

DECRETO Nº 174/2022, DE 29 DE JULHO DE 2022.

Regulamenta a Lei nº 1.978 de 08 de abril de 2022, que dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal no âmbito do Município de Itaipulândia.

A PREFEITA MUNICIPAL DE ITAIPULÂNDIA, Estado do Paraná, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Alínea “n”, do Inciso I, do Art. 74, da Lei Orgânica do Município, resolve e,

DECRETA:

Art. 1º Fica aprovado, na forma do Anexo I, a este Decreto, o regulamento da Lei Municipal nº 1.978 de 08 de abril de 2022, sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal no âmbito do Município de Itaipulândia.

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º Revogam-se as disposições em contrário.

Itaipulândia, Estado do Paraná, 29 de julho de 2022.

Cleide Inês Griebeler Prates
Prefeita Municipal

ANEXO I – REGULAMENTO

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

Art. 1º O presente regulamento estatui as normas que regulam, em todo o território do Município de Itaipulândia, o serviço de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituído pela Lei Municipal nº 1.978 de 08 de abril de 2022.

Art. 2º Este regulamento e as normas que o complementarem serão orientados pelos princípios da promoção das microempresas e das empresas de pequeno porte, do desenvolvimento científico e da inovação tecnológica, do respeito aos acordos e tratados pactuados pela República Federativa do Brasil de equivalência, entre outros princípios constitucionais, e terão por objetivo a racionalização, a simplificação e a virtualização de processos e procedimentos de inspeção e de fiscalização, segundo os preceitos instituídos e universalizados.

CAPÍTULO II DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 3º A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio municipal são de competência do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM) vinculado a Secretaria de Agricultura, do Município de Itaipulândia.

§ 1º A coordenação das atividades do SIM deverá ser efetuada por agente fiscal sanitário profissional de nível superior médico veterinário, concursado, investido de poder de polícia, devidamente nomeado para este fim por ato do Chefe do Poder Executivo, através de publicação no Órgão Oficial do Município.

§ 2º O SIM será estruturado com o coordenador das atividades e servidores públicos municipais médicos veterinários e agentes fiscais, efetivos, atribuídos na fiscalização com poder de polícia.

§ 3º Poderão integrar o SIM, além dos médicos veterinários e agentes fiscais, outros profissionais habilitados para exercerem atividades específicas e auxiliares, colocados à disposição da Secretaria de Agricultura, através de parcerias com outras entidades públicas ou privadas.

§ 4º A Secretaria de Agricultura do Município de Itaipulândia poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado do Paraná e a União, poderá participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do serviço de inspeção sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (SUASA).

§ 5º Após a adesão do SIM ao SUASA, os produtos poderão ser destinados também ao comércio estadual e interestadual, de acordo com a legislação federal que constituiu e regulamentou o SUASA.

§ 6º Os estabelecimentos que apenas receberem produtos de origem animal já inspecionados para distribuição e comércio, responsáveis somente pelo seu armazenamento, distribuição e transporte, não havendo manipulação, ficam responsáveis pela manutenção da qualidade do produto final, tendo sua fiscalização sanitária realizada somente pela Secretaria Municipal de Saúde, setor de Vigilância Sanitária, não necessitando de registro junto ao SIM, em conformidade ao estabelecido na Lei nº 8.080/1990, bem como os estabelecimentos varejistas que não trabalhem no sistema de autosserviço de produtos de origem animal fracionados.

§ 7º A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 4º Compete ao Coordenador do SIM:

- I. apoiar e orientar os médicos veterinários e agentes fiscais do SIM nos aspectos técnicos e normativos na área de sua especialidade;
- II. analisar, e caso for, instruir a adequação dos processos de registro de estabelecimentos encaminhados pelos médicos veterinários e agentes fiscais do SIM;
- III. supervisionar os médicos veterinários e agentes fiscais do SIM;
- IV. analisar e, caso for, promover a regularização dos processos administrativos punitivos gerados por autuações e infrações à legislação do SIM;
- V. opinar sobre adequação da aplicação das penalidades administrativas previstas nos processos administrativos punitivos;
- VI. promover as atividades normativas e fiscais e a execução da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;
- VII. promover a integração dos órgãos federais e estaduais, públicos ou privados que desenvolvem atividades correlacionados à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;
- VIII. conceder e firmar o Certificado de Registro da Empresa.

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

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

Art. 6º A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será gerida de modo que seus procedimentos e sua organização se façam por métodos universalizados e aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados.

Art. 7º A concessão de inspeção pela Secretaria de Agricultura isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou

municipal para produtos de origem animal.

Art. 8º Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, 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 de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei nº 8.171, de 1991, e suas normas regulamentadoras.

Art. 9º Para os fins deste regulamento entende-se por produto ou derivado o produto ou a matéria-prima de origem animal.

Art. 10. Para fins deste Regulamento são adotadas as seguintes definições:

- I. 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;
- II. análise fiscal: análise efetuada por laboratório de controle oficial ou pela autoridade sanitária competente, em amostras coletadas pelos servidores do SIM;
- III. análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente ou, de amostras colhidas em caso de denúncias, fraudes ou problemas endêmicos constatados a partir da fiscalização no município;
- IV. animais exóticos: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclui o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas em estado asselvajado, e também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;
- V. animais silvestres: todos aqueles pertencentes às espécies das faunas silvestres, nativas, migratórias e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, que tenham todo ou parte do seu ciclo de vida ocorrendo dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;
- VI. aproveitamento condicional: destinação dada pelo serviço oficial à matéria-prima e ao produto que se apresentar em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade; VII – 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 qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;
- VII. condenação: destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentarem em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber;
- VIII. contaminação cruzada: é a possibilidade da transferência de patógenos de um produto a outro, tanto por contato direto, como por manipuladores, utensílios, equipamentos, acessórios ou pelo ar;

- IX. descaracterização: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;
- X. desnaturação: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal, com o uso de substância química, com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;
- XI. desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos, biológicos ou agentes químicos;
- XII. destinação industrial: destinação dada pelo estabelecimento às matérias-primas e aos produtos, devidamente identificados, que se apresentem em desconformidade com a legislação ou não atenda às especificações previstas em seus programas de autocontrole, para serem submetidos a tratamentos específicos ou para elaboração de outros produtos comestíveis, asseguradas a rastreabilidade, a identidade, a inocuidade e a qualidade do produto final;
- XIII. equivalência de serviços de inspeção: condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei nº 8.171, de 1991, e em suas normas regulamentadoras; XV – espécies de açougue: são os bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, largomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;
- XIV. espécies de caça: aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;
- XV. estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte: estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados, destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:
- a) enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente regulamento destinados à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de dois mil litros de leite por dia;
 - b) unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de doze mil quilos por mês;
 - c) estabelecimento de ovos destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de trezentas dúzias por dia para ovos de galinha, e mil e quinhentas dúzias por dia para ovos de codorna;
 - d) estabelecimento de abate e industrialização de produtos e subprodutos de animais de importância econômica, com produção máxima de cento e vinte suínos, duzentos bovinos, quatrocentas aves, cento e vinte ovinos e quinze mil peixes;
 - e) fábrica de produtos cárneos, destinados à industrialização de produtos e subprodutos cárneos com produção máxima de mil quilos por dia;
 - f) produtos prontos para fracionamento ou fatiamento com produção máxima de

cem quilos por dia;

- XVI. higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;
- XVII. inovação tecnológica: produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis;
- XVIII. inutilização: destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentam em desacordo com a legislação;
- XIX. laboratório de controle oficial: laboratório público ou privado credenciado e/ou conveniado com os serviços de inspeção equivalentes para realizar análises, por método oficial, visando atender às demandas dos controles oficiais;
- XX. limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou outro material indesejável das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios;
- XXI. norma complementar: ato normativo emitido pela Secretaria de Agricultura ou por outros órgãos oficiais, contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante as atividades de inspeção e fiscalização junto aos estabelecimentos ou trânsito de produtos de origem animal, respeitadas as competências específicas;
- XXII. 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;
- XXIII. Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO: procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;
- XXIV. produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;
- XXV. programas de autocontrole: programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados pelo estabelecimento, visando 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 reconhecidos pela Secretaria de Agricultura;
- XXVI. qualidade: conjunto de parâmetros mensuráveis (físicos, químicos, microbiológicos e sensoriais) que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido em legislação específica, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;
- XXVII. rastreabilidade: é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;
- XXVIII. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ: ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e as características e padrões mínimos para a qualidade que os produtos de origem animal devem atender;
- XXIX. sanitização: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde

ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável.

Art. 11. A Inspeção Municipal será realizada em caráter permanente ou periódico.

§ 1º A inspeção em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização ante mortem e post mortem, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos, nos termos do disposto no art. 14.

§ 2º 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 e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos de que trata o §1º, excetuado o abate.

§ 3º A frequência de inspeção e a fiscalização de que trata o § 2º será estabelecida pelo coordenador do SIM, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

Art. 12. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

- I. inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais;
- II. verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- III. verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;
- IV. a verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;
- V. verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;
- VI. coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;
- VII. avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;
- VIII. avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;
- IX. verificação da água de abastecimento;
- X. fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;
- XI. classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;
- XII. verificação das matérias-primas e dos produtos em trânsito;
- XIII. verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;
- XIV. controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;
- XV. certificação sanitária dos produtos de origem animal;
- XVI. verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos

- insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos; e
- XVII. outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

Art. 13. Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados pela Secretaria de Agricultura, mediante a aplicação da análise de risco, de acordo com o nível de desenvolvimento tecnológico, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar.

Art. 14. A inspeção e a fiscalização previstas neste regulamento são de atribuição do Coordenador do SIM com formação em Medicina Veterinária, do Agente de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal e dos demais cargos efetivos de atividades técnicas de fiscalização agropecuária, respeitada as devidas competências.

Art. 15. Os servidores incumbidos da execução das atividades de que trata este regulamento devem possuir carteira de identidade funcional fornecida pela Secretaria de Agricultura.

§ 1º Os servidores a que se refere o caput, no exercício de suas funções, devem exibir a carteira funcional para se identificar e terão livre acesso aos estabelecimentos;

§ 2º O servidor poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embarço ao desempenho de suas atividades.

TÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 16. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio municipal, sob inspeção municipal, são classificados em:

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

Art. 17 A identificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal deverá ser efetuada através de letras maiúsculas, adotando-se a seguinte nomenclatura:

- I. "F", para abatedouro frigorífico;
- II. "C", para unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos;
- III. "FP", para abatedouro frigorífico de pescado;
- IV. "P", unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;
- V. "GA", para granja avícola;
- VI. "O", para unidade de beneficiamento de ovos e derivados;
- VII. "GL", para granja leiteira;
- VIII. "PR", para posto de refrigeração;
- IX. "L", para unidade de beneficiamento de leite e derivados ;
- X. "Q", para queijaria;
- XI. "A", para unidade de beneficiamento de produtos de abelhas;

XII. “AS”, para estabelecimentos de autosserviço.

Parágrafo único. A classificação do estabelecimento será definida conforme sua atividade principal, sendo esta, definida conforme o tipo de produto com maior volume de produção local.

Art. 18. Entende-se por autosserviço, o sistema de comercialização no próprio estabelecimento, sem distribuição, de produtos de origem animal fracionados, manipulados e embalados na ausência do consumidor e que fiquem expostos à disposição destes.

§ 1º Os estabelecimentos registrados como autosserviço terão definidos em seu certificado de registro, os tipos de produtos registrados e liberados para a comercialização, pelo SIM.

§ 2º Os estabelecimentos registrados com atividade de autosserviço poderão requerer o registro também como unidade de beneficiamento, quando este elaborar, fabricar, transformar e/ou industrializar produtos de origem animal.

§ 3º Os estabelecimentos referidos no § 2º serão classificados e registrados com a identificação de autosserviço (AS) e posterior, seguido da letra de identificação conforme o tipo de produto produzido no local, onde “C” é para carne e derivados, “P” para pescados e derivados, “O” para ovos e derivados, “L” para leite e derivados e “A” para produtos de abelhas e derivados.

§ 4º Todos os estabelecimentos deverão possuir áreas distintas ou barreiras técnicas, quando estes elaborarem e transformarem produtos de origem animal (POA) e também, optarem por realizar o corte, desossa, fracionamento, guarda e comércio de POA in natura. A liberação ou não do registro, fica condicionada à análise e verificação da documentação requerida, da fiscalização e vistoria in loco e área de produção compatível com volume de produção estimada e/ou real, os quais deverão estar em conformidade com o disposto neste regulamento e em normas complementares. O estabelecimento somente poderá iniciar a sua produção, após parecer técnico emitido pelo coordenador do SIM, onde constará o número de registro do estabelecimento com sua nova classificação.

CAPÍTULO I DOS ESTABELECEMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

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

- I. abatedouro frigorífico;
- II. unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos; e
- III. estabelecimento de carne e derivados com autosserviço.

§ 1º Para os fins deste regulamento, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento que possui instalações, equipamentos e utensílios específicos destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, à industrialização, ao acondicionamento, à conservação, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate e derivados sob variadas formas, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

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

§ 3º Para os fins deste regulamento, entende-se por estabelecimento de carne e derivados com autosserviço o estabelecimento que possui instalações, equipamentos e utensílios para recepção, manipulação, corte, desossa, fracionamento, guarda, conservação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e comercialização no próprio estabelecimento de carnes e produtos cárneos, em todos os casos, possui instalações de frio industrial.

Art. 20. A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

CAPÍTULO II DOS ESTABELECEMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

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

- I. abatedouro frigorífico de pescado;
- II. unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;
- III. estabelecimentos de pescado e derivados com autosserviço.

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

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

§ 3º Para os fins deste regulamento, entende-se por estabelecimentos de pescado e derivados com autosserviço o estabelecimento que possui dependências, instalações, equipamentos e utensílios para recepção, manipulação, fracionamento, guarda, conservação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e comercialização de pescado e de produtos de pescado no próprio estabelecimento, em todos os casos, possuir instalações de frio industrial.

CAPÍTULO III DOS ESTABELECEMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

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

- I. granja avícola;
- II. unidade de beneficiamento de ovos e derivados;
- III. estabelecimento de ovos e derivados com autosserviço.

§ 1º Para os fins deste regulamento, entende-se por granja avícola o

estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

§ 2º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 3º Para os fins deste regulamento, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

§ 4º Para os fins deste regulamento, entende-se por estabelecimento de ovos e derivados com autosserviço o estabelecimento destinado à recepção, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e à comercialização de ovos ou de seus derivados no próprio estabelecimento.

§ 5º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 6º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

§ 7º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste regulamento e em normas complementares.

CAPÍTULO IV DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

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

- I. granja leiteira;
- II. posto de refrigeração;
- III. unidade de beneficiamento de leite e derivados;
- IV. queijaria; e
- V. estabelecimentos de leite e derivados com autosserviço.

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

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

§ 3º Para os fins deste regulamento, entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao

beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

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

§ 5º Para os fins deste regulamento, entende-se por estabelecimentos de leite e derivados com autosserviço o estabelecimento que possui dependências, instalações, equipamentos e utensílios para recepção, manipulação, fracionamento, guarda, conservação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e comercialização de leite e derivados no próprio estabelecimento, em todos os casos, possuir instalações de frio industrial.

CAPÍTULO V DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 24. Os estabelecimentos de produtos das abelhas e derivados são classificados em:

- I. unidade de beneficiamento de produtos de abelhas; e
- II. estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados com autosserviço.

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

§ 2º Para os fins deste regulamento, entende-se por estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados com autosserviço o estabelecimento que possui dependências, instalações, equipamentos e utensílios para recepção, manipulação, fracionamento, guarda, conservação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e comercialização de produtos de abelhas e derivados no próprio estabelecimento.

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

TÍTULO III DO REGISTRO E DOS ESTABELECIMENTOS CAPÍTULO I DO REGISTRO

Art. 25. Todo estabelecimento que realize o comércio municipal de produtos de origem animal deve estar registrado na Secretaria de Agricultura junto ao SIM de

Itaipulândia.

Parágrafo único. O registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Federal (SIF), no Serviço de Inspeção do Paraná (SIP) ou outro serviço de inspeção sob a adesão ao SUASA, isenta seu registro no SIM de Itaipulândia.

Art. 26. O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e, quando este possuir mais de uma atividade industrial, deve ser acrescentada uma nova classificação à principal.

Art. 27. Para obtenção do registro do estabelecimento serão observadas as seguintes etapas:

- I. depósito, pelo estabelecimento, da documentação exigida, nos termos deste regulamento e nas normas complementares;
- II. avaliação e aprovação, pela fiscalização, da documentação depositada pelo estabelecimento;
- III. vistoria in loco do estabelecimento edificado, com emissão de parecer conclusivo em laudo elaborado por fiscal do SIM, com formação em Medicina Veterinária; e
- IV. concessão do registro do estabelecimento.

§ 1º As etapas previstas no caput serão obrigatórias para os estabelecimentos classificados como:

- I. abatedouro frigorífico;
- II. unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos;
- III. abatedouro frigorífico de pescado;
- IV. unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;
- V. unidade de beneficiamento de ovos e derivados;
- VI. granja leiteira; e
- VII. unidade de beneficiamento de leite e derivados.

§ 2º Para os demais estabelecimentos de que trata este regulamento, serão obrigatórias as etapas previstas nos incisos I e IV do caput.

§ 3º Ato da Secretaria de Agricultura poderá estabelecer os procedimentos simplificados de registro previstos no § 2º para os estabelecimentos a que se refere o § 1º, de acordo com a natureza das atividades industriais realizadas.

Art. 28. O requerimento de solicitação para registro do estabelecimento e os documentos necessários deverão ser entregues via protocolo geral ao coordenador do SIM na Secretaria de Agricultura.

Art. 29. O Médico Veterinário coordenador do SIM pode solicitar parecer do grupo consultivo para a emissão de registro.

Parágrafo único. Na ausência do coordenador do SIM, a emissão de registro e demais responsabilidades conferidas a ele ficam a cargo do Presidente do grupo consultivo, após deliberação favorável daquele colegiado.

Art. 30. O registro deverá ser requerido ao SIM, instruindo-se os processos com os seguintes documentos:

- I. requerimento dirigido ao SIM;
- II. comprovante de propriedade;

- III. contrato social com alterações (se houverem), cadastro do INCRA, CAD-PRO ou comprovante de microempreendedor individual;
- IV. documento de arrendamento quando for o caso;
- V. cópia dos documentos pessoais RG e CPF do representante legal da empresa;
- VI. cartão CNPJ (no caso de pessoa jurídica) ou CPF (em caso de pessoa física);
- VII. parecer da Secretaria de Planejamento do município em relação ao código de obras e Alvará de funcionamento;
- VIII. parecer da VISA Municipal ou Expedição da Licença Sanitária;
- IX. licença do Instituto das Águas e Terra (IAT), parecer da Secretaria de Meio Ambiente, no caso de Agroindústria Familiar, ou outro órgão ambiental competente;
- X. análise físico-química e microbiológica (coliformes totais e termotolerantes) da água de abastecimento;
- XI. laudo de limpeza da caixa d'água assinado pelo responsável técnico e executado por empresa devidamente licenciada, acompanhado de cópia atualizada da licença sanitária da empresa; em caso de agroindústria familiar a limpeza da caixa d'água poderá ser realizada pelo responsável da mesma, comprovada por planilha semestral que a mesma esta sendo realizada.
- XII. laudo de desinsetização assinado pelo responsável técnico e executado por empresa devidamente licenciada, acompanhado de cópia atualizada da licença sanitária da empresa; XIII – laudo de limpeza dos aparelhos de ventilação das áreas de manipulação executado por empresa licenciada, acompanhado de cópia atualizada da licença sanitária da empresa;
- XIII. laudo de Vistoria Prévia expedida pelo fiscal do SIM, do terreno ou do estabelecimento pré-existente;
- XIV. memorial econômico sanitário do estabelecimento, com fluxograma dos processos de produção detalhado e com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos e vetores;
- XV. memorial descritivo simplificado dos PPHO a serem adotados;
- XVI. manual de BPF;
- XVII. cópia da licença sanitária dos veículos de transporte dos produtos;
- XVIII. formulário de registro de produtos de origem animal (relatório técnico dos produtos);
- XIX. dizeres obrigatórios de rotulagem dos produtos;
- XX. cópia da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) com responsável técnico (RT) legalmente habilitado no conselho de classe, na condução dos trabalhos de natureza higiênico- sanitária e tecnológica, cuja formação profissional de nível superior deverá atender ao disposto em legislação específica e cópia do documento/carteira de registro;
- XXI. planta baixa com lay out dos equipamentos, máquinas, pontos de água quente e fria, ralos, em escala 1:50 ou 1:100. No caso de ampliações usar cores padronizadas (ABNT): existente (preto e azul); a construir (vermelho); a demolir (amarelo). Na planta constar área total e área de ampliação;
- XXII. planta de Cortes, transversal e longitudinal (contendo altura pé direito, trilhos, plataformas, mesas, etc.) e planta fachada escala 1:50 ou 1:100;
- XXIII. planta de situação e localização escala 1:500, mostrando a localização do estabelecimento, rios, estradas, vias de acesso, moradias, criações etc.. até um raio de mil metros (quando for o caso);
- XXIV. parecer do fiscal do SIM sobre projeto apresentado, datado e assinado;

§ 1º O pedido de aprovação prévia do terreno deve ser instruído com o laudo de inspeção elaborado por servidor do SIM.

§ 2º Tratando-se de agroindústria familiar as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do município.

§ 3º O estabelecimento pode apresentar o comprovante de abastecimento de água da SANEPAR (companhia de saneamento do Paraná), porém após a construção do local para armazenamento (caixa d'água ou similar, desde que autorizado seu uso pelo fiscal do SIM), deve ser apresentado exame bacteriológico de ponto interno, devendo se enquadrar nos padrões oficiais conforme legislação vigente;

§ 4º Onde não for constatada a potabilidade da água, e o caso permitir, mediante autorização do SIM, se fará necessário a implementação de equipamento de cloração da água de abastecimento.

§ 5º As plantas e os documentos do estabelecimento devem ser apresentadas em duas vias, contendo a escala utilizada, a data de sua confecção, identificando o profissional habilitado responsável por sua elaboração, assinado e ordenado em pasta de processos. Os modelos de memoriais, requerimentos e normas técnicas estão disponíveis no setor do SIM;

§ 6º Todos os incisos referentes ao caput deverão seguir os modelos dispostos em normas complementares e mantidos atualizados junto ao SIM sob pena de suspensão do Certificado de Registro, inclusive a comunicação formal da baixa e/ou mudança de Responsável Técnico pelo estabelecimento, devendo qualquer alteração referente ao estabelecimento, incluindo encerramento das atividades, ser comunicada previamente ao SIM.

Art. 31 Cumpridas as exigências do presente regulamento, será autorizado o funcionamento do estabelecimento. Concomitantemente, deverá ser encaminhado, ao médico veterinário coordenador do SIM, a autorização para a emissão do Certificado de Registro no SIM, no qual constará o número do registro, o nome empresarial, a classificação do estabelecimento e a sua localização.

§ 1º Estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, além do certificado de registro de que trata o caput, o início das atividades industriais está condicionado à designação de servidores responsáveis pelas atividades de que trata o inciso I do caput do art. 12, pelo coordenador do SIM.

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

§ 3º O Certificado do SIM terá validade de doze meses, sendo sua renovação feita via protocolo geral entregue ao coordenador do SIM, na Secretaria de Agricultura, devendo ser fixado em local visível ao público e acessível à fiscalização.

§ 4º A expedição do certificado de registro habilita o funcionamento do estabelecimento de produtos de origem animal dentro das atividades para as quais foi liberada.

Art. 32. A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação do município e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste regulamento ou em normas complementares editadas pela Secretaria de Agricultura.

Art. 33. A ampliação, a remodelação ou a construção nas dependências e nas instalações dos estabelecimentos registrados, que implique aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, e as alterações nas dependências poderão ser realizadas somente após aprovação prévia do projeto e atualização da documentação do estabelecimento.

Art. 34. O SIM poderá exigir alterações na planta do estabelecimento, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 35. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, a construção isolada de dependências comuns de abastecimento de água, tratamento de efluentes, laboratório, almoxarifado e sociais poderá ser dispensada.

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

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

Art. 36. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único. O registro do estabelecimento que interromper, voluntariamente, seu funcionamento pelo período de um ano será cancelado.

Art. 37. O cancelamento de registro deverá ser oficialmente comunicado à autoridade competente do SIM.

Art. 38. Para a instalação do SIM, além das demais exigências fixadas neste regulamento, o estabelecimento deve apresentar os Programas de Autocontrole (PAC) da empresa, constando dentre outros, os Programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e de Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO), e/ou programas considerados equivalentes pelo SIM, para serem implementados no estabelecimento em referência.

CAPÍTULO II DA TRANSFERÊNCIA

Art. 39. Nenhum estabelecimento previsto neste regulamento pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM.

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

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

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

§ 4º No caso do alienante, locador ou arrendante ter feito a comunicação a que se

refere o § 1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de trinta dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro do estabelecimento.

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

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

- I. relativas ao cumprimento de prazos de planos de ação, intimações ou determinações sanitárias de qualquer natureza; e
- II. de natureza pecuniária, que venham a ser estabelecidas em decorrência da apuração administrativa de infrações cometidas pela antecessora em processos pendentes de julgamento.

Art. 40. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro.

TÍTULO IV DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS CAPÍTULO I DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 41. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado pelo SIM e a documentação atualizada.

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

Art. 42. 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. as dependências que por sua natureza produzam mau cheiro devem estar localizadas de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeiras ou emanações.
- II. o estabelecimento deverá ser instalado afastado dos limites da via pública, preferentemente a cinco metros, com entradas laterais que permitam a movimentação e circulação de veículos transportadores de matérias-primas e veículos transportadores de produtos, quando possível com entradas independentes.
- III. as vias de acesso e áreas que se encontram dentro dos limites do terreno do estabelecimento deverão possuir uma superfície devidamente compactada ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos, com meios que permitam a sua limpeza e o escoamento adequado das águas, de modo a impedir a formação de poeira e lama, em bom estado de conservação e limpeza. A área de vegetação deverá ser mantida devidamente aparada;
- IV. 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;

- V. 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;
- VI. dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;
- VII. ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;
- VIII. as paredes deverão ser lisas, de cor clara, resistentes e impermeabilizadas, como regra geral, até a altura mínima de dois metros e quando forem azulejadas, devem ser rejuntadas com cimento ou massa apropriada, mantendo espaçamento mínimo entre si. Sempre que possível, deverá possuir ângulos entre paredes e pisos arredondados;
- IX. pé-direito com altura mínima de três metros, para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;
- X. possuir forro de material liso, resistente e lavável em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis devendo ser construído de forma a evitar o acúmulo de sujeira, o desprendimento de partículas e proporcionar a manutenção da temperatura adequada e a perfeita vedação à entrada de pragas. Nas demais áreas, o forro será dispensado nos casos em que a cobertura for de estrutura metálica, refratária ao calor solar e proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas;
- XI. possuir pisos de material liso, resistente e lavável, convenientemente impermeabilizados com material adequado, devendo ser construídos de modo a facilitar a higienização, a coleta das águas residuais e sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais. Materiais do tipo “gressit”, “korodur”, cerâmica industrial, cimento ou outros materiais, podem ser usados desde que aprovados pela Inspeção;
- XII. ralos de fácil higienização, sifonados e escamoteáveis;
- XIII. deverá existir barreira sanitária nos acessos a área de produção, constituída de lavador de botas com escova, lavatórios de mãos, dispenser com papel toalha e sabão líquido inodoro. XIV – o material das janelas deverá ser liso, impermeável, resistente às higienizações e não oxidável. Possuir telas milimétricas não oxidáveis à prova de vetores e removíveis, sendo dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais;
- XIV. o material empregado na construção das portas deverá ser liso, impermeável, resistente às higienizações e não oxidável. Deve estar devidamente encaixada no batente com sistema abre-fecha ou dotado de um sistema de fechamento automático ou outro dispositivo eficiente que impeça o acesso de vetores. Nas áreas quentes, deverá possuir ainda, porta com tela milimétrica não oxidável;
- XV. todas as salas deverão possuir iluminação e ventilação naturais ou artificiais adequadas em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem

- tecnológica cabíveis; XVII – a iluminação artificial far-se-á por luz fria, e quando necessário, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos, observando-se um mínimo de intensidade luminosa de 300 lux nas áreas de manipulação e de 500 lux nas áreas de inspeção, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações;
- XVI. dispor de equipamentos, móveis e utensílios adequados de fácil higienização, resistentes à corrosão, atóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos;
- XVII. dispor de rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição com material liso, resistente, impermeável e devidamente vedada, em volume suficiente para atender as necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, dispor de instalações para tratamento de água;
- XVIII. água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis;
- XIX. dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate de incêndios, refrigeração e outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos produtos;
- XX. rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;
- XXI. vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado, devidamente separados por sexo, com acesso independente da área industrial e providos de pia com sabão líquido inodoro e dispenser com papel toalha;
- XXII. local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes, proibindo-se que outras dependências ou áreas dos estabelecimentos sejam usadas para tal finalidade;
- XXIII. local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis, atendendo aos princípios das boas práticas de higiene;
- XXIV. sede para o SIM, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente;
- XXV. locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;
- XXVI. dispor de água fria, e quando necessário de água quente, com temperatura mínima de 82,2°C, em quantidade suficiente em todas as dependências de manipulação e preparo de produtos;
- XXVII. possuir equipamentos ou instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento, com dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;
- XXVIII. dispor de instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis, quando necessário;
- XXIX. dispor de local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais, quando necessário;
- XXX. gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros devidamente registrados no órgão competente;

- XXXI. equipamentos apropriados para a produção de vapor;
- XXXII. nas câmaras frigoríficas, a inclinação do piso será orientada no sentido das ante-câmaras e destas para o exterior ou, nos casos em que não houver ante-câmara, diretamente ao exterior da câmara, em direção ao ralo ou canaleta externa, localizada próxima à porta da câmara, não se permitindo instalações de ralos coletores no interior destas;
- XXXIII. as canaletas deverão possuir fundo côncavo, com declive mínimo de três por cento em direção aos coletores, suas bordas reforçadas com cantoneiras de ferro e sua cobertura feita com grades ou chapas metálicas perfuradas;
- XXXIV. equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos por empresa especializada com emissão de laudo técnico e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;
- XXXV. deverá possuir pontos de água (pias) para a higienização das mãos nas áreas de produção/manipulação;
- XXXVI. local específico para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;
- XXXVII. a instalação de caldeira, quando necessário, obedecerá as normas específicas quanto à sua localização e sua segurança;

§ 1º Empresas registradas como autosserviço poderão ser dispensadas da barreira sanitária, a critério da autoridade sanitária. Neste caso, as botas deverão ser mantidas limpas, em bom estado de conservação e de uso exclusivo no estabelecimento.

§ 2º Em estabelecimento agroindustrial de pequeno porte com até oito trabalhadores, é permitido utilizar sanitários já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à quarenta metros e o piso entre o sanitário e o prédio seja pavimentado.

§ 3º Os estabelecimentos de que trata o §2º são dispensados de refeitório, podendo ser utilizado a casa da propriedade para esta finalidade.

Art. 43. 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 específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos; IV - instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais.

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

Art. 44. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da

produção primária.

Art. 45. 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. 46. 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.

Art. 47. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, organização e separação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 48. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação ou ao armazenamento de produtos de origem animal para a elaboração ou armazenagem de produtos que não estejam sujeitos à incidência de fiscalização de que trata a Lei nº 1.283, de 1950, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

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

Art. 49. O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade e produto e de diferentes cadeias produtivas, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade ou tipo de produção para depois iniciar a outra, desde que prevista no manual de boas práticas de fabricação do estabelecimento e no memorial econômico sanitário, ficando ainda, a critério da autoridade sanitária, a liberação ou não.

Art. 50. As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão decididas pelo coordenador do SIM em conjunto com o grupo consultivo e/ou 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.

CAPÍTULO II DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 51. 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 inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

Parágrafo único. O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente regulamento e demais normas complementares.

Art. 52. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

§ 1º Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente conforme previsto nos programas de autocontrole da empresa e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

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

§ 3º Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente;

Art. 53. Os estabelecimentos devem possuir um programa eficaz e contínuo para o 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. 54. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 55. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados, higienizados diariamente e completos (botas, calça, jaleco, avental, protetor de cabelo), conforme normas complementares.

§ 1º Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações, em perfeito estado de higiene e conservação.

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

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

Art. 56. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 57. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

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

Art. 58. 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. 59. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 60. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 61. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 62. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 63. 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, estando previsto no programa de autocontrole da empresa.

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

Art. 64. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 65. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

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

Art. 66. É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Art. 67. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e

equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 68. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 69. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2º C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIM.

Art. 70. A embalagem para produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente. Parágrafo único. Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados da devida identificação, de forma bem visível, contendo todas as informações previstas em legislações vigentes.

Art. 71. É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir e/ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

CAPÍTULO III DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 72. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

- I. atender ao disposto neste regulamento e em normas complementares;
- II. disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção post mortem, conforme normas complementares estabelecidas pela Secretaria de Agricultura;
- III. disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;
- IV. fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM, na forma por ela requerida, sempre que solicitado;
- V. manter atualizado os dados cadastrais de interesse do SIM;
- VI. quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIM a realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência mínima de quarenta e oito horas;
- VII. fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade e remeter as amostras fiscais aos laboratórios;
- VIII. arcar com o custo das análises laboratoriais fiscais e de rotina, quando solicitado, para atendimento de requisitos específicos conforme normas

- complementares;
- IX. manter locais apropriados para recebimento e guarda de matérias-primas, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;
 - X. fornecer substâncias para desnaturação ou realizar a descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata; XI – dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;
 - XI. manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;
 - XII. manter equipe suficiente e regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
 - XIII. garantir o livre acesso de servidores a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e/ou outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos no presente regulamento e em normas complementares;
 - XIV. dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de constatação de não conformidade que possa incorrer em risco à saúde e nos casos de adulteração;
 - XV. realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste regulamento ou em normas complementares, e manter registros auditáveis de sua realização;
 - XVI. manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;
 - XVII. disponibilizar, nos estabelecimentos sob caráter de inspeção periódica, local reservado para uso do SIM durante as fiscalizações;
 - XVIII. comunicar ao SIM:
 - a) com antecedência de, no mínimo, cinco dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente;
 - b) sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterà a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate; e
 - c) a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais.
 - XIX. fornecer gratuitamente alimentação aos agentes de inspeção, quando os horários para refeição não permitirem que os servidores as façam em suas residências;
 - XX. recolher taxas de inspeção sanitárias instituídas na legislação vigente;

XXI. encaminhar até o 5º dia útil do mês subsequente ao médico veterinário fiscal coordenador do SIM, os relatórios de produção, comercialização, relatório técnico quando couber, mapas de abate e outros documentos que venham a ser determinados pela inspeção sanitária e industrial e/ou normas complementares

§ 1º Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM local.

§ 2º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do SIM.

§ 3º O pessoal colocado à disposição do SIM subordina-se ao agente competente pela inspeção.

Art. 73. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste regulamento 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 o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outras ferramentas equivalentes reconhecidas pelo SIM.

§ 2º Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole, a segurança, integridade e a disponibilidade da informação devem ser garantidas pelos estabelecimentos.

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

Art. 74. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este regulamento e com as normas complementares.

Art. 75. Os estabelecimentos devem apresentar os documentos e as informações solicitadas pelo SIM, de natureza fiscal ou analítica, e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 76. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico (RT) na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, legalmente habilitado no conselho de classe, na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional de nível superior deverá atender ao disposto em legislação específica.

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

Art. 77. Os estabelecimentos sob SIM não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como fabricado em outro estabelecimento devidamente registrado sob o SIM de Itaipulândia, SIP, SIF ou outro serviço de inspeção sob a adesão ao SUASA.

Art. 78. Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação de frio dos produtos e das matérias-primas que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.
Parágrafo único. Os produtos e as matérias-primas que apresentarem sinais de perda de suas características originais de conservação devem ser armazenados em condições adequadas até sua destinação industrial.

Art. 79. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

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

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

TÍTULO V

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA E DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 80. A inspeção industrial e sanitária e os padrões de identidade e qualidade dos produtos de origem animal e seus derivados, obedecerá no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas previstas pela Lei Federal N° 1.283 de 18 de dezembro de 1950 e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal N° 9.013, de 29 de março de 2017 e alterações.

§ 1º Devem ser observadas, ainda, demais legislações vigentes referentes à inspeção higiênico-sanitária dos produtos de origem animal.

§ 2º O SIM desenvolverá programas de controle das fiscalizações com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.

TÍTULO VI

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

CAPÍTULO I

DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 81. Todo produto de origem animal comestível produzido no município deve ser registrado no SIM.

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

§ 2º O registro será concedido aos produtos comestíveis regularizados, mediante apresentação da documentação de exigência no setor do SIM.

§ 3º O registro de produtos comestíveis não regulamentados será concedido mediante aprovação prévia da formulação e do processo de fabricação do produto.

Art. 82. São isentos de registros os produtos definidos em normativa vigente.

Art. 83. No processo de solicitação de registro dos produtos, o estabelecimento deve apresentar o formulário de registro de produtos de origem animal ao SIM, conforme modelo disposto em normas complementares, dispondo de:

- I. identificação do estabelecimento;
- II. requerimento;
- III. identificação de marcas de terceiros, se houver;
- IV. natureza da solicitação;
- V. identificação do produto (proposta de denominação de venda do produto);
- VI. características do rótulo e da embalagem, constando modo de preparo do produto quando couber;
- VII. quantidade e forma de indicação de fabricação, validade e lote;
- VIII. identificação de lote;
- IX. composição do produto, constando a procedência dos ingredientes e aditivos industrializados, discriminando o nome do fabricante e número de registro nos órgãos competentes e as matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados em ordem decrescente;
- X. processo de fabricação (descrevendo as etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte/distribuição do produto);
- XI. natureza e propriedade do produto, constando inclusive, o prazo de validade;
- XII. sistema de embalagem e rotulagem (com os dados do fornecedor e número de registro nos órgãos competentes);
- XIII. armazenamento do produto pronto (cuidados de conservação com indicação da temperatura de armazenamento máxima e mínima para produtos);
- XIV. transporte do produto;
- XV. documentos acompanhantes (especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade; relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento; dentre outros) e
- XVI. croqui do rótulo a ser utilizado.

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

Art. 84. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste regulamento ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM.

§ 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput, além dos requisitos estabelecidos no caput do artigo anterior, o requerente deve apresentar ao SIM:

- I. proposta de denominação de venda do produto;
- II. especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus

- requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade, observadas as particularidades de cada produto;
- III. informações acerca do histórico do produto, quando existentes;
 - IV. embasamento em legislação nacional;
 - V. literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.

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

- I. a segurança e a inocuidade do produto;
- II. os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores; e
- III. a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

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

Art. 85. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 86. Todos os ingredientes e os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registro.

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

Art. 87. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM.

Art. 88. Os procedimentos para o registro do produto e seu cancelamento serão estabelecidos neste regulamento e em normas complementares.

Parágrafo único. O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto nas normativas vigentes.

CAPÍTULO II DA EMBALAGEM

Art. 89. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

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

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

Art. 90. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados, devendo constar no plano de autocontrole da empresa.

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

CAPÍTULO III DA ROTULAGEM

Seção I Da rotulagem em geral

Art. 91. Para os fins deste regulamento, 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. 92. Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal registrados ou isentos de registro pelo SIM e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.

§ 1º Todo produto armazenado em câmara fria, freezers, depósitos e/ou afins deverão estar devidamente identificados, contendo no mínimo o nome do produto, data de fabricação, manipulação e validade.

§ 2º O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 3º As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indelévels, conforme normativa específica.

§ 4º Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

§ 5º Quando fracionados, os produtos de origem animal deverão conservar a rotulagem ou possibilitar a identificação do estabelecimento produtor.

Art. 93. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender às normativas vigentes.

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

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

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

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

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

- I. nome do produto – denominação de venda com o tipo, quando for o caso;
- II. identificação da origem descrevendo:
 - a) razão social, nome fantasia, CNPJ ou CPF (no que couber) e endereço completo do

- estabelecimento;
- b) identificação do país de origem com a expressão: “FABRICADO NO BRASIL” ou “INDÚSTRIA BRASILEIRA”;
- III. marca comercial do produto, quando houver;
 - IV. carimbo oficial do SIM (chancela) com o número de registro do estabelecimento seguido da letra que oficialmente classifica o estabelecimento;
 - V. identificação do lote;
 - VI. prazo de validade descrevendo:
 - a) dia e mês, para produtos com duração mínima não superior a 90 (noventa) dias;
 - b) dia, mês e ano, para produtos com duração mínima superior a 90 (noventa) dias.
 - VII. indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente, sendo que para peso líquido, descrever a quantidade nominal em unidades do Sistema Internacional (SI), conforme especificado a seguir:
 - a) para sólidos granulados, os produtos deverão ser comercializados em unidades de massa;
 - b) para líquidos, os produtos deverão ser comercializados em unidade de volume;
 - c) para os semissólidos ou semilíquidos, os produtos deverão ser comercializados na unidade de massa ou volume;
 - d) para os produtos com uma forma sólida e outra líquida, separáveis por filtração simples, além do peso líquido, deverá constar o peso drenado, assim descrito, com tamanho, destaque e visibilidade igual ao que anuncia o peso líquido.
 - VIII. lista de ingredientes e aditivos em ordem decrescente de quantidade;
 - IX. informação sobre a presença ou não de glúten, lactose e/ou alergênicos;
 - X. indicação do número de registro do produto no SIM;
 - XI. instruções sobre a forma ou modo de conservação e armazenamento do produto antes e após aberto (prever a temperatura mínima e máxima para congelados e resfriados);
 - XII. instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando pertinentes, incluída a reconstituição, o descongelamento ou o tratamento necessário ao seu correto consumo;
 - XIII. informação nutricional obrigatória nos casos em que couber;
 - XIV. demais exigências previstas em legislações ordinárias.

§ 1º O prazo de validade e a identificação do lote devem ser impressos, gravados ou declarados de forma visível, legível e indelével, observadas as normativas vigentes.

§ 2º A data de validade mínima deverá ser anunciada pelo uso de uma das seguintes expressões: “CONSUMIR ANTES DE”; “VALIDO ATÉ”, “VALIDADE”, “VENCE EM” OU “VENCIMENTO”, seguida da data ou da indicação do local onde consta esta informação;

§ 3º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão “Fabricado por”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão “Para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§ 4º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “Fracionado por” ou “Embalado por”, respectivamente, em substituição à expressão “fabricado por”.

§ 5º Nos casos de que trata o § 4º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo SIM.

§ 6º Não é obrigatória a declaração do conteúdo líquido para produtos pesados a vista do consumidor, desde que no rótulo conste a expressão: “VENDA POR PESO” ou

“DEVE SER PESADO À VISTA DO CONSUMIDOR”, conforme legislação do órgão competente, indicando ainda, o peso da embalagem e outros que se fizerem necessários;

§ 7º Na rotulagem dos produtos isentos de registro deverá constar a expressão "Produto Isento de Registro na Secretaria de Agricultura de Itaipulândia".

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

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

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

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

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

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

§ 3º O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em normativa específica e aplicando-se o presente regulamento no que for pertinente.

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

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

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

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

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

§ 1º Na hipótese de inexistência de especificações de qualidade em

regulamentação específica de que trata o caput e observado o disposto no art. 98, a indicação de expressões de qualidade na rotulagem é facultada, desde que sejam seguidas de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios utilizados para sua definição.

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

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

Art. 101. O uso de informações atribuíveis aos aspectos sensoriais, ao tipo de condimentação, menções a receitas específicas ou outras que não remetam às características de qualidade é facultado na rotulagem, nos termos do disposto no inciso XXVIII do caput do art. 10.

Parágrafo único. As informações de que trata o caput não se enquadram no conceito de expressões de qualidade de que trata o art. 100.

Art. 102. O mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos que sejam fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o produto registrado.

§ 1º Na hipótese do caput, o nome empresarial, endereço do estabelecimento produtor, carimbo do SIM, CNPJ ou CPF e indicação do número do registro do produto deverão ser indicados na rotulagem para as unidades fabricantes envolvidas.

§ 2º A unidade fabricante do produto deve ser identificada claramente na rotulagem, por meio de texto informativo, código ou outra forma que assegure a informação correta.

§ 3º Alternativamente à indicação dos carimbos de inspeção das unidades fabricantes envolvidas, a empresa poderá optar pela indicação na rotulagem de um único carimbo de inspeção referente à unidade fabricante.

Art. 103. As informações nos rótulos deverão ser indicadas em linguagem clara, figurando de forma visível, legível e indelével.

Art. 104. 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. 105. Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 106. Os produtos de origem animal embalados, que apresentarem superfície do painel principal destinado a rotulagem com área inferior a 10cm², poderão ficar isentas dos requisitos estabelecidos neste regulamento, com exceção da declaração de, no mínimo, denominação de venda, marca do produto, a chancela do SIM, o número de registro do produto no SIM e data de validade.

Parágrafo único. Nos casos estabelecidos no caput, a embalagem que contiver as unidades pequenas deve apresentar a totalidade da informação obrigatória exigida.

Art. 107. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste regulamento, em normas complementares e em legislação específica.

Art. 108. O uso de rótulos, estampas, ou carimbos, quando em desacordo ao presente regulamento, deverá ser previamente autorizado pelo SIM.

Seção II

Da rotulagem em particular

Art. 109. 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 A farinha láctea deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.

§ 6º Nos rótulos da carne de equídeos ou dos produtos com ela elaborados parcial ou totalmente, exige-se a declaração no rótulo “CARNE DE EQUÍDEO” ou “PREPARADO COM CARNE DE EQUÍDEO” ou “CONTÉM CARNE DE EQUÍDEO”.

§ 7º Casos de designações não previstas neste regulamento e em normas complementares serão submetidos à avaliação do SIM.

Art. 110. Carcaças, quartos ou partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta-lacre inviolável.

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

§ 2º Os miúdos devem ser identificados com a devida rotulagem, conforme normas complementares.

Art. 111. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

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

Art. 112. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto, exceto quando faça parte de compostos já anunciadas, tais como salmouras, xaropes, molhos, caldos ou outros similares;

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

Art. 113. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem,

impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

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

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

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

Art. 114. Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso da embalagem pode ser dispensado, desde que o produto seja identificado nos contentores de transporte. Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica ao pescado recebido diretamente da produção primária.

Art. 115. 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. 116. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.”, em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

Art. 117. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, não deve conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal e deve conter a expressão “Proibida a venda fracionada”.

Art. 118. 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.

CAPÍTULO IV DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

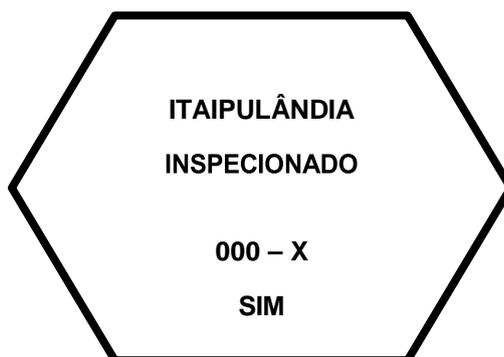
Art. 119. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal.

Art. 120. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões oficiais em centímetros e empregos são fixados neste regulamento, sendo que os três números zeros (“000”), deverão ser substituídos pelo número de registro do estabelecimento junto ao SIM e, a letra xis (“X”), deverá ser substituída pela letra de classificação do estabelecimento, conforme art. 17º deste regulamento.

- § 1º** O carimbo deve conter:
- I. a palavra “Itaipulândia”, na parte superior interna;
 - II. palavra “Inspeccionado”, ao centro;
 - III. o número de registro do estabelecimento, descritas no modelo abaixo com “000”, abaixo da palavra “Inspeccionado” seguido de sua classificação (descrita no modelo abaixo como “X”); e
 - IV. as iniciais “SIM”, na borda inferior interna;
 - V. as bordas e dizeres deverão estar na cor preta com o fundo branco;
 - VI. a fonte utilizada na chancela deve ser “ARIAL”.

§ 2º As iniciais “SIM” significam “Serviço de Inspeção Municipal”.

§ 3º O número de registro do estabelecimento (“000” no modelo abaixo) constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação “número” ou de sua abreviatura (nº) e é aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.



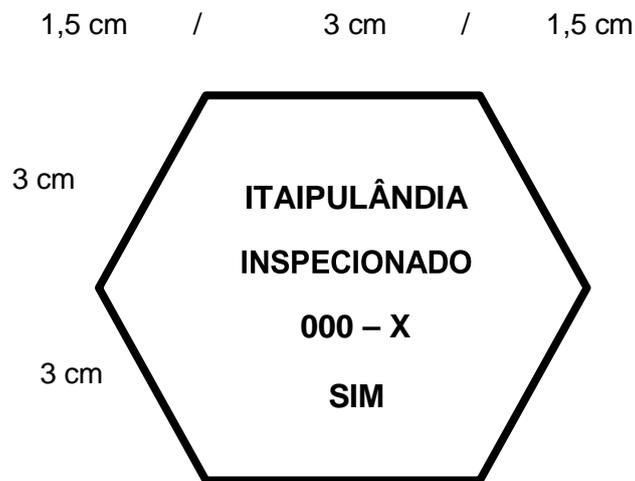
Art. 121. Os carimbos do SIM devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste regulamento e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

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

Art. 122. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM.

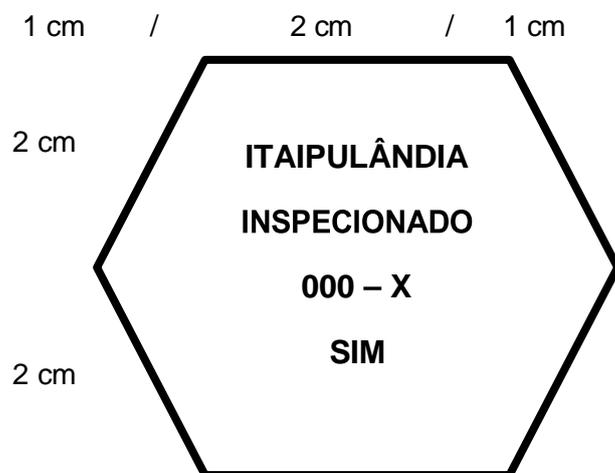
Art. 123. Os diferentes modelos de carimbos do SIM a serem usados nos estabelecimentos inspeccionados e fiscalizados pelo SIM devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:

- I. modelo 1:
 - a) uso: para carcaça ou quartos de bovinos, de búfalos, de equídeos e de ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;
 - b) dimensões: 6cm x 6cm (seis centímetros de largura por seis centímetros de altura);
 - c) forma hexagonal.



II. modelo 2:

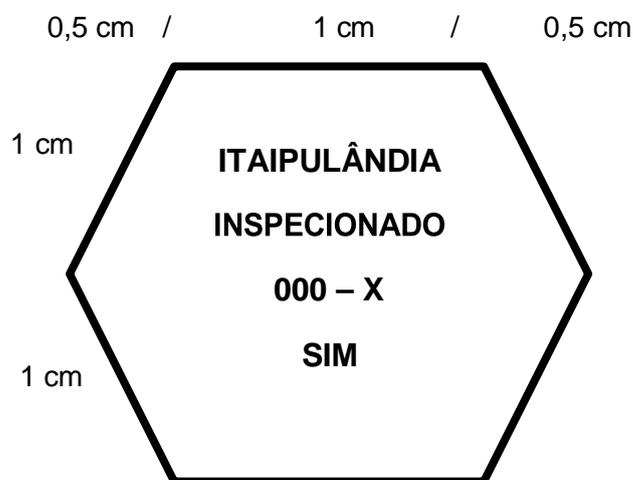
- a) uso: para carcaças de suídeos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;
- b) dimensões: 4cm x 4cm (quatro centímetros de largura por quatro centímetros de altura);
- c) forma hexagonal.



III. modelo 3:

- a) uso: para rótulos, etiquetas, embalagens e afins acondicionando carcaças e cortes de aves, de coelho, de rãs e outros produtos de origem animal utilizados na alimentação humana;
- b) dimensões: 2cm x 2cm (quatro centímetros de largura por quatro centímetros de altura);

c) forma hexagonal.



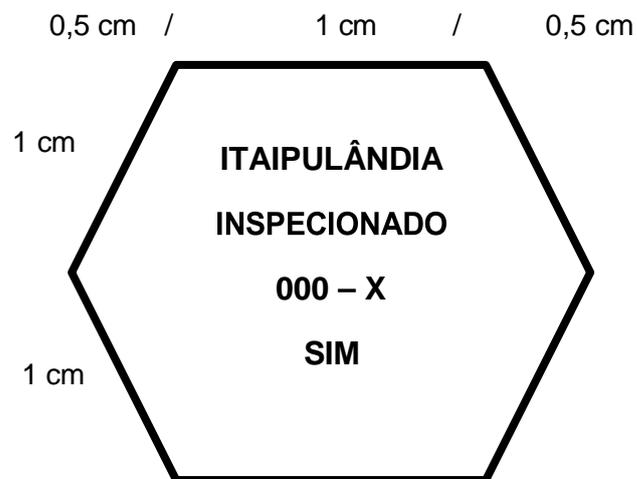
IV. modelo 4:

- a) uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças;
- b) dimensões: 7cm x 4cm (sete centímetros de largura por 4 centímetros de altura);
- c) forma retangular.



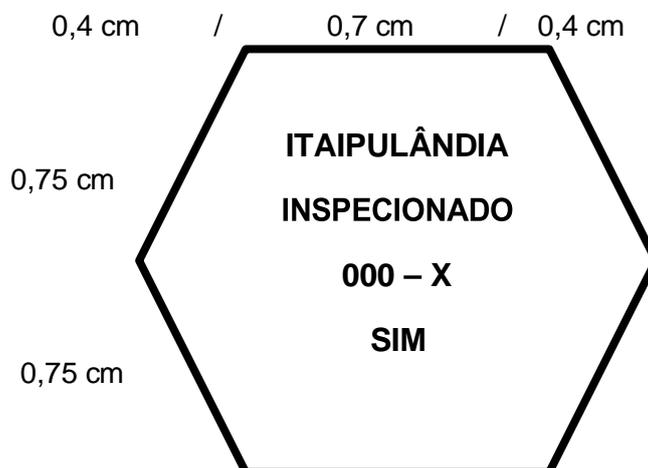
V. modelo 5:

- a) uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor (E), de salga (S), de cozimento (C), de tratamento pelo frio (TF) ou de fusão pelo calor (FC);
- b) dimensões: 6cm x 6cm (seis centímetros de largura por seis centímetros de altura);
- c) forma hexagonal;
- d) a letra "X" deve ser substituída pela letra correspondente ao destino das carcaças ou partes das carcaças.



VI. modelo 6:

- uso: em lacres utilizados no fechamento e na identificação de contentores e meios de transporte de matérias-primas e produtos que necessitem de certificação sanitária e nas ações fiscais de interdição de equipamentos, de dependências e de estabelecimentos, e pode ser de material plástico ou metálico.
- dimensões: 1,5cm x 1,5cm (um centímetro e meio de largura por um centímetro e meio de altura);
- forma hexagonal.



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

destas não possibilitarem a impressão do carimbo no rótulo.

§ 2º Nos casos de etiquetas-lacres de carcaça e de etiquetas para identificação de caminhões tanques, a chancela de inspeção deve apresentar a forma e os dizeres previstos no modelo 2, com 4cm (quatro centímetros) de altura e largura.

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

Art. 124. A autorização para utilização do(s) carimbo(s) é realizada após o preenchimento de recibo e permanecerá sob a responsabilidade do médico veterinário fiscal incumbido pela inspeção dos estabelecimentos registrados no SIM.

Art. 125. Quando do encerramento das atividades ou do cancelamento do registro no SIM, o médico veterinário fiscal do SIM entregará à sua chefia imediata, mediante recibo, o(s) carimbo(s) do SIM.

TÍTULO VII DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 126. Os estabelecimentos devem arcar com os custos das análises em laboratórios credenciados pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) e/ou acreditado pelo INMETRO, desde que sejam cientificados no momento da coleta das amostras.

Parágrafo único. Para agroindústrias de pequeno porte, a Secretaria de Agricultura poderá utilizar recursos da própria secretaria, no caso dos recursos estarem disponíveis.

Art. 127. 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.

§ 1º Sempre que o SIM julgar necessário realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

§ 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. 128. A coleta de amostra de água de abastecimento para análises laboratoriais deve ser efetuada por servidores do SIM ou por profissional capacitado da vigilância sanitária;

Art. 129. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

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

Art. 130. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de

matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 131. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

Art. 132. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises, devem obedecer as normativas vigentes.

Art. 133. A frequência das coletas serão decididas pelo coordenador do SIM, conforme avaliado os programas de autocontrole de cada estabelecimento, respeitando as normativas vigentes cabíveis.

Art. 134. Para realização das análises fiscais deve ser coletada amostra em triplicata da matéria- prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório credenciado e/ou vinculado a prefeitura municipal de Itaipulândia e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do SIM local.

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

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

- I. a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;
- II. o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;
- III. se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;
- IV. forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos; e
- V. se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

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

Art. 135. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 136. É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 137. O solicitante, quando indicar assistente técnico ou substituto para acompanhar análises periciais, deverá comprovar que os indicados possuem formação e competência técnica para acompanhar a análise pericial, conforme os critérios definidos pela Secretaria de Agricultura de Itaipulândia ou normas complementares.

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

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

Art. 138. O interessado poderá apresentar manifestação adicional quanto ao resultado da análise pericial da amostra de contraprova no processo de apuração de infrações no prazo de dez dias, contado da data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.

§ 1º Aplica-se à contagem do prazo de que trata o caput o disposto nos § 1º e § 2º do art. 179, considerada, para este fim, como data da cientificação oficial a data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.

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

Art. 139. Os estabelecimentos serão responsáveis pela apresentação dos resultados das análises de rotina de sua matéria-prima e de seus produtos, quando se fizer necessário ou, conforme previsto em seus programas de autocontroles.

TÍTULO VIII

DO TRÂNSITO E DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

ANIMAL CAPÍTULO I

DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 140. Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção federal, estadual ou do Município de Itaipulândia, atendidas as exigências deste regulamento e normas complementares, tem livre trânsito e podem ser expostos ao

consumo no território do Município de Itaipulândia.

Parágrafo único. Os produtos de origem animal depositados ou em trânsito estão sujeitos à fiscalização pelo SIM nos limites de sua competência.

Art. 141. Todos os produtos de origem animal em trânsito pelas vias do Município de Itaipulândia deverão estar embalados, acondicionados e rotulados em conformidade ao previsto neste regulamento e demais normas técnicas, podendo ser reinspecionados pelos médicos veterinários fiscais do SIM.

Art. 142. Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimento com inspeção permanente, quando em trânsito, deverão estar acompanhados pelo Certificado Sanitário assinado pelo médico veterinário responsável pela inspeção.

Parágrafo único. Nos casos de matérias-primas ou de produtos destinados à condenação ou ao aproveitamento condicional em outro estabelecimento, é obrigatória a comprovação do recebimento das matérias-primas e dos produtos pelo estabelecimento de destino junto ao estabelecimento expedidor no prazo de quarenta e oito horas, contado do recebimento da carga.

Art. 143. Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção periódica, quando em trânsito, ficam isentos do Certificado Sanitário.

Art. 144. 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, em conformidade com a legislação vigente e as normas específicas relacionadas a cada espécie.

§ 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, em atendimento ao disposto em normas complementares.

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

§ 4º É proibido o trânsito de produtos de origem animal destinados ao consumo humano com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 5º Os produtos de origem animal em trânsito deverão estar higienicamente acondicionados em recipiente adequado, independentemente de estarem embalados.

Art. 145. A autoridade competente do SIM determinará o retorno de quaisquer produtos de origem animal ao local de procedência, ou a outro destino, quando houver infração ao disposto neste regulamento e em normas complementares.

§ 1º Quando não for possível o retorno dos produtos de que trata o caput à origem, a carga deverá ser inutilizada, sob acompanhamento do SIM;

§ 2º As irregularidades detectadas serão comunicadas às autoridades sanitárias do local de origem, para fins de apuração de suas causas e de adoção de medidas corretivas e preventivas junto aos estabelecimentos habilitados.

TÍTULO IX

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

CAPÍTULO I DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES

Seção I Dos responsáveis pela infração

Art. 146. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste regulamento, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

- I. fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM;
- II. proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos, expedidos ou comercializados matérias-primas ou produtos de origem animal; e
- III. que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal. Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o caput abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

Seção II Das medidas cautelares

Art. 147. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o SIM adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

- I. apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;
- II. suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;
- III. coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais; ou
- IV. determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado, observado o disposto no art.130.

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

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

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

§ 4º As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.

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

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

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

Art. 148. O SIM poderá determinar que o estabelecimento desenvolva e aplique um plano de amostragem delineado com base em critérios científicos para realização de análises laboratoriais, cujos resultados respaldarão a manutenção da retomada do processo de fabricação quando a causa que motivou a adoção da medida cautelar for relacionada às deficiências do controle de processo de produção.

Parágrafo único. As amostras de que trata o caput serão coletadas pela empresa e as análises serão realizadas em laboratório próprio ou credenciado, observado o disposto no art. 130.

CAPÍTULO II DAS INFRAÇÕES

Art. 149. Constituem infrações ao disposto neste regulamento, além de outras previstas:

- I. construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto, para os estabelecimentos de que trata o § 1º do art. 27, ou sem prévia atualização da documentação depositada, para os estabelecimentos de que trata o § 2º do referido artigo, quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários;
- II. não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
- III. utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;
- IV. 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 produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;
- VII. expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no SIM;
- VIII. desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste regulamento e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
- IX. desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
- X. omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- XI. receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- XII. utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
- XIII. não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos, em resposta ao SIM, relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
- XIV. adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado no SIM de Itaipulândia, SIP, SIF ou outro serviço de inspeção sob a adesão ao SUASA;
- XV. fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;
- XVI. elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição

- registrados pelo SIM;
- XVII. utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos neste regulamento ou em normas complementares;
 - XVIII. sonegar informação que, direta ou indiretamente, é de interesse do SIM e do consumidor;
 - XIX. fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;
 - XX. ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
 - XXI. adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
 - XXII. simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
 - XXIII. embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;
 - XXIV. desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM;
 - XXV. produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
 - XXVI. utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;
 - XXVII. utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
 - XXVIII. fraudar documentos oficiais;
 - XXIX. não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
 - XXX. deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM nos prazos regulamentares;
 - XXXI. prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM;
 - XXXII. apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;
 - XXXIII. iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;
 - XXXIV. prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM;
 - XXXV. receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;
 - XXXVI. 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;
 - XXXVII. não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste regulamento ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

Art. 150. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

- I. apresentem-se alterados;
- II. apresentem-se adulterados;
- III. apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;
- IV. contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

- V. contêm substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;
- VI. contêm microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste regulamento, em normas complementares e em legislação específica;
- VII. revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;
- VIII. sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- IX. sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;
- X. apresentem embalagens estufadas;
- XI. apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;
- XII. estejam com o prazo de validade expirado;
- XIII. não possuam procedência conhecida; ou
- XIV. não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

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

Art. 151. Além dos casos previstos no art. 150, 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 regulamento e em normas complementares;
- II. estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou
- III. estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

Art. 152. Além dos casos previstos no art. 150, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

- I. estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;
- II. apresentem sinais de deterioração;
- III. sejam portadores de lesões ou doenças;
- IV. apresentem infecção muscular maciça por parasitas;
- V. tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo SIM;
- VI. tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca;
- VII. apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 153. Além dos casos previstos no art. 150, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

- I. alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;
- II. mumificação ou estejam secos por outra causa;
- III. podridão vermelha, negra ou branca;
- IV. contaminação por fungos, externa ou internamente;
- V. sujidades externas por materiais estercoreais ou tenham tido contato com

- substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
- VI. rompimento da casca e estejam sujos; ou
 - VII. rompimento da casca e das membranas testáceas.

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

Art. 154. Além dos casos previstos no art. 150, 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. 155. Além dos casos previstos nos art. 150 e art. 154, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 156. Além dos casos previstos no art. 150, 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. 157. Para efeito das infrações previstas neste regulamento, 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;

II. falsificados:

- a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste regulamento, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao SIM;
- b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao SIM e que se denominem como este, sem que o seja;
- c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;
- d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;
- e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou
- f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Art. 158. A Secretaria de Agricultura estabelecerá, em normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização, o seu aproveitamento condicional ou sua destinação industrial, quando seja tecnicamente viável.

§ 1º Enquanto as normas de que trata o caput não forem editadas, o SIM poderá:

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

§ 2º O disposto neste artigo não se aplica aos casos de aproveitamento condicional em decorrência do julgamento da inspeção ante mortem e/ou post mortem.

Art. 159. Nos casos previstos no art. 149, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

- I. nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e
- II. nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

CAPÍTULO III DAS PENALIDADES

Art. 160. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, serão aplicadas às pessoas físicas ou jurídicas, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 161. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste regulamento, em conformidade com a Lei Municipal nº 1.978/2022, ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

- I. advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;
- II. multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como valor máximo o correspondente a 120 (cento e vinte) UPRI - Unidade Padrão de Referência do Município de Itaipulândia, observadas as seguintes gradações:
 - a) para infrações leves, multa de 05 a 10 UPRI - Unidade Padrão de Referência do Município de Itaipulândia;
 - b) para infrações moderadas, multa de 11 (onze) a 30 (trinta) UPRI - Unidade Padrão de Referência do Município de Itaipulândia;
 - c) para infrações graves, multa de 31 (trinta e uma) a 60 (sessenta) UPRI - Unidade Padrão de Referência do Município de Itaipulândia; e
 - d) para infrações gravíssimas, multa de 61 (sessenta e um) a 120 (cento e vinte) UPRI - Unidade Padrão de Referência do Município de Itaipulândia;
- III. apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;
- IV. suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;
- V. interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas; e
- VI. cassação de registro do estabelecimento.

§ 1º Quando as sanções forem de responsabilidade do SIM, as receitas decorrentes da aplicação das penas pecuniárias, bem como de taxas remuneratórias por serviços prestados, em decorrência deste regulamento, serão recolhidas para a Secretaria de Agricultura e reverterão para o aprimoramento, aparelhamento, manutenção e outras melhorias da própria atividade de inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal municipal.

§ 2º As multas previstas no caput serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 3º A suspensão de atividades de que trata o inciso IV do caput e a interdição de que trata o inciso V do caput serão levantadas nos termos do disposto no art. 170 e art. 171.

§ 4º Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do § 2º, após doze meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

§ 5º As sanções de que tratam os incisos IV e V do caput poderão ser aplicadas de forma cautelar, sem prejuízo às medidas cautelares previstas no art. 147.

Art. 162. Os produtos apreendidos nos termos do disposto no inciso III do caput do art. 161 e perdidos em favor do Município de Itaipulândia, 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.

Parágrafo único. O SIM estabelecerá, em normas complementares, os procedimentos para aplicação da sanção de perdimento de produtos.

Art. 163. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art.161, são consideradas:

- I. infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII e inciso XXXII do caput do art. 149;
- II. infrações moderadas as compreendidas nos incisos VIII a XVI, inciso XXXIII e inciso XXXIV do caput do art. 149;
- III. infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXIII e incisos XXXV a XXXVII do caput do art. 149; e
- IV. infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIV a XXXI e incisos XXXVIII a XLIV do caput do art. 149.

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

§2º Aos que cometerem outras infrações a este regulamento ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre dez e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no art. 164.

Art. 164. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do caput do art. 161, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

- I. o infrator ser primário na mesma infração;
- II. a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;
- III. o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
- IV. a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;
- V. a infração ter sido cometida acidentalmente;
- VI. a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;
- VII. a infração não afetar a qualidade do produto;
- VIII. o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;
- IX. o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários que se enquadra nas definições dos incisos I ou II do caput do art. 3º ou do §1º do art. 18-A da Lei Complementar nº 123, de 2006 ou do art. 5º da Lei nº 1.627, de 2021.

§2º São consideradas circunstâncias agravantes:

- I. o infrator ser reincidente específico;
- II. o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

- III. o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;
- IV. o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;
- V. a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;
- VI. o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;
- VII. o infrator ter agido com dolo ou com má-fé.

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

§4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

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

§6º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste regulamento, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

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

Art. 165. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Parágrafo único. A cassação do registro do estabelecimento cabe ao Coordenador do SIM.

Art. 166. Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.

Art. 167. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do art. 161, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram alterados ou adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste regulamento, nos casos definidos no art. 157.

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

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

Art. 168. A sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 161 será aplicada nos seguintes casos, sem prejuízo a outras previsões deste regulamento, quando caracterizado risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária:

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

- II. omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- III. alteração de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- IV. expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;
- V. recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;
- VI. simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;
- VII. utilização de produtos com prazo de validade expirado em desacordo com os critérios estabelecidos neste regulamento ou em normas complementares ou apor aos produtos novos prazos depois de expirada a validade;
- VIII. produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;
- IX. utilização de matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- X. utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;
- XI. utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- XII. prestação ou apresentação ao SIM de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias primas, dos ingredientes e dos produtos;
- XIII. fraude de registros sujeitos à verificação pelo SIM;
- XIV. ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- XV. aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no SIM de Itaipulândia, SIP, SIF ou outro serviço de inspeção sob a adesão ao SUASA;
- XVI. não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
- XVII. início de atividade sem atendimentos às exigências ou às pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;
- XVIII. recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenamento, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou expedição de produtos de origem animal que não possuam registro no órgão de fiscalização competente;
- XIX. descumprimento de determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e
- XX. não realização de tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste regulamento ou em normas complementares ou não destinação adequada a produtos condenados.

Art. 169. A sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 161 será aplicada, nos termos do disposto no art. 170, quando o infrator:

- I. embarçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;
- II. desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do SIM;
- III. omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do

- processo de fabricação;
- IV. simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
 - V. utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
 - VI. fraudar documentos oficiais;
 - VII. fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;
 - VIII. descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;
 - IX. prestar ou apresentar ao SIM informações, declarações ou documentos falsos; Parágrafo único. A penalidade de que trata o inciso IV do caput do art. 161 será aplicada também, nos termos do disposto no art. 170, sem prejuízo de outras previsões deste regulamento, nos seguintes casos, quando caracterizado o embarço à ação fiscalizadora: I - não cumprimento dos prazos estabelecidos nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações de forma deliberada ou de forma recorrente;
 - X. prestação ou apresentação ao SIM de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias primas, dos ingredientes e dos produtos; e
 - XI. prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias- primas, dos ingredientes e dos produtos, ou sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor.

Art. 170. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embarço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, sete dias, que poderá ser prorrogado em quinze, trinta ou sessenta dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 164, independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.

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

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

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

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

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

mediante especificação no termo de julgamento.

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

Art. 171. As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

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

- I. parcial aos setores ou equipamentos que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas de funcionamento; ou
- II. total, caso as condições inadequadas se estendam a todo o estabelecimento ou quando a natureza do risco identificado não permita a delimitação do setor ou equipamento envolvidos.

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

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

Art. 172. A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, no período de doze meses.

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

§2º Para contagem do número de infrações para caracterização da habitualidade, serão consideradas a primeira infração e duas outras que venham a ser constatadas, após a adoção, pelo estabelecimento, de medidas corretivas e preventivas para sanar a primeira irregularidade.

Art. 173. As sanções de cassação de registro do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

- I. reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 170; ou
- II. não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

CAPÍTULO IV DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 174. O descumprimento às disposições deste regulamento e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 175. O auto de infração será lavrado por fiscal do SIM que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização do SIM. Parágrafo único. Para fins de apuração administrativa de infrações à

legislação referente aos produtos de origem animal e aplicação de penalidades, será considerada como data do fato gerador da infração a data em que foi iniciada a ação fiscalizatória que permitiu a detecção da irregularidade, da seguinte forma:

- I. a data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos ou na análise de documentação enviada ao SIM; ou
- II. a data da coleta, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais.

Art. 176. 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. 177. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

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

§2º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR, por telegrama ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

§3º No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação de que trata o §2º, a ciência será efetuada por publicação no Órgão Oficial eletrônico do município.

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

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

Art. 178. A defesa e o recurso do autuado devem ser apresentados por escrito, em vernáculo e protocolizados no setor de protocolo do Município de Itaipulândia, 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. 179. 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. 180. O SIM, após juntada ao processo a defesa, deve instruí-lo com relatório e o Coordenador do Serviço deve proceder ao julgamento em primeira instância.

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

Art. 181. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de dez dias, contado da data de ciência ou da data de

divulgação oficial da decisão.

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

Art. 182. A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é o Secretário de Agricultura e Meio Ambiente, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

Art. 183. 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 do Município de Itaipulândia.

Art. 184. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

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

Art. 185. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

Art. 186. Consideram-se atividades e situações de alto risco as infrações classificadas como grave ou gravíssima, nos termos estabelecidos neste regulamento ou em normas complementares, praticadas por microempresas ou empresas de pequeno porte de produtos agropecuários.

Art. 187. Se a irregularidade não constituir perigo eminente para a saúde, a critério da autoridade sanitária, o infrator será intimado a proceder à regularização no prazo de até 30 (trinta) dias.

§1º Quando o interessado, além do prazo estipulado no caput e alegando motivos relevantes devidamente comprovados, pleitear prorrogação de prazo, poderá ser excepcionalmente concedido pela autoridade sanitária, desde que não ultrapasse 90 (noventa) dias.

§2º Em caso que a concessão do prazo de 90 (noventa) dias não tenha sido suficiente para concluir o solicitado pela autoridade sanitária, poderá ser firmado, desde que seja comprovado interesse do notificado, um CAC (Cronograma de Ações Corretivas), referente às não conformidades pontuadas e ainda não concluídas. Após o vencimento do CAC, não havendo o atendimento, a autoridade sanitária poderá emitir auto de infração com a penalidade multa.

Art. 188. O termo de intimação será lavrado em três vias, destinando-se a primeira à instrução do processo administrativo, quando for o caso, a segunda ao intimado e a terceira para controle interno da autoridade sanitária.

§1º O termo de intimação conterá dados suficientes para identificar o infrator e a infração, além de esclarecer a situação legal deste.

§2º Findo o prazo e persistindo a irregularidade, será lavrado o auto de infração e dado prosseguimento no processo administrativo sanitário.

Art. 189. A autoridade sanitária poderá expedir, no curso do processo, termo de

intimação, para que o infrator tome ciência de algum ato e/ou termo do processo.

Art. 190. As omissões ou incorreções de autos não acarretarão nulidade, quando no processo constarem elementos suficientes para a determinação da infração e do infrator.

TÍTULO X DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 191. O SIM e o órgão regulador da saúde devem atuar em conjunto para a definição de procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos alimentícios que contenham produtos de origem animal em diferentes proporções e que não permitam seu enquadramento clássico como um produto de origem animal, a fim de assegurar a identidade, a qualidade e os interesses dos consumidores.

Art. 192. O SIM deve atuar em conjunto com o órgão competente da saúde para o desenvolvimento de ações e programas de saúde animal e saúde humana para a mitigação ou a redução de doenças infectocontagiosas ou parasitárias que possam ser transmitidas entre os homens e os animais, além de ações de educação sanitária.

Art. 193. As autoridades da Saúde Pública, na vigilância sanitária de alimentos, deverão informar ao SIM os resultados das análises de rotina e fiscais, quando delas resultarem a apreensão ou condenação de produtos de origem animal.

Art. 194. As demais secretarias do Município de Itaipulândia, sem prejuízo de suas atividades específicas e sempre que solicitadas, prestarão sua colaboração à consecução dos objetivos da legislação do SIM.

Art. 195. O SIM proporcionará aprimoramento técnico dos seus agentes, disponibilizando e viabilizando treinamento e capacitação em universidades, centros de pesquisa e demais instituições públicas e privadas, participação em cursos, palestras, estágios, visitas em estabelecimentos de POA, treinamentos específicos em laboratórios, estabelecimentos e/ou outras instituições, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

Art. 196. O SIM contará com um Grupo Consultivo definido na lei 1.627, de 19 de novembro de 2021 para tratar de assuntos inerentes à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 197. O SIM poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de doenças, exóticas ou não, surtos ou quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal. Parágrafo único. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o SIM deve notificar o serviço oficial de saúde animal.

Art. 198. Os casos omissos ou as dúvidas que forem suscitadas na execução deste regulamento serão resolvidos pelo SIM.

Art. 199. As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação a fato praticado depois

do início da vigência deste regulamento.

Art. 200. Os estabelecimentos registrados no SIM terão o prazo de um ano, contado da data de entrada em vigor, para se adequarem às disposições deste regulamento.

Art. 201. O SIM expedirá normas complementares necessárias à execução deste regulamento.

Art. 202. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

Itaipulândia, Estado do Paraná, 29 de julho de 2022.

Cleide Inês Griebeler Prates
Prefeita Municipal