspeção periódica poderão determinar o próprio horário de funcionamento, desde que este seja informado ao Serviço de Inspeção com antecedência mínima de 24 horas.~~

§ 3º A inspeção em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados ou relacionados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos de que trata o § 1º, excetuado o abate. (Redação dada pelo Decreto nº 13162/2022)

~~§ 4º Os trabalhos não poderão extrapolar os horários definidos e informados no memorial econômico sanitário sem autorização do Serviço de Inspeção.~~

§ 4º Os estabelecimentos em regime de inspeção periódica poderão determinar o próprio horário de funcionamento, desde que este seja informado ao Serviço de Inspeção com antecedência mínima de 24 horas. (Redação dada pelo Decreto nº 13162/2022)

~~§ 5º A inspeção periódica será realizada durante o período de atividade do estabelecimento, sendo que a frequência da inspeção será determinada considerando:~~

- ~~a) a quantidade de produto processado;~~
- ~~b) o histórico das análises laboratoriais;~~
- ~~c) as condições físicas e higiênico-sanitárias do estabelecimento;~~
- ~~d) os cuidados higiênico-sanitários rotineiros do estabelecimento.~~

§ 5º Os trabalhos não poderão extrapolar os horários definidos e informados no memorial econômico sanitário sem autorização do Serviço de Inspeção. (Redação dada pelo Decreto nº 13162/2022)

§ 6º A inspeção periódica será realizada durante o período de atividade do estabelecimento, sendo que a frequência da inspeção será determinada considerando:

I - a quantidade de produto processado;

II - o histórico das análises laboratoriais;

III - as condições físicas e higiênico-sanitárias do estabelecimento;

IV - os cuidados higiênico-sanitários rotineiros do estabelecimento. (Redação acrescida pelo Decreto nº 13162/2022)

Art. 11. Ficará a cargo do titular da pasta da Secretaria a qual o SIM/DIPOA está vinculado, fazer cumprir estas normas e outras que virão a ser publicadas, desde que, por meio de dispositivos legais que digam respeito à inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos mencionados no Art. 4º deste decreto.

Art. 11-A A inspeção ante mortem e post mortem de animais será realizada por equipe do serviço de inspeção, integrada, obrigatoriamente, por Médico Veterinário habilitado efetivo, que a coordenará e supervisionará, e por:

I - profissionais ocupantes dos cargos de atividades técnicas de fiscalização agropecuária, respeitadas as devidas competências; ou

II - profissionais com formação em Medicina Veterinária. (Redação acrescida pelo Decreto nº 13162/2022)

Art. 11-B Os profissionais com formação em Medicina Veterinária e os profissionais de atividades técnicas podem ser contratados através de licitação ou conveniados com a Prefeitura Municipal para executar a inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal em estabelecimentos sob inspeção municipal ou equivalentes, com exceção de equivalência ao SISBI que deverão ser efetivos. (Redação acrescida pelo Decreto nº 13162/2022)

~~**Art. 12** Os inspetores veterinários habilitados ou conveniados por meio de Acordo de Cooperação Técnica com a Prefeitura Municipal para executar a inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal, não poderão:~~

Art. 12. Os inspetores médicos veterinários efetivos ou contratados pela Prefeitura Municipal para executar a inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal não poderão: (Redação dada pelo Decreto nº 13162/2022)

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

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

II - possuir parentesco consanguíneo ou afim de até segundo grau com os proprietários da empresa registrada no SIM/DIPOA, na qual atuarão. (Redação dada pelo Decreto nº 13162/2022)

Parágrafo único. Outros casos que possam configurar conflito de interesse serão remetidos para o titular da pasta, para emissão de parecer e posterior tomada de decisão pelo SIM/DIPOA.

Art. 12-A Ficam os servidores ocupantes de cargos da equipe do Sistema de Inspeção Municipal - SIM, autorizados a dirigir veículo no desempenho de suas atribuições. (Redação acrescida pelo Decreto nº 13600/2024)

Art. 12-B Somente poderão dirigir veículo aqueles servidores que:

I - comprovarem estar devidamente habilitados na categoria adequada para condução do veículo, mediante apresentação da Carteira Nacional de Habilitação (CNH) válida;

II - assinarem o devido Termo de Compromisso junto ao setor de Recursos Humanos da Secretaria de Administração (SEAD). (Redação acrescida pelo Decreto nº 13600/2024)

Art. 12-C O servidor que deixar de preencher qualquer dos requisitos previstos no 12 B, perderá automaticamente a autorização para dirigir veículos, ficando sujeito a procedimento administrativo disciplinar em caso de inobservância. (Redação acrescida pelo Decreto nº 13600/2024)

Art. 12-D Os veículos disponibilizados aos servidores do Sistema de Inspeção Municipal - SIM - deverão ser equipados com diário de bordo.

Parágrafo único. O diário de bordo mencionado no artigo anterior deverá ser preenchido e atualizado pelos servidores condutores do Sistema de Inspeção Municipal - SIM. (Redação acrescida pelo Decreto nº 13600/2024)

Art. 13. Ficam os responsáveis legais de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, obrigados a:

I - observar, fazer observar e atender todas as exigências contidas no presente Regulamento, suas alterações e legislações complementares;

II - disponibilizar pessoal sempre que necessário para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção, conforme normas estabelecidas pelo SIM/DIPOA;

III - manter equipe da empresa regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

IV - fornecer material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, para coleta, conservação e acondicionamento de amostras para análises laboratoriais, bem como para limpeza; desinfecção de instrumentos, aparelhos ou instalações;

V - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado ao SIM, quando necessário, para seu uso exclusivo, sendo que o material e equipamentos fornecidos pelas empresas constitui patrimônio das mesmas, porém, ficam à disposição e sob a responsabilidade do SIM;

VI - fornecer substâncias para desnaturação e descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

~~VII - enviar até o quinto dia útil de cada mês a planilha com os dados estatísticos do mês anterior que sejam de interesse na avaliação da produção diária por registro de produto, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, bem como realizar o recolhimento da taxa de inspeção sanitária, junto a repartição arrecadadora;~~

VII - enviar até o quinto dia útil de cada mês a planilha com os dados estatísticos do mês anterior que sejam de interesse na avaliação da produção diária por registro de produto, industrialização, transporte, comércio de produtos de origem animal e envio de informações relativas à matéria-prima e animais recebidos no estabelecimento, bem como realizar o recolhimento da taxa de inspeção sanitária, junto a repartição arrecadadora; (Redação dada pelo Decreto nº 13162/2022)

VIII - enviar solicitação antecipada de 48 (quarenta e oito) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos excepcionais fora dos períodos padronizados de funcionamento do estabelecimento, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;

IX - arcar com o custo das análises fiscais, bem como as análises determinadas a qualquer tempo pelo serviço oficial;

X - 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;

XI - manter registro auditáveis do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade destes, além de manter os registros dos produtos fabricados, estoque, expedição e destino dos mesmos;

XII - recolher as taxas de inspeção sanitária, previstas na legislação vigente;

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

XIV - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares expedidas pelo SIM/DIPOA mantendo registros auditáveis do tratamento realizado;

XV - fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da inspeção quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências, bem como uniformização completa devidamente higienizados e dispostos em local apropriado;

XVI - em casos excepcionais, em que o técnico da inspeção substituto ao titular não dispuser de meio de locomoção no momento para a execução dos trabalhos, a empresa deverá viabilizar o seu transporte.

Art. 14. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico de nível superior na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, com formação em medicina veterinária ou outra graduação cuja formação atenda às atribuições perante o seu conselho específico.

TÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 15. Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem e são classificados em:

I - Os de carnes e derivados:

- a) Abatedouro Frigorífico;
- b) Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos;

II - Os de leite e derivados:

- a) Granja Leiteira;
- b) Posto de Refrigeração;
- c) Unidade de Beneficiamento de leite e derivados;
- d) Queijarias;

III - Os de pescado e derivados:

- a) abatedouro-frigorífico de pescado;
- b) unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescados;

IV - Os de ovos e derivados:

- a) Granja avícola; e
- b) Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

V - Os de Produtos de abelha e derivados:

- ~~a) Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas; e~~
- a) Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas; (Redação dada pelo Decreto nº 13162/2022)
- ~~b) Entrepósito de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados. (Revogado pelo Decreto nº 13162/2022)~~

VI - Os de armazenagem de origem animal

- a) entreposto de produtos de origem animal; e
- b) casa atacadista.

CAPÍTULO I DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 16. São considerados estabelecimentos de carnes e derivados:

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

II - Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos: estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e a expedição de produtos não comestíveis;

CAPÍTULO II DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 17. São considerados estabelecimentos de leite e derivados:

I - Granja leiteira: estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição;

II - Posto de refrigeração: estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as Unidades de Beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição;

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

IV - Queijaria: estabelecimento destinado à fabricação de queijos que envolvam as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo encaminhe o produto a uma Unidade de Beneficiamento de Leite e derivados.

CAPÍTULO III DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 18. São considerados estabelecimentos de pescado e derivados:

I - Abatedouro frigorífico de pescado: estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e expedição de não comestíveis;

II - Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado e expedição de produtos não comestíveis;

CAPÍTULO IV DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 19. São considerados estabelecimentos de ovos e derivados:

I - Granja Avícola: estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta, sendo permitida a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados;

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

CAPÍTULO V DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 20. São considerados estabelecimentos de abelhas e derivadas:

~~I - unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas: estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento;~~

I - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas: estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais; (Redação dada pelo Decreto nº 13162/2022)

~~II - entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados: estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais: (Revogado pelo Decreto nº 13162/2022)~~

CAPÍTULO VI DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 21. São considerados estabelecimentos de armazenagem de produtos de origem animal:

I - entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal, comestíveis ou

não comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção;

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

Parágrafo único. Nos estabelecimentos citados nos incisos I e II, não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de re-embalagem.

TÍTULO III
DA APROVAÇÃO DO PROJETO, OBTENÇÃO DO REGISTRO,
ALTERAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL E CANCELAMENTO DE REGISTRO

CAPÍTULO I
DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO

Art. 22. Todos os estabelecimentos de produtos de origem animal definidos pelo Art. 15 deverão ser previamente registrados junto ao Serviço de Inspeção, com exceção de casa atacadista.

Art. 23. Para o registro do estabelecimento se faz necessário cumprir as normas para elaboração de processo no qual constarão todas as etapas de aprovação sanitária e de fluxo do estabelecimento, que deverá ser encaminhado através dos seguintes documentos:

I - Requerimento ao SIM/DIPOA solicitando Vistoria do Terreno (em caso de construção de novas instalações);

II - Requerimento solicitando Análise do Projeto (NOVO OU COM A AMPLIAÇÃO), após emissão de Laudo de Vistoria do Terreno com parecer conclusivo Favorável do SIM em caso construção nova;

III - Requerimento de Inspeção de Instalações encaminhado ao SIM/DIPOA (em caso de estabelecimento já edificado ou reforma sem ampliação de área);

IV - Memorial Econômico Sanitário;

V - Memorial descritivo da construção;

VI - Planta baixa com a disposição dos equipamentos, utensílios, identificação e área das dependências, (escala mínima de 1/100);

VII - Croqui ou planta com fluxo de produtos e de pessoas, podendo ser inclusa na planta baixa;

VIII - Planta hidrossanitária (escala mínima 1/100);

IX - Planta de cortes e fachada (escala mínima 1/100);

X - Aprovação Secretaria de Planejamento, Urbanismo e Mobilidade - SEPLAN (em caso de novas instalações ou com Ampliação de instalações), através de documentação comprobatória;

XI - Protocolo de Solicitação de Licença Operacional ou LO atualizada quando incidente;

§ 1º Em caso de edificações novas, reformas com ampliação ou prédio com mudanças de atividades,

as solicitações e documentos pertinentes devem ser encaminhadas à SEPLAN (Secretaria de Planejamento, Urbanismo e Mobilidade) para que ocorra a liberação para construção.

§ 2º Poderão, a critério do SIM/DIPOA, ser solicitadas, no momento do registro ou posteriormente, outros documentos ou plantas do estabelecimento para análise, podendo ou não ser solicitada inclusive a escala necessária;

Art. 24. Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o projeto receberá um carimbo "PROJETO AUTORIZADO SIM DE FLUXO SANITÁRIO E EQUIPAMENTOS" ou "REFORMA AUTORIZADA SIM" ou "APROVADO", quando, então, o requerente poderá dar início às obras, tendo também aprovação da SEPLAN quando necessário.

Parágrafo único. Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e/ou indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro ou reforma.

Art. 25. Concluídas as obras e instalados os equipamentos de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM/DIPOA a vistoria prévia, registro e autorização para o início dos trabalhos.

Art. 26. Atendidas as exigências estabelecidas neste Decreto e nas normas complementares, o Diretor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal emitirá o Título de Registro, que poderá ter formato digital, no qual constará o Número de Registro, o nome empresarial, a localização do estabelecimento, a classificação e outros elementos julgados necessários.

§ 1º Estes números obedecerão à seriação própria e independente, um para cada estabelecimento.

§ 2º O número de registro constará, obrigatoriamente, nos rótulos, carimbos de inspeção dos produtos.

§ 3º O Título de Registro, emitido pelo coordenador do SIM/SIM/DIPOA, é o documento hábil para autorizar o funcionamento dos estabelecimentos, com exceção dos estabelecimentos sob inspeção permanente, que além de título de registro, o início das atividades fica condicionada a designação dos servidores responsáveis pelas atividades.

Art. 27. Os estabelecimentos aprovados pelo SIM/DIPOA deverão apresentar os seguintes documentos:

I - Formulário de Avaliação registros do(s) rótulo(s);

~~II - Manual de Boas Práticas de Fabricação (a ser apresentado e implementado na sua totalidade até o prazo de 06 meses, não isentando os registros desde o início das atividades);~~

II - programas de autocontrole, que devem ser apresentados e implementados na sua totalidade até o prazo de 06 (seis) meses, não isentando os registros desde o início das atividades. (Redação dada pelo Decreto nº [13162/2022](#))

~~**Art. 28.** O Manual de Boas Práticas de Fabricação que trata o Art. 27, inciso II, deve conter, no mínimo, os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) obrigatórios:~~

Art. 28. Os programas de autocontrole que trata o art. 27, inciso II, devem conter, no mínimo, os seguintes programas obrigatórios: (Redação dada pelo Decreto nº [13162/2022](#))

I - Manutenção das Instalações e Equipamentos (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração);

- II - Água de abastecimento;
- III - Controle de pragas;
- IV - Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO);
- V - Saúde, Higiene e Treinamento dos colaboradores;
- VI - Procedimentos sanitários das operações - (PSO);
- VII - Controle de matérias-primas, insumos, embalagens e produtos;
- VIII - Controle de temperaturas;
- IX - Testes microbiológicos e físico-químicos;
- X - Abate humanitário (para abatedouros-frigoríficos);
- XI - Controle de formulação, processo de fabricação de produtos e combate a fraude).
- XII - Rastreabilidade e Recall;
- XIII - Controle de Material Especificado de Risco (MER);
- XIV - Bem Estar Animal;
- XV - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);

§ 1º O POP XIII será obrigatório para abatedouros frigoríficos de ruminantes.

§ 2º A implantação do POP XV será obrigatória aos estabelecimentos para adesão ao SISBI.

§ 3º Os demais estabelecimentos sob inspeção SIM e/ou SUSAF será solicitado conforme normas complementares.

Art. 29. Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos previstos neste Decreto, o SIM/DIPOA poderá estabelecer em normas complementares as diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento prevista neste Decreto, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais familiares e de pequeno porte de produtos de origem animal mencionados na Lei nº 8.171/1991 e em suas normas regulamentadoras.

CAPÍTULO II DA ALTERAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL

Art. 30. A alteração da razão social do registro por compra ou arrendamento deverá ser encaminhada através de documento, preenchido e assinado pelo responsável legal e encaminhado ao Coordenador do SIM/DIPOA.

§ 1º Os processos de solicitação devem ser instruídos com os seguintes documentos:

I - Requerimento ao Coordenador do SIM/DIPOA, feito via protocolo junto ao Serviço de Inspeção Municipal;

II - Termo de Compromisso obrigando-se a acatar as exigências formuladas à firma antecessora, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;

III - Contrato Social da nova firma, registrado na Junta Comercial;

IV - Anexação do Título de Registro da firma antecessora ou em sua falta, uma Declaração de seu extravio;

V - Contrato ou Certidão de locação, arrendamento ou de compra e venda;

§ 2º No caso de transferência de registro por alteração contratual ou da razão social, paralelamente e em separado, deverão ser encaminhados os processos de aprovação de rótulos, tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da firma antecessora.

I - Faculta-se a utilização da rotulagem da firma antecessora, desde que devidamente autorizado pelo SIM/DIPOA, sob estrito controle e fiscalização local, no prazo máximo de 60 dias.

CAPÍTULO III DO CANCELAMENTO DE REGISTRO

Art. 31. Para o cancelamento, deve ser encaminhada uma solicitação ao Coordenador do SIM/DIPOA, assinada pelo responsável legal do estabelecimento.

§ 1º Cancelado o registro, o material pertencente ao SIM/DIPOA, inclusive de natureza científica, o arquivo, os carimbos oficiais de Inspeção, serão recolhidos, bem como serão inutilizados os rótulos remanescentes.

§ 2º Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 03 (três) meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

§ 3º Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo período de 01 (um) ano.

§ 4º O cancelamento de registro será oficialmente comunicado pelo Serviço de Inspeção Municipal às autoridades competentes Federais, Estaduais ou Municipais, quando for o caso.

TÍTULO IV DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 32. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja suficientemente instalado e equipado para a finalidade a que se destina, conforme projeto apresentado ao SIM/DIPOA.

Art. 33. O SIM/DIPOA poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações de obtenção de produtos comestíveis e não comestíveis, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 34. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas

instalações e equipamentos mencionados no projeto e memorial econômico sanitário.

Art. 35. Será permitida a armazenagem de produto de origem animal comestível de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento, evitando contaminação cruzada entre natureza de produtos de origem animal.

Art. 36. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação de produtos de origem animal para a elaboração e armazenagem de produtos que não estejam sujeitos ao registro no SIM/DIPOA, e ou SISBI-POA e ou SUSAF-RS desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção municipal, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto e delimitação de área devidamente identificada.

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

Art. 37. Ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, poderão ser realizadas somente após aprovação prévia do projeto e atualização de memorial sanitário.

Art. 38. Outras exigências, além das previstas neste Decreto, referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos de produtos de origem animal serão disciplinadas em normas complementares, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

Parágrafo único. As exigências citadas neste artigo deverão levar em consideração e respeitar as especificidades locais e as diferentes escalas de produção, considerando, inclusive, os aspectos sociais, geográficos, históricos e os valores culturais agregados aos produtos.

Art. 39. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I - deverá localizar-se distante de fontes produtoras de mau cheiro e de contaminação, de preferencialmente no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas e com área disponível para circulação interna de veículos;

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

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

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

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

VI - dependência para higienização de recipientes utilizados no processo e transporte de matérias-primas e produtos;

VII - dispor de instalação sanitária, vestiários e depósitos proporcionais ao número de pessoas que trabalham no estabelecimento e separados por paredes inteiras entre sanitários e vestiários e das áreas de produção;

VIII - possuir paredes lisas, de cor clara, impermeáveis e de fácil higienização, com adequada ventilação e luminosidade;

IX - possuir pé direito que permita a adequada instalação dos equipamentos necessários, destacando-se, quando for o caso, o suporte aéreo, que deverá possibilitar a manipulação das carcaças e produtos elaborados sem que tenham contato com o piso e mantenham deste uma distância adequada, que vise a máxima redução do risco de contaminação;

X - possuir forro de material impermeável, facilmente higienizável e sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação, nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

XI - possuir piso antiderrapante, resistente, impermeável, construído de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais e permitir fácil limpeza e higienização;

XII - barreiras sanitárias compostas por, no mínimo, lava botas e pias nos acessos à área de produção, pias dotadas de acionamento não manual, compatível em número de funcionários que utilizam ao mesmo tempo.

XIII - pias, dotadas de acionamento não manual, para a higienização de mãos nas áreas de produção em número compatível;

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

XV - luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;

XVI - equipamentos e utensílios, preferencialmente que permitam desmontagem, resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos;

XVII - equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos, considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

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

XIX - dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento.

XX - dispor de abastecimento de água potável, gelo potável, água quente e/ou vapor, com instalações para armazenamento e distribuição, em quantidade e pressão adequadas a atender suficientemente às necessidades de trabalho do estabelecimento, das dependências sanitárias e anexos, incluindo os trabalhos de higienização.

XXI - a água de abastecimento, deve atender aos padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente;

XXII - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;

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

XXIV - possuir rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, sifonados ou sistema equivalentes que impeçam retorno de odores e dispositivos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais e acesso de pragas;

XXV - dispor de sistema de escoamento de água servida, sangue, resíduos, efluentes e rejeitos da elaboração de produtos de origem animal interligado a eficiente sistema de tratamento e/ou infiltração e /ou sumidouro, o qual deverá ser de acordo com o volume gerado de resíduos sólidos e líquidos e, se necessário, com licenciamento ambiental emitido por órgão competente do meio ambiente quando incidente;

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

XXVII - local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes com acesso independente da produção, quando existente;

XXVIII - dispor de câmara fria e/ou equipamento de frio conforme aprovado em projeto pelo SIM/SIM/DIPOA, os quais devem estar de acordo com a capacidade de produção;

XXIX - dispor de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial que requerem manutenção de temperatura ambiente;

XXX - instalações e equipamentos para armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis, caso necessário;

XXXI - dependência específica dotada de ar filtrado e pressão positiva, quando utilizado para uso em alimentos característicos;

XXXII - laboratório adequadamente equipado, caso necessário, para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto;

XXXIII - dispor de local, aprovado pelo SIM/DIPOA, com devida identificação para recebimento e manipulação de produtos provenientes de recall ou retorno a origem, devendo, no mínimo seu aproveitamento condicional;

XXXIV - locais, equipamentos, materiais e uniformes que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;

XXXV - sede para o SIM, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente e área administrativa nos estabelecimentos sob inspeção em caráter periódico.

Art. 40. Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

II - instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

III - instalação para necropsia com local adequado para guarda de animais mortos e resíduos até a expedição e destinação à destruição;

IV - instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais; e

V - instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

Art. 41. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;

II - câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária.

Art. 42. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 43. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

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

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

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

CAPÍTULO II DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 44. 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.

~~§ 1º Todos os Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PPHO) deverão constar no Manual de Boas Práticas de Fabricação e estar devidamente evidenciados nos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) da empresa, de acordo com o Art. 28, incisos I a XV deste decreto.~~

§ 1º Todos os Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PPHO) deverão estar devidamente evidenciados nos programas de autocontrole da empresa, de acordo com o art. 28, incisos I a XV deste Decreto. (Redação dada pelo Decreto nº 13162/2022)

§ 2º O proprietário do estabelecimento responde, nos termos legais, por todas infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Art. 45. Todas as dependências, equipamentos e utensílios, incluindo e áreas anexas, devem ser mantidos em condições de higiene adequadas, antes, durante e após a elaboração das matérias-primas e/ou produtos.

§ 1º Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, devendo ser respeitadas as particularidades de cada setor industrial, desde que os procedimentos preconizados sejam capazes de prevenir e evitar a contaminação dos produtos.

§ 2º Durante os procedimentos de higienização e sanitização, nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação.

§ 3º Os produtos utilizados na sanitização deverão possuir registro de aprovação pelo órgão de saúde competente e ser de nível industrial.

Art. 46. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos, devendo para tanto, serem comprovadamente treinados.

Art. 47. Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde.

Art. 48. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos, através do programa de controle médico de saúde ocupacional (PCMSO) do estabelecimento ou similar.

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

§ 2º Sempre que observada a existência de quaisquer manifestações no manipulador, que possam colocar em risco a inocuidade do produto, este deverá ser imediatamente afastado de sua atividade até completo restabelecimento da saúde.

Art. 49. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, touca e botas em perfeito estado de higiene e conservação e, deverão ser guardados em local próprio.

Art. 50. Os funcionários que trabalhem em setores nos quais se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco, de forma a evitar a contaminação cruzada, devendo esses ter diferenciação de uniformes.

Parágrafo único. Os equipamentos e instrumentos utilizados na manipulação de produtos condenados

devem ser higienizados com produtos apropriados e, sob nenhuma hipótese, podem ser utilizados para manipulação de produtos comestíveis, exigindo-se, também nestes casos uniformes diferenciados ou que tal trabalho seja realizado ao final da produção mediante solicitação ao SIM/DIPOA.

Art. 51. É proibida, em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas pessoais, objetos e materiais estranhos.

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

Art. 52. Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição do produto, incluindo o transporte, é proibida a utilização de utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 53. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 54. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIM/DIPOA.

Art. 55. Câmaras frigoríficas, antecâmaras e túneis de congelamento devem ser higienizados regularmente, respeitando suas particularidades e com emprego de substâncias previamente aprovadas.

Parágrafo único. A periodicidade de higienização deverá ser determinada pela empresa a fim de garantir o adequado estado de higiene destas instalações em todas as etapas do processo.

Art. 56. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução, não sendo permitida a reutilização de embalagens pet, tais como frascos, garrafas, e potes.

Art. 57. Devem ser identificados todos os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas utilizados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, preferencialmente na cor vermelha.

Parágrafo único. Em observância ao caput, poderão ser utilizadas as denominações "não comestíveis" e "condenados" ou colorações diferenciadas desde que a padronização seja previamente aprovada pelo SIM/DIPOA.

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

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

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

Art. 59. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos

elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 60. Os pisos, paredes, tetos e equipamentos deverão ser mantidos íntegros e em condições adequadas a manter a inocuidade e sanidade dos produtos.

Art. 61. Serão realizadas limpezas e desinfecções de quaisquer instalações e equipamentos todas as vezes que o SIM julgar necessário.

Art. 62. Inspecionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 63. Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Art. 64. A empresa deve assegurar que todas as pessoas que tenham acesso à área industrial recebam antes as orientações e se comprometam a cumprir as regras de BPF.

CAPÍTULO III DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Art. 65. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados pelos mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir as BPF e o APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida.

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

§ 3º O SIM/DIPOA estabelecerá os procedimentos de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

~~**Art. 66.** O Manual de Boas Práticas dos estabelecimentos deve contemplar os POPs mínimos previstos no art. 28 e outros que se fizerem necessários, a critério do SIM. (Revogado pelo Decreto nº 13162/2022)~~

~~Parágrafo único. Os estabelecimentos terão um prazo de 06 (seis) meses a partir da data do registro para a confecção e implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação. (Revogado pelo Decreto nº 13162/2022)~~

Art. 67. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas, produtos de origem animal e água de abastecimento previstos em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

TÍTULO V DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 68. O SIM/DIPOA poderá estabelecer em normas complementares os procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal e desenvolverá programas de controle oficial com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade a integridade dos produtos e de seus processos produtivos, além dos definidos neste decreto.

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

Art. 69. O SIM, durante a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas neste Decreto, no RTIQ, em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

CAPÍTULO I

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Art. 70. Nos estabelecimentos sob inspeção municipal é permitido o abate de bovinos, bubalinos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres, anfíbios e répteis, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

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

§ 2º O abate de que trata o § 1º pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo operacional, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e dos equipamentos.

Art. 71. Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

Parágrafo único. Os estabelecimentos de abate que recebem animais da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Seção I

Da Inspeção "ante Mortem"

Art. 72. O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feito com prévio conhecimento do SIM Local e/ou SIM/DIPOA.

Art. 73. Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais.

Parágrafo único. É vedado o abate de animais desacompanhados de documentos de trânsito.

Art. 74. Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo SIM.

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

Art. 75. O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.

Art. 76. O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais pelo SIM.

§ 1º Nos casos de suspeita de uso de substâncias proibidas ou de falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência de produtos de uso veterinário, o SIM poderá apreender os lotes de animais ou os produtos, proceder à coleta de amostras e adotar outros procedimentos que respaldem a decisão acerca de sua destinação.

§ 2º Sempre que o SIM julgar necessário, os documentos com informações de interesse sobre o lote devem ser disponibilizados com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência.

Art. 77. É obrigatória a realização do exame "ante mortem" dos animais destinados ao abate por médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção municipal (MVI-SIM).

§ 1º O exame de que trata o caput compreende a avaliação documental, do comportamento e do aspecto do animal e dos sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública, atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 2º Qualquer caso suspeito implica a identificação e o isolamento dos animais envolvidos, procedendo-se ao isolamento de todo o lote, quando necessário.

§ 3º Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação por médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção municipal, que poderá compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com a finalidade de diagnosticar e determinar a destinação, aplicadas ações de saúde animal quando o caso exigir.

§ 4º O exame ante mortem deve ser realizado no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate.

§ 5º O exame será repetido caso decorra período superior a vinte e quatro horas entre a primeira avaliação e o momento do abate.

§ 6º Dentre as espécies de abate de pescado, somente os anfíbios e os répteis devem ser submetidos à inspeção ante mortem.

Art. 78. Na inspeção "ante mortem", quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.

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

Art. 79. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIM:

I - notificar o serviço oficial de saúde animal,

II - isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto não houver definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas; e

III - determinar a imediata desinfecção dos locais, dos equipamentos e dos utensílios que possam ter entrado em contato com os resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendidas as recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal.

Art. 80. Quando no exame "ante mortem" forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do animal, este deve ser abatido por último ou em instalações específicas para este fim.

Art. 81. As fêmeas em gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento, observados os procedimentos definidos pelo serviço de saúde animal.

Parágrafo único. As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto somente poderão ser abatidas após no mínimo dez dias, contados da data do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa, caso em que serão avaliadas de acordo com este Decreto e com as normas complementares.

Art. 82. Os animais de abate que apresentem hipotermia ou hipertermia podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, conforme dispõem normas complementares.

Art. 83. A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores que estejam nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento do SIM, para que sejam providenciados a necropsia ou o abate de emergência e sejam adotadas as medidas que se façam necessárias, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Parágrafo único. A necropsia de aves será realizada, por médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção Municipal, na hipótese de suspeita clínica de enfermidades e sua realização será compulsória quando estabelecida em normas complementares.

Art. 84. As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, poderão ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame "post mortem", a critério do veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção Municipal.

Art. 85. Quando o SIM autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o local onde será realizada a necropsia, deve ser utilizado veículo ou contentor apropriado, evitada a disseminação das secreções e excreções e que permita desinfecção logo após seu uso.

Parágrafo único. Confirmada a suspeita, o animal morto e os seus resíduos devem ser:

I - incinerados;

II - autoclavados em equipamento próprio; ou

III - submetidos a tratamento equivalente, que assegure a destruição do agente.

Art. 86. As necropsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos serão destinados nos termos do disposto neste Decreto e nas normas complementares.

Art. 87. O SIM levará ao conhecimento do serviço oficial de saúde animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas e remeterá, quando necessário, material para diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

Seção II Do Abate Dos Animais

Art. 88. Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIM.

Art. 89. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal.

§ 1º Poderá ser permitido o abate de suídeos castrados por meio de métodos não cirúrgicos, desde que o processo seja aprovado pelo órgão competente.

§ 2º É proibida a permanência de quantidade de animais que exceda a capacidade diária de abate em currais, pocilgas, caixas ou outros locais, sem autorização do SIM.

Subseção I Do Abate de Emergência

Art. 90. Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame ante mortem, devem ser submetidos ao abate de emergência mediato ou imediato, a critério do médico veterinário integrante da equipe do Serviço de Inspeção Municipal.

~~**Art. 91.** O abate de emergência será realizado na presença de médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção federal.~~

Art. 91. O abate de emergência será realizado na presença de médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção municipal. (Redação dada pelo Decreto nº [13162/2022](#))

Parágrafo único. Na impossibilidade do acompanhamento do abate de emergência por profissional de que trata o caput, o estabelecimento realizará o sacrifício do animal por método humanitário e o segregará para posterior realização da necropsia.

Art. 92. O SIM deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico e adotar outras ações determinadas na legislação de saúde animal.

Art. 93. Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

Parágrafo único. No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas, é permitido retirar os animais do estabelecimento para tratamento, observados os procedimentos definidos pela legislação de saúde animal.

Art. 94. As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto neste Decreto ou em normas complementares.

Subseção II Do Abate Normal

Art. 95. Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

Parágrafo único. Os métodos empregados para cada espécie animal serão estabelecidos em normas federais.

Art. 96. Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 97. A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou com o emprego de outro método aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Parágrafo único. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitado o período mínimo de sangria previsto em normas complementares.

Art. 98. As aves podem ser depenadas:

I - a seco;

II - após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação contínua; ou

III - por outro processo autorizado pelo SIM/DIPOA.

Art. 99. Sempre que for entregue para o consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pelo SIM/DIPOA.

§ 1º A operação depilatória pode ser completada manualmente ou com a utilização de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do processo.

§ 2º É proibido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévias.

§ 3º É obrigatória a renovação contínua da água nos sistemas de escaldagem dos suídeos.

§ 4º Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, conforme critérios definidos pelo SIM/DIPOA.

Art. 100. Sempre que julgar necessário ou quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o

SIM determinará a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.

Art. 101. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

Parágrafo único. Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas de acordo com o disposto em normas complementares.

Art. 102. Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame "post mortem" pelo SIM, observado o disposto em norma complementar.

§ 1º É vedada a realização de operações de toalete antes do término do exame post mortem.

§ 2º É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre a carcaça e as vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

Art. 103. É permitida a insuflação como método auxiliar no processo tecnológico da esfolação e desossa das espécies de abate, desde que previamente aprovada SIM/DIPOA.

Parágrafo único. O ar utilizado na insuflação deve ser submetido a um processo de purificação de forma que garanta a sua qualidade física, química e microbiológica final.

Art. 104. Todas as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenados em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias-primas.

Parágrafo único. É obrigatório o resfriamento ou o congelamento dos produtos de que trata o caput previamente ao seu transporte.

Art. 105. As carcaças ou as partes das carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, as colunas e os pisos.

Art. 106. É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco - MER de todos os ruminantes destinados ao abate, através de utensílios e equipamentos identificados e de uso exclusivo.

§ 1º Os procedimentos de que trata o caput devem ser realizados pelos estabelecimentos, observado o disposto em normas complementares.

§ 2º A especificação dos órgãos, das partes ou dos tecidos animais classificados como MER será realizada pela legislação de saúde animal.

§ 3º É vedado o uso dos MER para alimentação humana ou animal, sob qualquer forma.

Seção III Dos Aspectos Gerais da Inspeção Post Mortem

Art. 107. Nos procedimentos de inspeção post mortem, médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção municipal poderão ser assistidos por Agentes de Inspeção Sanitária e ou por

auxiliares de inspeção devidamente capacitados.

Parágrafo único. A equipe de inspeção deve ser suficiente para a execução das atividades, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 108. A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares específicas para cada espécie animal.

Art. 109. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades que não tenham implicações para a carcaça e para os demais órgãos podem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção, observado o disposto em normas complementares.

Art. 110. Toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser desviados para o Departamento de Inspeção Final para que sejam examinados, julgados e tenham a devida destinação.

§ 1º A avaliação e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção municipal.

§ 2º Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos será similar àquele dado à respectiva carcaça.

§ 3º As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos condenados devem ficar retidos pelo SIM e serem removidos do Departamento de Inspeção Final por meio de tubulações específicas, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.

§ 4º O material condenado será descaracterizado quando:

I - não for processado no dia do abate; ou

II - for transportado para transformação em outro estabelecimento.

§ 5º Na impossibilidade da descaracterização de que trata o §4º, o material condenado será desnaturado.

Art. 111. São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo SIM.

Art. 112. As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas neste Decreto, sob supervisão do SIM.

Art. 113. Sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, o SIM disponibilizará, nos estabelecimentos de abate, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças, mesmo em caráter presuntivo, durante a inspeção sanitária e suas destinações.

Art. 114. Durante os procedimentos de inspeção ante mortem e post mortem, o julgamento dos casos não previstos neste Decreto fica a critério do SIM, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

Art. 115. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenados, observando-se, ainda, o que segue:

I - devem ser condenados carcaças, partes das carcaças ou órgãos que sejam contaminados acidentalmente com material purulento;

II - devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;

III - devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em órgãos ou em partes, sem repercussão no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;

IV - podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em um único órgão ou parte da carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e

V - podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.

Art. 116. As carcaças devem ser condenadas quando apresentarem lesões generalizadas ou localizadas de actinomicose ou actinobacilose nos locais de eleição, com repercussão no seu estado geral, observando-se ainda o que segue:

I - quando as lesões são localizadas e afetam os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados os órgãos atingidos;

II - quando a lesão é discreta e limitada à língua afetando ou não os linfonodos correspondentes, permite-se o aproveitamento condicional da carne de cabeça para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados a língua e seus linfonodos;

III - quando as lesões são localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e de outros órgãos, e a carcaça encontrar-se em bom estado geral, esta pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e

IV - devem ser condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão óssea for discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.

Art. 117. As carcaças de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não a outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenadas.

§ 1º A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares, em processo agudo ou em fase de resolução, abrangido o tecido pulmonar e a pleura, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.

§ 2º Nos casos de aderências pleurais sem qualquer tipo de exsudato, resultantes de processos patológicos resolvidos e sem repercussão na cadeia linfática regional, a carcaça pode ser liberada para o consumo, após a remoção das áreas atingidas.

§ 3º Os pulmões que apresentem lesões patológicas de origem inflamatória, infecciosa, parasitária, traumática ou pré-agônica devem ser condenados, sem prejuízo do exame das características gerais da carcaça.

Art. 118. As carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou indícios de viremia, cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar devem ser condenadas.

Parágrafo único. Incluem-se, mas não se limitam às afecções de que trata o caput, os casos de:

I - inflamação aguda da pleura, do peritônio, do pericárdio e das meninges;

II - gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;

III - metrite;

IV - poliartrite;

V - flebite umbilical;

VII - hipertrofia generalizada dos nódulos linfáticos; e

VIII - rubefação difusa do couro.

Art. 119. As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenados quando estes estiverem em estado febril no exame ante mortem.

§ 1º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente.

§ 2º As carcaças dos suínos, dos caprinos, dos ovinos e dos búfalos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º As carcaças dos bovinos reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, podem ser liberadas para consumo em natureza, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 4º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose, na ausência de lesões indicativas, podem ter suas carcaças liberadas para consumo em natureza.

§ 5º Nas hipóteses dos §2º, §3º e §4º, devem ser condenados os órgãos, o úbere, o trato genital e o sangue.

Art. 120. As carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia devem ser condenados.

Art. 121. As carcaças de animais acometidos de carbúnculo hemático devem ser condenadas, incluídos peles, chifres, cascos, pelos, órgãos, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

I - não podem ser evisceradas as carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático;

II - quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente a desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como áreas de sangria, pisos,

paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral, uniformes dos funcionários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;

III - uma vez constatada a presença de carbúnculo, o abate deve ser interrompido e a desinfecção deve ser iniciada imediatamente;

IV - recomenda-se, para desinfecção, o emprego de solução de hidróxido de sódio a 5% (cinco por cento), hipoclorito de sódio a 1% (um por cento) ou outro produto com eficácia comprovada;

V - devem ser tomadas as precauções necessárias em relação aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e antisepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;

VI - todas as carcaças, as partes das carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos e seu conteúdo que entrem em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados; e

VII - a água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para a rede de efluentes industriais.

Art. 122. As carcaças e os órgãos de animais acometidos de carbúnculo sintomático devem ser condenados.

Art. 123. As carcaças de animais devem ser condenadas quando apresentarem alterações musculares acentuadas e difusas e quando existir degenerescência do miocárdio, do fígado, dos rins ou reação do sistema linfático.

§ 1º Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta ou com exsudação.

§ 2º A critério do SIM, podem ser destinadas à salga, ao tratamento pelo calor ou à condenação as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.

Art. 124. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos com aspecto repugnante, congestos, com coloração anormal ou com degenerações devem ser condenados.

Parágrafo único. São também condenadas as carcaças em processo putrefativo, que exalem odores medicamentosos, urinários, sexuais, excrementícios ou outros considerados anormais.

Art. 125. As carcaças e os órgãos sanguinolentos ou hemorrágicos, em decorrência de doenças ou afecções de caráter sistêmico, devem ser condenados.

Parágrafo único. A critério do SIM devem ser condenados ou destinados ao tratamento pelo calor as carcaças e os órgãos de animais mal sangrados.

Art. 126. Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados.

Parágrafo único. Podem ser liberadas as carcaças no caso do caput, desde que não estejam comprometidas.

Art. 127. Os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos devem ser condenados.

Art. 128. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrointestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza devem ser condenados quando não for possível a remoção completa da área contaminada.

§ 1º Nos casos em que não seja possível delimitar perfeitamente as áreas contaminadas, mesmo após a sua remoção, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras devem ser destinados à esterilização pelo calor.

§ 2º Quando for possível a remoção completa da contaminação, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras podem ser liberados.

§ 3º Poderá ser permitida a retirada da contaminação sem a remoção completa da área contaminada, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 129. As carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças que apresentem lesões extensas, sem que tenham sido totalmente comprometidas, devem ser destinadas ao tratamento pelo calor depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 2º As carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada podem ser liberadas depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 130. As carcaças que apresentem edema generalizado no exame post mortem devem ser condenadas.

Parágrafo único. Nos casos discretos e localizados, as partes das carcaças e dos órgãos que apresentem infiltrações edematosas devem ser removidas e condenadas.

Art. 131. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Oesophagostomum* sp (esofagostomose) devem ser condenados quando houver caquexia.

Parágrafo único. Os intestinos ou suas partes que apresentem nódulos em pequeno número podem ser liberados.

Art. 132. Os pâncreas infectados por parasitas do gênero *Eurytrema*, causadores de euritrematose devem ser condenados.

Art. 133. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Fasciola* hepática devem ser condenados quando houver caquexia ou icterícia.

Parágrafo único. Quando a lesão for circunscrita ou limitada ao fígado, sem repercussão no estado geral da carcaça, este órgão deve ser condenado e a carcaça poderá ser liberada.

Art. 134. Os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes devem ser condenados.

Art. 135. As línguas que apresentem glossite devem ser condenadas.

Art. 136. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem cisto hidático devem ser condenados quando houver caquexia.

Parágrafo único. Os órgãos que apresentem lesões periféricas, calcificadas e circunscritas podem ser

liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 137. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem icterícia devem ser condenados.

Parágrafo único. As carcaças de animais que apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais podem ser liberadas.

Art. 138. As carcaças de animais em que for evidenciada intoxicação em virtude de tratamento por substância medicamentosa ou ingestão acidental de produtos tóxicos devem ser condenadas.

Parágrafo único. Pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional ou determinada sua liberação para o consumo, a critério do SIM, quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas.

Art. 139. Os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite devem ser condenados.

§ 1º As carcaças de animais com lesões cardíacas devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, sempre que houver repercussão no seu estado geral, a critério do SIM.

§ 2º As carcaças de animais com lesões cardíacas podem ser liberadas, desde que não tenham sido comprometidas, a critério do SIM.

Art. 140. Os rins com lesões como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções devem ser condenados, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias e se acarretaram alterações na carcaça.

Parágrafo único. A carcaça e os rins podem ser liberados para o consumo quando suas lesões não estiverem relacionadas a doenças infectocontagiosas, dependendo da extensão das lesões, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas do órgão.

Art. 141. As carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

§ 1º No caso de lesões inespecíficas progressivas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, condena-se a área de drenagem destes linfonodos, com o aproveitamento condicional da carcaça para esterilização pelo calor.

§ 2º No caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, a área de drenagem deste linfonodo deve ser condenada, liberando-se o restante da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 142. As carcaças e os órgãos de animais magros livres de qualquer processo patológico podem ser destinados ao aproveitamento condicional, a critério do SIM.

Art. 143. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite devem ser condenadas, sempre que houver comprometimento sistêmico.

§ 1º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite aguda, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, serão destinadas à esterilização pelo calor.

§ 2º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite crônica, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, podem ser liberados.

§ 3º As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitadas as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.

§ 4º As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação e as de animais reagentes à brucelose devem ser condenadas.

§ 5º O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.

Art. 144. As partes das carcaças, os órgãos e as vísceras invadidos por larvas (miíases) devem ser condenados.

Art. 145. Os fígados com necrobacilose nodular devem ser condenados.

Parágrafo único. Quando a lesão coexistir com outras alterações que levem ao comprometimento da carcaça, esta e os órgãos também devem ser condenados.

Art. 146. As carcaças de animais com neoplasias extensas, com ou sem metástase e com ou sem comprometimento do estado geral, devem ser condenadas.

§ 1º Quando se tratar de lesões neoplásicas extensas, mas localizadas e sem comprometimento do estado geral, a carcaça e os órgãos devem ser destinados à esterilização pelo calor depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.

§ 2º Quando se tratar de lesões neoplásicas discretas e localizadas, e sem comprometimento do estado geral, a carcaça pode ser liberada para o consumo depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.

Art. 147. Os órgãos e as partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem devem ser condenados, podendo a carcaça ser liberada, desde que não tenha sido comprometida.

Art. 148. As carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou de aborto, desde que não haja evidência de infecção, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, devendo ser condenados o trato genital, o úbere e o sangue destes animais.

Art. 149. As carcaças com infecção intensa por *Sarcocystis* spp (sarcocistose) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura.

§ 2º Entende-se por infecção leve a presença de cistos localizados em um único ponto da carcaça ou do órgão, devendo a carcaça ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.

Art. 150. As carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento do seu estado geral devem ser condenadas.

Parágrafo único. A carcaça pode ser liberada quando a infestação for discreta e ainda limitada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 151. Os fígados que apresentem lesão generalizada de telangiectasia maculosa devem ser condenados.

Parágrafo único. Os fígados que apresentem lesões discretas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 152. As carcaças de animais com tuberculose devem ser condenadas quando:

I - no exame ante mortem o animal esteja febril;

II - sejam acompanhadas de caquexia;

III - apresentem lesões tuberculósicas nos músculos, nos ossos, nas articulações ou nos linfonodos que drenam a linfa destas partes;

IV - apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e do abdômen;

V - apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;

VI - apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;

VII - apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição; ou

VIII - existam lesões caseosas ou calcificadas generalizadas, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.

§ 1º As lesões de tuberculose são consideradas generalizadas quando, além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e de seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou encontradas lesões no baço, nos rins, no útero, no ovário, nos testículos, nas cápsulas suprarrenais, no cérebro e na medula espinhal ou nas suas membranas.

§ 2º Depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, as carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor quando:

I - os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;

II - os linfonodos da carcaça ou da cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas; e

III - existam lesões concomitantes em linfonodos e em órgãos pertencentes à mesma cavidade.

§ 3º Carcaças de animais reagentes positivos a teste de diagnóstico para tuberculose devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que não se enquadrem nas condições previstas nos incisos I a VIII do caput.

§ 4º A carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculósica discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo pode ser liberada, depois de condenadas as áreas atingidas.

§ 5º As partes das carcaças e os órgãos que se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza, devem ser condenados.

Art. 153. Os produtos destinados ao aproveitamento condicional em decorrência do julgamento da

inspeção ante mortem e post mortem, nos termos do disposto neste Decreto e nas normas complementares, devem ser submetidos, a critério do SIM, a um dos seguintes tratamentos:

I - pelo frio, em temperatura não superior a - 10°C (dez graus Celsius negativos) por dez dias;

II - pelo sal, em salmoura com no mínimo 24°Be (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo vinte e um dias; ou

III - pelo calor, por meio de:

a) cozimento em temperatura de 76,6°C (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo trinta minutos;

b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121°C (cento e vinte e um graus Celsius); ou

c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de *Clostridium botulinum*, seguido de resfriamento imediato.

§ 1º A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais citados no caput deve garantir a inativação ou a destruição do agente envolvido.

§ 2º Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos no caput, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 3º Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pelo SIM, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso, no próprio estabelecimento ou em outro que possua condições tecnológicas para esse fim, desde que haja efetivo controle de sua rastreabilidade e comprovação da aplicação do tratamento condicional determinado.

Subseção I

Da Inspeção Post Mortem de Aves e Lagomorfos

Art. 154. Na inspeção de aves e lagomorfos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 155. Nos casos em que, no ato da inspeção post mortem de aves e lagomorfos se evidencie a ocorrência de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, determinada pela legislação de saúde animal, além das medidas estabelecidas no art. 79, cabe ao SIM interditar a atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo apreendido enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas.

Parágrafo único. No caso de doenças infectocontagiosas zoonóticas, devem ser adotadas as medidas profiláticas cabíveis, considerados os lotes envolvidos.

Art. 156. As carcaças de aves ou os órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite e síndrome ascítica devem ser julgados de acordo com os seguintes critérios:

§ 1º Para os estados anormais ou patológicos não previstos no caput a destinação será realizada a critério do SIM.

§ 2º O critério de destinação de que trata o § 1º não se aplica aos casos de miopatias e de

discondroplasia tibial, hipótese em que as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

I - quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão, apenas as áreas atingidas devem ser condenadas; ou

II - quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

§ 3º Para os estados anormais ou patológicos não previstos no caput a destinação será realizada a critério do SIM.

Art. 157. Nos casos de fraturas, contusões e sinais de má sangria ocorridos no abate, por falha operacional ou tecnológica, as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica às contusões extensas ou generalizadas e aos casos de áreas sanguinolentas ou hemorrágicas difusas, hipóteses em que a destinação será realizada pelo SIM nas linhas de inspeção.

Art. 158. Nos casos de endoparasitoses ou de ectoparasitoses das aves, quando não houver repercussão na carcaça, os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados.

Art. 159. No caso de lesões provenientes de canibalismo, com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. Não havendo comprometimento sistêmico, a carcaça pode ser liberada após a retirada da área atingida.

Art. 160. No caso de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluídas as decorrentes de escaldagem excessiva, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. As lesões superficiais determinam a condenação parcial com liberação do restante da carcaça e dos órgãos.

Art. 161. As aves que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniaco e revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura devem ser condenadas.

Art. 162. No caso de lesões de doença hemorrágica dos coelhos, além da ocorrência de mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose, as carcaças e os órgãos dos lagomorfos devem ser condenados.

Art. 163. As carcaças de lagomorfos podem ter aproveitamento parcial no caso de lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose, após a remoção das áreas atingidas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.

Art. 164. No caso de endoparasitoses e ectoparasitoses dos lagomorfos transmissíveis ao homem ou aos animais ou com comprometimento da carcaça, estas devem ser condenadas e também os órgãos.

Parágrafo único. Apenas os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados quando não houver comprometimento da carcaça.

Subseção II

Da Inspeção Post Mortem de Bovinos e Bubalinos

Art. 165. Na inspeção de bovinos e bubalinos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 166. As carcaças e os órgãos de animais com hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenados.

Art. 167. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus bovis* (cisticercose bovina) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados, pelo menos, oito cistos, viáveis ou calcificados, assim distribuídos:

I - quatro ou mais cistos em locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado);

II - quatro ou mais cistos localizados no quarto dianteiro (músculos do pescoço, do peito e da paleta) ou no quarto traseiro (músculos do coxão, da alcatra e do lombo), após pesquisa no DIF, mediante incisões múltiplas e profundas.

§ 2º Nas infecções leves ou moderadas, caracterizadas pela detecção de cistos viáveis ou calcificados em quantidades que não caracterizem a infecção intensa, considerada a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou pelo calor, após remoção e condenação das áreas atingidas.

§ 3º O diafragma e seus pilares, o esôfago e o fígado, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§ 4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

Subseção III

Da Inspeção Post Mortem de Ovinos e Caprinos

Art. 168. Na inspeção de ovinos e caprinos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 169. As carcaças de ovinos acometidas por infecção intensa por *Sarcocystis* spp (sarcocistose) devem ser condenadas.

§ 1º A infecção intensa é caracterizada pela presença de cistos em mais de dois pontos da carcaça ou dos órgãos.

§ 2º Nos casos de infecção moderada, caracterizada pela presença de cistos em até dois pontos da carcaça ou dos órgãos, a carcaça deve ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.

§ 3º Nos casos de infecção leve, caracterizada pela presença de cistos em um único ponto da carcaça ou do órgão, a carcaça deve ser liberada, após remoção da área atingida.

Art. 170. As carcaças de animais parasitados por *Coenurus cerebralis* (cenurose) quando acompanhadas

de caquexia devem ser condenadas.

Parágrafo único. Os órgãos afetados, o cérebro, ou a medula espinhal devem sempre ser condenados.

Art. 171. As carcaças com infecção intensa pelo *Cysticercus ovis* (cisticercose ovina) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados cinco ou mais cistos, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição e na musculatura da carcaça.

§ 2º Quando forem encontrados mais de um cisto e menos do que o caracteriza a infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, as carcaças e os demais tecidos envolvidos devem ser destinados ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado um único cisto, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, a carcaça pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

Art. 172. As carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças com lesões localizadas, caseosas ou em processo de calcificação devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que permitam a remoção e a condenação da área de drenagem dos linfonodos atingidos.

§ 2º As carcaças de animais com lesões calcificadas discretas nos linfonodos podem ser liberadas para consumo, depois de removida e condenada a área de drenagem destes linfonodos.

§ 3º Em todos os casos em que se evidencie comprometimento dos órgãos e das vísceras, estes devem ser condenados.

Subseção IV

Da Inspeção Post Mortem de Suídeos

Art. 173. Na inspeção de suídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 174. As carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas e outras dermatites podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, desde que a musculatura se apresente normal.

Parágrafo único. As carcaças acometidas com sarnas em estágios avançados, que demonstrem sinais de caquexia ou extensiva inflamação na musculatura, devem ser condenadas.

Art. 175. As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia, devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da

membrana sinovial, sem repercussão no seu estado geral, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.

§ 2º As carcaças com artrite sem reação em linfonodos e sem repercussão no seu estado geral podem ser liberadas para o consumo, depois de retirada a parte atingida.

Art. 176. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus celulosae* (cisticercose suína) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de dois ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados em locais de eleição examinados nas linhas de inspeção, adicionalmente à confirmação da presença de dois ou mais cistos nas massas musculares integrantes da carcaça, após a pesquisa mediante incisões múltiplas e profundas em sua musculatura (paleta, lombo e pernil).

§ 2º Quando for encontrado mais de um cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados rotineiramente e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado um único cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados, rotineiramente, e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do frio ou da salga, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 4º Quando for encontrado um único cisto calcificado, considerados todos os locais de eleição examinados rotineiramente na carcaça correspondente, esta pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 5º A língua, o coração, o esôfago e os tecidos adiposos, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§ 6º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

§ 7º Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, por meio da fusão pelo calor, condenando-se as demais partes.

Art. 177. As carcaças de suídeos que apresentarem odor sexual devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Art. 178. As carcaças de suídeos com erisipela que apresentem múltiplas lesões de pele, artrite agravada por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico devem ser condenadas.

§ 1º Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação do órgão ou das áreas atingidas.

§ 2º No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou da carcaça, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção da área atingida.

Art. 179. As carcaças de suínos que apresentem lesões de linfadenite granulomatosa localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos

mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou do órgão afetado.

Parágrafo único. As carcaças suínas em bom estado, com lesões em linfonodos que drenam até dois sítios distintos, sendo linfonodos de órgãos distintos ou com presença concomitante de lesões em linfonodos e em um órgão, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação das áreas atingidas.

Art. 180. As carcaças de suínos acometidos de peste suína devem ser condenadas.

§ 1º A condenação deve ser total quando os rins e os linfonodos revelarem lesões duvidosas, desde que se comprove lesão característica de peste suína em qualquer outro órgão ou tecido.

§ 2º Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicam igualmente condenação total.

§ 3º A carcaça deve ser destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, quando as lesões forem discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e nos linfonodos.

Art. 181. Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, e os que forem escaldados vivos, devem ser condenados.

Parágrafo único. Excluem-se dos casos de morte por asfixia previstos no caput aqueles decorrentes da insensibilização gasosa, desde que seguidos de imediata sangria.

Subseção V Da Inspeção Post Mortem de Pescado

Art. 182. Na inspeção de pescado, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 183. É vedado o abate e o processamento de anfíbios e répteis que não atendam ao disposto na legislação ambiental.

Art. 184. As carcaças, as partes e os órgãos de anfíbios e répteis que apresentem lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção.

Parágrafo único. As carcaças, partes e órgãos de anfíbios e répteis julgados impróprios para consumo humano serão condenadas

Art. 185. Nos casos de aproveitamento condicional, o pescado deve ser submetido a um dos seguintes tratamentos:

I - congelamento;

II - salga; ou

III - tratamento pelo calor.

Art. 186. Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os

equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

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

Art. 187. São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 188. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do pescado, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

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

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

Art. 189. Quando o desembarque do pescado oriundo da produção primária não for realizado diretamente no estabelecimento sob SIM, deve ser realizado em um local intermediário, sob controle higiênico-sanitário do estabelecimento.

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

§ 2º O estabelecimento deve assegurar:

I - a rastreabilidade do pescado recebido; e

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

a) não gerem prejuízos à qualidade do pescado; e

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

Art. 190. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 191. Sem prejuízo das disposições deste Capítulo, os controles do pescado e dos seus produtos realizados pelo estabelecimento abrangem, no que for aplicável:

I - análises sensoriais;

II - indicadores de frescor;

III - controle de histamina, nas espécies formadoras;

IV - controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana; e

V - controle de parasitas.

Art. 192. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

I - peixes:

- a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;
- c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;
- d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
- e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
- f) carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;
- g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;
- h) ânus fechado; e
- i) odor próprio, característico da espécie;

II - crustáceos:

- a) aspecto geral brilhante, úmido;
- b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;
- c) carapaça bem aderente ao corpo;
- d) coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- e) olhos vivos, proeminentes;
- f) odor próprio e suave; e
- g) lagostas, siris e caranguejos, estarem vivos e vigorosos;

III - moluscos:

a) bivalves:

- 1. estarem vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;
- 2. odor próprio e suave; e
- 3. carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, da cor característica de cada espécie;

IV - anfíbios:

a) carne de rã:

- 1. odor suave e característico da espécie;
- 2. cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;
- 3. ausência de lesões e elementos estranhos; e
- 4. textura firme, elástica e tenra; e

V - répteis:

a) carne de jacaré:

- 1. odor característico da espécie;
- 2. cor branca rosada;
- 3. ausência de lesões e elementos estranhos; e

4. textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente;

b) carne de quelônios:

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

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

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

§ 3º Os pescados de que tratam os incisos de I a III do caput devem ser avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, com utilização de tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico-científico, nos termos do disposto em normas complementares. ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

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

Art. 193. Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:

I - pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;

II - pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) nos crustáceos;

III - pH da carne inferior a 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) nos moluscos; e

IV - bases voláteis total inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular.

§ 1º Poderão ser estabelecidos valores de pH e base voláteis totais distintos dos dispostos neste artigo para determinadas espécies, a serem definidas em normas complementares, quando houver evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem dos fixados.

§ 2º As características físico-químicas a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.

Art. 194. Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

Parágrafo único. A verificação de que trata o caput deve ser realizada por pessoal capacitado do estabelecimento, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

Art. 195. Para preservação da inocuidade e da qualidade do produto, o SIM/DIPOA estabelecerá, em norma complementar, as espécies de pescado que poderão ser submetidas à sangria, ao descabeçamento ou à evisceração a bordo, previamente ao encaminhamento ao estabelecimento, bem como os requisitos para sua recepção.

Art. 196. É autorizada a sangria, a evisceração e o descabeçamento a bordo do pescado.

§ 1º O estabelecimento deve dispor em seu programa de autocontrole, com embasamento técnico, sobre:

I - o tipo de pesca;

II - o tempo de captura;

III - o método de conservação;

IV - a espécie de pescado a ser submetida as atividades de que trata o caput; e

V - os requisitos das embarcações que podem realizar as atividades de que trata o caput.

§ 2º Na recepção, o pescado objeto das atividades de que trata o caput deve ser submetido pelo estabelecimento ao controle de qualidade, com análises sensoriais e avaliação de perigos químicos, físicos e biológicos.

Art. 197. É permitida a destinação industrial do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor, com presença de parasitas localizados ou com outras anormalidades que não o tornem impróprio para o consumo humano na forma em que se apresenta, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

Art. 198. Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de - 20ºC (vinte graus Celsius negativos) por vinte e quatro horas ou a - 35ºC (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

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

§ 2º Nas hipóteses de que tratam o caput e o § 1º, podem ser utilizados outros processos que, ao final, atinjam as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Agricultura.

Art. 199. O pescado, suas partes e seus órgãos com lesões ou anormalidades que os tornem impróprios para consumo devem ser segregados e condenados.

CAPÍTULO II DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 200. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 201. A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

Art. 202. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos ovos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o

transporte.

§ 1º O estabelecimento que recebe ovos oriundos da produção primária deve possuir cadastro atualizado de produtores.

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

Art. 203. Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas neste Decreto e em normas complementares.

Art. 204. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Decreto e em normas complementares.

Art. 205. Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.

Art. 206. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos:

- I - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;
- II - exame pela ovoscopia;
- III - classificação dos ovos; e
- IV - verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

Art. 207. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias "A" e "B", de acordo com as suas características qualitativas.

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

Art. 208. Ovos da categoria "A" devem apresentar as seguintes características qualitativas:

- I - casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;
- II - câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;
- III - gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;
- IV - clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e
- V - cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 209. Ovos da categoria "B" devem apresentar as seguintes características:

- I - serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria "A";
- II - apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou
- III - serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao

processo de incubação.

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

Art. 210. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

Art. 211. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 212. Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 213. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 214. É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:

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

II - ovos de espécies diferentes.

Art. 215. Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam propagando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

CAPÍTULO III DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 216. Para os fins deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:

I - Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas saudáveis, bem alimentadas e descansadas.

a) O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

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

II - Entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

III - Entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.

IV - Entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.

V - Entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

a) É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

VI - Entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão

direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.

a) O tanque comunitário deve estar vinculado a estabelecimento sob inspeção municipal e deve atender a norma complementar.

VII - Entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

VIII - Entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

a) Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação.

IX - Entende-se por termização ou pré-aquecimento a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

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

Art. 217. A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste Decreto, abrange a verificação:

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

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

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

Art. 218. A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

Art. 219. O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

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

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

Art. 220. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

Art. 221. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

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

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

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

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

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

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

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

Art. 222. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

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

Art. 223. A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.

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

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

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

§ 4º Fica dispensada a obrigatoriedade estabelecida no § 1º do Art. 290 caso as demais disposições deste artigo sejam atendidas.

Art. 224. Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 225. A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:

I - contagem de células somáticas - CCS;

II - contagem padrão em placas - CPP;

III - composição centesimal;

IV - detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e

V - outras que venham a ser determinadas em norma complementar.

Parágrafo único. Devem ser observados os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 226. Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:

I - características físico-químicas:

- a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
- b) teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
- c) teor mínimo de proteína total de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
- d) teor mínimo de lactose anidra de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
- e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- f) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- g) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 mL;
- h) densidade relativa a 15°C/15°C (quinze graus Celsius por quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos);
- i) índice crioscópico entre - 0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e - 0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos); e
- j) equivalentes a - 0,512°C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a - 0,536°C (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;

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

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

Art. 227. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.

Art. 228. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º Somente o leite que atenda às especificações estabelecidas no art. 193 pode ser beneficiado.

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

§ 3º A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no art. 192 e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.

§ 4º Na hipótese de que trata o § 3º, o estabelecimento receptor fica obrigado a comunicar ao SIM a ocorrência, devendo manter registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade

e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.

Art. 229. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, entre outros processos aprovados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, as seguintes operações:

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

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

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

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

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

Art. 230. Para os fins deste Decreto, entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de micro-organismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§ 1º Permitem-se os seguintes procedimentos de pasteurização de leite:

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

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

§ 2º Podem ser aceitos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos no § 1º

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

§ 4º Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o § 2º deve incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

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

I - refrigerado imediatamente após a pasteurização,

II - envasado automaticamente em circuito fechado, respeitando o menor tempo para a produção; no

menor prazo possível;

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

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

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

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

Art. 231. Entende-se por processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus Celsius) e 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§ 1º Podem ser aceitos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo estabelecido no caput.

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

Art. 232. Para os fins deste Decreto, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110º C (cento e dez graus Celsius) e 130º C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.

Parágrafo único. Podem ser aceitos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

Art. 233. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura do produto:

I - conservação e expedição no posto de refrigeração: 5º C (cinco graus Celsius);

II - conservação na usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios antes da pasteurização: 4º C (quatro graus Celsius);

III - conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 5º C (cinco graus Celsius);

IV - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 5º C (cinco graus Celsius);

V - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7º C (sete graus Celsius); e VI - estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.

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

colônia por mililitro) anteriormente ao beneficiamento.

Art. 234. O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

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

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

Art. 235. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 236. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 237. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos, de sólidos totais e padrões microbiológicos que devem atender ao RTIQ.

CAPÍTULO IV

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 238. A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas neste Decreto, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

Art. 239. As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

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

Art. 240. O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares.

Art. 241. Os estabelecimentos de produtos de abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme disposto em normas complementares.

Art. 242. Os estabelecimentos de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

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

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

Art. 243. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio, inclusive em unidades móveis, que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

Art. 244. Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

TÍTULO VI DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 245. Os padrões de identidade e qualidade dos produtos de origem animal obedecerão, no que couber, às disposições previstas pela Lei Municipal nº 10.750, de 13 de Dezembro de 2018 e ao Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017 do Artigo 269 até o Artigo 426, alterado pelo Decreto Federal nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 e/ou pelos que vierem a substituí-los.

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

SEÇÃO I DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 246. Todo produto de origem animal produzido no município deve ser registrado no SIM/DIPOA.

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

§ 2º O registro deve ser renovado a cada dez anos.

§ 3º Os produtos não previstos neste Decreto ou em normas complementares serão registrados mediante aprovação prévia pelo SIM/DIPOA.

Art. 247. No processo de solicitação de registro dos produtos de origem animal, devem constar:

I - matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;

II - descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento, de expedição 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; e

IV - relação dos Autocontroles (POPs) implantados pelo estabelecimento.

Art. 248. Poderá ser permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM/DIPOA.

§ 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput, além dos requisitos estabelecidos no caput do Art. 247 o requerente deve apresentar ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal:

I - proposta de denominação de venda do produto;

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

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

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

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

§ 2º O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal julgará a pertinência dos pedidos de registro considerando:

I - a segurança e a inocuidade do produto;

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

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

§ 3º Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também será considerado na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores, para tanto, serão consideradas e respeitadas as características locais e as diferentes escalas de produção, considerando, inclusive, os aspectos sociais, geográficos, históricos e os valores culturais agregados aos produtos.

Art. 249. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 250. Os ingredientes, aditivos, coadjuvantes e outros produtos que venham a fazer parte da composição, deverão ter aprovação nos órgãos competentes.

Parágrafo único. O uso de aditivos, ingredientes e outros produtos que sejam de produção própria deverão ter sua origem especificada na descrição do processo, bem como os procedimentos de higienização empregados para seu uso.

Art. 251. Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.

Art. 252. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM/DIPOA.

Art. 253. Não ocorrendo a atualização do registro dentro do prazo de dez anos, este será automaticamente cancelado e informado seu cancelamento ao estabelecimento.

Seção II Da Embalagem

Art. 254. Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar produtos destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

§ 1º Entende-se por "embalagem primária" o invólucro que está em contato direto com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pela autoridade competente.

§ 2º Entende-se por "embalagem secundária" o invólucro ou recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.

Art. 255. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§ 1º As embalagens dos produtos de origem animal deverão obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

§ 2º Somente poderão ser empregadas embalagens de maneira a obedecer estritamente o uso adequado ao fim que se destinam.

Art. 256. Poderá ser permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana desde que íntegros, higienizados e identificados, a critério do SIM/DIPOA.

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

Seção III Da Rotulagem

Subseção I Rotulagem Geral

Art. 257. Os produtos elaborados serão devidamente embalados, rotulados e carimbados conforme as determinações do SIM/DIPOA.

Parágrafo único. A aprovação de rótulo seguirá ordem de preenchimento de formulário de REGISTRO DE RÓTULOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, de acordo com Instrução Normativa municipal ou legislação que venha a substituí-la.

Art. 258. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 259. Os estabelecimentos só podem comercializar matérias-primas e produtos de origem animal

registrados no SIM/DIPOA e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, sendo sua guarda e utilização de responsabilidade do estabelecimento de origem.

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

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

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

Art. 260. Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica dos órgãos competentes, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

- I - nome do produto;
- II - nome empresarial e endereço do estabelecimento fabricante;
- III - carimbo oficial do SIM;
- IV - Natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento
- V - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
- VI - marca comercial do produto, quando houver;
- VII - identificação do lote e prazo de validade;
- VIII - lista de ingredientes e aditivos;
- IX - indicação do número de registro do produto no SIM/DIPOA;
- X - identificação do país de origem;
- XI - instruções sobre a conservação do produto;
- XII - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e
- XIII - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário

§ 1º O prazo de validade, expressos em dia, mês e ano, e a identificação do lote, deverão ser impressos, gravados ou marcados de qualquer outro modo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, de forma que seja visível, legível e indelével, observadas as normas complementares.

§ 2º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto acabado ou pronto para o consumo, deve constar a expressão "Fracionado por" ou "Embalado por".

§ 3º Quando ocorrer processos de beneficiamento de matéria-prima obtida de terceiros, deverá constar a expressão "Beneficiado por".

§ 4º Nos casos de que trata o §2º, deve constar a data de fracionamento ou embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto.

Art. 261. Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que previamente comprovadas as suas concessões.

Art. 262. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

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

§ 2º As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.

Art. 263. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitadas a ortografia oficial e o sistema legal de unidades de medidas. A impressão deve garantir que as informações se apresentem de maneira legível.

Art. 264. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM.

Art. 265. Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Subseção II Da Rotulagem Particular

Art. 266. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

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

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

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

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

§ 5º Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação do SIM/DIPOA.

Art. 267. As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM diretamente em sua superfície e devem possuir,

além deste, etiqueta-lacre inviolável.

Art. 268. É obrigatória a afixação de etiquetas-lacre de segurança nos cortes primários e cortes secundários de bovinos e bubalinos, bem como nas meias carcaças de suínos, ovinos e caprinos, obtidos nos estabelecimentos de abate, independente da aplicação dos carimbos oficiais à tinta nas diversas partes da carcaça.

Art. 269. As etiquetas-lacre invioláveis, referidas no artigo anterior serão confeccionadas com material atóxico e a colocação das mesmas nas peças deve ser feita de forma tal que, por ocasião da retirada para manuseio das carnes, ocorra sempre a sua destruição;

Art. 270. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

Parágrafo único. Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a 3% (três) por cento, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

Art. 271. Tratando-se pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso de embalagem pode ser dispensado, desde o produto seja identificado nos contentores de transporte.

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

Art. 272. Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra "Descongelado", devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão "NÃO RECONGELAR".

Art. 273. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM, a declaração "NÃO COMESTÍVEL", em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

Seção IV Dos Carimbos de Inspeção

Art. 274. O carimbo de inspeção representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização do S.I.M. e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade municipal inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 275. Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal devem obedecer com rigor a descrição e os modelos, respeitadas as dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra.

Parágrafo único. Quando constatadas irregularidades na confecção dos carimbos, estes devem ser imediatamente recolhidos e inutilizados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 276. O número de registro do estabelecimento, as iniciais "S.I.M." e a palavra "INSPECIONADO", tendo na parte superior a palavra "LAJEADO - RS", representam os elementos básicos do carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados neste Decreto.

§ 1º O carimbo deve conter:

A) MODELO I I - dimensões: 7 cm (sete centímetros) de diâmetro; II - forma: circular; III - dizeres: as iniciais S.I.M. colocadas horizontalmente e de forma centralizada e seguindo logo abaixo o número de registro do estabelecimento, em cima do dizer "LAJEADO/RS, colocada na metade superior do círculo acompanhando a curvatura; embaixo a palavra "INSPECIONADO" que acompanha a curva inferior do círculo; IV - uso: para carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos, em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares ou pele.

B) MODELO II I - dimensões: 3 cm (três centímetros) de diâmetro; II - forma: circular; III - dizeres: as iniciais S.I.M. colocadas horizontalmente e centralizada e seguindo logo abaixo o número de registro do estabelecimento, em cima do dizer "LAJEADO/RS, colocada na metade superior do círculo acompanhando a curvatura; embaixo a palavra "INSPECIONADO" que acompanha a curva inferior do círculo; IV - uso: para embalagens, selos, etiquetas ou similares, individuais e invioláveis de carcaças de aves e de outros pequenos animais de consumo e para uso em conservas de carne e embalagens de miúdos. Utilizado também impresso em rótulos de produtos lácteos.

C) MODELO III I - dimensões: 1,5 cm (um e meio centímetros) de diâmetro; II - forma: circular; III - dizeres: as iniciais S.I.M. colocadas horizontalmente e centralizada e seguindo logo abaixo o número de registro do estabelecimento, em cima do dizer "LAJEADO/RS, colocada na metade superior do círculo acompanhando a curvatura; embaixo a palavra "INSPECIONADO" que acompanha a curva inferior do círculo; IV - uso: para embalagens, selos, etiquetas ou similares, individuais e invioláveis de carcaças de aves e de outros pequenos animais de consumo e para uso em conservas de carne utilizados na alimentação humana para produtos com menos de 1 kg. Assim também como impresso em rótulos de produtos lácteos, ovos e mel.
--

D) MODELO IV: I - dimensões: 3cm (três centímetros) de lado quando aplicado em rótulos ou etiquetas, 15cm (quinze centímetros) de lado quando aplicado em sacarias, 15cm (quinze centímetros) de lado quando aplicado em sacarias impressas;

II - forma: quadrada;

III - dizeres: as iniciais S.I.M. colocadas horizontalmente e centralizada e seguindo logo abaixo o número de registro do estabelecimento, em cima do dizer "LAJEADO/RS, colocada na parte superior do quadrado acompanhando; embaixo a palavra "INSPECIONADO" que acompanha a parte inferior do quadrado; e IV - uso: para rótulos, etiquetas ou sacarias de produtos não comestíveis;

§ 2º As iniciais "S.I.M." significam "Serviço de Inspeção Municipal".

Art. 277. Os carimbos do SIF 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 de 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.

Art. 278. As carcaças e partes de carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos, cujos modelos serão fornecidos pelo SIM/DIPOA.

Parágrafo único. Os cortes de carne, as carcaças de aves, coelhos, codornas e outros pequenos animais de consumo serão isentos de carimbo direto no produto, desde que acondicionados por peças em embalagens invioláveis, onde conste o referido carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos para os rótulos.

Art. 279. As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio do Município de Lajeado, deverão proceder de estabelecimento sob inspeção sanitária de órgão federal, estadual ou municipal equivalente, devidamente identificado por rótulos, carimbos, e/ou documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Parágrafo único. As matérias-primas dos estabelecimentos que estiverem indicados para os sistemas do SUSAF-RS ou SISBI-POA obrigatoriamente deverão ser oriundas de estabelecimentos de, no mínimo, mesmo nível de inspeção, respectivamente.

TÍTULO VII DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 280. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Art. 281. O SIM realizará análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e produtos de origem animal em laboratório aprovado por acreditação.

Parágrafo único. As análises realizadas pelo SIM serão de caráter fiscal para verificação da conformidade da água de abastecimento interno e dos produtos em relação aos requerimentos sanitários.

Art. 282. A periodicidade dos exames laboratoriais exigidos será definida considerando os seguintes critérios:

- a) o grau de risco oferecido pelo produto;
- b) o volume de produção;
- c) o tipo de produto processado;
- d) o histórico das análises laboratoriais;
- e) as condições higiênico-sanitárias do estabelecimento;

§ 1º As coletas oficiais devem ser realizadas pela equipe técnica do SIM, ou por servidor da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Agricultura treinado pelo SIM/DIPOA para tal fim, com o preenchimento completo da requisição de análise, devendo a amostra estar devidamente lacrada quando de seu envio ao laboratório.

§ 2º A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

§ 3º Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação esteja comprometida.

Art. 283. As análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento, carnes e derivados, pescado e derivados, ovos e derivados, mel e derivados, leite e derivados devem contemplar os parâmetros estabelecidos, considerando a Portaria GM/MS Nº 888, de 04 de maio de 2021, a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 331, de 23 de Dezembro de 2019 e pela Instrução Normativa nº 60, de 23 de Dezembro de 2019, publicadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, pelos regulamentos técnico de identidade e qualidade regidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou outras normatizações que venham a substituí-los.

Parágrafo único. Para produtos que não possuam regulamento técnico de identidade e qualidade será considerado as condições previstas no Art. 248, § 1º, incisos I ao V.

Art. 284. O SIM, durante a inspeção e a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas neste Decreto, no RTIQ, em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

Art. 285. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

CAPÍTULO I

DAS ANÁLISES DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO INTERNO E PRODUTOS

Art. 286. As análises de que versa o presente Decreto devem compreender, minimamente, as seguintes informações:

Tabela 1. Frequência e parâmetros mínimos de análises físico-química e microbiológica de água de abastecimento interno			
Tipo de Abastecimento	Local de coleta	Parâmetros	Frequência mínima

Solução Alternativa Coletiva	Ponto de Consumo	FQ: Cor aparente, pH e turbidez; Cloro (<i>in loco</i>)	semestral
		MB: Coliformes totais e Escherichia coli. Obs.: Cloro (<i>in loco</i>)	a cada 4 meses
Rede pública	Ponto de Consumo	FQ: Cor aparente, pH e turbidez; Cloro (<i>in loco</i>)	anual
		MB: Coliformes totais e Escherichia coli. Obs.: Cloro (<i>in loco</i>)	semestral

Tabela 2. Frequência e parâmetros mínimos de análises físico-química e microbiológica de carnes e produtos cárneos.				
Grupos	FQ - Parâmetros	Frequência mínima	MB Microorganismo Toxina/Metabólito	Frequência mínima
Categorias Específicas (*)	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes	Estabelecimentos sem equivalência: Anual	IN 60/2019 AMVISA	Sem equivalência: a cada 4 meses
		Estabelecimentos com equivalência: Semestral		Com equivalência: a cada 2 meses

(*) conforme categorias descritas nas IN 60/2019.

Art. 287. O envio de amostras de água de abastecimento interno e produtos para laboratórios acreditados com a finalidade de análises fiscais poderão ser encaminhadas pelo SIM ou pelos estabelecimentos fiscalizados, quando solicitado, de acordo com a frequência estabelecida pelas tabelas 1 e 2 do Artigo 286 e cronograma estabelecido pelo SIM/DIPOA.

§ 1º O número de amostras oficiais serão coletadas atendendo o que dispõe o Art. 282 e Art. 286, tabelas 1 e 2.

§ 2º Estabelecimentos que industrializam mais de 01 (um) grupo de produtos devem encaminhar de forma intercalada, para que todos os grupos sejam analisados dentro do período de um ano.

§ 3º O SIM pode, a qualquer momento, solicitar análises de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima não previstas no cronograma de análises.

§ 4º O serviço veterinário oficial pode, a qualquer momento, alterar o cronograma de análises visando o atendimento das alíneas "a", "b", "c", "d" e "e" do Art. 282.

§ 5º O resultado das análises será comunicado ao estabelecimento produtor.

Art. 288. Os estabelecimentos deverão arcar com os custos das análises fiscais, salvo acordos de incentivos de bonificações, essas serão realizadas em laboratórios credenciados ou acreditados.

CAPÍTULO III DAS AÇÕES FISCAIS

Art. 289. Considerando os padrões legais, na constatação de análise fiscal não conforme, será realizada imediatamente avaliação do risco sanitário a saúde pública envolvido no consumo do produto e, a partir disto, tomadas as ações fiscais e administrativas previstas neste decreto ou em normas regulamentares do SIM, ficando o estabelecimento comunicado de tal situação.

§ 1º Na apresentação de resultado não conforme em laudos oficiais, que possam evidenciar risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o SIM adotará isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

- I - Notificação;
- II - Coleta de produto para análise laboratoriais;
- III - Auto de Infração;
- IV - Apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;
- V - Suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;
- VI - Suspensão da comercialização;
- VII - Cancelamento do registro do produto;
- VIII - Suspensão de Equivalência, quando houver.
- IX - Interdição do Estabelecimento;
- X - Cancelamento do Registro da empresa no SIM.

§ 2º O estabelecimento deve avaliar as possíveis causas e apresentar um plano de ação para a solução do(s) desvio(s) constatado(s).

§ 3º Estando a produção interdita, o estabelecimento poderá solicitar a autorização para produção de um lote teste de autocontrole, que se o SIM julgar necessário, poderá acompanhar as etapas da produção.

§ 5º Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

§ 6º As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.

§ 7º Após a identificação da causa da irregularidade, a adoção das medidas corretivas cabíveis e a apresentação de laudo laboratorial oficial em conformidade, a retomada do processo de fabricação e/ou comercialização será autorizada.

§ 8º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade para consumo em natureza ou no caso da existência da irregularidade demonstre aptidão para aproveitamento condicional.

§ 9º A não solicitação para uma nova coleta fiscal do produto suspenso, no prazo de 04 meses,

acarretará no cancelamento do registro do produto.

§ 10 Caracterizada a adulteração, fraude ou falsificação do produto, a empresa sofrerá as sanções previstas neste Decreto ou de outra norma que vier a substituí-lo, além das demais determinações complementares, a critério do SIM/DIPOA.

TÍTULO VIII DO TRANSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 290. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

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

§ 2º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos frigorificados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura.

Art. 291. Os certificados sanitários intermunicipais e interestaduais, as guias de trânsito e as declarações de conformidade ou de destinação industrial ou condenação emitidos para os produtos de origem animal devem atender aos modelos estabelecidos pelo SIM/DIPOA, bem como a sua necessidade ou isenção dos mesmos, descritos nesse decreto ou em norma complementar.

Parágrafo único. A exigência referida no caput deste artigo poderá ser isenta quando os produtos em trânsito estiverem embalados e rotulados, acompanhados de documento fiscal e que possibilite a identificação de sua origem.

TÍTULO IX DA REINSPEÇÃO

Art. 292. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para o comércio intermunicipal e interestadual e no recebimento de matérias-primas.

Art. 293. A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

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

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

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

III - a avaliação das características sensoriais, quando couber;

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

V - o documento sanitário de trânsito, quando couber;

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

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

VIII - o número e a integridade do lacre correspondente ao serviço oficial de origem.

Art. 294. Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de adulterações, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.

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

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

TÍTULO X

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

CAPÍTULO I

DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES

SEÇÃO I

DAS RESPONSABILIDADES

Art. 295. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

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

II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM/DIPOA onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos e/ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

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

Seção II

Das Medidas Cautelares

Art. 296. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o SIM/DIPOA adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

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

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

III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais; ou

IV - determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado, observado o disposto no Art. 69.

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

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

§ 3º O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

§ 4º Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

§ 5º As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.

§ 6º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

§ 7º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

CAPÍTULO II DAS INFRAÇÕES

Art. 297. Nos casos omissos, na inobservância ou desobediência do disposto nos incisos deste artigo configura infração, na forma da Lei Municipal nº 10.750, de 13 de dezembro de 2018 e na Lei Federal 7.889 de 23 de novembro de 1989 e serão adotados os procedimentos previstos nas legislações supracitadas ou nas que vierem a substituí-las, além de outras normas complementares:

I - construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto sanitário pelo SIM/DIPOA;

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 foi aprovado pelo SIM/DIPOA;

IV - expedir 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 e/ou expedir produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no DIPOA e expedir produtos sem rótulo;

VII - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

VIII - 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;

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

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

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

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

XIII - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado no serviço de inspeção seja municipal, estadual, federal ou equivalente;

XIV - fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;

XV - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM/DIPOA;

XVI - utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares;

XVII - sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM/DIPOA e ao consumidor;

XVIII - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM/DIPOA ou documentos oficiais;

XIX - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

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

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

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

XXIII - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM/DIPOA;

XXIV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

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

XXVI - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham

sido adulterados;

XXVII - deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM/DIPOA nos prazos regulamentares;

XXVIII - prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos SIM/DIPOA;

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

XXX - iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

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

XXXII - expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção;

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

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

Art. 298. 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 adulterados;

IV - 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;

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

VI - não atendam aos padrões fixados neste Decreto e em normas complementares;

VII - contenham 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 destinam;

IX - contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica dos órgãos competentes;

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 seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XIV - estejam com o prazo de validade expirado;

XV - não possuam procedência conhecida; ou

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

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

Art. 299. Além dos casos previstos no art. 298, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas complementares;

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

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

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

Art. 300. Além dos casos previstos no art. 298, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

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

II - apresentem sinais de deterioração;

III - sejam portadores de lesões ou doenças;

IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas;

V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

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

VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 301. Além dos casos previstos no art. 298, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios

para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

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

II - mumificação ou estejam secos por outra causa;

III - podridão vermelha, negra ou branca;

IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;

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

VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou

VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

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

Art. 302. Além dos casos previstos no art. 298, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

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

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

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

IV - revele presença de colostro.

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

Art. 303. Além dos casos previstos nos art. 298 e art. 302, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

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

Art. 304. Além dos casos previstos no art. 298, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 305. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

§ 1º São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições

higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

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

I - fraudados:

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

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

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

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

e) os produtos que sofram alterações na data de fabricação, na data ou no prazo de validade;

II - falsificados:

a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro no SIM/SIPOA;

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 Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e que se denominem como este, sem que o seja;

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

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

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

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

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

Art. 306. O SIM/DIPOA poderá estabelecer, em normas complementares, ou seguir os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização, o seu aproveitamento condicional ou sua destinação industrial, quando seja tecnicamente viável, conforme critérios:

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

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

§ 2º O disposto neste artigo não se aplica aos casos de aproveitamento condicional em decorrência do julgamento da inspeção ante mortem e post mortem.

Art. 307. Nos casos previstos no Capítulo II do Título X (Das Infrações), independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

Parágrafo único. Nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser doados, na forma de que se apresentam, pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional ou condenados para a alimentação humana, e

I - nos casos de doação, na reinspeção, estando apto para consumo humano, que os produtos sejam obtidos de origem conhecida, fiscalizados, com ausência de violação de embalagem e que tenham sido mantidos acondicionados adequadamente, mas que estejam, apenas, irregulares no que se refere a área fiscal.

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

III - nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins de doação para alimentação animal, desde que seja garantido o fornecimento seguro do alimento, através de cozimento ou processo similar.

CAPÍTULO III DAS PENALIDADES

Art. 308. Nos casos omissos de descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares e/ou instruções que forem expedidas, serão adotados os procedimentos previstos na Lei Federal nº 7.889/89 ou na que vier a substituí-la.

Art. 309. Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações serão punidas, isoladas ou cumulativamente com as penalidades de:

- I - Advertência;
- II - Multa;
- III - Apreensão do produto e/ou condenação;
- IV - Perda do produto;
- V - Interdição do equipamento e utensílio;
- VI - Suspensão de fabricação de produto;
- VII - Suspensão das atividades;
- VIII - Interdição parcial ou total do estabelecimento;
- IX - Cancelamento do Registro do estabelecimento.

§ 1º As sanções do que tratam os incisos II e IX do Art. 309 não poderão ser aplicadas de forma cautelar.

§ 2º As sanções de que tratam os incisos V, VI, VII e VIII poderão ser levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram, mediante termos de desinterdição e/ou liberação.

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

§ 4º Os produtos apreendidos nos termos do disposto no inciso III e perdidos nos termos do disposto no inciso IV em favor da União, que, apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, serão destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome como doação ou conforme disposto no Art. 307 incisos I, II e III.

Art. 310. As penalidades por infração serão imputáveis ao proprietário do estabelecimento ou pessoa responsável legal instituído pelo proprietário.

§ 1º Considera-se causa, a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

§ 2º Exclui-se a imputação de penalidade à infração cometida decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstanciais imprevisíveis que vierem a determinar a avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens de interesse da saúde pública, desde que estes não sejam levados à comercialização.

§ 3º Na ausência do proprietário, o mesmo será notificado na pessoa de seu preposto ou funcionário, ou na pessoa que estiver respondendo pelo estabelecimento ou atividade no ato.

Art. 311. As infrações classificam-se em:

- I - Leves: em que forem verificadas alguma circunstância atenuante;
- II - Graves: em que forem verificadas alguma circunstância agravante;
- III - Gravíssimas: em que forem verificadas a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 312. A penalidade de multa, consiste no pagamento de valores fixados na moeda corrente e estipulada em Unidade Fiscal de Referência (UFIR), será aplicada conforme a natureza, a gravidade e as circunstâncias observadas nas infrações, assim sendo:

- I - Infrações leves: multa de 45 a 460 UFIR;
- II - Infrações graves: multa de 461 a 1145 UFIR;
- III - Infrações gravíssimas: multa de 1146 a 5000 UFIR.

Parágrafo único. Em caso de o infrator cometer a mesma infração o valor da multa deverá, ser dobrado a cada reincidência.

Art. 313. Para imposição da pena e sua graduação, a autoridade fiscalizatória considerará:

- I - A ocorrência de circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II - A gravidade dos fatos, tendo em vista suas conseqüências para a saúde pública;
- III - Os antecedentes e o histórico do infrator quanto às normas dispostas neste decreto ou em normas complementares.

Art. 314. São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

II - a compreensão equivocada do disposto neste regulamento ou em normas complementares, admitida como escusável, quando evidenciada a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do ato com ausência de dolo ou má fé;

III - a iniciativa do infrator, espontânea e imediatamente após o fato, em procurar reparar ou reduzir as consequências do ato lesivo à saúde pública;

IV - ser o infrator primário na mesma infração;

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

Art. 315. São consideradas circunstâncias agravantes:

I - ser o infrator reincidente na mesma infração;

II - ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo pelas pessoas, de produto ou serviço elaborado em desacordo com o disposto neste regulamento ou em normas complementares;

III - ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para a execução material da infração;

IV - ter a infração consequências danosas à saúde pública;

V - se, tendo conhecimento do ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências cabíveis tendentes a evitá-lo;

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

VII - ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, adulteração, fraude, falsificação ou má-fé;

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

Parágrafo único. A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e caracterização da infração como gravíssima.

Art. 316. Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que forem preponderantes.

CAPÍTULO IV DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 317. O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 318. O auto de infração será lavrado pelo servidor com cargo técnico com vínculo legal no SIM/DIPOA que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou na sede do SIM/DIPOA.

§ 1º O auto de infração será lavrado em modelo próprio, estabelecido pelo SIM/DIPOA.

§ 2º Para fins de apuração administrativa de infrações à legislação referente aos produtos de origem animal e aplicação de penalidades, será considerada como data do fato gerador da infração a data em que foi iniciada a ação fiscalizatória que permitiu a detecção da irregularidade, da seguinte forma:

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

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

Art. 319. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 320. O auto de infração, de apreensão e/ou inutilização, que serão a base do procedimento administrativo, deverão ser lavrados em duas vias, destinando-se a primeira via ao autuado e a segunda ao SIM/DIPOA, e deverão conter:

I - nome e endereço do infrator e das testemunhas, se houver;

II - local, dia e hora da constatação da infração;

III - ato ou fato constitutivo da infração;

IV - disposição legal ou regulamentar infringida;

V - tipificação da penalidade;

VI - assinatura do servidor com cargo técnico com vínculo legal no SIM/DIPOA que houver constatado a infração; e

VII - assinatura do infrator ou representante ou duas testemunhas, em caso de negativa à assinatura, ficando o motivo consignado no próprio auto de infração.

Art. 321. Pequenas omissões ou incorreções na lavratura dos autos de infração, apreensão e/ou inutilização não acarretarão nulidade dos mesmos, quando do processo constarem os elementos necessários à determinação da infração e do infrator.

Art. 322. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§ 1º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR, por e-mail ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

§ 2º No caso da impossibilidade prevista no § 1º a ciência será efetuada por publicação oficial.

Art. 323. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado. Poderá ser determinado um novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM/DIPOA, ser novamente autuado pelo mesmo motivo.

Art. 324. A defesa e o recurso do autuado devem ser apresentados por escrito podendo ser entregue pessoalmente ou por via digital e protocolizados na sede do SIM/DIPOA ou no SIM local onde ocorreu a

infração, no prazo de dez dias, contado da data da cientificação oficial.

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

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

Art. 325. Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:

- I - fora do prazo;
- II - perante órgão incompetente;
- III - por pessoa não legitimada;
- IV - após exaurida a esfera administrativa.

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

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

Art. 326. O servidor com cargo técnico com vínculo legal no SIM/DIPOA autuante, após juntada ao processo a defesa, deve instruí-lo com relatório ao o Coordenador deve proceder ao julgamento em primeira instância.

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

Art. 327. O julgamento do processo administrativo em primeira instância, cabe ao Coordenador do SIM/DIPOA e, em segunda instância, a uma comissão especial nomeada pelo Secretário da SEDETAG, composta, no mínimo, por 03 membros, preferencialmente por servidores concursados, com ao menos um servidor lotado no SIM e presididas pelo próprio Secretário.

Parágrafo único. Em caso de impedimento do Coordenador do SIM/DIPOA em julgar a primeira instância, como nos casos em que este for o autuante, será nomeado pelo Secretário da SEDETAG um servidor com cargo técnico com vínculo legal na SEDETAG para realizar o julgamento.

Art. 328. O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo a Comissão, para proceder ao julgamento em segunda instância.

Art. 329. O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa.

Art. 330. Será dado conhecimento público, no mínimo, editado em diário oficial do município, dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

Parágrafo único. O recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou que tenham sido adulterados também poderá ser divulgado, conforme legislação do órgão regulador.

Art. 331. Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recursos sem apresentação da defesa ou apreciados os recursos, a autoridade julgadora proferirá a decisão, dando ciência ao infrator através de notificação da imposição da penalidade.

Parágrafo único. Após a ciência do infrator, serão tomadas as medidas cabíveis, conforme consta neste Decreto e, por fim, o processo será arquivado no SIM/DIPOA.

TÍTULO XI DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 332. Os arquivos do SIM são considerados confidenciais, necessitando de solicitação por escrito, via expediente, dirigida ao Coordenador do SIM/DIPOA para posterior autorização para visualização, acesso e/ou reprodução.

Art. 333. Todo abate de animais para consumo ou industrialização de produtos de origem animal realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) e SIM (Serviço de Inspeção Municipal) ou equivalente, será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis às penalidades da lei.

Art. 334. Para realizar os serviços de fiscalização no âmbito do comércio, serviços e trânsito o SIM/DIPOA participará em conjunto com outros órgãos públicos competentes de ações de fiscalizatórias em nível complementar.

Art. 335. O estabelecimento, bem como sua Assessoria Técnica registrada responderão legal e juridicamente pelas consequências danosas à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere à observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos de origem animal.

Art. 336. Os casos omissos ou dúvidas pertinentes à implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Coordenador do SIM/DIPOA, ficando o Secretário Municipal de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Agricultura autorizado a editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste regulamento, sendo considerados de procedimento interno do Serviço.

Art. 337. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 338. Os estabelecimentos registrados no SIM/DIPOA terão o prazo de 90 (noventa) dias para se adequarem as disposições constantes deste Decreto, prorrogável, a critério do SIM/DIPOA, após a data de sua publicação.

Art. 339. Para efeito do cumprimento dos dispositivos legais no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal de Lajeado, são consideradas Agroindústrias de Pequeno Porte aquelas que se enquadram nas Instruções Normativas MAPA nº 16 de 23 de junho de 2015 e Instrução Normativa MAPA nº 05 de 14 de fevereiro de 2017 ou as que vierem a substituí-las.

Art. 340. As indústrias, empresas e abatedouros terão um prazo de 90 (noventa) dias, prorrogáveis, a critério do SIM, por igual período, para se adequarem às normas previstas no presente Decreto.

Art. 341. Fica revogada a Instrução Normativa 03-03/2019, de 17 de janeiro de 2019, que define regras sobre os carimbos oficiais de inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal do Município

de Lajeado.

Art. 342. Fica revogado o Decreto nº 10.855, de 18 de dezembro de 2018.

Art. 343. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

LAJEADO, 06 DE DEZEMBRO DE 2021.

MARCELO CAUMO
PREFEITO

Elisângela Hoss de Souza,
Secretária de Administração.

Nota: Este texto não substitui o original publicado no Diário Oficial.

Data de Inserção no Sistema LeisMunicipais: 11/04/2024