
Decreto nº 17 DE 10 DE AGOSTO DE 2022

Aprova o Regulamento da Lei nº 436 de 18 de março de 2022, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal dos produtos de origem animal no âmbito do Município de Sebastião Laranjeiras, Bahia, e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE SEBASTIÃO LARANJEIRAS, ESTADO DA BAHIA, no uso de suas atribuições legais e considerando a Lei nº 436, que dispõe sobre a constituição do Serviço de Inspeção Municipal e Fiscalização dos produtos de origem animal no âmbito do Município de Sebastião Laranjeiras

DECRETA:

CAPITULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º- Fica aprovado o decreto de regulamentação da Lei nº 436 de 18 de março de 2022, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal- SIM no município de Sebastião Laranjeiras que com este se pública.

§1º - O presente Decreto estabelece as normas que regulam, em todo o Município, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

§2º - A inspeção e fiscalização de que trata o presente artigo abrange os aspectos industriais e sanitários dos produtos de origem animais, comestíveis, por meio da inspeção *ante e post mortem* dos animais destinados ao abate, bem como o recebimento,

manipulação, fracionamento, transformação, elaboração, embalagem, depósito, rotulagem, conservação, acondicionamento, armazenamento e trânsito de produtos de origem animal no âmbito do Município, os animais destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias-primas, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, <http://www.jusbrasil.com.br/topicos/26338602/art-2-inc-iii-da-lei-12215-11-bahia> os ovos e seus derivados, os produtos das abelhas e seus respectivos derivados.

§3º-A inspeção e fiscalização instituídas através do SIM deverão ocorrer em caráter permanente ou periódico, dependendo da atividade a ser exercida, tendo os prazos definidos pela regulamentação do presente Decreto.

§4º - Todos os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos inspecionados poderão ser reinspecionados quando forem utilizados como matéria-prima para a elaboração de outros produtos desta natureza.

§ 5º - A inspeção abrange também os produtos afins, tais como coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes, fermentos e outros encontrados e utilizados nos estabelecimentos de produtos de origem animal.

§6º- São princípios do Serviço de Inspeção Municipal: a promoção de processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação do Governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Art. 2º - Para efeito deste Decreto, considera-se:

I - S.I.M: Serviço de Inspeção Municipal.

II - Estabelecimento: a área que compreende o local e sua circunvizinhança destinado à recepção e depósito de matérias primas, produção, embalagem, armazenamento e expedição de produtos alimentícios;

III- Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte: o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural ou urbano, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados (250m²), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

a) estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – aqueles destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 05 (cinco) toneladas de carnes por mês.

b) estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos, bubalinos, equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 (oito) toneladas de carnes por mês.

c) fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 5 (cinco) toneladas de carnes por mês.

d) estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 4 (quatro) toneladas de carnes por mês.

e) estabelecimento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 (cinco mil) dúzias por mês.

f) unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 (trinta) toneladas por ano.

g) estabelecimentos industriais de leite e derivados - enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento destinados à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 (trinta mil) litros de leite por mês.

IV – Inspeção: procedimento realizado sistematicamente por equipe composta por médicos veterinários e demais técnicos e servidores designados pelo SIM, com o objetivo de verificar o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, tecnológicos e de classificação, bem como determinar se as atividades e seus resultados se ajustam aos objetivos previstos no presente regulamento e em legislação específica. Compreende os atos de examinar, do ponto de vista Industrial e sanitário, a higiene dos manipuladores, a higiene do estabelecimento, as instalações e equipamentos; as condições higiênico-sanitárias e os padrões físico-químico e microbiológicos no recebimento da matéria prima e ingredientes, bem como durante as fases de elaboração, acondicionamento e armazenagem do produto final;

V - Fiscalização: ação direta, privativa e não delegável dos órgãos do Poder Público, efetuada por servidores públicos com poder de polícia administrativa, para a verificação do cumprimento das determinações da legislação específica e dispositivos regulamentares, abrangendo os aspectos industriais e sanitários dos produtos de origem animal, comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, e seus subprodutos, relacionados aos processos e sistemas de controle industriais, nas etapas de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito, pautada na execução das normas regulamentares e procedimentos técnicos sobre os produtos de origem animal;

VI – Registro: conjunto de procedimento técnico e administrativo de avaliação das características industriais, tecnológicas e sanitárias de produção dos produtos, a distribuição e comercialização de produtos alimentícios observando a legislação vigente, proporcionando a identificação sanitária nos rótulos dos produtos inspecionados aptos para consumo humano e comercialização (SELO),

VII – Matéria prima: Toda substância de origem animal, em estado bruto que para ser usado como alimento precise sofrer tratamento ou transformação de natureza, física, química ou biológica.

VIII – Ingrediente: é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares empregados na fabricação ou preparação de um alimento e de que permanece no produto final, ainda que de maneira modificada.

IX – Análise fiscal: Ato fiscal, no qual é realizado a análise da água, matérias primas, ingredientes ou produtos alimentícios, coletados pela autoridade competente, para verificar a conformidade de acordo com a legislação específica e os dispositivos deste regulamento.

X- Interdição: Medida administrativa, de caráter cautelar, que estabelece a paralização total, de qualquer atividade desenvolvida, podendo ser lacrado o empreendimento ou recolhidos as matérias primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios;

XI - Apreensão: consiste em o agente fiscal apropriar-se dos produtos de origem animal que estejam em desacordo com as normas legais vigentes, dando-lhes a destinação cabível;

XII- Rotulagem: é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampa, gravada, gravada em relevo, ou litografada colado sobre a embalagem do alimento.

XIII- Embalagem: invólucro, recipiente, envoltório ou qualquer forma de acondicionamento, removível ou não, destinado a conter, acondicionar, cobrir, empacotar, envasar, proteger ou garantir a proteção e conservação de seu conteúdo e facilitar o transporte e manuseio dos produtos.

XIV- Memorial descritivo: documento que descreve detalhadamente, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos, produtos relacionados ao estabelecimento para produção de alimentos de origem animal.

XV- Barreira sanitária: mecanismo legal utilizado pelas autoridades governamentais que impede, restringe ou monitora a circulação de animais, produtos ou subprodutos de origem animal, podendo ser dispositivo físico ou método previsto no Programa de Autocontrole - PAC, que visa a prevenção de contaminação do manipulador e/ou do alimento.

XVI - Amostra: porção ou embalagem individual que será submetida à análise tomada de forma totalmente aleatória de uma partida ou lote do produto a ser analisado como parte da amostra geral;

XVII - Análise de controle: análise efetuada na amostra colhida pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias-primas, insumos e produtos finais.

XVIII - Análise de rotina: análise efetuada na amostra colhida pelo órgão fiscalizador destinada a comprovar a conformidade do produto elaborado, com a legislação vigente;

XIX - Animais silvestres/exóticos: animais cuja exploração, criação ou abate necessita da autorização do órgão de proteção ambiental competente;

XX - Bem estar animal: estado de completa saúde física e mental em que o animal está em harmonia com o ambiente que o rodeia;

XXI- Programas de autocontrole (PAC) - programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, Boas Práticas de Fabricação - BPF, Procedimentos Padrão de Higiene Operacional - PPHO e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelos Serviços de Inspeção Oficiais;

XXII - Contaminação cruzada: contaminação gerada pelo contato direto ou indireto de insumo, superfície, ambiente, pessoas ou produtos contaminados, com outros não contaminados;

XXIII - DAP: Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF);

XXIV - Estabelecimento de produto de origem animal: qualquer instalação, local ou dependência, incluída suas máquinas, equipamentos e utensílios, no qual são produzidas matérias-primas ou são abatidos animais de açougue, silvestres ou exóticos, bem como onde são recebidos, manipulados, beneficiados, elaborados, preparados, transformados, envasados, acondicionados, embalados, rotulados, depositados e industrializados, com a

finalidade comercial ou industrial, os produtos e subprodutos derivados, comestíveis, da carne, do leite, dos produtos das abelhas, do ovo e do pescado.

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

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

XXVII - Barco-fábrica: a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, podendo realizar a industrialização de produtos comestíveis;

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

XXIX - 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, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização;

XXX - Estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves;

XXXI - 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;

XXXII - 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;

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

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

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

XXXVI – Queijaria: o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados;

XXXVII - Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas: o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à

extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento;

XXXIX–Entrepasto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados: 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, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

CAPÍTULO II

DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DO S.I.M.

Art. 3º - O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, será composto por, no mínimo, um coordenador e uma equipe técnica.

Parágrafo único - A equipe técnica será formada por no mínimo, um auxiliar administrativo, e obrigatoriamente, um médico veterinário. Tendo a equipe técnica, a possibilidade de ser utilizada de forma consorciada com outros municípios, participantes de um consórcio público.

Art. 4º - O Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal poderá ser, preferencialmente, funcionário efetivo com formação na área de ciências agrárias e de saúde.

CAPÍTULO III

DA COMPETÊNCIA, INSPENÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art. 5º- A fiscalização e inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal são privativas do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M), vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura.

§1º- O Município de Sebastião Laranjeiras, através da Secretaria Municipal de Agricultura, poderá consorciar-se a Consórcios Públicos a fim de passar ao mesmo a

gestão e operacionalização do SIM. Atentando-se para que seus procedimentos e sua organização se façam por métodos universalizados e aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados pelo S.I.M.

§2º - O município de Sebastião Laranjeiras se reserva no direito de não contemplar os serviços de Inspeção e Fiscalização em estabelecimentos de abate das diferentes espécies de animais de açougue, de caça, de anfíbios e répteis, exceto pescados devido à complexidade da atividade e por se tratar de estabelecimentos que requerem Inspeção Permanente durante as operações de abate de animais. Estes estabelecimentos terão sua Regulamentação e Inspeção vinculadas a Serviços de Inspeção de esferas superiores – Estado (SIE/ADAB) ou União (SIF/MAPA).

Art. 6º - As atividades de fiscalização e inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão de responsabilidade da equipe técnica, quando delegada pelo Executivo em ato oficial,

§ 1º - A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

§ 2º - Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidas por autoridade competente da Secretaria Municipal de Agricultura, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

Art. 7º - A inspeção e a fiscalização serão realizadas:

I - Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal, de forma complementar quando determinada pelo SIM; <http://www.jusbrasil.com.br/topicos/26338228/art-7-inc-i-da-lei-12215-11-bahia>

II - Nos estabelecimentos que recebem as diferentes espécies de animais para abate ou industrialização; <http://www.jusbrasil.com.br/topicos/26338214/art-7-inc-ii-da-lei-12215-11-bahia>

III - Nos estabelecimentos que recebem o pescado para manipulação ou industrialização; <http://www.jusbrasil.com.br/topicos/26338201/art-7-inc-iii-da-lei-12215-11-bahia>

IV - Nos estabelecimentos que produzem e recebem ovos em natureza para expedição ou para industrialização; <http://www.jusbrasil.com.br/topicos/26338190/art-7-inc-iv-da-lei-12215-11-bahia>

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

VI - Nos estabelecimentos que extraem ou recebem o mel, a cera de abelha e os outros produtos das abelhas para beneficiamento ou industrialização;

VII - Nos estabelecimentos que recebem, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expedem matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados;

Art. 8º - É da competência do Serviço de Inspeção Municipal do Município de Sebastião Laranjeiras, a inspeção e fiscalização nos estabelecimentos previstos nos incisos I e II do art. 10, que façam comércio:

I- Municipal;

II- Intermunicipal, enquanto reconhecida a equivalência do Serviço de Inspeção Municipal junto Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, através da adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI, do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA. Ou ainda, quando existir Sistema Estadual de Equivalência.

§ 1.º - Após a adesão do SIM ao SUASA os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

§ 2.º - Cabe ao Serviço Municipal de Inspeção – SIM orientação, acompanhamento e fiscalização das atividades inerentes aos convênios firmados e parcerias, tratados nesta lei, e a viabilidade de capacitação de técnicos e auxiliares.

§ 3.º - No caso de gestão consorciada, por meio de consórcio público, os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o limite territorial dos municípios consorciados aderidos.

Art. 9º - Os servidores do S.I.M. quando em serviço de inspeção e fiscalização, industrial e sanitária, terão livre acesso em qualquer dia e hora, em qualquer estabelecimento que industrialize, comercialize, manipule, armazene, transporte, despache ou preste serviço em atividade sujeitas à inspeção e fiscalização.

Parágrafo único - Os servidores incumbidos da inspeção e fiscalização devem possuir crachá de identificação pessoal e funcional, fornecida pela Secretária Municipal de Agricultura, contendo número de registro funcional, nome, fotografia e cargo.

Art. 10º- Para ações complementares que visem o alcance dos objetivos previstos na Lei 436, e do presente Decreto, fica o Município de Sebastião Laranjeiras, através da Secretaria Municipal de Agricultura, autorizado a realizar convênio e termos de cooperação técnica com órgãos da Administração direta e indireta.

CAPÍTULO IV DO PROCESSO DE REGISTRO

Seção I Do registro

Art. 11- O registro das agroindústrias será requerido junto ao Município de Sebastião Laranjeiras, por meio do Serviço de Inspeção Municipal, instruído com os seguintes documentos:

I - Requerimento simples solicitando o registro e a vistoria prévia do estabelecimento, conforme modelo próprio publicado em decreto fornecido pelo Serviço de Inspeção Municipal de Sebastião Laranjeiras.

II - Planta baixa ou croquis das instalações, com *layout* dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos

industriais e proteção empregada contra insetos;

III - Memorial descritivo da produção, conforme modelo próprio fornecido pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM de Sebastião Laranjeiras.

IV - No caso de propriedade rural, apresentar cópia do Certificado de Cadastro de Imóvel Rural (CCIR) emitido pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (Incra);

V - No caso de empresa constituída, apresentar cópia do ato constitutivo, registrada no órgão competente;

VI - Cópia do registro no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF) ou Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

VII - Cópia de documento de identidade;

VIII - Cópia do cadastro de contribuinte do ICMS ou inscrição de produtor rural na Secretaria de Estado da Fazenda (Sefaz) ou cadastro como Microempreendedor Individual (MEI);

IX - Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou dispensa de licenciamento ambiental.

X - Memorial descritivo simplificado dos processos produtivos e padrão de higiene a serem adotados;

XI - Boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais, e;

XII – Alvará de Localização e Funcionamento ou documento equivalente emitido por órgão municipal competente.

§ 1.º No caso de agroindústria de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnico dos serviços de extensão rural do Estado ou do Município.

§ 2.º Permitido o aceite de protocolo de requerimento de licença ambiental, com carência máxima de 12 meses.

§ 3.º Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

§ 4.º Não será exigido pelo SIM a obrigatoriedade de registro no Conselho Regional da classe, bem como de apresentarem responsável técnico, sendo esta, de responsabilidade do requerente.

§ 5º - A finalização do processo de requerimento de registro se dará da seguinte forma:

I – Emissão do Laudo Técnico de Inspeção Final com parecer favorável assinado pela autoridade sanitária oficial do SIM;

II – Expedição do CERTIFICADO DE REGISTRO, constando o número de registro, nome da firma, e outras informações necessárias;

III – Permissão para impressão de rótulos, dos produtos registrados e devidamente aprovados.

§6º - A Secretária de agricultura poderá cobrar taxa para (registro e renovação), anual nos termos da legislação pertinente em vigor.

§7º - Não será autorizado o funcionamento de qualquer estabelecimento que esteja em desacordo com as determinações previstas nesse Decreto e legislação pertinente.

§8º - A concessão do registro do estabelecimento no SIM está vinculada ao cumprimento das condições técnicas e higiênico-sanitárias previstas neste Regulamento e legislação específica.

§9º - O Programa de Autocontrole - PAC deverá ser apresentado em no máximo 06 (seis) meses, tendo o S.I.M o prazo de 2 (dois) meses para analisar e responder a partir da data de protocolização do documento.

§10º - A renovação anual do registro do estabelecimento deverá ser requerida em formulário simples.

§11º - O proprietário do estabelecimento deverá comunicar ao SIM, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a paralisação de suas atividades, sob pena de suspensão do seu registro.

§12º - O estabelecimento registrado mantido inativo por período superior a 180 (cento e oitenta) dias deverá informar ao SIM por meio eletrônico (e-mail) ou documento físico protocolado, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, o reinício das suas atividades.

§13º - As reformas, ampliações ou reaparelhamento nos estabelecimentos de produtos de origem animal devem ser requeridos e informado, por meio de protocolo com apresentação de projetos ou plano/relatório da pretensão estando condicionadas à prévia aprovação do SIM.

§14º - O SIM deverá manter em arquivo, documentos do processo de registro dos estabelecimentos de que trata este Regulamento.

§15º - A partir do cancelamento do registro no SIM todos os produtos, rótulos e embalagens deverão ser inutilizados pelo empreendedor, sob pena de responsabilidade civil, administrativa e penal além de outras consequências previstas em lei, que deverá ser acompanhado pela equipe de apoio do SIM.

§16º - O estabelecimento que, após o registro, desrespeitar o presente Regulamento e legislação específica, será notificado oficialmente pelo SIM das irregularidades, sendo aberto processo administrativo para apuração e adequação, sofrendo as devidas sanções em caso de descumprimento do Decreto ou exigências legais tendo prazo estabelecido para sanar as irregularidades apresentando plano de execução das medidas corretivas.

§17º - Nos estabelecimentos não será permitida apresentar, guardar, estocar, armazenar, ou ter em depósito, substância que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar, ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou produtos alimentares.

Art. 12 - Para obter o registro, os estabelecimentos devem:

I-Estar situados em zonas isentas de odores indesejáveis, lixo, objetos em desuso, animais, insetos, e contaminantes ambientais.

II-Estar localizados em áreas que não estejam sujeitas a inundação;

III-Quando o estabelecimento estiver instalado anexo à residência deve possuir acesso e banheiros independentes;

IV-Dispor de vias e áreas dentro dos limites do estabelecimento, em superfície compacta e ou pavimentada, com escoamento adequado e que permitam sua limpeza;

V-Possuir ambiente interno fechado, com banheiros e vestiários separados, quando os sanitários e vestiários, não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza;

VI-Possuir instalações adequadas ao processo produtivo com número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com ramo de atividade, volume de produção e expedição. Apresentar fluxo de produção linear ordenado e sem cruzamentos;

VII-Ser construídas com materiais resistentes a corrosão e que permita fácil limpeza;

VIII-Segregar as áreas para recepção e depósitos das matérias-primas, ingredientes e embalagens, separadas das áreas de produção, armazenamento e produção do produto final.

IX-Garantir condições adequadas para conservação das embalagens e características de identidade e qualidade do produto no armazenamento e expedição;

X-Apresentar estrutura física em adequado estado de conservação, sem bolor, rachaduras, umidade e qualquer condição física que comprometa o produto ou matéria-prima e embalagens.

XI-Apresentar piso de material resistente a impactos, impermeável, lavável e antiderrapante, facilitando a limpeza e desinfecção.

XII-Apresentar sistema de drenagem dimensionado adequadamente, de forma a impedir o acúmulo de água ou resíduos, e os ralos com sifão e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de insetos.

XIII-Dispor de áreas de manipulação de alimentos com paredes lisas, de cor clara, revestidas de matérias não absorvente e laváveis;

XIV-Dispor de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades.

XV-Dispor de luz abundante natural e/ou artificial;

XVI-dispor de portas com dispositivo de fechamento imediato e de fácil abertura, sistema de vedação contra insetos ou outras fontes de contaminação;

XVII- Possuir basculantes e janelas, com proteção contra insetos, com material não absorvente e de fácil limpeza;

XVIII- Possuir paredes com pé direito de no mínimo 3 metros para construções novas, sendo admitido reduções desde que atendidas as condições de iluminação, ventilação e adequadas as instalações dos equipamentos condizentes com a natureza do trabalho.

XIX- Dispor de água potável e encanada, cuja fonte, canalização e reservatório deverão estar protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação.

XX-Promover a higienização dos estabelecimentos, instalações, equipamentos, utensílios e recipientes com água quente e ou vapor ou produto químico adequado.

XXI-Dispor de um sistema eficaz de descarte de efluentes e água residual, o qual deverá ser mantido em bom estado de funcionamento e de acordo com o órgão ambiental competente.

XXII- Conter vestuários, banheiros, adequados ao número de funcionários, convenientemente situados, e sem comunicação direta ou indireta com as áreas onde se dá a manipulação do alimento.

XXIII- Dispor de sanitários com lavatórios com água fria ou fria e quente, com elementos adequados a lavar e secar as mãos, com avisos indicando a obrigatoriedade de higienizar as mãos após o uso do sanitário.

XXIV- Não permitir o uso de toalhas de tecido e papel reciclado dentro da unidade de industrialização.

XXV- Dispor de área de industrialização com instalação adequada para higienização e convenientemente localizadas para lavagem e secagem das mãos.

XXVI- Dispor de lixeiras com tampas de acionamento não manual.

XXVII- Dispor de instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos.

XXVIII-Realizar as adequações que garantam a qualidade sanitária do produto de origem animal em áreas já edificadas em que as características da obra estiverem fora dos limites estabelecidos nesta Seção.

Art. 13 - Cancelado o registro, os materiais pertinentes ao Serviço de Inspeção, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres, rótulos, embalagens e carimbos oficiais serão entregues à Inspeção Local para os devidos fins.

Seção II

Da venda, locação ou transferência

Art. 14 - Na venda ou locação do estabelecimento registrado, o comprador ou locatário deverá promover imediatamente a transferência da titularidade do registro de inspeção através de requerimento dirigido ao SIM.

Parágrafo único- Havendo recusa do comprador ou locatário de promovê-la, o titular deverá notificar o fato ao SIM, por meio eletrônico (e-mail) ou documento físico protocolizado.

Art. 15- Enquanto não concluída a transferência do registro junto ao SIM, permanecerá responsável pelas irregularidades verificadas no estabelecimento a pessoa física ou jurídica em nome da qual esteja registrado.

Art.16 - Caso o titular tenha efetuado a notificação, e o comprador ou locatário deixe de apresentar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência de responsabilidade, o registro será cancelado, devendo ser feito novo processo de requerimento.

Art. 17- Efetivada a transferência do registro, o comprador ou locatário obriga-se a cumprir as exigências previstas neste Decreto e legislação pertinente, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Seção III

Dos equipamentos e utensílios

Art. 18 – Para os fins deste Decreto serão exigidos os seguintes parâmetros e normas no que se refere aos equipamentos e utensílios:

I- Todos os equipamentos e utensílios das áreas de manipulação, devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, sabores, não absorventes, resistentes a corrosão, e capazes de resistir a higienização.

II- As superfícies deverão ser lisas e isentas de imperfeições, que possam comprometer a higiene ou ser fonte de contaminação.

III- Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, freezers, câmaras frigoríficas e outros), deverão dispor de dispositivo medidor de temperatura;

IV- O transporte de produtos finais refrigerados deverá ser realizado através de veículos com unidade de frio e com instrumento de controle de temperatura.

Parágrafo único -É permitido o transporte de matérias primas e produtos finais refrigerados da Agroindústria de Pequeno Porte, em caixa isotérmica, sem unidade frigorífica instalada, em distância percorrida até o máximo de 60 (sessenta) minutos, desde que tenha destino único e seja mantida a temperatura adequada a cada tipo de produto até o local de entrega.

CAPÍTULO V

DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E PESSOAL

Art.19 - Todas as instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a elaboração dos produtos alimentícios.

Art. 20 -Imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes for necessário, deverão ser rigorosamente limpos o chão, os condutos de escoamento de água, as estruturas de apoio e as paredes das áreas de manipulação.

Art. 21 -O reservatório de água deverá ser higienizado com intervalo máximo de 6 (seis) meses.

Art. 22 -Os equipamentos de conservação dos alimentos devem atender às condições de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar, devendo ser higienizados sempre que necessário ou, pelo menos, uma vez por ano.

Art. 23 -Todos os produtos de higienização devem ser aprovados pelo órgão de saúde competente, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de armazenagem e manipulação dos alimentos.

Art. 24 -Os vestiários, sanitários, banheiros, as vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.

Art. 25 -Os subprodutos deverão ser armazenados de maneira adequada, aqueles resultantes da elaboração que sejam agentes de contaminação deverão ser retirados das áreas de trabalho.

Art. 26 -Os resíduos deverão ser retirados das áreas de manipulação de alimentos e de outras áreas de trabalho ao menos uma vez por dia.

Parágrafo único -Imediatamente depois da retirada dos resíduos dos recipientes utilizados para o armazenamento, todos os equipamentos que tenham entrado em contato com eles deverão ser higienizados.

Art. 27 -É proibida a presença de animais nos arredores e interiores dos estabelecimentos.

Art. 28 -Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas e vetores.

§ 1º-Os estabelecimentos e as áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma preventiva a reduzir os riscos de contaminação.

§ 2º- Em caso de alguma praga invadir os estabelecimentos deverão ser adotadas medidas de erradicação.

§ 3º- Somente deverão ser empregados praguicidas se não for possível a utilização eficaz de outras medidas de precaução.

§ 4º- A aplicação de praguicida deverá obedecer a critérios técnicos de forma a garantir a inocuidade da matéria-prima e produtos alimentícios.

I- Deverão ser protegidos, antes da aplicação dos praguicidas, todos os alimentos, equipamentos e utensílios, e demais objetos utilizados na industrialização;

II- Após a aplicação dos praguicidas os equipamentos e utensílios deverão ser higienizados.

§ 5º- Os praguicidas a que se refere o parágrafo terceiro, do art. 30, deverão ser utilizados para os fins aos quais foram registrados no órgão competente.

Art. 29 - É obrigatório o uso de calçados fechados, roupas brancas, limpas e conservadas, sem prejuízo dos acessórios exigidos em atividades específicas, assim como a boa higiene dos funcionários, proprietários e agentes de fiscalização nas dependências do estabelecimento.

Art. 30 -Os manipuladores devem:

I- Ter asseio pessoal, manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar maquiagem e adornos, tais como anéis, brincos, dentre outros;

II- Usar cabelos presos e protegidos com touca;

III- Lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular os alimentos, após qualquer interrupção da atividade, após tocar materiais contaminados e sempre que se fizer necessário;

IV- Não fumar nas dependências do estabelecimento;

V- Evitar cantar, assoviar e praticar todo tipo de conversa a fim de evitar possível contaminação, enquanto manipulam os alimentos;

VI- Proteger o rosto ao tossir ou espirrar;

VII -Não comer e mascar chicletes nas áreas de manipulação dos alimentos;

VIII- Evitar todo ato que possa direta ou indiretamente contaminar os alimentos.

Art. 31 -Se houver o uso de luvas e máscaras estas deverão ser mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene, bem como, deverão ser trocadas frequentemente, ou sempre que se fizer necessário.

Parágrafo único -O uso das luvas não dispensa o operário da obrigação de lavar as mãos sempre que se fizer necessário.

Art. 32 - Roupas e objetos pessoais não poderão ser guardados nas áreas de manipulação de alimentos.

Art. 33 -Os manipuladores que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e devem ser imediatamente afastados do trabalho sempre que constatado a existência de (condições físicas) que possam contaminar os produtos comprometendo sua inocuidade.

Parágrafo Único -Nos casos de afastamento por questões de saúde, o manipulador só poderá retornar as atividades munido de atestado médico.

Art. 34 -O responsável pelo estabelecimento tomará as medidas necessárias para garantir o cumprimento das regras de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos.

Art. 35 -A inobservância dos preceitos legais contidos nesta seção importará, ao responsável legal, cominação das sanções previstas neste regulamento.

Art. 36 - Os manipuladores devem estar capacitados para as atividades desempenhadas de acordo com o Programa de autocontrole - PAC.

CAPÍTULO VI

DA EMBALAGEM, ROTULAGEM E CARIMBO

Art. 37 - Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

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

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

Art. 38 -É permitida a utilização de embalagem diferente dos padrões tradicionais para produtos destinados ao comércio internacional, desde que atestado pelo fabricante o atendimento à legislação do país importador.

Art. 39 - 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 S.I.M.

§1º - 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.

§2º - Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana devem ser acondicionados ou embalados em recipientes que confirmam proteção apropriada.

Art. 40 - As embalagens e rótulos que mantenham contato com produtos de origem animal destinados ao consumo humano deverão estar registrados ou aprovados na entidade competente.

Art. 41 -É proibida a reutilização de embalagens que tenham acondicionado produtos ou matérias-primas, de uso comestível ou não.

Art. 42 -Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Municipal e devidamente identificados por meio de rótulos conforme legislação pertinente, dispostos em local visível contendo a identificação sanitária.

Art. 43 -O SIM, no momento da expedição do Certificado de Registro, emitirá autorização para impressão de rótulos devidamente identificados com a “identificação sanitária” seguindo um controle lógico e sequencial de número de rótulos.

§1º - O número de registro do estabelecimento deve ser identificado na arte onde consta a identificação sanitária, devendo o mesmo estar de acordo com a numeração constante na documentação arquivada no SIM.

§2ºO modelo oficial da identidade sanitária que trata este artigo, cujos formatos, dimensões e emprego estão anexos a este regulamento.

§3º - A identificação sanitária - selo de inspeção deve possuir a expressão "NOME DO MUNICÍPIO" na parte superior interna, acompanhado da palavra "INSPECIONADO" ao centro e das iniciais "S.I.M.", na borda inferior interna.

§4º - As iniciais "S.I.M." traduzem a expressão "Serviço de Inspeção Municipal".

§5º - O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não será precedido da designação "número" ou de sua abreviatura (nº) e será aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou letras e das linhas que representam a forma.

Art. 44- Os diferentes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados devem obedecer às seguintes especificações:

I - Modelo 1:

- a) dimensões: 07 cm x 05 cm (sete por cinco centímetros);
- b) forma: elíptica no sentido horizontal;
- c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo das palavras "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e "NOME DO MUNICÍPIO-MA", que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais "S.I.M.", acompanhando a curva inferior;
- d) uso: para carcaça ou quartos de bovídeos, equídeos e ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto;

II - Modelo 2:

- a) dimensões: 05 cm x 03 cm (cinco por três centímetros);
- b) forma e dizeres: idênticos ao modelo 1;
- c) uso: para carcaças de suídeos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto;

III - Modelo 3:

- a) dimensões: 02 cm (dois centímetros) de diâmetro, nas embalagens de produtos com peso até 1kg (um quilograma); 04 cm (quatro centímetros) de diâmetro quando aplicado nas embalagens de produtos com peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas) e 05 cm (cinco centímetros) de diâmetro para embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas);
- b) forma: circular;
- c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e "NOME DO MUNICÍPIO-

BA", que acompanha a curva superior; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais "S.I.M.", acompanhando a curva inferior;

d) uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana;

IV - Modelo 4:

a) dimensões: 05 cm (cinco centímetros) de diâmetro;

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e "NOME DO MUNICÍPIO-MA", que acompanha a curva superior; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais "S.I.M.", acompanhando a curva inferior;

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

V - Modelo 5:

a) dimensões: 06 cm (seis centímetros) de lado para testeiras e embalagens de até 10kg (dez quilogramas), 15 cm (quinze centímetros) de lado nas embalagens acima de 10kg (dez quilogramas);

b) forma: quadrada;

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

d) uso: para produtos não comestíveis.

§ 1º - Para selo modelo 3 de 2 cm de diâmetro utilizar:

a) fonte Arial, tamanho 12 (doze), para as inscrições "NOME DO MUNICÍPIO-MA" e "S.I.M.";

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

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

§ 2º - Para selo modelo 3 de 4 cm de diâmetro utilizar:

a) fonte Arial, tamanho 21 (vinte e um), para as inscrições "NOME DO

MUNICÍPIO-MA" e "S.I.M.";

- b) fonte Arial, tamanho 14 (quatorze) para as inscrições "INSPECIONADO" e número de registro;
- c) espessura de 1,2mm para a borda da circunferência.

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

CAPÍTULO VII

DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 45- Quando em trânsito, a fiscalização de que trata este Regulamento poderá ser efetuada em postos ou barreiras sanitárias fixas ou móveis.

Art. 46- Os produtos de origem animal registrados, procedentes de estabelecimentos registrados no SIM, certificados no SISBI/POA, atendidas as exigências deste Regulamento e legislação específica, têm livre trânsito no território nacional, desde que rotulados ou acompanhados de documento sanitário oficial.

Art. 47 - Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, quando em trânsito, deverão:

I - Apresentar-se com etiqueta lacre, quando oriundos de estabelecimentos registrados no SIM;

II - Estar acompanhados do registro sanitário e com a devida etiqueta lacre, quando oriundos de estabelecimentos com equivalência ao SISBI.

Art. 48 - O trânsito de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos devidamente higienizados e em conformidade às normas específicas relacionadas à espécie e à conservação do produto transportado.

§ 1º - É proibido o trânsito de produtos de origem animal destinados ao consumo humano com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º - Os produtos de origem animal em trânsito deverão estar adequadamente acondicionados e embalados a fim de evitar contaminação, quando assim se fizer necessário.

§ 3º - Os veículos transportadores de produtos de origem animal, refrigerados ou congelados, deverão ser providos de isolamento térmico, mantendo a temperatura dos produtos nos níveis adequados a sua conservação, conforme legislação vigente.

§ 4º - Os produtos de origem animal que não necessitarem ser identificados por meio de marcas oficiais ou rótulos aprovados pelo SIM, quando em trânsito, devem estar acompanhados da cópia do "Registro Sanitário" e nota fiscal, assim como as matérias-primas e produtos destinados ao aproveitamento condicional, subprodutos.

§ 5º - As matérias-primas sem beneficiamento ou industrialização estão dispensadas dos documentos citados § 4º deste artigo, desde que comprovadamente estejam sendo destinadas a estabelecimento sob Inspeção Oficial.

CAPÍTULO VIII DAS OBRIGAÇÕES DO ESTABELECIMENTO

Art. 49 - São deveres e obrigações dos estabelecimentos de produto de origem animal registrados no SIM:

I - Cumprir todas as exigências contidas no presente Regulamento;

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

III - Garantir o livre acesso de servidores oficiais a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão coleta de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos previstos no presente Decreto;

IV - Fornecer material adequado julgado indispensável aos trabalhos do Serviço de inspeção municipal e fornecer equipamentos e reagentes necessário a critério do Serviço

de Inspeção Municipal, para análises de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;

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

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

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

VIII - Manter arquivado no estabelecimento documentação pertinente às atividades de inspeção e fiscalização por período não inferior a 5 (cinco) anos;

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

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

XI - Comunicar antecipadamente a chegada dos animais para abate, fornecendo todos os dados solicitados pela Inspeção Municipal;

XII - Comunicar com antecedência de, no mínimo 24 (vinte e quatro) horas, sobre o recebimento de pescado;

XIII - Receber, no caso de estabelecimentos que processem produtos lácteos, a matéria-prima de propriedades leiteiras, cadastradas no SIM, que atendam às exigências sanitárias, estabelecidas em legislação vigente, referente ao controle de enfermidades;

XIV -Permitir a entrada no estabelecimento, no caso de matadouro frigorífico, somente os animais devidamente acompanhados da Guia de Trânsito Animal (GTA) válido;

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

XVI - Comunicar à Inspeção Local a aquisição de novos equipamentos a serem utilizados na linha de produção estando sujeitos à aprovação;

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

XVIII - Desenvolver programas de autocontrole de qualidade que representem os processos da indústria, em conformidade com a legislação vigente, incluindo a realização de análise físico-química, microbiológica, microscópica e bromatológica dos produtos elaborados e suas matérias primas;

XIX - Fornecer, ao SIM, laudo de análise laboratorial para a comprovação da qualidade dos ingredientes e aditivos utilizados em todo o processo produtivo;

XX - Obedecer ao memorial de tecnologia do produto, assim como utilizar rótulos previamente aprovados pelo SIM;

XXI - Fornecer a seus empregados, servidores da inspeção e visitantes uniformes completos, limpos e adequados ao serviço, de acordo com a legislação vigente;

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

XXIII - Desenvolver programas de capacitação, devidamente documentados, com o objetivo de manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

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

XXV - Manter em depósito os produtos apreendidos e descritos no Termo de Fiel Depositário, provendo sob sua responsabilidade;

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

Parágrafo único - Os funcionários cedidos pela empresa, citados no inciso II deste artigo, serão denominados de auxiliares de inspeção.

Art. 50 - O estabelecimento deve possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos, contendo obrigatoriamente:

I - Data, quantidade, natureza e procedência das matérias-primas, ingredientes, embalagens, e rótulos utilizados na industrialização dos produtos alimentícios.

II- Data, quantidade e destinação dos produtos alimentícios.

Parágrafo único - O registro poderá ser feito em sistema digital ou manual através de livros de controle, ambos com valor fiscal, que ficará à disposição do agente fiscalizador.

Art. 51 - Os produtos de origem animal prontos para o consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, físico-químicos, microbiológicos, toxicológicos e bromatológicos oficiais e devem ser realizados em Laboratório credenciados pelo MAPA ou conveniados pelos demais órgãos pertinentes.

Art. 52 - Estão sujeitos às análises os produtos de origem animal, seus derivados, seus ingredientes, o gelo e a água de abastecimento e demais elementos da cadeia produtiva.

Art. 53 - Para os casos onde existam dúvidas da inocuidade de produtos devido ao comprometimento das condições industriais ou higiênico sanitárias das instalações e do processo tecnológico de qualquer produto, a partida ficará suspensa, sob a guarda e conservação do responsável pelo estabelecimento como fiel depositário, até o laudo final dos exames laboratoriais.

Art.54 - A critério do SIM podem ser aceitas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, desde que reconhecidas ou autorizado pela legislação vigente ou por instituições de pesquisa, mencionando-as obrigatoriamente nos respectivos laudos.

Art. 55 -Nos casos de análises fiscais de produto com padrões microbiológicos não previstos em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade ou em legislação específica, permite-se seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

Art. 56 - A coleta de amostra para fins de análise fiscal será lavrada com o "Termo de Coleta de Amostra", assegurada sua inviolabilidade e conservação, de modo a garantir suas características originais.

§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório, e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório enquanto o processo recursal estiver vigente.

§ 2º Quando a análise fiscal estiver insatisfatória para os padrões legais estabelecidos, a autoridade sanitária notificará o responsável, podendo o mesmo apresentar defesa escrita e requerer exame de contraprova, no prazo máximo de 10 (dez) dias a contar da notificação.

§ 3º O custeio da coleta, envio e análise das amostras coletadas com finalidade fiscal será de responsabilidade do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 4º O custeio do envio e análise das amostras de contraprova, quando da defesa e do contraditório, será de responsabilidade do requerente.

§ 5º Em casos excepcionais, se a quantidade ou a natureza do produto não permitir a Coleta das amostras em triplicata, uma única amostra será encaminhada para o laboratório oficial, credenciado ou conveniado.

§ 6º Para produtos que apresentem prazo de validade curto, não proporcionando tempo hábil para a realização da análise de contraprova, as amostras enviadas para análises fiscais não serão colhidas em triplicata se for possível.

§ 7º Comprovada a violação, o mau estado de conservação da amostra de contraprova ou a expiração do prazo de validade, deve ser considerado o resultado da análise de fiscalização.

§ 8º A coleta de amostras para realização de análises fiscais microbiológicas não será em triplicata, por não ser aplicável a realização de análise de contraprova.

Art. 57 -As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas, conservadas e transportadas de modo a garantir a sua integridade física.

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

Art. 58 - Nos casos de resultados de análises fiscais em desacordo com a legislação, o SIM deverá notificar o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotar as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 59 -Por determinação judicial em caráter supletivo, visando atender a programas e demandas específicas, pode ser realizada, em estabelecimentos varejistas, a coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM.

Art. 60 -Confirmada a condenação do produto, o SIM determinará a sua inutilização.

CAPÍTULO IX DA AGROINDUSTRIA DE PEQUENO PORTE

Art. 61- - A implantação, o registro, o funcionamento, a inspeção e a fiscalização da industrialização de produtos de origem animal, no âmbito da Agroindústria de Pequeno Porte, no Município de Sebastião Laranjeiras, ocorrerão conforme o disposto neste Capítulo.

Parágrafo único - Os estabelecimentos da Agroindústria de Pequeno Porte serão regidos por este Decreto, respeitadas as especificidades descritas neste Capítulo.

Art. 62 - Define-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares ou não, de forma individual ou coletiva, destinado ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações apropriadas, sem prejuízo às legislações superiores de:

- I - Abate ou industrialização de animais produtores de carnes;
- II - Processamento de pescado ou seus derivados;
- III - Processamento de leite ou seus derivados;
- IV - Processamento de ovos ou seus derivados;
- V - Processamento de produtos das abelhas ou seus derivados.

Art. 63 - No estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais, podem ser abatidas e industrializadas as diversas espécies de aves, coelhos, rãs, répteis e outros.

Art. 64 - O abate de médios e grandes animais em um mesmo estabelecimento pode ser realizado, incluindo os exóticos e silvestres e seus derivados sob as variadas formas, desde que haja instalações e equipamentos adequados para a finalidade.

Parágrafo único - No abate, deve ficar evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

Art. 65 - O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte fica dispensado de dispor de escritório ou sala para o SIM, devendo, contudo, dispor de local apropriado para arquivar documentos deste serviço.

Art.66- O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.

Parágrafo único O Serviço de Inspeção Municipal pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados que, em sua composição principal, não haja produtos de origem animal, mas estes produtos não podem constar impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção previstos neste Regulamento, estando os mesmos sob responsabilidade do órgão competente.

Art. 67 - A Agroindústria de Pequeno Porte estará sujeita às sanções administrativas previstas neste Regulamento.

Art. 68 - Sem prejuízo a eventuais edificações e instalações propostas pelos interessados, o SIM poderá estabelecer, por meio dos seus instrumentos jurídicos legais, perfis agroindustriais de pequeno porte, qualificando as edificações, as instalações e equipamentos.

CAPÍTULO X
DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 69- Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

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

Art. 70 - O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

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

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

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

IV - Pátio 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;

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 nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

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

XVIII - Equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XIX - Dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;

XX - 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;

- XXI - Água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis;
- XXII - 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;
- XXIII - 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;
- XXIV - Vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;
- XXV - Local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;
- XXVI - Local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;
- XXVII - Locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;
- XXVIII - Água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos;
- XXIX - Instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;
- XXX - Instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;
- XXXI - Gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;
- XXXII - Dependência específica dotada de ar filtrado e pressão positiva;
- XXXIII - Equipamentos apropriados para a produção de vapor; e
- XXXIV – Sede para o SIM, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente.

Art. 71- Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

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

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

III - Instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;

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

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

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

Art. 72 - Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

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

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

III - Local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves; e

IV - Instalações e equipamentos específicos para o tratamento e o abastecimento de água do mar limpa, quando esta for utilizada em operações de processamento de pescado, observando os parâmetros definidos pelo órgão competente.

Parágrafo único. Os barcos-fábrica devem atender às mesmas condições exigidas para os estabelecimentos em terra, no que for aplicável.

Art. 73 - Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 74 - Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

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

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

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

Art. 75 - Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados classificados como unidade de extração de produtos de abelhas e derivados poderão ser instalados em veículos providos de equipamentos e instalações que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, constituindo-se em uma unidade móvel.

Art. 76 - O SIM poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 77 - O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 78 - Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja

compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 79- Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação ou ao armazenamento de produtos de origem animal para a elaboração e armazenagem de produtos que não estejam sujeitos a incidência de fiscalização de que trata a Lei 1.283 de 1950, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção municipal, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

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

Art. 80 - As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal de atividades específicas serão disciplinadas em normas específicas complementares a este regulamento, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

CAPÍTULO XI

DO BEM-ESTAR ANIMAL

Art. 81 - Para fins deste Regulamento deverão ser observados os seguintes princípios para a garantia do bem-estar animal no manejo pré-abate e durante o abate propriamente dito, sem prejuízo do cumprimento de outras normas específicas:

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

II - Proporcionar dieta hídrica satisfatória, apropriada e segura;

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

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

V - Adotar os procedimentos de manejo pré-abate e abate humanitário;

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

Art. 82 - Deverão ser aplicados os preceitos do bem-estar animal durante as atividades de inspeção *ante e post mortem* dos animais de abate.

Art. 83- Os métodos de insensibilização empregados no abate dos animais devem estar de acordo com a legislação pertinente a cada espécie, cabendo ao SIM a aprovação de qualquer outro método proposto.

§ 1º Cabe à Inspeção Local verificar e monitorar as operações de insensibilização e sangria, sendo estas informações devidamente arquivadas para controle.

§ 2º É facultado o abate de animais de acordo com preceitos sacros, desde que sejam destinados ao consumo por comunidade religiosa que os requeira, sempre atendidos os métodos de contenção dos animais.

§ 3º O estabelecimento deve comunicar previamente o período de execução deste método de abate.

Art. 84 - No caso particular de matadouros frigoríficos, estes devem dispor de instalações para recebimento e acomodação de animais, visando ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, apresentando condições para limpeza, desinfecção e instalações adequadas para exame dos animais, quando necessário.

§ 1º Os estabelecimentos são obrigados a tomar medidas no sentido de evitar maus tratos aos animais, adotando ações que visem à proteção e bem-estar animal em todas as etapas do processo.

§ 2º Na impossibilidade de abate, os animais devem dispor de local apropriado com disponibilidade de água e alimentação, conforme legislação vigente.

§ 3º - Não será permitido espancar os animais ou agredi-los, erguê-los pelas patas (à exceção de aves e coelhos), chifres, pelos, orelhas ou cauda, ou qualquer outro procedimento que lhes cause dor ou sofrimento; no caso de animais injuriados, fraturados ou que apresentem dificuldade em se locomover, é necessário o uso de um contentor para que o animal não seja arrastado enquanto consciente.

Art. 85 - No transporte de espécies de pescado recebidas vivas, devem ser atendidos os conceitos de segurança e bem-estar animal.

Art. 86 - Os equipamentos envolvidos no processo de pré-abate e abate devem ser submetidos à manutenção periódica, preventiva e corretiva, visando à eficácia do equipamento ao longo de sua vida útil e ao desempenho adequado à função proposta.

Art. 87 - Os funcionários envolvidos no processo de abate devem ter qualificação, capacitação e treinamento em normas de bem-estar para exercer procedimentos em animais vivos.

CAPÍTULO XII

DAS DOAÇÕES

Art. 88 - Os produtos apreendidos durante as atividades de inspeção e fiscalização nos estabelecimentos registrados, unicamente em decorrência de fraude econômica ou com irregularidades na rotulagem, poderão ser objeto de doação, destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome.

Art. 89 - Somente poderão ser doados os produtos cujas amostras foram submetidas a análises laboratoriais e possuam laudos com parâmetros em conformidade para o consumo humano.

Art. 90- Antes dos resultados das análises laboratoriais, o SIM poderá indicar algum local para depósito, sem o compromisso de que serão necessariamente destinados ao consumo humano.

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

Art. 91 - O SIM informará claramente para a entidade que receberá a doação as características fora de conformidade e as que deveriam haver no produto em conformidade.

Art. 92 - Não serão objeto de doações os produtos apreendidos em trânsito ou sem registro da entidade sanitária competente.

CAPÍTULO XIII

DAS INFRAÇÕES, DEFESA ADMINISTRATIVA E PENALIDADES

Art. 93 - As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente, sem prejuízo das responsabilidades civis e criminais cabíveis.

Art. 94 - Considera-se infração a desobediência ou inobservância aos preceitos dispostos neste Decreto e da legislação específica destinada a preservar a inocuidade, qualidade e integridade dos produtos, a saúde e os interesses do consumidor, bem como a legislação pertinente ao tema.

Art. 95 - Constituem-se infrações:

I - Embaraçar a ação dos servidores do SIM no exercício de suas funções, visando dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - Agir em desacato, intimidação, ameaça, agressão ou suborno aos servidores do SIM em razão do exercício de suas funções;

III - Desobedecer a qualquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento e higiene de equipamentos, utensílios e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos;

IV - Produzir em desacordo com os Regulamentos técnicos específicos ou com os processos de fabricação aprovados pelo SIM;

V - Utilizar rótulos em desacordo com a legislação específica ou que não estejam aprovados pelo SIM;

VI - Alterar ou fraudar seja por adulteração ou falsificação, qualquer produto ou matéria-prima;

VII - Manter matéria-prima, ingredientes ou produtos armazenados em condições inadequadas;

VIII - Utilizar, transportar, armazenar ou comercializar matéria-prima ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

IX - Utilizar produtos com prazo de validade vencido;

X - Elaborar ou comercializar produtos que representem risco à saúde pública ou que sejam impróprios ao consumo;

XI - Utilizar matérias-primas, produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados;

XII - Utilizar processo, substância ou aditivos em desacordo com esse Regulamento ou com legislação específica;

XIII - Construir, ampliar ou reformar as instalações sem a prévia autorização do SIM;

XIV - Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, produto ou matéria-prima apreendidos pelos servidores do SIM e estando o estabelecimento como fiel depositário deste produto;

XV - Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante a entidade fiscalizadora, referente à quantidade, qualidade e procedência das matérias-primas, ingredientes e produtos ou qualquer sonegação de informação que seja

feita sobre assunto que, direta ou indiretamente, interesse às atividades da inspeção e ao consumidor;

XVI – Descumprir os prazos determinados pelo estabelecimento em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento à intimação, notificação ou solicitação oficial.

Art. 96 - As ações fiscais a serem aplicadas por servidores do SIM na constatação de irregularidades, durante a realização das inspeções previstas neste Regulamento, sem prejuízo das demais ações fiscais definidas em legislação específica, constarão de apreensão ou condenação e inutilização das matérias-primas e produtos, notificação, interdição parcial ou total de equipamentos, instalações, suspensão temporária das atividades do estabelecimento, do registro de produtos e autuação.

Art. 97- Sempre que houver indício ou evidência que um produto de origem animal constitui um risco à saúde ou aos interesses do consumidor, o SIM, cautelarmente, adotará um regime especial de fiscalização, podendo adotar as seguintes medidas, isolada ou cumulativamente:

I - Interdição total ou parcial do estabelecimento;

II - Revisão dos programas de monitoramento da qualidade das matérias-primas e produtos, submetendo-os à aprovação do SIM;

III - Realização de análises nos lotes em produção, assim como dos lotes em estoque, em laboratórios, de acordo com previsto nesse Decreto para liberação ao comércio;

IV - Adoção de outras medidas julgadas necessárias.

Parágrafo único: Nos casos de reincidência do estabelecimento no regime especial de fiscalização, o SIM poderá suspender ou cancelar o registro dos produtos envolvidos ou adotar outras medidas julgadas necessárias.

Art. 98 - Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, as matérias-primas ou produtos de origem animal que:

I - Forem clandestinos ou elaborados em estabelecimentos não registrados;

II - Apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com indícios de presença de fungos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

III - Apresentem alterados ou fraudados, seja por adulteração ou falsificação;

IV - Contiverem substâncias tóxicas, venenosas ou nocivas à saúde, incluindo compostos radioativos ou patógenos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

V - Revelem inadequados aos fins a que se destinam;

VI - Estiverem sendo transportados fora das condições mínimas exigidas.

Parágrafo único. Nos casos descritos neste artigo, independentemente de quaisquer outras penalidades que couberem, tais como multas, suspensão das atividades do estabelecimento ou cancelamento de registro, será adotado o seguinte critério:

I - Nos casos de apreensão, após reinspeção completa, poderá ser autorizado o aproveitamento condicional que couber, para alimentação humana ou animal, a critério da Inspeção Local;

II - nos casos de condenação, poderá ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis, a critério da Inspeção Local.

Art. 99 - Além dos casos específicos previstos neste Decreto, são considerados matérias-primas ou produtos fraudados aqueles que apresentarem alterações, adulterações ou falsificações.

§ 1º São considerados alterados as matérias-primas e produtos que apresentem modificações espontâneas ou propositais de natureza física, química ou biológica, decorrentes de tratamento tecnológico inadequado, por negligência ou por falta de conhecimento da legislação pertinente, que alterem suas características sensoriais, sua composição intrínseca, comprometendo seu valor nutritivo e até mesmo a sua inocuidade.

§ 2º São considerados adulterados:

I - As matérias-primas e produtos que tenham sido privados, parcial ou totalmente, de seus elementos úteis ou característicos, porque foram ou não substituídos por outros inertes ou estranhos;

II - As matérias-primas e produtos a que tenham sido adicionadas substâncias de qualquer natureza, com o objetivo de dissimular ou ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração, ou ainda aumentar o volume ou peso do produto;

III - Os produtos em que, na sua manipulação ou elaboração, tenha sido empregada matéria-prima imprópria ou de qualidade inferior;

IV - Os produtos em que tenha sido empregada substância de qualquer qualidade, tipo ou espécie diferente daquelas expressas na formulação original, conforme memorial descritivo ou sem prévia autorização do SIM;

V - Os produtos cuja adulteração tenha ocorrido na data de fabricação, data ou prazo de validade.

§ 3º São considerados falsificados:

I - Os produtos elaborados, preparados e expostos ao consumo, com forma, caracteres e rotulagem que sejam de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

II - Os produtos em que forem usadas denominações diferentes das previstas nas legislações ou regulamentos específicos;

III - Os produtos que tenham sido elaborados, preparados e expostos ao consumo com a aparência e as características gerais de um produto legítimo e se denomine como este, sem sê-lo.

Art. 100- A autoridade sanitária, após proceder à apreensão, deverá:

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

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

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

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

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

Art. 101 - O SIM poderá nomear fiel depositário para a guarda dos produtos de origem animal apreendidos, avaliadas as circunstâncias e condições à sua manutenção até a conclusiva apuração de seu estado higiênico-sanitário ou término do processo administrativo.

Seção I

Das Infrações e Sanções Administrativas e Pecuniárias

Art. 102 - As sanções, a serem aplicadas pela Inspeção terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurado o direito à ampla defesa.

Art. 103 - Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração de dispositivos do presente Regulamento, de legislação específica e instruções que venham a ser expedidas, considerada a sua natureza e gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

Art. 104 - 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, e acarretarão ao infrator, sem prejuízo da responsabilidade penal e civil cabíveis, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I - Advertência, quando o infrator for primário ou não ter agido com dolo ou má fé;

II - Multa no valor de R\$ 150,00 (cento e cinquenta reais), ou até 100 (cem) vezes este valor, nos casos de reincidência ou em que tiver agido com dolo ou má fé;

III - Apreensão e/ou inutilização de matérias-primas, produtos, subprodutos, ingredientes, rótulos e embalagens, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinem ou forem adulterados ou falsificados.

IV - Suspensão das atividades do Estabelecimento, se causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária e ainda, no caso de embaraço da ação fiscalizadora;

V - Interdição total ou parcial do Estabelecimento, quando a infração consistir na falsificação ou adulteração de produtos ou se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§ 1º A interdição poderá ser suspensa após o cumprimento das obrigações para sanar e regularizar as irregularidades apontadas;

§ 2º Se a interdição não for suspensa nos termos do inciso V deste artigo, decorridos 6 (seis) meses será cancelado o respectivo registro do estabelecimento.

§ 3º As multas poderão ser elevadas até 1.000 (mil) vezes o seu valor máximo, quando o volume do negócio do infrator faça prever que a punição será ineficaz.

§ 4º Constituem agravantes o uso de artifício ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 5.º As infrações a que se refere o *caput* deste artigo poderão ser regulamentadas por meio de decreto expedido pelo Chefe do Poder Executivo.

§ 6º O infrator, uma vez multado, terá 30 (trinta) dias para efetuar o pagamento da multa junto ao Setor Tributário do Município, contados a partir do dia do recebimento da notificação do resultado do julgamento do recurso.

§ 7º Após o decurso do prazo para pagamento, a multa não paga será inscrita em dívida ativa.

§ 8º Na aplicação das multas levar-se-á em conta a ocorrência de circunstância agravante, na forma estabelecida neste regulamento.

§ 9º Se a interdição ultrapassar 12 (doze) meses será cancelado o registro do estabelecimento ou do produto junto ao órgão de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

Art. 105 - Para a apuração da infração, serão observados:

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

II - A clandestinidade da atividade e as condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas dos produtos;

III – O histórico e a conduta do infrator, quanto à observância das normas sanitárias.

Art. 106 - São consideradas circunstâncias agravantes:

I - Ter o infrator cometido a infração, visando à obtenção de qualquer tipo de vantagem para si ou para outrem;

II - Tendo conhecimento de ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências legais, para evitá-lo;

III - Ter o infrator coagido outrem para a prática da infração;

IV - Ter a infração consequência danosa para a saúde ou à economia públicas;

V - Ter o infrator colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou inspeção;

VI - Ter o infrator agido com dolo ou má-fé;

VII - Descumprir as obrigações do fiel depositário;

VIII - Ter o infrator dificultado, embaraçado, burlado ou impedido a ação fiscalizatória ou de inspeção dos servidores oficiais do SIM.

Art. 107 - Havendo concurso de circunstâncias agravantes, mais grave absorve a mais leve, havendo mais de uma grave será aplicado a pena separadamente.

Art. 108 - Para os efeitos deste Regulamento, considera-se reincidência o cometimento de nova infração, quanto ao mesmo fato, antes de decorrido o período de 02 (dois) anos.

Art. 109 - Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo legal, prevalecerá, para efeito de punição, o enquadramento mais gravoso.

Art. 110 - A pena de multa será aplicada às pessoas físicas ou jurídicas, quando se verificar a ocorrência de circunstância agravante, nos seguintes casos:

I - O valor da multa terá como referência o previsto no artigo 104 inciso II do presente Decreto:

a) manipularem produtos de origem animal sem a utilização de equipamentos adequados;

b) operarem em instalações inadequadas à elaboração higiênica dos produtos de origem animal;

c) utilizarem equipamentos, materiais ou utensílios de uso proibido no manejo de animais destinados ao abate;

d) não tiverem implantado Programa de Autocontrole, inclusive BPF e PPHO;

e) não disponibilizarem aos funcionários uniformes limpos ou completos, EPI e utensílios;

f) permitirem que funcionários uniformizados inadequadamente trabalhem com produtos de origem animal;

g) permitirem o acesso às instalações onde se processam produtos de origem animal, de pessoas, que sob o aspecto higiênico encontram-se inadequadamente trajadas, pessoas estranhas às atividades, pessoas portadoras de doenças infectocontagiosas ou que apresentam ferimentos;

h) permitirem, nas áreas onde se processam os alimentos, qualquer ato potencialmente capaz de contaminá-los, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas;

i) utilizarem, nas áreas de manipulação dos alimentos, procedimentos ou substâncias odorantes ou desodorizantes, em qualquer de suas formas;

j) não identificarem, através de rótulo, no qual conste conteúdo, finalidade e toxicidade, ou não armazenarem em dependências anexas ou em armários trancados, praguicidas, solventes ou outros produtos ou substâncias tóxicas capazes de contaminar a matéria-prima, alimentos processados e utensílios ou equipamentos utilizados;

k) não apresentarem documentos relacionados à renovação do registro no SIM, ou quando solicitado pela mesma;

l) não encaminharem, no prazo determinado, ou não entregarem, quando solicitado, relatórios, mapas ou qualquer outro documento;

m) não fornecer mensalmente ao SIM, os dados referentes ao mês anterior, de interesse na avaliação da produção, matérias-primas, industrialização, transporte e comercialização de produtos de origem animal, bem como uma cópia da guia de recolhimento das taxas obrigatórias quitadas;

II - Para infrações consideradas leves, sobre o valor máximo previsto no artigo 104 inciso II será acrescido 50% quando:

a) não respeitarem o período mínimo de descanso, jejum e dieta hídrica antecedendo a matança dos animais;

b) não afastarem imediatamente das atividades e instalações os trabalhadores que apresentam lesões ou sintomas de doenças ou infecções, ainda que somente suspeitas, capazes de contaminar os alimentos ou materiais utilizados bem como, não adotarem medidas eficazes para evitar a contaminação;

c) recepcionarem ou mantiverem, em suas instalações, matéria-prima ou ingrediente contendo parasitos, microrganismos patogênicos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas e que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis pelos procedimentos normais de preparação ou elaboração;

d) utilizarem matérias-primas no processamento dos produtos de origem animal em desacordo às normas e procedimentos técnicos sanitários;

e) não promoverem a limpeza, higienização e sanitização dos equipamentos, utensílios e instalações e desinfecção quando necessário;

f) não armazenarem adequadamente nas instalações as matérias-primas, os ingredientes ou os produtos de origem animal acabados, de modo a evitar sua contaminação ou deterioração;

g) transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal em condições inadequadas de acondicionamento, higiene ou conservação, assim potencialmente capazes de contaminá-los ou deteriorá-los;

h) transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal em veículos não apropriados ao tipo do produto;

i) transportarem produtos de origem animal embalados, acondicionados e rotulados em desacordo à legislação vigente;

j) embalarem indevida, imprópria ou inadequadamente produtos de origem animal;

k) não cumprirem os prazos fixados pelo Médico Veterinário Oficial responsável pelo estabelecimento quanto à implantação de medidas ou procedimentos para o saneamento das irregularidades apuradas;

l) não manterem arquivada, no estabelecimento, documentação pertinente às atividades de inspeção por período não inferior a 05 (cinco) anos;

m) utilizarem as instalações, equipamentos ou utensílios para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos e aprovados pelo SIM;

n) permitirem o acesso de animais domésticos aos locais onde se encontram matérias-primas, material de envase, alimentos terminados ou a qualquer dependência da área industrial;

o) não implantarem controle de pragas;

p) manipularem ou permitirem a manipulação de resíduos de forma potencialmente capaz de contaminar os alimentos e produtos origem animal beneficiados ou não;

III - Para infrações consideradas graves, sobre o valor previsto no artigo 104 inciso II será acrescido 75% quando:

a) reutilizarem, reaproveitarem ou promoverem o segundo uso de embalagens para acondicionar produtos de origem animal;

b) não mantiverem, à disposição da inspeção ou fiscalização, por um período não inferior a 05 (cinco) anos, os resultados das análises laboratoriais de autocontrole;

c) não mantiverem, à disposição da inspeção ou fiscalização, registros relacionados à elaboração, produção, armazenagem ou manutenção e distribuição adequada e higiênica da matéria-prima, dos ingredientes e dos produtos de origem animal;

d) não dispuserem de instrumentos, equipamentos ou meios necessários à realização dos exames que assegurem a qualidade dos produtos de origem animal ou que não promoverem a realização dos exames solicitados pelo SIM;

e) utilizarem matérias-primas não inspecionadas ou qualquer outro produto ou ingrediente inadequado à fabricação de produtos de origem animal;

f) realizarem trânsito intermunicipal de produtos de origem animal sem estarem registradas no órgão ou entidade competente;

g) utilizarem rótulos inadequados, não registrados ou em desacordo ao aprovado pelo SIM, bem como expedirem produtos desprovidos de rótulos;

h) empregarem método de abate não autorizado pelo SIM;

i) promoverem medidas de erradicação de pragas nas dependências industriais por meio do uso não autorizado ou não supervisionado de produtos ou agentes químicos ou biológicos;

j) ameaçar, intimidar ou retirar auxiliar de inspeção de qualquer de suas funções, ainda que temporariamente sem prévia concordância do Médico Veterinário Oficial responsável pelo estabelecimento;

IV - Para infrações consideradas gravíssimas será acrescido 100% do valor previsto no artigo 104 inciso II do presente Decreto, quando:

a) promoverem, sem prévia autorização do SIM, a ampliação, reforma ou construção nas instalações ou na área industrial;

b) abaterem animais na ausência de Médico Veterinário Oficial responsável pela inspeção;

c) não notificarem imediatamente ao SIM a existência, ainda que suspeita, de sintomas indicativos de enfermidades de interesse à preservação da saúde pública ou à defesa sanitária nos animais destinados ao abate ou à produção de matérias-primas;

d) não sacrificarem animais condenados na inspeção *ante mortem* ou não promoverem a devida destinação das carcaças ou de suas partes condenadas;

e) não darem a devida destinação aos produtos condenados;

f) fizerem uso desautorizado de embalagens ou carimbos de estabelecimentos registrados;

g) não manterem, em depósito, nem proverem a guarda e integridade dos produtos descritos no Termo de Fiel Depositário;

h) impedirem, dificultarem, embaraçarem ou constrangerem, por qualquer meio ou forma, as ações de inspeção e de fiscalização dos servidores públicos oficiais do SIM no desempenho das atividades de que trata este Regulamento e legislação específica;

i) adulterarem, fraudarem ou falsificarem matéria-prima, produtos de origem animal ou materiais e ingredientes a eles acrescidos, bem como rótulos, embalagens ou carimbos;

j) transportarem ou comercializarem carcaças desprovidas do carimbo oficial da inspeção;

l) cederem rótulo, embalagens ou carimbo de estabelecimento registrado a terceiros, sem autorização do SIM;

m) desenvolverem, sem autorização do SIM, atividades nas quais estão suspensos ou interditados;

n) utilizarem, sem autorização do SIM, máquinas, equipamentos ou utensílios interditados;

o) utilizarem ou derem destinação diversa do que foi determinado pela Inspeção Local aos produtos de origem animal, matéria-prima ou qualquer outro componente interditado, apreendido ou condenado;

p) desenvolverem atividades não pertinentes a sua classificação de registro no SIM;

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

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

Art. 111 - Nos casos de reincidência, será aplicada a multa em dobro com base na cobrada anteriormente.

Art. 112 - Para fins deste Regulamento, são considerados documentos decorrentes do processo de fiscalização, além de outros que vierem a ser instituídos:

- I - Termo de Fiscalização;
- II - Auto de Apreensão;
- III - Termo de Inutilização;
- IV - Termo de Coleta de Amostra;
- V - Termo de Fiel Depositário;
- VI - Termo de Interdição;
- VII - Auto de Infração;
- VIII - Termo de Notificação;
- XI - Laudo de Desinterdição;
- X - Termo de Revelia;
- XI- Recurso administrativo;
- XII – Termo de Doação;
- XIII – Auto de Multa;
- XIV –Defesa;
- XV – Requerimento de desinterdição;

§ 1º Termo de Inspeção/ fiscalização é um documento padronizado utilizado no procedimento realizado sistematicamente por equipe composta por médicos veterinários, e demais técnicos e servidores designado pelo SIM, com o objetivo de verificar o atendimento aos requisitos higiênico sanitários, tecnológicos e de classificação, bem como determinar se as atividades e seus resultados se ajustam aos objetivos previstos no presente regulamento e em legislação específica.

§ 2º Auto de Apreensão é o documento hábil para reter matéria-prima, produtos, insumos, rótulos, embalagens e outros materiais pelo tempo necessário às averiguações indicadas e para procedimentos administrativos.

§ 3º Termo de Inutilização é o documento hábil à descrição da providência e destino adotados, tais como condenação ou inutilização da matéria prima, produto, insumo, rótulo, embalagem ou outros materiais apreendidos.

§ 4º Termo de Coleta de Amostra é o documento que formaliza a coleta de amostras para fins de análise laboratorial.

§ 5º Auto de Fiel Depositário é o documento hábil que nomeia o detentor da matéria-prima, produto ou rótulos, para responder pela sua guarda, até ulterior deliberação, parte integrante do termo de Apreensão.

§ 6º Auto de Interdição é o documento hábil para interromper, parcial ou totalmente, as atividades de um equipamento, seção ou estabelecimento quando foi constatada a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas e nos casos de adulterações ou falsificações habituais do produto.

§ 7º Auto de Infração é o documento hábil para a autoridade fiscalizadora autuar pessoa física ou jurídica quando constatada a violação de normas constantes neste Regulamento ou em legislação específica, referente à inspeção de produtos de origem animal, que dará início ao processo administrativo de apuração de infrações, que conterà os seguintes elementos:

- I - Nome e qualificação do autuado;
- II - Local, data e hora da sua lavratura;
- III - Descrição do fato;
- IV - Dispositivo legal ou regulamentar infringido;

V - Prazo de defesa;

VI - Assinatura e identificação do técnico ou agente de inspeção ou fiscalização;

VII - Assinatura do autuado ou, em caso de recusa ou impossibilidade, de testemunha da autuação.

§ 8º Termo de Notificação é o documento hábil a ser lavrado para cientificar o infrator, quando houver a aplicação da pena de advertência.

§ 9º Termo de Desinterdição é o documento hábil a ser lavrado para tornar sem efeito o Auto de Interdição.

§ 10º- Termo de Revelia é o documento que comprova a ausência de defesa, dentro do prazo legal.

§ 11º- Termo de doação é o documento que legaliza a doação de alimentos aptos para consumo humano, apreendidos pelo SIM, a instituições sócio assistenciais.

§ 12º- Auto de multa: documento que mensura sanção pecuniária sob as infrações constatadas pela equipe técnica do sim no estabelecimento.

§ 13º- Defesa: documento onde o estabelecimento busca se defender junto ao SIM, diante de infrações contadas pela equipe técnica do sim.

§ 14º - Requerimento de desinterdição: documento onde o estabelecimento solicita junto ao SIM a desinterdição após atendidas as exigências técnicas da equipe do SIM pontuadas em documento.

§15º- As infrações administrativas serão apuradas em processo administrativo, assegurado o direito de ampla defesa e o contraditório, observadas as disposições desta Lei e do seu regulamento.

Art. 139 - O descumprimento das disposições deste Regulamento e da legislação específica será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração, apuração dos fatos, defesa e decisão fundamentada acolhendo ou negando a defesa e posterior condenação ou isenção de responsabilidade.

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

Art. 113 - Os documentos decorrentes do processo de fiscalização deverão ser claros e precisos, sem entrelinhas, rasuras, emendas ou omissões, sob pena de invalidade.

Art. 114 - A assinatura no Auto de Infração por parte do autuado, ao receber cópia do mesmo, constitui recibo de notificação.

§ 1º Em caso de recusa do autuado em assinar o Auto de Infração, o agente atuante consignará o fato no auto de infração, constando testemunha da recusa caso seja possível, remetendo-os ao autuado, por via postal, com Aviso de Recebimento - AR ou outro procedimento equivalente.

§ 2º Quando não conseguido localizar o infrator pelos meios descritos no § 1º deste artigo, será utilizado o edital.

§ 3º O edital deverá ser publicado no Diário Oficial ou em jornal de grande circulação.

Art. 115- Ao infrator será concedido o prazo de 15 (quinze) dias para apresentação de defesa prévia junto a Administração Municipal, devendo fazê-la em requerimento, sendo-lhe facultado o prazo 10 (dez) dias para apresentação de recurso após a análise da defesa prévia.

§ 1º A defesa deverá ser apresentada, por escrito, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data do recebimento do Auto de Infração, e julgado pela Inspeção do SIM, devendo ser anexada ao processo administrativo e endereçada ao Coordenador do SIM para julgamento.

§ 2º No caso de comunicação por edital, o prazo será de 15 (quinze) dias úteis contados a partir da sua publicação.

§ 3º Decorrido o prazo sem que seja apresentada a defesa, o autuado será considerado revel, devendo ser juntado ao processo administrativo o termo de revelia.

§ 4º Decorrido o prazo, o SIM terá de 60 (sessenta) dias para proferir a decisão.

§ 5º Após o julgamento da defesa e proferida a decisão em primeiro grau, notificar-se-á o autuado que poderá interpor recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis em sede administrativa para a Secretaria de Agricultura para junto com a Secretaria Jurídica julgar.

§ 6º No caso de envio por via postal, com Aviso de Recebimento - AR ou outro procedimento equivalente, o prazo será contado a partir da data de recebimento pelo infrator.

§ 7º Quando não conseguido localizar o infrator, a comunicação resumida da decisão proferida será realizada via edital.

Art. 116 - Após o recebimento do Termo de Julgamento, cabe ao autuado a apresentação de recurso, em face de razões de legalidade e de mérito.

§ 1º O prazo para interposição de recurso administrativo é de 15 (quinze) dias úteis, contados a partir da ciência ou divulgação oficial da decisão recorrida.

§ 2º O recurso deverá ser encaminhado ao Coordenador de Inspeção que atuará como segunda instância, com prazo de 60 (sessenta) dias úteis para emissão de parecer.

§ 3º Após o julgamento do recurso e proferida a decisão, notificar-se-á o autuado fixando, no caso de multa, um prazo de 30 (trinta) dias úteis para recolhimento, a contar da data do recebimento da notificação.

§ 4º O não recolhimento do valor da multa deverá estar comprovado no processo antes de seu encaminhamento para cobrança executiva.

§ 5º O comprovante de pagamento de multa deverá ser entregue na Sede do SIM no prazo máximo de 15 (quinze) dias após o pagamento.

§ 6º No caso de envio por via postal, com Aviso de Recebimento - AR ou outro procedimento equivalente, o prazo será contado a partir da data de recebimento pelo infrator.

Art. 117 - Os prazos começam a correr a partir da notificação oficial, excluindo-se da contagem o dia do começo e incluindo-se o do vencimento, contando-se apenas os dias úteis, de acordo com Código Processo Civil.

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

Art. 118 - São responsáveis pela infração às disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

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

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

III - Responsáveis pela expedição ou transporte de produtos de origem animal.

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

Art. 119 - A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado determinando-se, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente autuado e sujeito às penalidades previstas no presente Regulamento.

Art. 120 Verificando-se infração a esta lei ou de atos complementares e instruções normativas que forem expedidas, e sempre que se constate não implicar em prejuízo iminente para a coletividade, será expedida, contra o infrator, notificação preliminar, estabelecendo-se um prazo para que este regularize a situação.

§ 1º - O prazo para a regularização da situação não deve exceder o máximo de 60 (sessenta) dias e será arbitrado pela autoridade fiscalizadora competente, no ato da notificação.

I - A contagem do prazo terá início no primeiro dia útil que seguir da assinatura ou entrega da notificação preliminar.

§ 2º - Decorrido o prazo estabelecido, sem que o notificado tenha regularizado a situação apontada, lavrar-se-á o respectivo auto de infração.

Art. 121- A notificação será feita em formulário destacável do talonário aprovado pela Prefeitura. No talonário ficará cópia a carbono com a "ciente" do notificado.

§ 1º No caso de o infrator ser analfabeto, fisicamente impossibilitado ou incapaz na forma da lei ou, ainda, se recusar a apor o "ciente", o agente fiscal indicará o fato no documento de fiscalização, ficando assim justificada a falta de assinatura do infrator.

§ 2º Nos casos que impliquem risco iminente a saúde pública, e não seja possível a "ciência" pessoal do infrator, será feito mediante publicação em veículo oficial de divulgação do Município.

Art.122- As penalidades impostas na forma do artigo precedentes serão aplicadas pelo responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 123- Os proprietários dos estabelecimentos, ficam obrigados a recolher junto a Secretaria Municipal de Agricultura, as taxas de registro, fiscalização e inspeção, bem como as multas, eventualmente, impostas aos infratores.

Art. 124- O produto da arrecadação das taxas e multas eventualmente impostas será destinado a Secretaria Municipal de Sebastião Laranjeiras para fomento do setor.

CAPÍTULO XIV

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 125 - A inspeção e a fiscalização de que trata este Regulamento e normas complementares integram os princípios de promoção a saúde pública, segurança alimentar, à preservação do meio ambiente e a defesa sanitária animal.

Parágrafo único Compete ao SIM, no âmbito de suas atribuições específicas, articular e expedir normas junto ao Chefe do Poder Executivo Municipal visando à integração dos trabalhos de inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal.

Art. 126- Fica ressalvada a competência da União e do Estado para inspeção e fiscalização tratadas neste Decreto quando a produção for destinada ao comércio Intermunicipal, interestadual ou internacional, sem prejuízo da colaboração da Secretaria Municipal de Agricultura.

Parágrafo único - Salvos os casos em que o SIM adira aos Sistemas de Equivalência Estadual ou Federal, e a gestão e operacionalização do Serviço de Inspeção Municipal via Consórcio Público.

Art. 127- A Inspeção Municipal será exercida em estabelecimento que esteja registrado no SIM, ou que seja requerido tal registro.

Art. 128 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIM deverão atender às exigências técnicas e higiênico-sanitárias fixadas pelo SIM, bem como manter suas instalações e desenvolver suas atividades em condições que assegurem a sanidade dos alimentos nele processados.

Art. 129 – Atendidas as normas legais e satisfeitos os requisitos técnicos e exigências higiênico-sanitárias estabelecidas neste Regulamento e em legislação específica, o SIM expedirá o Certificado de Registro.

Parágrafo único A expedição do Certificado de Registro habilita o estabelecimento para o processamento de produtos de origem animal dentro das atividades para as quais foi liberado, sendo este de renovação anual.

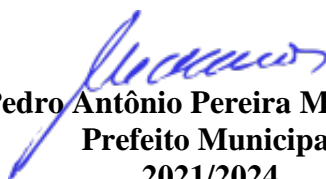
Art. 130 - O Município de Sebastião Laranjeiras deverá tratar de forma diferenciada os empreendimentos agroindustriais de pequeno porte conforme legislações superiores, normatizando este tratamento via decreto

Art. 130 - Os casos omissos neste Regulamento serão resolvidos por atos normativos complementares, publicados pelo Chefe do Poder Executivo Municipal, em consonância com legislações pertinentes superiores.

Art. 131 - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

Registre-se, publique-se, cumpra-se.

**GABINETE DO PREFEITO DO MUNICÍPIO DE SEBASTIÃO LARANJEIRAS,
ESTADO DA BAHIA, em 10 de agosto de 2022.**



Pedro Antônio Pereira Malheiros.
Prefeito Municipal.
2021/2024.



PREFEITURA DE
**SEBASTIÃO
LARANJEIRAS**

ANEXO I

Refere-se ao art.44 do presente regulamento.



PREFEITURA DE
**SEBASTIÃO
LARANJEIRAS**

PREFEITURA MUNICIPAL DE SEBASTIÃO LARANJEIRAS
ESTADO DA BAHIA – CNPJ 13.982.616/0001-57
RUA DOIS DE MAIO, N° 453, CENTRO – CEP 46.450-000
TELEFONE: (77) 9 8106-1183



Modelo 1: 7x5cm



Modelo 2: 5x3cm



Modelo 3: 2cm de diâmetro



Corpo 12 no nome do Município



Corpo 5 no nome do Município

Modelo 3: 4cm de diâmetro



Corpo 21 no nome do Município

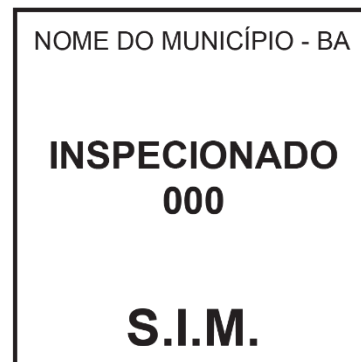


Corpo 10 no nome do Município

Modelo 4: 5cm de diâmetro



Modelo 5: 6cm de LADO





PREFEITURA DE
**SEBASTIÃO
LARANJEIRAS**

Modelo 5: 15cm de LADO

NOME DO MUNICÍPIO - BA

**INSPECIONADO
000**

S.I.M.