



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

DECRETO Nº 1.134, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2022.

Regulamenta a Lei nº 659, de 13 de março de 2012, que dispõe sobre a inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no município de Boa Vista do Cadeado.

O PREFEITO MUNICIPAL de Boa Vista do Cadeado, no uso das atribuições conferidas pela Lei Orgânica do Município, e tendo em vista o disposto no artigo 3º da Lei nº 659, de 13 de março de 2012, que dispõe sobre a inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no Município, expede o seguinte DECRETO:

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

TÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O município de Boa Vista do Cadeado adota neste Decreto, nos termos do art. 3º da Lei nº 659, de 13 de março de 2012, como regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, os padrões estabelecidos pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e pela Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989.

Art. 2º No âmbito municipal fica adotado, como regulamento do Sistema de Inspeção Municipal (SIM) do Município de Boa Vista do Cadeado, para a inspeção industrial e sanitária de estabelecimentos que produzam ou comercializem produtos de origem animal, as normas expedidas por este Regulamento, aplicando-se de forma suplementar as normas do Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, no que se refere às competências do município.

Art. 3º Compete ao Departamento de Pecuária da Secretaria da Agricultura, Pecuária, Desenvolvimento Rural, Meio Ambiente, Indústria, Comércio e Turismo a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária em estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio municipal, nos termos do art. 3º do Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização previstas no caput deste artigo são de competência de agente público com formação em Medicina Veterinária.

Art. 4º Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção previstas neste Decreto todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

§ 1º A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem, trânsito e consumo de quaisquer produtos e subprodutos, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

§ 2º A inspeção abrange também os produtos afins tais como coagulantes, condimentos, corantes, conservadores antioxidantes, fermentos e outros usados na indústria de produtos de origem animal.



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

Art. 5º A inspeção a que se refere o artigo 4º é privativa do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, da Secretaria da Agricultura, Pecuária, Desenvolvimento Rural, Meio Ambiente, Indústria, Comércio e Turismo ou do órgão que vier a integrá-la ou substituí-la, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal, sem prejuízo do disposto na Lei nº 659, de 13 de março de 2012.

§ 1º A inspeção e a fiscalização do SIM se estendem às casas atacadistas que recebem e armazenam produtos de origem animal, em caráter supletivo às atividades de fiscalização sanitária local, e têm por objetivo reinspecionar produtos de origem animal.

§ 2º A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio intermunicipal e interestadual poderão ser executadas pelo SIM, desde que haja reconhecimento da equivalência do respectivo serviço com o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF-RS e/ou com o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, este integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, de acordo com o disposto na Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e na Lei nº 9.712, de 20 de novembro de 1998.

Art. 6º A inspeção de que trata este Decreto será realizada:

I – nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao preparo de produtos de origem animal;

II – nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializam as diferentes espécies de animais de açougue, entendidas como tais as fixadas neste Decreto;

III – nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

IV – nos estabelecimentos que recebem o pescado para distribuição ou industrialização;

V – nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel e cera de abelha para beneficiamento ou distribuição;

VI – nos estabelecimentos que produzem ou recebem ovos, para distribuição em natureza, ou para industrialização;

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

VIII – nos estabelecimentos que recebem, beneficiam, industrializam e distribuem, no todo ou em parte, matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de outros municípios, diretamente de estabelecimentos registrados ou relacionados ou de propriedades rurais.

Art. 7º A concessão de registro e a realização de inspeção pelo SIM isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização sanitária, estadual ou municipal.

Art. 8º Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito do estabelecido neste Decreto, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

Art. 9º Para os fins deste Decreto, são adotadas as seguintes definições:



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

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 oficial coletada pelo fiscal do SIM ou na presença deste, ou por servidor da Secretaria da Agricultura, Pecuária, Desenvolvimento Rural, Meio Ambiente, Indústria, Comércio e Turismo expressamente autorizado e treinado para tal fim.

III – Animais Silvestres: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

IV – Espécies de caça: aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;

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

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

VII – Equivalência de serviços de inspeção: condição na qual as medidas de inspeção e a 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 8.171/1991, e em suas normas regulamentadoras, e na Lei nº 13.825/2011, e suas normas regulamentadoras;

VIII – Espécies de açougue: são os bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

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

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

XI – 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;

XII – 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;

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

XIV – Programas de autocontrole: programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

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, do Estado;

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

XVI – 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;

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

XVIII – Inovação tecnológica: produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, 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;

XIX – 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;

XX – 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;

XXI – 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;

XXII – 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;

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

XXIV – 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;

XXV – Serviço de Inspeção Municipal – SIM: o serviço de inspeção municipal compreende todos os processos e os profissionais envolvidos na fiscalização e inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal;

XXVI – URM: Unidade de Referência Municipal;



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

XXVII – Acordos lácteos: os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos;

XXVIII – Recomendações Internacionais: normas ou diretrizes editadas pela Organização Mundial da Saúde Animal ou pela Comissão do Codex Alimentarius da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura relativas a produtos de origem animal;

Art. 10. A inspeção do SIM se estende às casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária local, e terá por objetivo:

I – reinspecionar produtos de origem animal, destinados ao comércio intermunicipal;

II – verificar se existem produtos de origem animal, procedentes de outros municípios, que não foram inspecionados nos postos de origem ou quando o tenham sido, infringiam dispositivos deste Regulamento.

Art. 11. A inspeção municipal será instalada em caráter permanente ou periódico.

§ 1º Terão inspeção municipal permanente os estabelecimentos de carnes e derivados que abatem ou abatem e industrializem as diferentes espécies de animais, e outros que se julgar necessário.

§ 2º Os estabelecimentos não enquadrados no parágrafo 1º deste artigo terão inspeção municipal periódica, a juízo do SIM.

Art. 12. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, a cargo do SIM, abrange:

I – a higiene geral dos estabelecimentos registrados ou relacionados;

II – a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como a captação, distribuição e tratamento das águas residuais e dejetos;

III – o funcionamento dos estabelecimentos;

IV – o exame “ante” e “post-mortem” dos animais;

V – as fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos, de acordo com os tipos e padrões previstos em normas específicas;

VI – a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos;

VII – a classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos em normas específicas;

VIII – os exames tecnológicos, microbiológicos, histopatológicos, físico-químicos e toxicológicos das matérias-primas e produtos, quando for o caso;

IX – os produtos e subprodutos existentes nos mercados de consumo para efeito de verificação do cumprimento das medidas estabelecidas no presente Decreto;

X – as matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias, bem como em trânsito nos postos de venda e nas vias públicas e rodovias;

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



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

Art. 13. O comércio municipal poderá ser realizado somente pelos estabelecimentos sob inspeção municipal que atendam às disposições do presente Decreto.

Art. 14. Os estabelecimentos registrados, que também preparam subprodutos não destinados à alimentação humana, somente podem receber matérias-primas de locais não fiscalizados, quando acompanhados de certificados sanitários da Divisão de Fiscalização e Defesa Sanitária Animal – DFDSA, do Departamento de Produção Animal, da Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento.

Art. 15. Os servidores incumbidos da execução do presente Regulamento apresentarão identidade funcional fornecida pela Secretaria da Agricultura, Pecuária, Desenvolvimento Rural, Meio Ambiente, Indústria, Comércio e Turismo.

Parágrafo único. Os servidores referidos no *caput* deste artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional, identificando-se.

TÍTULO II CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 16. Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

- I – os de carne e derivados;
- II – os de leite e derivados;
- III – os de pescado e derivados;
- IV – os de ovos e derivados;
- V – os de mel e cera de abelhas e seus derivados.

Parágrafo único. A simples designação “estabelecimento” abrange todos os tipos de modalidade de estabelecimento previstos na classificação deste Decreto.

CAPÍTULO I ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 17. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I – matadouros-frigoríficos;
- II – fábricas de conservas de produtos cárneos;
- III – fábricas de produtos suínos;
- IV – entrepostos de carnes e derivados;
- V – fábricas de produtos não comestíveis;
- VI – matadouros de aves e pequenos animais;
- VII – entrepostos-frigoríficos;
- VIII – fábrica de produtos gordurosos.

§ 1º Matadouro-frigorífico é o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamento adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

espécies de animais sob varias formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito de subprodutos não comestíveis, devendo possuir instalações de frio industrial.

§ 2º Fábrica de conservas de produtos cárneos é o estabelecimento que industrializa a carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

§ 3º Fábrica de produtos suínos é o estabelecimento que dispõe de sala de matança e demais dependências, industrializa animais da espécie suína e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animais de outras espécies, dispondo de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

§ 4º Entrepasto de carnes e derivados é o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, manipulação, acondicionamento e distribuição de carnes frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do SIM.

§ 5º Fábrica de produtos não comestíveis é o estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

§ 6º Matadouro de aves e pequenos animais é o estabelecimento dotado de instalação para o abate e industrialização de aves, coelhos e demais animais cuja exploração e consumo sejam permitidos, devendo dispor de frio industrial e de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis, a juízo do SIM.

§ 7º Entrepasto-frigorífico é o estabelecimento destinado exclusivamente à estocagem de produtos de origem animal pelo emprego de frio industrial.

§ 8º Fábrica de produtos gordurosos é o estabelecimento destinado exclusivamente ao preparo de gorduras, excluída a manteiga, adicionadas ou não de matérias primas de origem vegetal.

Art. 18. As fábricas de conservas e as fábricas de produtos suínos, registradas no SIM, poderão fornecer carnes frigoríficas aos mercados de consumo.

Art. 19. A simples designação “produto”, “subproduto”, “mercadoria” ou “gênero” significa, para efeitos deste Decreto, que se trata de “produto ou matéria-prima de origem animal”.

Art. 20. Por “produtos cárneos” entende-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

§ 1º Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por “carne” (matéria-prima) deve se entender as massas musculares, despojadas de gorduras, aponevroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

§ 2º Consideram-se “miúdos” os órgãos e as vísceras dos animais, usados na alimentação humana (miolos, línguas, coração, fígado, rins, rumem, retículo), além dos mocotós e rabada.

Art. 21. O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados, constitui a “carcaça”.

§ 1º Nos suínos a “carcaça” pode ou não incluir o couro, cabeça e pés.



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

§ 2º A “carcaça” dividida ao longo da coluna vertebral dá origem às “meias carcaças” que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, constituem os “quartos” anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

CAPÍTULO II ESTABELECEMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 22. Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

- I – propriedades leiteiras;
- II – postos de refrigeração;
- III – unidades de beneficiamento de leite e derivados;
- IV – queijarias.

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

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por postos de refrigeração os estabelecimentos intermediários 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 Decreto, entende-se por unidades de beneficiamento de leite e derivados os estabelecimentos destinados à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por queijarias os estabelecimentos destinados 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.

CAPÍTULO III ESTABELECEMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

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

- I – abatedouro frigorífico de pescado;
- II – unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

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

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

CAPÍTULO IV ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 24. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I – granjas avícolas;

II – unidades de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

CAPÍTULO V ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 25. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados como unidades de beneficiamento de produtos de abelhas.

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

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

CAPÍTULO VI DOS ESTABELECIMENTOS AGROINDUSTRIAIS DE PEQUENO PORTE



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

Art. 26. São estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte as agroindústrias familiares de pequeno porte e os estabelecimentos equivalentes.

§ 1º Agroindústria familiar de pequeno porte é o estabelecimento de propriedade ou de posse de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, definidos pelo art. 3º da Lei Federal nº 11.326/2006, dispendo de instalações mínimas e destinadas ao abate, ao processamento e à industrialização de produtos de origem animal e derivados.

§ 2º Agroindústria familiar de pequeno porte de processamento artesanal é o estabelecimento agroindustrial com pequena escala de produção dirigido diretamente por agricultor(es) familiar(es), com meios de produção próprios ou mediante contrato de parceria, cuja produção abranja desde o preparo da matéria-prima até o acabamento do produto e que agregue aos produtos características peculiares, por processos de transformação diferenciados que lhes confirmam identidade, geralmente relacionados a aspectos geográficos e histórico-culturais locais ou regionais;

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento familiar de pequeno porte equivalente, o empreendimento econômico, não dirigido por agricultores familiares, considerado equivalente às agroindústrias familiares de pequeno porte, que disponha de área industrial construída de até 270m², excluídas as instalações consideradas dependências sociais, destinado ao abate, ao processamento e à industrialização de produtos de origem animal e derivados.

TÍTULO III DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 27. As exigências referentes às instalações e aos equipamentos poderão ser normatizadas de forma diferenciada em normas complementares específicas de acordo com a classificação e capacidade de funcionamento dos estabelecimentos.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que trata o "caput" deste artigo 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. 28. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, para exploração do comércio municipal e/ou intermunicipal, sem que estejam completamente instalados e equipados para a finalidade a que se destinam.

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

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

Art. 29. Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I – localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes que por sua natureza possam prejudicar a identidade, qualidade e inocuidade dos produtos;

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



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

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

IV – pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;

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

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

VII – 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;

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

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

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

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

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

XIII – ralos de fácil higienização e sifonados;

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

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

XVI – luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;

XVII – dispor de equipamentos e recursos essenciais ao seu funcionamento, compostos de materiais resistentes, impermeáveis, atóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos;

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

XIX – água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis;

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



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

XXI – 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;

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

XXIII – local para realização das refeições, quando for o caso, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;

XXIV – dispor, quando necessário, de escritório para o fiscal do SIM ou armário com chave;

XXV – locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;

XXVI – possuir sistema de provimento de água quente, vapor ou produto adequado para higienizar o estabelecimento, instalações, equipamentos, utensílios e recipientes;

XXVII – dispor quando necessário, de câmara fria e/ou equipamento de frio aprovado pelo SIM com dispositivos de controle de temperatura;

XXVIII – instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;

XXIX – local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais, a critério do SIM;

XXX – gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros, quando necessário.

Art. 30. Os estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer também às seguintes condições:

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

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

III – dispor de currais, bretes, chuveiros e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros;

IV – dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;

V – dispor, no caso de matadouro-frigorífico, de instalações e aparelhagem para desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais, quando se julgar necessário em função do fluxo de abate;

VI – localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados os produtos utilizados na alimentação humana;

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



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

VIII – dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, tais como: máquinas, aparelhos, caminhões, vagonetes, carros, caixas, mesas, truques, tabuleiros e outros utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número e qualidade que satisfaçam à finalidade da indústria;

IX – dispor de carros metálicos apropriados, pintados de vermelho e que possam ser totalmente fechados, destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados, dos quais constem, em caracteres bem visíveis, a palavra “condenados”.

X – possuir instalações adequadas para o preparo e/ou destino de subprodutos não comestíveis;

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

XII – possuir digestores em número e capacidade suficientes de acordo com as possibilidades diárias de matança;

XIII – dispor, conforme o caso, de instalações e aparelhagem adequadas para o aproveitamento de glândulas de secreção interna e preparo de extratos glandulares;

XIV – dispor, quando necessário, de caldeiras com capacidade suficiente para atender às necessidades do estabelecimento;

XV – dispor de sistema de água quente canalizada com capacidade suficiente para atender às necessidades do estabelecimento;

XVI – dispor de dependências de industrialização de acordo com a capacidade de produção do estabelecimento.

Art. 31. Os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer às seguintes condições específicas:

I – estar localizado em pontos defendidos de fontes produtoras do mau cheiro que possam causar contaminação;

II – construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis na sequência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e maturação dos produtos;

III – as dependências de industrialização dos produtos devem estar separadas por paredes inteiras das áreas destinadas à higienização dos vasilhames e/ou preparo de produtos não comestíveis;

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

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

VI – as dependências deverão ser orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos;

VII – dispor de aparelhagem industrial completa para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinaria preferentemente conjugada;

VIII – dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado, a juízo do SIM, para a lavagem e esterilização de vasilhames, carros-tanques e frascos;



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

IX – dispor de depósitos para vasilhames e frascos;

X – dispor, conforme o caso, de garagem para a guarda de carros-tanques.

Art. 32. Os estabelecimentos de pescado e derivados devem satisfazer também as seguintes condições:

I – nos estabelecimentos que recebem, manipulam e comercializam pescado resfriado e congelado e/ou se dediquem à industrialização para consumo humano, sob qualquer forma:

a) dispor de dependências, instalações e equipamentos para recepção, seleção, inspeção do pescado, compatíveis com suas finalidades.

b) possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo essa exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada caso exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária;

c) dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação.

d) dispor de equipamento adequado à hipercloração da água de lavagem do pescado ou outro produto aprovado pelo SIM e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;

e) dispor de instalações e equipamentos adequados à colheita e ao transporte dos resíduos de pescado, resultante do processamento industrial, para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;

f) dispor de instalações e equipamentos adequados para o aproveitamento dos resíduos de pescado de acordo com as normas técnicas;

g) dispor, quando necessário, de câmara de espera para o armazenamento do pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;

h) dispor de equipamento adequado à lavagem e à higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas, e outros utensílios usados para o acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;

i) dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;

j) dispor, no caso de elaboração de produtos curados de pescado, de câmaras frias em número e dimensões necessários à sua estocagem e de depósito de sal.

Parágrafo único. Os estabelecimentos destinados à fabricação de subprodutos não comestíveis de pescado devem satisfazer as seguintes condições:

I – dispor de separação física adequada entre as áreas de pré e pós-secagem, para aqueles que elaborem farinhas de pescados;

II – dispor, conforme o caso, de instalações e equipamentos para a desodorização de gases resultantes de suas atividades industriais.

Art. 33. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem satisfazer também às seguintes condições:

I – dispor de dependência para recebimento e triagem dos ovos;

II – dispor de sala ou área coberta para armazenagem dos ovos;



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

III – dispor de dependências para ovoscopia e verificação do estado de conservação dos ovos;

IV – dispor de dependência para classificação comercial;

V – dispor de câmaras frigoríficas quando o produto não for comercializado imediatamente, a critério do SIM;

VI – dispor de dependências para industrialização, quando for o caso.

Parágrafo único. As unidades de beneficiamento de ovos e derivados deverão ter dependências apropriadas para recebimento e manipulação, elaboração, preparo e embalagem dos produtos.

Art. 34. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados devem dispor de:

I – dependência de recebimento;

II – dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

Art. 35. Os cantos entre paredes e pisos deverão ser arredondados com o mesmo material de impermeabilização.

Parágrafo único. É proibido o emprego de utensílios em geral (gamelas, bandejas, mesas, carros-tanques e outros) com angulosidades, frestas ou porosidades.

Art. 36. O SIM, quando julgar necessário, pode exigir dispositivos especiais para regulagem da temperatura e ventilação nas salas de trabalho industrial, depósitos ou câmaras.

Art. 37. Os fumeiros serão de material incombustível, com portas de ferro e providos de lanternas.

Art. 38. Nos entrepostos que recebem tripas, bem como nos estabelecimentos industriais, as seções destinadas à salga, maceração ou fermentação dos produtos só poderão ser instaladas em lugares separados das dependências onde forem manipuladas matérias-primas ou fabricados produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 39. Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 40. A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas no Código de Obras Municipal, bem como as previstas em legislação ordinária do Município, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto ou com atos complementares expedidos pelo SIM.

Parágrafo único. Qualquer outro detalhe será previsto em cada caso, por ocasião do exame dos projetos de construção, ampliação ou reforma de estabelecimentos ou em instruções expedidas pelo SIM.

Art. 41. O funcionamento de estabelecimentos de carnes e derivados somente será autorizado no território municipal depois de ouvida a autoridade de Saúde Pública e o órgão responsável do departamento de Pecuária da Secretaria da Agricultura, Pecuária, Desenvolvimento Rural, Meio Ambiente, Indústria, Comércio e Turismo.

Art. 42. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento somente poderá reiniciar seus trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

TÍTULO IV DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 43. As dependências e os equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais; as águas servidas e residuais terão destino conveniente, devendo o SIM determinar o tratamento de acordo com as normas fixadas pelos órgãos oficiais competentes.

Art. 44. O maquinário, carros, tanques, vagonetas, caixas, mesas e demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados, de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou para outras finalidades, usando-se as denominações "comestíveis" e "não comestíveis".

Art. 45. Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados na indústria, devem ser lavados diariamente ou quando necessário, e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo SIM.

Art. 46. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis.

Parágrafo único. É proibida a presença de cães, gatos e de outros animais nos recintos dos estabelecimentos.

Art. 47. É proibido fazer refeições nos locais onde se realizem trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos, roupas e material estranho às finalidades da dependência.

Art. 48. Sempre que for necessário, o SIM determinará a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 49. Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, devem ser lavados e desinfetados, tantas vezes quantas necessárias, com água de cal ou outro desinfetante apropriado autorizado pelo SIM.

Art. 50. As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 51. Durante a fabricação, o embarque e o transportes, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.

Art. 52. É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de madeira, cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa ou de qualquer utensílio que, pela sua forma e composição, possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

Parágrafo único. Apenas será permitido o emprego de continentes impermeáveis para a coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana.

Art. 53. Os continentes já usados, quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, devem ser previamente inspecionados,



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

condenando-se os que, após terem sido limpos e desinfetados por meio de vapor e substância permitida, não forem julgados em condições de aproveitamento.

Parágrafo único. É proibido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

Art. 54. É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos da dependência.

Art. 55. Não será permitido residir no corpo dos prédios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

Art. 56. Deverão ser diariamente limpos e convenientemente sanitizados os instrumentos de trabalho ou toda vez que o serviço de inspeção achar necessário.

Parágrafo único. Os estabelecimentos devem ter estoque de desinfetantes aprovados, para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

Art. 57. As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação, devendo ser limpas e desinfetadas toda vez que a inspeção julgar necessário.

Art. 58. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e higienização do vasilhame antes de seu retorno aos postos de origem.

Art. 59. Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo do SIM, é obrigatória a existência de água quente e vapor para higienização de facas, ganchos e outros utensílios e equipamentos.

Art. 60. Todo o pessoal que manipula produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios aprovados pelo SIM.

Parágrafo único. O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsia, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com anti-sépticos apropriados.

Art. 61. Os funcionários dos estabelecimentos deverão fazer pelo menos um exame periódico de saúde anual.

§ 1º A inspeção médica poderá ser exigida, a critério do SIM, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários, se exercerem atividades industriais.

§ 2º Sempre que fique comprovada a existência de dermatose, de doença infecto-contagiosa ou repugnante e de portadores de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, será imediatamente afastado da atividade, cabendo à inspeção comunicar o fato à autoridade de saúde pública.

TÍTULO V DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 62. Nenhum estabelecimento que faça comércio municipal de produtos de origem animal poderá funcionar, no Município de Boa Vista do Cadeado, sem estar previamente registrado no Serviço de Inspeção Municipal, na forma deste Regulamento e demais atos complementares que venham a ser baixados pelo Poder Executivo.



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

§ 1º Além do registro, o estabelecimento deverá atender às necessidades técnico-sanitárias fixadas pelo SIM, para produzir e comercializar os produtos de origem animal.

§ 2º Ficam isentos de Registro no SIM os estabelecimentos de produtos de origem animal que possuam registro no Serviço de Inspeção Estadual ou Federal.

CAPÍTULO I DO REGISTRO E DO RELACIONAMENTO

Art. 63. Todo estabelecimento que realize a produção e o comércio municipal de produtos de origem animal deve estar registrado no Departamento de Pecuária ou relacionado junto ao serviço de inspeção de municipal conforme disposto neste Decreto

Parágrafo único. Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:

I – matadouros-frigoríficos, fábricas de conservas de produtos cárneos, fábricas de produtos suínos, entrepostos de carnes e derivados, fabricas de produtos não comestíveis, matadouros de aves e pequenos animais, entrepostos frigoríficos e fábricas de produtos gordurosos;

II – postos de refrigeração de leite, usinas de beneficiamento de leite, fábricas de laticínios e entrepostos de laticínios;

III – entrepostos de pescado e fábricas de conservas de pescado;

IV – fabricas de conservas de ovos e entreposto de ovos;

V – casa de mel e entreposto de mel e cera de abelha.

Art. 64. O registro será requerido ao Coordenador do SIM, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

I – memorial descritivo da construção e memorial econômico e sanitário;

II – relação discriminada do maquinário e fluxograma de produção;

III – plantas da fachada e cortes longitudinais e transversais;

IV – planta baixa, planta de situação e localização e planta de distribuição dos equipamentos;

V – documento expedido pelo Município e pelo Serviço de Saúde Pública local, autorizando a construção e funcionamento do estabelecimento no terreno indicado;

VI – localização dos prédios vizinhos dentro dos limites do terreno;

VII – posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;

VIII – laudo do órgão municipal de proteção ambiental.

Art. 65. Tratando-se de registro de estabelecimento que se encontra sob inspeção estadual, será realizada uma inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos para concessão do registro municipal.

Art. 66. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, é considerada básica, para efeito de registro ou relacionamento, a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de abastecimentos, que deverá se enquadrar nos padrões oficiais microbiológicos, químicos e físicos.

§ 1º Mesmo que o resultado da análise seja favorável, a água utilizada na manipulação de produtos comestíveis deverá ser tratada.



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

§ 2º Quando as águas se revelarem inadequadas aos padrões oficiais, impõe-se a implantação de sistema de tratamento da água e a realização de novos exames que comprovem a potabilidade.

Art. 67. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feita após aprovação prévia dos projetos.

Parágrafo único. É de inteira responsabilidade dos proprietários as construções dos estabelecimentos sujeitos à inspeção municipal, cujos projetos não tenham sido previamente aprovados pelo SIM.

Art. 68. Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influir na qualidade dos produtos.

Art. 69. Apresentados ao SIM os documentos exigidos neste Decreto, os mesmos serão protocolados, iniciando-se então o Processo de Registro do estabelecimento.

§ 1º Recebida a documentação, o estabelecimento será vistoriado por um técnico do SIM, que emitirá um parecer técnico enviando-o para o coordenador do SIM, para análise e, se for o caso, a aprovação, recebendo o mesmo seu número bem como o Título de Registro.

§ 2º Autorizado o registro, as plantas e os memoriais descritivos serão arquivados no SIM.

Art. 70. Satisfeitas as exigências fixadas neste Decreto, o Coordenador do SIM autorizará a expedição do "Título de Registro", constando do mesmo o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização (estado, município, cidade, vila ou povoado), nome fantasia e outros detalhes necessários.

Art. 71. O SIM, tendo em vista o plano aprovado, determinará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação.

Art. 72. Através de atos normativos expedidos pelo SIM serão baixadas as normas próprias ao processamento de registro dos estabelecimentos, bem como as de transferência de propriedade.

Art. 73. Estão sujeitas a relacionamento as "granjas avícolas" e outros estabelecimentos determinados pelo SIM, que fixará, conforme o caso, as exigências a serem atendidas.

Parágrafo único. O relacionamento é requerido ao Coordenador do SIM, e o processo respectivo deve obedecer ao mesmo critério estabelecido para registro dos estabelecimentos, no que lhe for aplicável.

CAPÍTULO II DA TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO

Art. 74. Quando ocorrer mudança de proprietário, administrador ou possuidor em estabelecimentos registrados ou relacionados, os novos responsáveis deverão, de imediato, proceder as devidas transferências no âmbito do SIM.

§ 1º No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser realizada, pelo vendedor ou locador, a imediata comunicação escrita ao SIM, esclarecendo os motivos da recusa.



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

§ 2º As firmas responsáveis por estabelecimentos registrados ou relacionados, durante as fases do processamento da transação comercial, devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências deste Decreto.

§ 3º Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a firma em nome da qual esteja o estabelecimento registrado ou relacionado.

§ 4º No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1º, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de no máximo 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência respectiva, será cassado o registro ou relacionamento do estabelecimento, o qual apenas se restabelecerá depois de cumprida a exigência legal.

§ 5º Adquirido o estabelecimento, por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizada a transferência do registro, a nova firma está obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 75. O processo de transferência deve obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro ou relacionamento.

TÍTULO VI DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 76. Ficam os proprietários de estabelecimentos ou seus representantes legais obrigados a:

- I – atender ao disposto neste Decreto 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;
- III – disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e a fiscalização;
- IV – fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM;
- V – manter atualizados os dados cadastrais de interesse do SIM e os projetos aprovados;
- 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 de, no mínimo, quarenta e oito horas;
- VII – fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras fiscais aos laboratórios;
- VIII – arcar com o custo das análises fiscais, bem como as análises determinadas a qualquer tempo pelo serviço oficial;



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

IX – manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;

X – fornecer as substâncias para a 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;

XII – manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, e de controles do processo de fabricação e produtos fabricados;

XIII – manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

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

XV – dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de:

a) constatação de não conformidade que possa incorrer em risco à saúde; e

b) adulteração;

XVI – 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 Decreto ou em normas complementares, e manter registros auditáveis de sua realização;

XVII – manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;

XVIII – fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da inspeção quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências;

XIX – disponibilizar armários, mesas, arquivos, e outros materiais necessários para uso exclusivo do SIM durante as fiscalizações;

XX – comunicar ao SIM:

a) com antecedência de, no mínimo, 3 (três) 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.



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

§ 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.

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

Art. 77. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º O SIM estabelecerá em normas complementares os programas de autocontrole a serem aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

§ 2º A implantação dos programas de autocontrole deverá ocorrer no prazo máximo de 90 dias após a conclusão do registro do estabelecimento no SIM, os quais deverão ser renovados sempre que necessário para atender às adequações frente à legislação e aos procedimentos utilizados no estabelecimento.

Art. 78. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

Art. 79. Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo SIM, seja de natureza fiscal ou analítica, e, ainda, registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e a fiscalização.

Art. 80. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico de nível superior na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

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

Art. 81. Os estabelecimentos sob SIM não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento sob inspeção oficial.

Parágrafo único. É permitida a entrada de matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos registrados em serviço de inspeção de outros municípios desde que haja reconhecimento da equivalência deste serviço de inspeção pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no caso do SISBI, ou reconhecimento de equivalência deste serviço pela Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural, no caso de SUSAF.

Art. 82. 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.



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

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

I – não representem risco à saúde pública;

II – não tenham sido adulterados;

III – tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição; e

IV – atendam às especificações aplicáveis estabelecidas neste Decreto ou em normas complementares.

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

TÍTULO VII

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 84. A inspeção industrial e sanitária de estabelecimentos de produtos de origem animal será realizada preconizando o disposto na legislação municipal; em casos não previstos na legislação municipal será obedecido o disposto no Decreto Federal 9.013 de 29 de março de 2017 ou o que vier a substituí-lo e/ou alterá-lo, quando couber.

Art. 85. O SIM desenvolverá programas de controle oficial com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.

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

Art. 86. O SIM, durante a inspeção e a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas neste Decreto, no RTIQ, em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

TÍTULO VIII

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 87. Os padrões de Identidade e Qualidade obedecerão, no que couber, quanto à sua forma e condições, às disposições previstas no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, ou o que vier a substituí-lo e/ou alterá-lo, e demais legislações vigentes para cada tipo de produto elaborado.



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

CAPÍTULO I CONSERVADORES, CORANTES, CONDIMENTOS E OUTROS ADITIVOS

Art. 88. Conservadores, corantes, condimentos e outros aditivos são substâncias utilizadas na indústria de produtos de origem animal, com a finalidade de conservação, apresentação e auxílio no processamento, mantendo o valor nutricional nos produtos finais.

Parágrafo único. As substâncias previstas no caput deverão ter o seu uso autorizado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, regulamentado por legislação e aprovado pelo SIM.

Art. 89. Entende-se por "sal" para uso na indústria animal, o cloreto de sódio obtido de jazidas, fontes naturais ou de água do mar.

Art. 90. Para emprego geral em produtos de origem animal, o sal deve preencher às seguintes especificações:

- I – teor em cloreto de sódio de no mínimo 96,5% (noventa e seis e meio por cento);
- II – ausências de substâncias orgânicas e minerais estranhas à composição normal do sal;
- III – insolúveis totais na água de no máximo de 0,3% (três décimos por cento);
- IV – no máximo, 50° (cinquenta graus) de turbidez.

Art. 91. Para o emprego na indústria de laticínios o sal deve ser refinado e esterilizado, devendo preencher as seguintes especificações:

- I – teor mínimo em cloreto de sódio de 98,5% (noventa e oito e meio por cento);
- II – ausências de substâncias orgânicas e minerais estranhas à composição normal do sal;
- III – insolúveis totais na água de no máximo 0,2% (dois décimos por cento);
- IV – no máximo 25° (vinte e cinco graus) de turbidez.

Art. 92. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal deve existir depósito apropriado para guarda e conservação dos aditivos.

Art. 93. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Art. 94. A Inspeção pelo SIM verificará, a espaços regulares, a qualidade do sal (cloreto de sódio), empregado na fabricação dos produtos.

Art. 95. Entende-se por "condimento" o produto que contenha substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregado com o fim de temperar alimentos, dando-lhe melhor aroma e sabor.

Art. 96. Entende-se por "corante" a substância que confere um melhor e mais sugestivo aspecto aos produtos alimentícios, dando-lhes tonalidade mais atraente.

Art. 97. É permitido o emprego dos seguintes corantes e condimentos:

- I – açafrão (*Crocus sativus*, L);
- II – aipo (*Apium graveolens* e *Celeri graveolens*);
- III – alho (*Allium sativum*);
- IV – aneto (*Anethum graveolens*);



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

- V – aniz (*Pimpinella anisum*, L);
- VI – baunilha (*Vanilla planifolia*, Andrews);
- VII – canela (*Cinnamomum ceylanicum*, Breure);
- VIII – cardamomo (*Elleteria cardamomum*);
- IX – cebola (*allium cepa*);
- X – cenoura (*Daucus carota*);
- XI – coentro (*Coriandrum sativum*, L);
- XII – cominho (*Cuminum cyminum*);
- XIII – cravo da Índia (*caryophyllus aromaticus*, L);
- XIV – curcuma (*Curcuma longa*, L);
- XV – gengibre (*Zinzber officinalis*, Roscoe);
- XVI – louro (*Laurus nobilis*, L);
- XVII – macis (envoltório da *Myristica fragans*, Maute);
- XVIII – maiorana (*Anethum graveolens*);
- XIX – manjerona (*Origanum majorana*, L);
- XX – mento (*M. Viridis*, *rotundifolis* e *M. piperita* L);
- XXI – mostarda: negra (*Brassica nigra*, Koen), parda (*Brassica juncea*, Hocker), branca (*Sinapis alba*, L);
- XXII – noz-moscada (*Myristica fragans*, Maute) desprovida completamente de envoltório;
- XXIII – pimenta: negra (*Piper nigrum*, L), branca (mesmo fruto, porém descorticado), vermelha ou pimenta de Caiena (*Capsicum baccatum* L), malagueta (*Capsium pendulum*, Velloso);
- XXIV – pimentão (*Paprika capssicum annum*, L);
- XXV – pimento ou pimenta da Jamaica ou pimenta inglesa (*Pimenta officinalis*, Linds);
- XXVI – sálvia (*Salvia officinalis*, L);
- XXVII – tomilho (*Thymis vulgaris*, L);
- XXVIII – urucum (*Bixa orellana*).

Parágrafo único. Além desses corantes e condimentos pode ser permitido o emprego de outros, desde que aprovados pelo SIM.

Art. 98. É proibido o uso ou emprego de substâncias químicas conservadoras, nocivas à saúde humana, nos produtos de origem animal.

Art. 99. Só é permitido o uso de coalhos aprovados pelo SIM, ficando os laboratórios que os fabricam sujeitos à sua fiscalização, que abrangerá a instalação, o equipamento, a elaboração e a rotulagem dos coalhos.

Art. 100. Os nitratos e nitritos de sódio e de potássio, usados na elaboração dos produtos de origem animal não devem conter metais pesados, nem substâncias tóxicas, ou não permitidas neste Regulamento.



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

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

CAPÍTULO I DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 101. Todo produto de origem animal comestível produzido no município de Boa Vista do Cadeado deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) da Secretaria da Agricultura, Pecuária, Desenvolvimento Rural, Meio Ambiente, Indústria, Comércio e Turismo.

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

§ 2º Alguns produtos poderão ser isentos de registro conforme disposto no Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, ou o que vier a substituí-lo e/ou alterá-lo.

Art. 102. No processo de solicitação de registro dos produtos, devem constar:

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

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

III – relação dos programas de autocontrole para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto; e

IV – croqui do rótulo a ser utilizado.

Parágrafo único. Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, a critério do SIM.

Art. 103. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM.

§ 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o "caput" deste artigo, além dos requisitos estabelecidos no "caput" do art. 102 deste Decreto, o requerente deve apresentar ao SIM:

I – proposta de denominação de venda do produto;

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

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

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

V – literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto, quando existentes.

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

I – a segurança e a inocuidade do produto;



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

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

Art. 105. 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. 106. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM.

Art. 107. Para efeito de registro, o SIM disponibilizará os formulários específicos.

Art. 108. O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

CAPÍTULO II DA EMBALAGEM

Art. 109. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmem a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

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

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

Art. 110. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados, a critério do SIM.

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

CAPÍTULO III DA ROTULAGEM

Seção I – Da Rotulagem em Geral

Art. 111. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa,



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contenedores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

§ 1º Fica a critério do SIM permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou o uso exclusivo do carimbo de inspeção.

§ 2º Os embutidos não enlatados, para venda a granel, serão identificados por meio de etiqueta apensa a cada amarrado.

§ 3º Os produtos de origem animal fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter a identificação do estabelecimento de origem.

Art. 112. Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal registrados no SIM ou isentos de registro 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 O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser inócuo em relação ao conteúdo.

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

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

§ 4º Fica dispensada a aposição de rótulos em produtos não comestíveis comercializados a granel, quando forem transportados em veículos cuja lacração não seja viável ou nos quais o procedimento não confira garantia adicional à inviolabilidade dos produtos.

Art. 113. 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 à legislação específica.

Art. 114. 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. 115. Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

I – nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenho ou dizeres;

II – nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;

III – carimbo oficial do SIM;

IV – natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

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

VI – marca comercial do produto, quando houver;

VII – prazo de validade e identificação do lote;

VIII – lista de ingredientes e aditivos;

IX – indicação do número de registro do produto com a seguinte expressão: “Registro na Secretaria da Agricultura, Pecuária, Desenvolvimento Rural, Meio Ambiente, Indústria, Comércio e Turismo de Boa Vista do Cadeado – SIM sob nº” seguida do respectivo número de registro do produto, sucedido pelo número de registro do estabelecimento;

X – a especificação "Indústria Brasileira";

XI – instruções sobre a conservação do produto;

XII – indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e

XIII – instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

§ 1º O prazo de validade e a identificação do lote devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

§ 2º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão "Fabricado por", ou expressão equivalente, seguida de identificação do fabricante, e a expressão "Para", ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§ 3º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão "Fracionado por" ou "Embalado por", respectivamente, em substituição à expressão "fabricado por".

§ 4º Nos casos de que trata o §3º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo SIM.

§ 5º Na rotulagem dos produtos isentos de registro deverá constar a expressão “Produto Isento de Registro na Secretaria da Agricultura, Pecuária, Desenvolvimento Rural, Meio Ambiente, Indústria, Comércio e Turismo de Boa Vista do Cadeado”, em substituição à informação de que trata o inciso XI do caput.

§ 6º Os produtos que, por sua natureza, não puderem ter sua quantidade líquida padronizada e/ou que possam perder peso de maneira acentuada, deverão, obrigatoriamente, trazer nos rótulos ou revestimentos a indicação “DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR”, de forma bem visível e distinta das demais informações, indicando, ainda, nas mesmas proporções, o peso da embalagem, em gramas, precedido da expressão “PESO DA EMBALAGEM”.

§ 7º Os produtos de que trata o §6º deverão ter seu peso líquido indicado mediante a utilização de etiqueta adesiva no ponto de venda ao consumidor final.

Art. 116. Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.

Art. 117. Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

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

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

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

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

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

Art. 119. 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. 120. 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. 118, 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. 121. O uso de informações atribuíveis aos aspectos sensoriais, ao tipo de condimentação, menções a receitas específicas ou outras que não remetam às



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

características de qualidade é facultado na rotulagem, nos termos do disposto no inciso XV do caput do art. 9º.

Parágrafo único. As informações de que trata o caput não se enquadram no conceito de expressões de qualidade de que trata o art. 120.

Art. 122. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 123. 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. 124. Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 125. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

Art. 126. No caso de cancelamento de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a entregar ao SIM ou inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal.

Art. 127. Produtos com denominação estrangeira, reconhecidamente generalizada no território municipal, quando destinados ao mercado interno, podem manter a mesma denominação no rótulo e logo abaixo, entre parênteses, a designação em vernáculo.

Art. 128. No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo que possa se manter preso ao produto.

Seção II – Da Rotulagem em Particular

Art. 129. 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 a legislação vigente.

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

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

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

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

§ 6º Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação do SIM.

Art. 130. Carcaças, quartos ou partes de carcaças em natureza destinadas 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.



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

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

§ 2º Os miúdos devem ser identificados com carimbo do SIF, conforme normas complementares.

Art. 131. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

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

Art. 132. 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 Fica excluída da proibição prevista no "caput" a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

§ 2º 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. 133. Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso de embalagem pode ser dispensado, desde 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. 134. 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. 135. 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. 136. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

- I – não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal; e
- II – conter a expressão "Proibida a venda fracionada."

Art. 137. 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.



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

CAPÍTULO IV DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 138. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui, perante análise conjunta de outros elementos, a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado.

Art. 139. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos serão fixados em norma complementar específica.

Art. 140. Os carimbos do SIM devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados pelo SIM, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiças das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Art. 141. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM.

TÍTULO X DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 142. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Art. 143. Os estabelecimentos registrados no SIM ficam obrigados a cumprir o cronograma de análises fiscais.

§ 1º O cronograma de que trata o "caput" deste artigo abrange as análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno, dos produtos de origem animal e das matérias-primas.

§ 2º A frequência das análises fiscais, os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para o laboratório, serão estabelecidos pelo SIM em normas complementares.

§ 3º O Serviço de Inspeção pode, a qualquer momento, solicitar análises fora do cronograma previsto, inclusive outros tipos de análises como, por exemplo, análises sensoriais, organolépticas, fatores de qualidade, assim como também análise da matéria-prima e das substâncias utilizadas na elaboração dos produtos.

§ 4º As análises fiscais deverão ser enviadas para laboratório aprovado pelo SIM que atenda às metodologias analíticas padronizadas e validadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 144. As colheitas das análises fiscais devem ser realizadas pelo fiscal do SIM ou na presença deste, ou por servidor da Secretaria da Agricultura, Pecuária, Desenvolvimento Rural, Meio Ambiente, Indústria, Comércio e Turismo expressamente autorizado e treinado para tal fim.

§ 1º As amostras devem ser coletadas, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

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

§ 3º As amostras devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física, inviolabilidade e conservação adequada.

§ 4º A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo ou acompanhando a coleta.

Art. 145. 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. 146. Os resultados das análises fiscais devem ser encaminhados ao SIM e caso não atendam ao disposto na legislação vigente, o SIM adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes conforme estabelecido neste Decreto e em normas complementares.

TÍTULO XI DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 147. Os produtos de origem animal podem ser reinspeccionados sempre que necessário antes de sua liberação para o comércio.

Art. 148. A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

Parágrafo único. A reinspeção de que trata o "caput" deste artigo abrange:

I – a verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;

II – a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e os prazos de validade;

III – a avaliação das características sensoriais, quando couber;

IV – a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas, quando couber;

V – a documentação fiscal e sanitária de respaldo ao trânsito e à comercialização, quando couber;

VI – as condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber.

Art. 149. Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de adulterações, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º Na reinspeção, os produtos que forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem autorização prévia do SIM.

§ 2º Os produtos que, na reinspeção, permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento devem ser submetidos a processamento específico autorizado e estabelecido pelo SIM e devem ser novamente reinspeccionados antes da liberação.



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

Art. 150. É permitido o aproveitamento condicional ou a destinação industrial de matérias-primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento sob inspeção oficial, desde que:

- I – haja autorização prévia do serviço oficial do estabelecimento de destino;
- II – haja controle efetivo de sua rastreabilidade, contemplando a comprovação de recebimento no destino; e
- III – seja observado o disposto no inciso XVI do caput do art. 76.

TÍTULO XII TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 151. As matérias-primas e os produtos de origem animal fabricados em estabelecimentos sob inspeção municipal, quando devidamente registrados ou isentos de registro, têm livre comércio dentro do território municipal, observadas as exigências do órgão de saúde animal quanto ao trânsito de produtos e as demais exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.

Parágrafo único. O transporte e comércio intermunicipal e interestadual de produtos registrados no SIM somente é autorizado para os estabelecimentos que funcionam, respectivamente, sob regime de equivalência com o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF-RS ou com o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, este integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA.

Art. 152. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

§ 1º As matérias-primas e os produtos referidos no "caput" deste artigo, destinados ao consumo humano, não poderão ser transportados com produtos ou mercadorias de outra natureza que possam prejudicar a sua identidade e inocuidade.

§ 2º Para o transporte, tais produtos devem ser acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independente de sua embalagem, individual ou coletiva.

§ 3º Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados adequadamente antes e após o transporte.

§ 4º Os veículos, os contentores ou os compartimentos 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.

§ 5º Para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte é permitido o transporte de matérias-primas e produtos finais frigorificados em caixas isotérmicas, em veículos fechados, sem unidade frigorífica instalada, em distância percorrida até o máximo de uma hora, desde que seja mantida a temperatura adequada a cada tipo de produto em todo o percurso até o local de entrega.

§ 6º É proibido o transporte de pescado fresco a granel, com exceção das espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

Art. 153. Todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, em trânsito no município de Boa Vista do Cadeado, podem ser reinspecionados pelo SIM nos postos fiscais, fixos ou volantes, bem como nos estabelecimentos de destino, e caso apresentem evidências de alterações ou de adulterações, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.

Art. 154. As autoridades municipais que desempenharem funções de fiscalização nas vias municipais, não permitirão, sob pena de responsabilidade, o trânsito municipal de produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal devidamente identificados com rótulos ou marcas oficiais, sem que o transportador exiba o Certificado Sanitário ou Carimbo, expedido pela autoridade competente.

Parágrafo único. Verificada a ausência do documento a que se refere este artigo, a mercadoria será apreendida, e comunicar-se-á imediatamente o fato ao SIM, que lhe determinará o destino conveniente, devendo ser lavrados os respectivos autos de apreensão e de inutilização, se for o caso.

Art. 155. A autoridade competente deverá apreender produtos e matérias-primas de origem animal, quando houver fundada suspeita de estarem adulterados, falsificados ou impróprios para o consumo, uso ou comercialização, nos termos deste Regulamento.

Art. 156. Os produtos ou matérias-primas de origem animal manifestamente deteriorados ou alterados serão apreendidos e inutilizados imediatamente.

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

Art. 157. A apreensão e a inutilização de produtos e matérias-primas de origem animal poderão ser realizadas em qualquer local onde os mesmos se encontrem.

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

Art. 158. No caso de produtos de origem animal apreendidos por infrações às normas de rotulagem e apresentação, desde que sanáveis, e sendo o infrator primário, após lavrado o respectivo auto de infração, será permitida a correção da irregularidade, e liberada a mercadoria, não sendo, neste caso, aplicada qualquer penalidade.

Parágrafo único. No caso de reincidência ou de irregularidade não suscetível de correção, aplicar-se-á ao infrator a penalidade cabível.

Art. 159. O auto de apreensão e/ou inutilização, que será a base do procedimento administrativo, deverá ser lavrado em 3 (três) vias, no mínimo, pela autoridade sanitária ou seu agente, destinando-se a primeira via ao autuado, conforme previsto no art. 189 deste Decreto.

TÍTULO XIII

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



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

Art. 160. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

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

II – proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM, onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal; e

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

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

Seção II Das Medidas Cautelares

Art. 161. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o SIM deverá adotar, 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; e

III – coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.

§ 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.



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

CAPÍTULO II DAS INFRAÇÕES

Art. 162. As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, ou a que vier a substituir ou alterá-la, e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Art. 163. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I – construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto pelo SIM;

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

III – utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;

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

V – ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

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

VII – expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no SIM;

VIII – desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em 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 oriundos de estabelecimento não registrado em serviço de inspeção oficial ou de estabelecimento registrado em serviço de inspeção não equivalente;

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 no SIM;



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

XVII – utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares;

XVIII – sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor;

XIX – fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XX – ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

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

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

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

XXIV – desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM;

XXV – produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

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

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

XXVIII – fraudar documentos oficiais;

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

XXX – deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM nos prazos regulamentares;

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

XXXII – apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;

XXXIII – iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

XXXIV – prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM;

XXXV – expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção;

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

XXXVII – descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

XXXVIII – não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

Art. 164. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I – apresentem-se alterados;

II – apresentem-se adulterados;

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

IV – contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

V – contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

VI – contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, 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 proibidos para a espécie durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

IX – sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

X – apresentem embalagens estufadas;

XI – apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XII – estejam com o prazo de validade expirado;

XIII – não possuam procedência conhecida; ou

XIV – não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

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

Art. 165. Além dos casos previstos no art. 164 deste Decreto, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I – sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas complementares;

II – estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou

III – estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

Parágrafo único. São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

Art. 166. Além dos casos previstos no art. 164 deste Decreto, 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;
- VI – tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou
- VII – apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 167. Além dos casos previstos no art. 164 deste Decreto, 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. 168. Além dos casos previstos no art. 164 deste Decreto, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

- I – provenha de propriedade interdita pela autoridade de saúde animal competente;
- II – não atenda as especificações previstas na legislação específica; ou
- III – apresente substâncias estranhas à sua composição;
- IV – apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou
- V – 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.



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

Art. 169. Além dos casos previstos no art. 164 deste Decreto, 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. 170. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

§ 1º São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

§ 2º São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:

I – fraudados:

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

b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;

c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou

d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto; ou

II – falsificados:

a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro 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. 171. O SIM estabelecerá a destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

sua inutilização, o seu aproveitamento condicional ou sua destinação industrial, quando seja tecnicamente viável.

Art. 172. Nos casos previstos no art. 163 deste Decreto, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I – nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme determinação do SIM; 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. 173. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 174. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, consideradas 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 o correspondente ao valor fixado em legislação específica para a Unidade de Referência Municipal (URM), observadas as seguintes gradações:

a) para infrações leves, multa de 10 URMs;

b) para infrações moderadas, multa de 20 URMs;

c) para infrações graves, multa de 40 URMs; e

d) para infrações gravíssimas, multa de 100 URMs.

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 da atividade ou da fabricação de produto, 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 As multas previstas no inciso II do "caput" serão duplicadas, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 2º A suspensão de atividades de que trata o inciso IV do caput e a interdição de que trata o inciso V do caput serão levantadas nos termos do disposto no art. 182 e art. 183 deste Decreto.



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

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

§ 4º As sanções de que tratam os incisos IV e V do caput poderão ser aplicadas de forma cautelar, sem prejuízo às medidas cautelares previstas no art. 161.

§ 5º A cassação de registro do estabelecimento tem caráter definitivo.

Art. 175. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do "caput" do art. 174 deste Decreto, são consideradas:

I – infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII e inciso XXX do caput do art. 163;

II – infrações moderadas as compreendidas nos incisos VIII a XVI, inciso XXXI e inciso XXXII do caput do art. 163;

III – infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXII e inciso XXXIII do caput do art. 163; e

IV – infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIII a XXIX e incisos XXXIV a XXXVIII do caput do art. 163.

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

§ 2º Aos que cometerem outras infrações a este Decreto 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. 176.

Art. 176. Para imposição da penalidade e sua graduação, 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 que se enquadra nas definições do art. 26 deste decreto.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

- I – o infrator ser reincidente específico;
- II – o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;
- III – o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;
- IV – o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;
- V – a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;
- VI – o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;
- VII – o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou
- VIII – o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§ 3º Quando forem verificadas predominantemente circunstâncias atenuantes, a multa poderá sofrer redução de até cinquenta por cento do valor previsto, e quando forem verificadas predominantemente circunstâncias agravantes, poderá ocorrer acréscimo de até cinquenta por cento do valor fixado, a critério da autoridade julgadora após análise de cada caso.

§ 4º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§ 5º 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.

§ 6º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 7º 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 dois anos, voltando o infrator a ser primário.

§ 8º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento da infração mais específico em relação ao mais genérico.

§ 9º O disposto no inciso IX do §1º não se aplica aos casos de reincidência, fraude, resistência ou embaraço à fiscalização.

Art. 177. 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.

Art. 178. 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. 179. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do "caput" do art. 174 deste Decreto, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram alterados ou adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos casos definidos no art. 170.



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

Parágrafo único. Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos apreendidos e/ou condenados.

Art. 180. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do "caput" do art. 174 deste Decreto, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto:

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 Decreto ou em normas complementares ou apor aos produtos novos prazos depois de expirada a validade;

VIII – produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;

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

X – utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

XI – utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XII – prestação ou apresentação ao SIM de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;

XIII – fraude de registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XIV – ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

XV – aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado em serviço de inspeção oficial ou de estabelecimento registrado em serviço de inspeção não equivalente;

XVI – não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

XVII – início de atividade sem atendimentos às exigências ou às pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

XVIII – expedição ou comercialização de produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à sua realização;



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

XIX – recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenamento, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou expedição de produtos de origem animal que não possuam registro no órgão de fiscalização competente;

XX – descumprimento de determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e

XXI – não realização de tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não destinação adequada a produtos condenados.

Art. 181. A penalidade de que trata o inciso IV do caput do art. 174 será aplicada também, nos termos do disposto no art. 182, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos seguintes casos, quando caracterizado o embaraço à ação fiscalizadora:

I – embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II – desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor 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 ou falsificar 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 – expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção;

X – não cumprir os 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; e

XI- prestar ou apresentar informações incorretas, 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. 182. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, sete dias, que poderá ser prorrogado em quinze, trinta ou sessenta dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 176, independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

§ 1º A suspensão de atividades oriunda de embarço à ação fiscalizadora poderá ter seu prazo de aplicação reduzido para, no mínimo, 3 (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 Para efeito da suspensão de atividades de que trata o caput, será 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. 183. 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, ao produto 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. 184. A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, no período de doze meses.

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

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



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

Art. 185. 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. 182 e art. 183 deste Decreto; ou

II - não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos 12 (doze) meses.

CAPÍTULO IV DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 186. O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 187. O auto de infração será lavrado pelo servidor do SIM que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou na sede 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; ou

II - a data da coleta, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais.

Art. 188. 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. 189. O auto de infração, que será a base do procedimento administrativo, deverá ser lavrado em três vias, no mínimo, destinando-se a primeira via ao infrator, e deverá conter:

I - identificação e endereço do infrator;

II - local, dia e hora da lavratura;

III - ato ou fato constitutivo da infração;

IV - disposição legal ou regulamentar infringida;

V - assinatura do servidor do SIM;

VI - assinatura do infrator ou de quem o represente; e

VII – identificação e assinatura das testemunhas, se houver.

Art. 190. As omissões ou incorreções na lavratura do auto de infração não acarretarão nulidade do mesmo, quando do processo constarem elementos necessários à determinação da infração e do infrator.

Art. 191. 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.



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

§ 1º Sempre que o infrator se negar a assinar o auto de infração, será feita declaração a respeito no próprio auto, com a assinatura de duas testemunhas, além do servidor que assinou a autuação.

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

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

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

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

Art. 192. A defesa e o recurso do autuado devem ser apresentados por escrito em vernáculo e protocolizados na Secretaria da Agricultura, Pecuária, Desenvolvimento Rural, Meio Ambiente, Indústria, Comércio e Turismo, no prazo de 10 (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. 193. 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. 194. O auto de infração deve ser instruído com relatório e disponibilizado aos responsáveis pelo seu julgamento, juntamente com a defesa e o recurso do autuado.

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

Art. 195. O julgamento em primeira instância será executado por uma junta administrativa, ao qual 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.

§ 1º A junta administrativa será composta por, no mínimo, três servidores efetivos, sendo que ao menos um deles deverá possuir conhecimento da legislação industrial e sanitária de produtos de origem animal.

§ 2º Os integrantes da junta administrativa serão convocados por ocasião da demanda através de portaria expedida pelo Secretário de Agricultura.



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

§ 3º O servidor responsável pela lavratura do auto de infração não poderá compor a junta administrativa.

§ 4º Para o autuado, a perda do prazo de defesa, em primeira instância, lhe trará a impossibilidade do exercício do direito de defesa e do contraditório, o que não significa, necessariamente, a procedência da infração, de forma definitiva, pois este ainda poderá recorrer da decisão em segunda instância.

§ 5º 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 para o julgamento em segunda instância.

Art. 196. A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é o Secretário de Agricultura, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

Art. 197. O infrator, uma vez multado, terá trinta dias para efetuar o pagamento da multa e exibir ao órgão competente o comprovante de recolhimento.

§ 1º O prazo de trinta dias a que se refere o "caput" deste artigo é contado a partir do dia em que o infrator tenha sido notificado da lavratura do auto de multa.

§ 2º No caso de interposição de defesa ou recurso pelo infrator, o prazo para pagamento da multa prorroga-se até quinze dias após a ciência da decisão, se esta for no sentido de manutenção da penalidade.

Art. 198. O não recolhimento do valor da multa no prazo do art. 197 deste Decreto, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa com o município.

Art. 199. 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. 200. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

TÍTULO XIV DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 201. O SIM deve atuar em conjunto com o órgão competente da saúde para o desenvolvimento de:

I – ações e programas de saúde animal e saúde humana para a mitigação ou a redução de doenças infectocontagiosas ou parasitárias que possam ser transmitidas entre os homens e os animais; e

II – ações de educação sanitária.

Art. 202. O SIM poderá participar de ações de fiscalização no nível do comércio, em caráter supletivo com outros órgãos públicos que atuam em nível de consumo, quando exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.



Prefeitura Municipal de Boa Vista do Cadeado

Criação: Lei nº 10.739, de 16/04/1996 – DOE nº 73, de 17/04/1996

AV. Cinco Irmãos 1130 – CEP: 98118-000

Fone: 55 3643-1011

CNPJ: 04.216.132/0001-06

Art. 203. O SIM poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:

I – doenças, exóticas ou não;

II – surtos; ou

III – 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. 204. Os casos omissos ou as dúvidas que forem suscitadas na implantação e execução deste Decreto serão resolvidos tomando as legislações estaduais e federais como base para as decisões, quando aplicável, ou através de publicação de atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste Regulamento.

Art. 205. A documentação relacionada à estrutura física, como plantas e memoriais econômico-sanitários anteriormente aprovados deverá ser atualizada mediante a realização de alterações ou conforme solicitação do SIM.

Art. 206. Os arquivos do SIM são considerados confidenciais, necessitando de solicitação por escrito dirigida ao servidor responsável pelo órgão para visualização e acesso, não sendo permitida a reprodução total ou parcial de qualquer documento sem prévia autorização.

Parágrafo único. Ficam isentos de solicitação por escrito os chefes do poder executivo, o Secretário da pasta e os servidores/auxiliares do SIM.

Art. 207. Sempre que possível, a Secretaria da Agricultura, Pecuária, Desenvolvimento Rural, Meio Ambiente, Indústria, Comércio e Turismo deve facilitar ao servidor do SIM e seus auxiliares a realização de cursos de capacitação relacionados com os objetivos deste Regulamento bem como promover eventos de capacitação relacionados às Boas Práticas de Fabricação, Educação Sanitária, Combate à Fraude e Clandestinidade.

Art. 208. O SIM poderá expedir normas complementares necessárias à execução deste Decreto.

Art. 209. Os recursos financeiros necessários à implementação e cumprimento deste Decreto serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria da Agricultura, Pecuária, Desenvolvimento Rural, Meio Ambiente, Indústria, Comércio e Turismo, constantes no Orçamento Municipal vigente.

Art. 210. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO DE BOA VISTA DO CADEADO, EM 29 DE DEZEMBRO DE 2022.

**JOÃO PAULO BELTRÃO DOS SANTOS
PREFEITO MUNICIPAL**

Registre-se e publique-se.

**Maria Alice da Costa Beber Goi
Secretária da Administração, Planejamento e Fazenda**