

DECRETO MUNICIPAL Nº 069/2025, DE 06 DE AGOSTO DE 2025.

REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL Nº 1332/2017 DE 20 DE DEZEMBRO DE 2017, QUE “DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE MONTE BELO DO SUL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS”.

JORGE BENVENUTTI, Prefeito Municipal de Monte Belo do Sul, no uso de suas atribuições legais, que lhe confere a Lei Orgânica Municipal, e considerando as disposições da Lei Municipal nº 1332/2017 de 20 de dezembro de 2017,

D E C R E T A:

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Seção I

Das disposições preliminares

Art. 1º O presente Regulamento institui as normas que regulam, em todo o Município de Monte Belo do Sul, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., de competência da Prefeitura Municipal de Monte Belo do Sul, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 e Lei Municipal nº 1332/2017, será executado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA vinculado à Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente.

Parágrafo único. A inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal será exercida em todo o território do Município de Monte Belo do Sul, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelas indústrias e estabelecimentos comerciais, que se dediquem ao abate e/ou a industrialização de produtos de origem animal destinados ao comércio municipal, mas não restrito a este se sob regime de equivalência com o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial

Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF-RS ou com o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, este integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA.

Art. 3º Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas neste Decreto os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais.

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

Art. 4º A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

I - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;

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

III - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

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

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

VI - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados.

Art. 5º Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação do terreno e registro prévio ao Serviço de Inspeção Municipal de seus projetos e produtos, onde, para efeitos sinérgicos, o S.I.M. estabelece desde já uma parceria com outros setores do município em especial o setor de vigilância sanitária, tanto na observância de estabelecimentos como na circulação de produtos sem origem definida no município, deste modo intensificando ações e somando forças na execução de suas atividades.

Parágrafo único. Ficam isentos de registro no Serviço de Inspeção Municipal os estabelecimentos de produtos de origem animal que possuam registro no Serviço de Inspeção Estadual ou Federal.

Art. 6º Estabelecimentos flagrados exercendo atividades contempladas por este Regulamento de forma clandestina estão sujeitos às sanções descritas neste Decreto, normatizações relacionadas, não excluindo sua responsabilização civil e criminal.

Art. 7º Estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte são aqueles atendidos pela Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e suas normas regulamentadoras, como a Instrução Normativa nº 5, de 14 de fevereiro de 2017 e suas alterações ou legislações que vierem a substituí-las, podendo estes terem tratamento diferenciado.

Seção II

Dos conceitos

Art. 8º Para os fins deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:

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

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

III - análise fiscal: análise solicitada pela autoridade sanitária competente em amostras coletadas pelos servidores do S.I.M.;

IV - análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente;

V - aproveitamento condicional: destinação dada pelo serviço oficial à matéria-prima e ao produto que se apresentar em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade;

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

VII - condenação: destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos e aos insumos que se apresentarem em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber;

VIII - descaracterização: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

IX - desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

X - desnaturação: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal, com o uso de substância química, com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

XI - DIPOA: Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

XII - equivalência de serviços de inspeção: condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei nº 8.171, de 1991, e em suas normas regulamentadoras;

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

XIV - estabelecimento: qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei nº 8.171, de 1991, e suas normas regulamentadoras;

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

XVI - inutilização: destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentam em desacordo com a legislação;

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

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

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

XX - produto ou derivado: o produto ou a matéria-prima de origem animal;

XXI - Programas de Autocontrole - PACs: programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

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

XXIII - rastreabilidade: é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;

XXIV - recomendações internacionais: normas ou diretrizes editadas pela Organização Mundial da Saúde Animal ou pela Comissão do *Codex Alimentarius* da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura relativas a produtos de origem animal;

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

XXVI - sanitização: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene aceitável no parâmetro microbiológico; e

XXVII - Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.: unidade técnico-administrativa da Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente, que constitui a representação local do serviço de inspeção de produtos de origem animal.

Seção III

Da organização e estrutura do Serviço de Inspeção Municipal

Art. 9º Ficará a cargo do chefe do Executivo Municipal e titular da pasta da Secretaria a qual o DIPOA está vinculado, fazer cumprir estas normas e outras que virão a ser implantadas por meio de dispositivos legais, que digam respeito à inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º e 4º deste Decreto, em consonância com o parecer técnico do Diretor do DIPOA.

Art. 10. O cargo de Diretor do DIPOA será exercido por Médico Veterinário efetivo.

Parágrafo único. O Diretor do DIPOA deverá estabelecer plano de educação sanitária e ações de combate à clandestinidade, por meio de atividades informativas, educativas e, por vezes, punitivas, conscientizando a população quanto à importância de se adquirir produtos inspecionados e os riscos do consumo de produtos clandestinos.

Art. 11. A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição de servidor preferencialmente efetivo, lotado na Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente, com formação em Medicina Veterinária e, quando couber, de auxiliar designado, também de cargo efetivo, preferencialmente com formação técnica e/ou superior, devidamente treinado e habilitado pelo Diretor do DIPOA.

§ 1º Aos servidores lotados no Serviço de Inspeção Municipal e/ou no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal serão conferidas atribuições de fiscais, dotados de poder de polícia administrativa, para realizar exames, inspeções, vistorias, recolher amostras para análise, fazer apreensões e inutilizações de produtos, ter livre acesso aos locais fiscalizados, requisitar força policial, lavrar autos de infração e dirigir veículos oficiais para o desempenho de suas funções e atividades, ficando os mesmos previamente autorizados a utilizar os meios que julgarem necessários para registrar suas ações.

§ 2º Os servidores do DIPOA deverão estar devidamente identificados, no exercício de suas funções.

Art. 12. A infraestrutura deve contemplar os requisitos relacionados com a infraestrutura administrativa para obtenção da equivalência do Serviço de Inspeção aos sistemas de equivalência pretendidos, SUSAF-RS ou SISBI-POA que exige as seguintes condições:

I - recursos humanos: médicos veterinários concursados e auxiliares de inspeção capacitados, em número compatível com as atividades de inspeção naqueles estabelecimentos que fizerem parte do Serviço, lotados no DIPOA, que não tenham conflitos de interesses e possuam poderes legais para realizar as inspeções e fiscalizações com imparcialidade e independência;

II - para o cálculo do número de funcionários, médicos veterinários, auxiliares de inspeção e administrativo, deverão ser utilizados como critério o volume de produção e a

necessidade presencial da inspeção oficial no estabelecimento: o número de estabelecimentos, o volume de produção, a natureza e risco intrínseco dos produtos e a necessidade presencial da inspeção oficial no estabelecimento;

III - estrutura física: sala própria, materiais de apoio administrativo, mobiliário, equipamentos de informática e demais equipamentos necessários que garantam efetivo suporte tecnológico e administrativo para as atividades de inspeção;

IV - sistema de informação: banco de dados sobre o cadastro dos estabelecimentos, rótulos e projetos aprovados, dados de produção, dados nosográficos e frequência de abates mantendo um sistema de informação continuamente alimentado e atualizado;

V - quando a sala não for de uso exclusivo do DIPOA, os arquivos e armários deverão ser dotados de sistema de tranca com chave e de uso exclusivo do DIPOA;

VI - os equipamentos de informática deverão ser considerados modernos e com acesso à internet estando inclusos nos equipamentos mínimos um computador, um monitor e uma impressora com copiadora e scanner; e

VII - veículos oficiais em número e condições adequadas, de modo que ao menos um veículo encontre-se disponível sempre que o Serviço de Inspeção possua necessidade para exercício das atividades de inspeção, fiscalização e supervisão.

Art. 13. Sempre que possível, a Secretaria Municipal ao qual o DIPOA está vinculado deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

CAPÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 14. A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange os estabelecimentos de:

I - de carnes e derivados;

II - de pescado e derivados;

III - de ovos e derivados;

IV - de leite e derivados;

V - de produtos de abelhas e derivados; e

VI - de armazenagem, fracionamento ou processamento de produtos de origem animal.

§1 A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

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

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

Seção I

Dos estabelecimentos de carnes e derivados

Art. 15. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I - abatedouro frigorífico; e

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§1 Para os fins deste Decreto, entende-se por 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, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

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

Seção II

Dos estabelecimentos de pescado e derivados

Art. 16. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I - abatedouro frigorífico de pescado; e

II - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

§1 Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescados, anfíbios e répteis, à recepção, à

lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

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

Seção III

Dos estabelecimentos de ovos e derivados

Art. 17. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I - granja avícola; e

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

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

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

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

Seção IV

Dos estabelecimentos de leite e derivados

Art. 18. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - granja leiteira;

II - unidade de beneficiamento de leite e derivados; e

III - queijaria.

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

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

§3 Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento 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.

Seção V

Dos estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados

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

I - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

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

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

§3 As unidades de beneficiamento de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

Seção VI

Dos estabelecimentos de armazenagem, fracionamento ou processamento de produtos de origem animal

Art. 20. Os estabelecimentos de armazenagem, fracionamento ou processamento de produtos de origem animal são classificados em:

I - unidade de beneficiamento de produtos de origem animal.

§1 Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de origem animal o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento, manipulação, industrialização, espotejamento, fatiamento, reembalagem, rotulagem, estocagem, comercialização e distribuição de produtos de origem animal de diferentes classificações, podendo alterar ou não a composição original do produto.

§2 Os estabelecimentos de que trata o § 1º deverão estar localizados em setores específicos de supermercados e similares, desde que possuam instalações apropriadas para a industrialização de produtos de origem animal correspondente a categoria do produto industrializado.

CAPÍTULO III

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS E CONDIÇÕES DE HIGIENE

Seção I

Das obrigações dos estabelecimentos

Art. 21. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

I - atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;

II - disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção *post mortem*, conforme normas complementares estabelecidas pelo DIPOA;

III - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;

IV - fornecer os dados estatísticos de interesse do DIPOA, até o último dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido ou sempre que solicitado;

V - manter atualizados:

a) os dados cadastrais de interesse do DIPOA; e

b) o projeto aprovado;

VI - fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicas para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade, remeter as amostras fiscais aos laboratórios;

VII - arcar com o custo das análises fiscais solicitadas pelo S.I.M.;

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

IX - fornecer as substâncias para a desnaturação ou realizar a descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

X - dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;

XI - manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

XII - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

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

XIV - dispor de programa de recolhimento dos produtos por eles elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de:

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

b) adulteração;

XV - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, e manter registros auditáveis de sua realização;

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

XVII - disponibilizar local reservado para uso do DIPOA durante as fiscalizações, quando necessário;

XVIII - comunicar ao DIPOA:

a) Com antecedência de, no mínimo, cinco dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente;

b) Sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterá a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate; e

c) A paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais.

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

§2 No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque com documento comprobatório entregue ao DIPOA.

Art. 22. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

Art. 23. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de qualificação de fornecedores de leite.

Art. 24. Os estabelecimentos devem apresentar os documentos e as informações solicitados pelo S.I.M., de natureza fiscal ou analítica, e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 25. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

Parágrafo único. O DIPOA deverá ser comunicado sempre que houver substituição do profissional de que trata o *caput*.

Art. 26. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I - não representem risco à saúde pública;

II - não tenham sido adulterados;

III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição, quando couber; e

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

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

Art. 27. Os estabelecimentos que produzam, industrializem ou manipulem produtos de origem animal no Município de Monte Belo do Sul, estarão sujeitos às seguintes condições:

I - os estabelecimentos deverão seguir as normas técnicas municipais vigentes, suas alterações e atualizações específicas para sua classificação e capacidade de funcionamento;

II - os animais, seus produtos e matérias primas deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes para identificação e procedência;

III - a manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos do Programa de Boas Práticas de Fabricação - BPF;

IV - os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis, bem como leite *in natura* para beneficiamento e demais produtos de origem animal deverão ser providos de

meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito do órgão competente;

V - as matérias primas deverão ser recebidas pelo estabelecimento beneficiador à temperatura prevista em legislação específica;

VI - a matéria prima que for processada no estabelecimento necessitará de ambiente adequado e aprovado pelo DIPOA, conforme norma técnica específica;

VII - as matérias-primas dos estabelecimentos que estiverem indicados para os sistemas do SUSAF-RS ou SISBI-POA obrigatoriamente deverão ser oriundas do mesmo nível hierárquico ou maior da equivalência estabelecida;

VIII - é proibido o armazenamento e/ou o uso de produtos, matérias-primas, insumos, condimentos e outros cujos prazos de validade estejam vencidos; e

IX - todos os insumos e aditivos deverão ser mantidos em suas embalagens originais ou, quando fracionados, deverão manter o registro de identificação e validade.

Seção II

Das condições de higiene

Art. 28. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 29. Todos os estabelecimentos com registro no Serviço de Inspeção Municipal de Monte Belo do Sul deverão seguir a Portaria do MAPA Nº 368, de 04 de setembro de 1997, suas alterações e atualizações, que aprova o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos.

Art. 30. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

Parágrafo único. Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de

autocontrole, a segurança, integridade e a disponibilidade da informação ao S.I.M. devem ser garantidas pelos estabelecimentos.

Art. 31. O S.I.M. estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

Art. 32. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

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

Art. 33. Durante os procedimentos de higienização, nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de higienização.

§1 Os produtos utilizados na higienização deverão ser aprovados pelo órgão competente e serem permitidos para uso em indústria de alimentos.

§2 Todos os produtos de limpeza deverão estar devidamente rotulados e quando fracionados deverão manter a identificação, a validade e a recomendação de uso, quando aplicável.

§3 As embalagens originais devem ser mantidas no estabelecimento, a fim de possibilitar a verificação das informações do fabricante.

Art. 34. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

§1 Sempre que observada a existência de quaisquer manifestações clínicas no manipulador que ponham em risco a inocuidade do produto este deverá ser imediatamente afastado de suas atividades.

§2 O S.I.M. poderá solicitar comprovação médica atualizada, sempre que algum funcionário apresente doença ou sintomas que possa sugerir incompatibilidade com a fabricação de alimentos.

Art. 35. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 36. Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverão usar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de

possíveis contaminações, touca ou outro equipamento que impeça a queda de cabelos durante as atividades e, botas ou outro calçado apropriado em perfeito estado de higiene e conservação, os quais deverão ser guardados em local próprio.

§1 O uniforme deve cobrir todas as partes das roupas utilizadas por baixo, não sendo permitido que fiquem mangas, capuz e outras partes das roupas aparentes.

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

§3 A lavagem dos uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene.

Art. 37. O pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis deve realizar a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados.

Parágrafo único. Exigir-se-á também nestes casos uniformes diferenciados ou que tal trabalho seja realizado ao final da produção.

Art. 38. É proibida, em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas.

Art. 39. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 40. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 41. Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos serem mantidos em perfeitas condições de higiene e de maneira que impeça contaminações de qualquer natureza.

Art. 42. Os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas devem ser identificados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de resíduos ou produtos não comestíveis, desde que a padronização seja previamente aprovada pelo DIPOA.

Art. 43. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§1 Os estabelecimentos poderão realizar o controle de pragas de maneira autônoma, sem a necessidade de contratação de empresa habilitada, desde que

comproven a eficácia do controle e apresentem laudo/certificado de controle de pragas assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento.

§2 Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas.

§3 Os estabelecimentos e áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma a diminuir ao mínimo os riscos de contaminação.

§4 Quando utilizado o controle químico no interior do estabelecimento, este deve ser executado por empresa especializada e por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

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

Art. 44. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 45. Lavar e desinfetar, todas as vezes que o S.I.M. julgar necessário, quaisquer instalações e equipamentos.

Art. 46. Inspeccionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 47. Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 48. Deve ser proibida a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo estabelecimento.

Art. 49. Todos os utensílios e recipientes utilizados na manipulação e acondicionamento dos produtos deverão ser constituídos por materiais atóxicos, próprios para uso em alimentos, resistentes à corrosão e de fácil higienização, sem angulosidades ou frestas.

Art. 50. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2^o C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 51. O S.I.M. determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação incluindo a prevenção de águas residuais.

CAPÍTULO IV

DA IMPLANTAÇÃO E DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 52. Todo estabelecimento de produtos de origem animal deverá possuir registro no Serviço de Inspeção Oficial, cabendo registro ao S.I.M. aqueles dispostos no Art. 4º deste Decreto.

Art. 53. Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, o DIPOA, em normas complementares, estabelecerá as diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento prevista neste Decreto, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal, mencionados na Lei nº 8.171, de 1991 e/ou a Lei nº 13.921, de 2012, em suas normas regulamentadoras, assim como as que vierem a substituí-las ou alterá-las.

Seção I

Da Implantação

Art. 54. A planta deverá ser instalada, preferencialmente, no centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas conforme legislação municipal e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte.

Art. 55. A construção e implantação dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas na legislação municipal, estadual ou federal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou com atos complementares expedidos pelo DIPOA.

Art. 56. Os estabelecimentos poderão estar localizados adjacentes e/ou no piso inferior à residência dos proprietários, desde que a localização seja aprovada pelo DIPOA e que não haja comunicação direta com a residência.

Art. 57. A autorização para o funcionamento de estabelecimentos que desejam produzir e/ou industrializar produtos de origem animal somente poderá ser concedida dentro do perímetro municipal, depois de autorizado pelo setor competente da Prefeitura Municipal e pelo DIPOA.

Art. 58. Não será concedido registro ao estabelecimento destinado a produção de alimentos de origem animal, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influir na qualidade do produto.

Seção II

Da análise e aprovação de projetos de estabelecimentos

Art. 59. O estabelecimento deverá anexar os seguintes documentos e encaminhar ao DIPOA através do Protocolo da Prefeitura Municipal de Monte Belo do Sul, solicitando o registro de estabelecimento no S.I.M.:

I - requerimento ao Prefeito para solicitação de registro;

II - requerimento do industrial pretendente, dirigido ao Diretor do DIPOA, no qual solicita análise do projeto;

III - aprovação do Departamento de Engenharia da Prefeitura Municipal, documento equivalente ou documento emitido pelo órgão competente isentando da necessidade;

IV - plantas de situação e localização com escala mínima de 1/1000;

V - plantas das fachadas que possuírem aberturas, indicando a altura das mesmas em relação ao piso com escala mínima de 1/100;

VI - planta com cortes das salas de abate, produção e câmaras de resfriamento de carcaças com escala mínima de 1/100;

VII - projeto hidrossanitário com identificação da localização da captação e armazenamento de água do abastecimento, pontos de distribuição e pontos de escoamento das águas residuais;

VIII - planta baixa com identificação e área das dependências com escala mínima de 1/100;

IX - planta baixa com leiaute dos equipamentos, bem como o fluxograma de produção (recepção de matéria prima, processamento e expedição de produtos prontos), com escala mínima de 1/100;

a) O fluxograma de produção poderá ser entregue em documento específico, mencionando as seções pelas quais as matérias primas percorrerão desde a recepção até a obtenção do produto final;

X - memorial descritivo da construção; e

XI - memorial econômico-sanitário.

Art. 60. Os projetos poderão ser encaminhados digitalmente para análise prévia do DIPOA. Após a aprovação prévia, deverão ser encaminhados em 2 (duas) vias físicas.

Parágrafo único. Uma via permanecerá arquivada no DIPOA e uma via será devolvida ao requerente, com as devidas aprovações.

Art. 61. A análise do projeto realizada pelo DIPOA considera a conformidade do projeto com a legislação sanitária e Normas técnicas municipais de instalações e equipamentos de estabelecimentos de origem animal.

Parágrafo único. Os demais itens relativos à construção devem possuir aprovação dos órgãos competentes.

Art. 62. Após a aprovação do projeto no DIPOA o projeto receberá um carimbo com os dizeres “S.I.M. – APROVADO”.

Parágrafo único. O requerente poderá dar início às obras apenas após a emissão do Alvará de construção, documento equivalente ou documento emitido pelo órgão competente isentando da necessidade.

Art. 63. Poderá, a critério do DIPOA, ser solicitado no momento do registro ou posteriormente, outras plantas do estabelecimento para análise podendo ou não ser solicitada inclusive a escala necessária

Art. 64. Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e/ou indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro/reforma.

Seção III

Do título de registro e autorização de funcionamento do estabelecimento

Art. 65. Após a aprovação do projeto e/ou concomitante à aprovação do mesmo, o estabelecimento deverá encaminhar ao DIPOA os seguintes documentos, complementares ao processo de registro do estabelecimento:

I - termo de responsabilidade, dando ciência e aceite das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal, bem como compromisso na veracidade das informações prestadas;

II - termo de livre acesso;

III - licença ambiental ou isenção desta expedida pelo órgão competente;

IV - ART ou documento equivalente comprovando a responsabilidade técnica pela atividade do estabelecimento, devendo o profissional responsável possuir ensino superior e atribuições que lhe permitam exercer tal atividade;

V - laudo de potabilidade da água, de acordo com o Ofício Circular 15/2022/CGI/DIPOA/DAS/MAPA ou a legislação que vier a alterá-la ou substituí-la, para o início das atividades;

a) para efeito de registro o laudo de potabilidade da água terá validade de três meses a contar da sua data de emissão;

VI - cópia do certificado de capacitação em Boas Práticas de Fabricação do proprietário do estabelecimento e de ao menos um funcionário do estabelecimento;

a) as cópias dos certificados deverão ser apresentadas, necessariamente, até a emissão do Título de Registro (Provisório ou Definitivo);

VII - certificado de Controle de Pragas para o início das atividades;

VIII - documentação do(s) responsável(is) legal(is) pelo estabelecimento (RG e CPF);

IX - comprovante de registro no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), se aplicável;

X - cópia do contrato social, individual, de arrendamento, parceria ou documento equivalente, quando couber;

XI - comprovante de Inscrição Estadual ou cópia do Talão de Produtor, quando couber;

XII - cópia do certificado da empresa coletora de resíduos, quando couber;

XIII - cópia do Alvará Sanitário (ou documento equivalente) dos veículos utilizados para transporte dos produtos de origem animal;

XIV - alvará de localização, quando couber; e

XV - Manual de Boas Práticas ou Programas de Autocontrole - PACs no prazo de 1 (um) ano, podendo ser encaminhado em versão digital assinada pelo representante legal e responsável técnico.

Art. 66. O Manual de Boas Práticas de Fabricação, previsto no artigo anterior, deve conter inicialmente os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs:

I - água de abastecimento;

II - controle de temperaturas,

III - procedimentos Padrões de Higiene Operacional - PPHO;

IV - saúde, Higiene e Treinamento dos colaboradores;

V - controle de matérias-primas, insumos, embalagens e produtos fabricados;

VI - controle integrado pragas;

VII - Procedimentos Sanitários das Operações - PSOs;

VIII - manutenção de instalações e equipamentos e, calibração e aferição de instrumentos;

IX - manejo de resíduos; e

X - abate humanitário (para abatedouro frigorífico).

Art. 67. Para estabelecimentos que desejarem adesão ao SISBI-POA, será necessária a implantação dos seguintes programas de autocontrole:

I - manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração);

II - água de abastecimento;

III - controle integrado de pragas;

IV - programa de higiene industrial e operacional;

V - higiene e hábitos higiênicos dos funcionários;

VI - procedimentos sanitários operacionais;

VII - controle da matéria-prima;

VIII - controle de temperaturas;

IX - Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle;

X - análises laboratoriais;

XI - controle de formulação de produtos e combate à fraude;

XII - rastreabilidade e recolhimento;

XIII - bem-estar animal; e

XIV - identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER).

§2 Os itens XIII e XIV do parágrafo anterior são necessários em estabelecimentos de inspeção permanente.

Art. 68. Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole, a segurança, integridade e a disponibilidade da informação devem ser garantidas pelos estabelecimentos.

Art. 69. Para a obtenção do Título de Registro Provisório deverão estar implantadas, no mínimo, as planilhas de autocontrole relativas aos Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs constantes nos incisos de I a VI do artigo 66.

Parágrafo único. No caso de abatedouro frigorífico, o POP X de Abate Humanitário também deverá ter suas planilhas de autocontrole implantadas para o início das atividades.

Art. 70. Os estabelecimentos poderão adicionar em seus Manuais de BPF outros POPs/ PACs além dos previstos, conforme as suas necessidades.

Art. 71. O Manual de BPF e os POPs/PACs deverão ser datados e assinados pelo Responsável Técnico e pelo Responsável Legal do estabelecimento.

§1 Os funcionários devem ser capacitados para implementação do Manual de BPF e para a execução dos POPs/PACs.

§2 Todos os documentos devem estar acessíveis aos funcionários responsáveis pela execução e aos responsáveis pelo monitoramento, verificação e fiscalização do S.I.M. e DIPOA.

§3 Todos os documentos que possuírem prazo de validade deverão permanecer na empresa, atualizados e à disposição do S.I.M. e DIPOA.

Art. 72. O estabelecimento registrado no S.I.M. receberá um número de registro.

§1 Estes números obedecerão a numeração própria e independente, um para cada registro, fornecidos pelo DIPOA.

§2 O número de registro constará obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

Art. 73. O Título de Registro emitido pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal será o documento hábil para autorizar o funcionamento do estabelecimento.

§1 No Título de Registro constará o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento e a localização.

§2 O Título de Registro deverá ser assinado pelo servidor responsável pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, pelo responsável pela Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente e/ou pelo Prefeito Municipal.

Art. 74. As exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas durante análise da solicitação do registro, realizada pelo S.I.M. conforme Normas Técnicas vigentes.

Art. 75. Poderá ser deferida a concessão de Registro em caráter provisório para estabelecimentos com Cronograma de Execução aprovado por um período de 01 (um) ano podendo ser renovado anualmente até o limite máximo de 3 (três) anos.

§1 Até a data da conclusão de demais obras e instalações de acordo com o cronograma aprovado, atendendo aos seguintes requisitos:

I - nenhuma etapa do cronograma poderá ter duração superior a 01 (um) ano;

II - não será aprovada proposta de cronograma em que a conclusão final da implantação do projeto ultrapasse 02 (dois) anos; e

III - as exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento fixadas pelo DIPOA.

§2 Outras situações que exijam o Registro Provisório poderão ser analisadas a critério do DIPOA.

Art. 76. Depois de deferido, compete ao S.I.M. instalar, assim que possível, a inspeção no estabelecimento.

Art. 77. Outras situações que exijam o Registro Provisório poderão ser analisadas a critério do DIPOA.

Art. 78. No caso do não cumprimento dos condicionantes nos prazos estabelecidos, o estabelecimento ficará sujeito as penalidades dispostas neste Decreto.

Art. 79. No caso de indicação pelo S.I.M. do estabelecimento em algum dos sistemas de equivalência do Serviço de Inspeção, SUSAF-RS ou SISBI-POA e, a empresa descumprir os condicionantes impostos, a empresa poderá ser descredenciada dos sistemas descritos sem necessidade de comunicação prévia, não sofrendo, entretanto, descredenciamento do S.I.M., podendo pleitear retorno ao sistema equivalente.

Art. 80. Para a indicação de estabelecimentos ao SISBI-POA deverá ser atendido o disposto em Resolução específica do Consórcio.

Art. 81. O estabelecimento que não realizar atividades dentro do período de um ano e não solicitar o início das atividades terá seu registro cancelado.

CAPÍTULO V

DAS REFORMAS, AMPLIAÇÕES E/OU ALTERAÇÕES

Art. 82. As reformas, ampliações e/ou alterações devem ser previamente autorizadas pelo DIPOA, devendo acompanhar a solicitação no mínimo os seguintes documentos conforme o caso abaixo:

§1 Reformas, ampliações e/ou alterações que modifiquem a parte estrutural do estabelecimento:

I - requerimento do industrial pretendente, dirigido ao Diretor do DIPOA, no qual solicita análise do projeto;

II - memorial descritivo da construção;

III - aprovação dos órgãos competentes dentro da Prefeitura Municipal ou documento emitido pelo órgão competente isentando da necessidade;

IV - cronograma de execução das obras;

V - planta baixa com a disposição dos equipamentos e/ou utensílios com a respectiva legenda e/ou denominação e identificação do propósito da área com escala mínima de 1/100, caso seja alterado pela modificação solicitada;

VI - planta com cortes das salas de abate e/ou produção e câmaras com escala mínima de 1/100, caso este seja alterado pela modificação solicitada; e

VII - fluxograma de produção, caso este seja alterado pela modificação solicitada.

§2 Reformas, ampliações e/ou alterações que não modifiquem parte estrutural do estabelecimento:

I - requerimento do industrial pretendente, dirigido ao Diretor do DIPOA, no qual solicita análise do projeto;

II - memorial descritivo da construção;

III - cronograma de execução das obras;

IV - planta baixa com a disposição dos equipamentos e/ou utensílios com a respectiva legenda e/ou denominação e identificação do propósito da área com escala mínima de 1/100, caso este seja alterado pela modificação solicitada; e

V - fluxograma de produção, caso este seja alterado pela modificação solicitada.

Art. 83. Após aprovada pelo DIPOA e, quando couber, pelos demais setores da Prefeitura Municipal, poderá o requerente dar início às reformas.

Seção I

Da Alteração de razão social, do cancelamento voluntário de registro, da transferência e da suspensão temporária de atividades

Art. 84. A alteração da razão social ou o cancelamento voluntário do registro deverá ser encaminhada através de ato administrativo específico, preenchidos e assinados pelo proprietário do estabelecimento e encaminhados ao Diretor do DIPOA.

Seção II

Da alteração de razão social

Art. 85. Os processos de solicitação de alteração de razão social devem ser instruídos com os seguintes documentos:

I - requerimento ao Diretor do DIPOA;

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

III - contrato social da nova firma, registrado na Junta Comercial;

IV - contrato ou certidão de locação, arrendamento ou de compra e venda devidamente registrado e com firma reconhecida;

V - planilha de inspeção do estabelecimento, atualizado com parecer conclusivo.

Art. 86. Faculta-se a utilização da rotulagem da firma antecessora, desde que devidamente autorizado pelo DIPOA, e autorização do cessionário sob estrito controle e fiscalização local.

Seção III

Do cancelamento voluntário de registro

Art. 87. Os processos de solicitação de cancelamento de registro devem ser instruídos com os seguintes documentos:

I - requerimento ao Diretor do DIPOA; e

II - termo de encerramento de atividades, onde o responsável pelo estabelecimento se compromete a encerrar a fabricação de qualquer produto ou derivado de origem animal nas instalações do referido estabelecimento e inutilizar a rotulagem remanescente.

Parágrafo único. Cancelado o registro o material pertencente ao S.I.M., inclusive de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais de Inspeção Municipal, serão recolhidos, bem como serão inutilizados os rótulos remanescentes.

Seção IV

Da transferência

Art. 88. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao DIPOA.

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

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

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

§4 No caso do alienante, locador ou arrendador ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro do estabelecimento.

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

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

I - relativas ao cumprimento de prazos de:

- a) planos de ação;
- b) notificações; e
- c) determinações sanitárias de qualquer natureza;

II - de natureza pecuniária, que venham a ser estabelecidas em decorrência da apuração administrativa de infrações cometidas pela antecessora em processos pendentes de julgamento.

Art. 89. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro.

Art. 90. No caso de transferência de registro, por alteração contratual ou da razão social, paralelamente e em separado, deverão ser encaminhados os processos de aprovação de rótulos, tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da firma antecessora.

Seção V

Da suspensão temporária de atividades

Art. 91. Os estabelecimentos registrados no S.I.M. poderão solicitar suspensão temporária das atividades.

Art. 92. Toda e qualquer interrupção de atividade, independentemente do período, deverá ser comunicada ao S.I.M. de forma documental, bem como a retomada da mesma.

Art. 93. A suspensão temporária será concedida pelo período máximo de um ano, prorrogável por igual período.

§1 O estabelecimento deverá solicitar formalmente o retorno às atividades, o cancelamento do registro ou novo período de prorrogação dentro da vigência da suspensão concedida.

§2 Caso não haja a comunicação formal conforme descrito no parágrafo anterior o estabelecimento terá seu registro cancelado automaticamente.

§3 No caso de cancelamento do registro, deverá ser inutilizada a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao S.I.M., além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

CAPÍTULO VI

DO REGISTRO DE PRODUTOS, EMBALAGEM, ROTULAGEM E CARIMBAGEM

Seção I

Do registro de produtos

Art. 94. Todo produto de origem animal comestível produzido no município deve ser registrado no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria ao qual o DIPOA está vinculado, exceto os estabelecimentos sob inspeção dos Serviços Federal ou Estadual de Inspeção.

Parágrafo único. O registro de produtos comestíveis será concedido mediante aprovação da formulação e do processo de fabricação do produto e do croqui do rótulo.

Art. 95. O processo de solicitação de registro de produtos será feito através do formulário de registro de produtos e rótulos.

§1 Para registro, podem ser exigidas informações ou documentações complementares, conforme critérios estabelecidos pelo DIPOA.

§2 Para fins de análise prévia, a referida documentação poderá ser remetida ao DIPOA digitalmente.

Art. 96. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§1 O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal julgará a pertinência dos pedidos de registro considerados:

- I - a segurança e a inocuidade do produto; e
- II - os interesses dos consumidores.

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

§3 A aprovação do serviço de inspeção municipal de produtos sem RTIQ, ficará dependente de consulta prévia ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento com manifestação deste, para aqueles estabelecimentos que estiverem em processo de indicação ou já indicados, ao SISBI-POA.

Art. 97. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 98. Todos os ingredientes e os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registro.

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

Art. 99. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia aprovação da atualização do registro no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 100. Os procedimentos para o registro do produto e seu cancelamento serão estabelecidos em norma complementar pelo DIPOA.

Art. 101. O registro do produto poderá ser suspenso temporariamente ou cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação e/ou mediante solicitação do estabelecimento.

Art. 102. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes.

§1 Poderá ser aceito, a juízo do DIPOA, a utilização de hortaliças *in natura* como ingredientes dos produtos.

§2 O preparo das hortaliças poderá ser realizado na sala de processamento desde que não seja realizado concomitantemente à fabricação dos produtos.

§3 As hortaliças higienizadas deverão ser armazenadas em recipientes identificados, contendo a data de higienização das mesmas.

§4 Os estabelecimentos poderão possuir sala específica para o preparo de ingredientes *in natura*.

§5 Os produtos utilizados na desinfecção das hortaliças deverão ter registro no órgão competente e serem específicos para esta finalidade.

Art. 103. Qualquer produto e derivado de produto de origem animal deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo DIPOA.

Art. 104. Somente poderá haver alteração na composição de produto mediante análise e autorização do DIPOA, através de todos os trâmites listados anteriormente.

Art. 105. A empresa que optar pelo cancelamento ou suspensão do produto deverá encaminhar ao DIPOA a solicitação formal de cancelamento ou suspensão de produto.

§1 Nos casos de suspensão de produto o estabelecimento poderá solicitar a reativação da fabricação do produto através de solicitação formal ao DIPOA.

§2 Uma vez cancelado o produto, não poderá ser realizada a reativação da fabricação do produto, devendo, caso seja de interesse da empresa, realizar novo registro do produto para o retorno da fabricação.

Art. 106. Para a confecção dos rótulos as empresas deverão seguir obrigatoriamente todas as legislações vigentes que tratam sobre esse tema, suas alterações e atualizações, bem como as determinações dos órgãos normatizadores, como o MAPA, ANVISA, INMETRO, entre outros.

§1 Os estabelecimentos que não seguirem as normas de rotulagem estarão sujeitos a serem autuados pelos órgãos normatizadores das legislações vigentes e pelo DIPOA.

§2 É de responsabilidade da empresa e do seu responsável técnico manterem seus rótulos atualizados de acordo com as legislações vigentes.

Art. 107. Os estabelecimentos não poderão fabricar produtos não registrados sem a prévia autorização e aprovação do DIPOA.

Parágrafo único. Os testes de novos produtos, que deverão obedecer aos padrões de qualidade e identidade já definidos, deverão ser comunicados ao DIPOA, que emitirá parecer de deferimento ou não, bem como as regras para elaboração, identificação, acondicionamento e destinação dos produtos em teste.

Art. 108. A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente Regulamento.

Seção II

Da embalagem, rotulagem e carimbagem

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

Art. 110. 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.

Art. 111. Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

Art. 112. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros, higienizados e que assegurem a inocuidade do produto.

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

Art. 113. A embalagem dos produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Art. 114. Os produtos elaborados serão devidamente embalados, rotulados e carimbados conforme as determinações do DIPOA.

Art. 115. Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados aos quais correspondam.

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

Art. 116. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

Art. 117. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do S.I.M. e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. O carimbo oficial do S.I.M. será estipulado em normas complementares.

Art. 118. As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos, cujos modelos serão fornecidos pelo DIPOA.

Parágrafo único. As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentos de carimbo direto no produto, desde que acondicionados por peças, em embalagens individuais e invioláveis, onde conste o referido carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos para os rótulos.

Art. 119. Todos os produtos de origem animal finalizados nos estabelecimentos que elaboram ou industrializam produtos de origem animal devem estar identificados por meio de rótulos (lacres, etiquetas, embalagens, aplicados sobre as matérias primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos para beneficiamento) e carimbos, conforme indicado na legislação vigente.

CAPÍTULO VII

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA E SUA PERIODICIDADE

Seção I

Da inspeção industrial e sanitária

Art. 120. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

- I - inspeção *ante mortem* e *post mortem* das diferentes espécies animais;
- II - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;
- IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

V - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

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

VII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;

VIII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

IX - verificação da água de abastecimento;

X - verificação das fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos de origem animal, comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;

XI - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

XII - verificação dos meios de transporte de produtos de origem animal e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

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

XIV - verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos; e

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

Seção II

Da inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos

Art. 121. Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária ante e post-mortem conforme o Decreto 9.013 de 29 de março de 2017 do Ministério da Agricultura e legislações que vierem a substituir e/ou alterá-lo e, abatidos mediante processo humanitário, seguindo o preconizado pela Portaria nº 365, de 2021, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), ou a que vier a substituir e ou alterá-la e demais legislações pertinentes, específicas para cada espécie.

Art. 122. A inspeção industrial e sanitária de estabelecimentos de produtos de origem animal será realizada preconizando o disposto na legislação municipal vigente.

Parágrafo único. Em casos não previstos na legislação municipal será obedecido o Decreto Federal nº 9.013 de 29 de março de 2017 ou o que vier a substituí-lo e/ou alterá-lo.

Art. 123. O S.I.M. durante a fiscalização no estabelecimento pode coletar amostras para as análises previstas neste Decreto, no RTIQ, em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

Art. 124. Os padrões de identidade e qualidade dos produtos devem atender ao disposto no Decreto Federal 9.013 de 29 de março de 2017 ou o que vier a substituí-lo e/ou alterá-lo, e em legislações complementares e específicas.

Art. 125. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

§1 Na reinspeção da carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação.

§2 É proibido o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios ao consumo, devendo-se promover sua inutilização ou aproveitamento condicional, a juízo do S.I.M.

Art. 126. Nas distribuidoras, armazéns ou casas comerciais, onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedente de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, Estadual ou Federal, a reinspeção será sempre em caráter complementar à fiscalização sanitária local realizada pela Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 127. Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação de frio dos produtos e das matérias-primas que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

Parágrafo único. Os produtos e as matérias-primas que apresentarem sinais de perda de suas características originais de conservação devem ser armazenados em condições adequadas até sua inutilização devendo a mesma ser comprovada através de documentação entregue ao DIPOA.

Art. 128. A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

Parágrafo único. A reinspeção de que trata o *caput* abrange:

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

II - a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e as datas de fabricação e de validade;

III - a avaliação das características sensoriais, quando couber;

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

V - o documento sanitário de trânsito, quando couber;

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

VII - a presença de produtos de origem animal sem registro no órgão de inspeção sanitária competente ou em desconformidade com o âmbito de comercialização da esfera de inspeção.

Art. 129. Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de fraudes, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.

Parágrafo único. Os produtos que, na reinspeção, forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser reaproveitados para a fabricação de produtos não comestíveis ou inutilizados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem prévia autorização do DIPOA.

Seção III

Da periodicidade da inspeção

Art. 130. A inspeção industrial e sanitária realizada pelo S.I.M. deverá ser instalada de forma permanente ou periódica.

§1 A inspeção municipal em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização *ante mortem* e *post mortem*, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, nos termos do disposto no Art. 4º, inciso I.

§2 A inspeção municipal em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados ou relacionados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos citados no Art. 4º, incisos II ao VI.

§3 A frequência de inspeção periódica será determinada através de normatização para análise de risco oferecido pelo produto e/ou estabelecimento ao consumidor, com parecer conclusivo do Diretor do DIPOA.

Art. 131. Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados pelo DIPOA, mediante a aplicação da análise de risco, de acordo com o nível de desenvolvimento tecnológico, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar.

Seção IV

Das análises laboratoriais

Art. 132. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Parágrafo único. Sempre que o S.I.M. ou DIPOA julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 133. Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

Art. 134. A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do S.I.M. ou por servidor efetivo devidamente capacitado e autorizado pelo DIPOA.

§1 A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

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

Art. 135. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

Art. 136. A verificação oficial da água de abastecimento interno será realizada através da mensuração direta, *in loco*, dos parâmetros de cloro residual livre e pH, conforme artigo 134. Os demais parâmetros previstos na legislação vigente serão analisados em laboratório oficial.

Art. 137. Para realização das análises fiscais, poderá ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§1 Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório designado, e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do S.I.M.

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

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

I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;

III - se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;

IV - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos; ou

V - se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

§4 Para os fins do inciso II do § 3º, considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a 45 (quarenta e cinco) dias, contado da data da coleta.

Art. 138. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o S.I.M. notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 139. O estabelecimento poderá realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 140. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no S.I.M. pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas ou a demandas específicas.

Art. 141. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos em normas complementares.

Art. 142. A frequência dos exames laboratoriais exigidos seguirá orientação de normativa específica e deverá considerar o:

- I - risco associado ao volume de produção;
- II - risco associado ao produto; e
- III - risco associado ao desempenho do estabelecimento.

Art. 143. Para efeito deste Decreto, considera-se análise oficial a amostra ou item de ensaio, lacrado, coletado conforme determina o art. 134 deste Decreto, com o preenchimento da requisição de análise padronizada pelo DIPOA.

Art. 144. As análises laboratoriais oficiais devem ser realizadas obrigatoriamente em laboratórios designados pelo DIPOA.

Art. 145. Considerando os padrões legais, com o aparecimento de uma análise não conforme microbiológica ou físico-química de produto, o estabelecimento será notificado, terá suspensão provisoriamente a fabricação e comercialização do produto não conforme e serão apreendidos todos os lotes remanescentes deste produto, sendo que o lote não conforme deverá ser recolhido pelo estabelecimento e apresentado ao servidor do S.I.M. e/ou Diretor do DIPOA para acompanhamento da inutilização.

§1 O estabelecimento fica obrigado a apresentar ao DIPOA documento assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento informando as ações corretivas adotadas em até 5 (cinco) dias úteis da ciência do resultado da análise não conforme.

§2 A produção de novos lotes poderá ser autorizada pelo DIPOA, mediante solicitação fundamentada do estabelecimento, permanecendo o solicitante como fiel depositário destes lotes até a liberação da comercialização.

§3 A nova análise será realizada em amostra extraída do primeiro lote subsequente para o parâmetro em desconformidade ou, na ausência deste, de um novo lote com data de produção comunicada previamente e autorizada pelo DIPOA.

§4 O restante do novo lote a ser analisado ficará apreendido no estabelecimento até a liberação do mesmo mediante recebimento de resultado indicando conformidade com os padrões legais vigentes.

§5 Caso o estabelecimento opte por produzir um novo lote, os lotes subsequentes apreendidos deverão ser inutilizados ou permanecerão apreendidos no estabelecimento que figurará como fiel depositário até que, mediante coleta oficial de cada lote, seja recebido pelo DIPOA laudo laboratorial em conformidade com todos os parâmetros do escopo de análise que apresentou não conformidade, ou seja, microbiológica ou físico-química.

Art. 146. Em caso de nova não conformidade, o lote analisado será inutilizado e será lavrado auto de infração, permanecendo a produção e comercialização do referido produto suspensa.

§1 Para a fabricação de novo lote, o estabelecimento passará pelas mesmas obrigações descritas no Artigo anterior, acrescidas da obrigatoriedade de informar a data e horário de produção do novo lote ao Serviço de Inspeção, que constituirá o primeiro “teste para liberação” ou “TL”.

§2 A quantidade a ser produzida e os dias da produção serão definidos em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e o Diretor do DIPOA onde, o lote deverá contemplar todo o processo de produção incluindo as etapas de higienização.

§3 A produção e a comercialização do produto serão autorizadas mediante recebimento de resultado laboratorial indicando conformidade com os padrões legais do lote analisado no “TL”.

Art. 147. Com nova não conformidade na análise do lote do “TL”, cumpre-se as sanções descritas no Artigo anterior, lavrando-se novo auto de infração adicionando-se a penalidade de multa para cada “TL” não conforme.

Parágrafo único. O estabelecimento terá suas atividades suspensas, ficando impossibilitado de realizar a produção de qualquer produto caso apresente o terceiro TL em desconformidade com a legislação.

Art. 148. Para o retorno das atividades nos casos de suspensão por terceiro TL não conforme, a liberação das atividades se dará somente após laudo laboratorial de três novos lotes em conformidade com todos os padrões microbiológicos e/ou físico-químicos, conforme o escopo motivador da suspensão, exigidos pela legislação vigente e mediante autorização formal do DIPOA.

§1 A quantidade a ser produzida e os dias da produção desses três novos lotes serão definidos em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e o Diretor do DIPOA onde, o lote deverá contemplar todo o processo de produção incluindo as etapas de higienização.

Art. 149. A não apresentação de laudos laboratoriais de análises microbiológicas e/ou físico-químicas consecutivas, de acordo com os padrões vigentes, visando à liberação da produção dentro do prazo de 12 (doze) meses, ensejará no cancelamento automático do registro do estabelecimento junto ao DIPOA.

Art. 150. Em se tratando de análise de água de abastecimento interno, com o aparecimento de uma análise microbiológica e/ou físico química (para os parâmetros cor e turbidez) não conforme o estabelecimento será notificado.

§1 O estabelecimento fica obrigado a apresentar ao DIPOA documento assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento informando as ações corretivas adotadas em até 5 (cinco) dias úteis da ciência do resultado da análise não conforme.

§2 O estabelecimento deverá prover meios para nova coleta oficial que será realizada pelo S.I.M. em até 5 (cinco) dias úteis após o estabelecimento ter sido notificado oficialmente.

§3 Se o resultado desta análise permanecer em desacordo com os padrões legais, será lavrado auto de infração com a aplicação da penalidade de multa e a produção do estabelecimento será suspensa provisoriamente, até que o mesmo apresente uma análise em conformidade com todos os padrões microbiológicos e/ou físico-químicos exigidos pela legislação vigente e mediante autorização formal do DIPOA.

Art. 151. Nos mesmos termos do §2º deste artigo, será realizada nova coleta oficial de água.

Art. 152. Em caso de não conformidade em análise in loco para os parâmetros pH e cloro livre, o S.I.M. suspenderá as atividades até o reestabelecimento do padrão.

Parágrafo único. O estabelecimento fica obrigado a apresentar ao DIPOA documento assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento informando as ações corretivas adotadas em até 5 (cinco) dias úteis da ciência do resultado da análise não conforme.

Art. 153. A multa para análises oficiais não conformes, considerando os padrões legais vigentes, quando estipulada no rito descrito nos artigos anteriores, terá seu valor fixado com base no estipulado para infrações leves conforme especificado no art. 170, inciso II deste Decreto.

Art. 154. O estabelecimento que deixar de apresentar uma análise microbiológica e/ou físico-química de produto pronto, matéria-prima ou água dentro dos prazos estabelecidos, sem justificativa apresentada ao DIPOA, será autuado e multado.

§1 No caso de reincidência do não cumprimento do cronograma de análises do produto o estabelecimento ficará proibido de fabricá-lo pelo DIPOA em consonância com o inciso V do Art. 56 da Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 e o valor da multa será dobrado.

§2 Em caso de segunda reincidência consecutiva no não cumprimento do cronograma de análises, o estabelecimento terá suas atividades suspensas pelo DIPOA.

Art. 155. Em se tratando de análise de matéria prima não conforme o estabelecimento será notificado.

§1 O estabelecimento fica obrigado a apresentar ao DIPOA documento assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento informando as ações corretivas adotadas em até 5 (cinco) dias úteis da ciência do resultado da análise não conforme.

§2 O estabelecimento deverá prover meios para nova coleta oficial que será realizada pelo S.I.M. em até 5 (cinco) dias úteis após o estabelecimento ter sido notificado oficialmente.

CAPÍTULO VIII

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

Art. 156. As infrações ao presente Regulamento, considerando o disposto pelo artigo 9º da Lei Municipal nº 1.332/2017, serão punidas administrativamente, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 1989, e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Art. 157. Os servidores do DIPOA e/ou do S.I.M., quando em serviço de fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada a qualquer dia e hora, em qualquer estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal e/ou DIPOA.

Seção I

Dos responsáveis pela infração

Art. 158. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas, proprietários, locatários ou arrendatários de estabelecimentos registrados no DIPOA onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

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

Seção II

Das medidas cautelares

Art. 159. Quando houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o DIPOA adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

- I - apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;
- II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;
- III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.

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

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

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

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

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

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

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

Seção III

Das Infrações

Art. 160. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

- I - não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião de venda, da locação ou do arrendamento;
- II - utilizar rótulo não aprovado pelo S.I.M.;
- III - ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

IV - deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do S.I.M. nos prazos regulamentares;

V - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

VI - não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao S.I.M. relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações ou notificações;

VII - não cumprir os prazos determinados nos documentos expedidos pelo S.I.M. e/ou DIPOA;

VIII - elaborar produtos em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

IX - elaborar produtos em desacordo com os padrões microbiológicos e/ou físico-químicos exigidos pela legislação vigente;

X - utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentações falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou DIPOA;

XI - armazenar ou manter nas dependências do estabelecimento ingredientes, insumos ou produtos que não tenham previsão de uso nos produtos e processos registrados no S.I.M.;

XII - não registrar ou registrar de forma irregular, incompleta, enganosa ou inexata as planilhas de autocontrole;

XIII - elaborar produto com processamento diverso daquele registrado no S.I.M., incluindo a não obediência do tempo de maturação previsto no registro do produto

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

XV - construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto;

XVI - elaborar produtos não aprovados ou registrados no S.I.M.;

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

XVIII - expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

XIX - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;

XX - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

XXI - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;

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

XXIII - sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

XXIV - fraudar registros sujeitos à verificação pelo S.I.M./DIPOA;

XXV - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

XXVI - adulterar matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem animal;

XXVII - adquirir matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados;

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

XXIX - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao DIPOA;

XXX - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

XXXI - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrados nos Serviços de Inspeção Municipal Estadual ou Federal;

XXXII - fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;

XXXIII - utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, ou mesmo armazená-los na área industrial sem a devida identificação de tratar-se de produto para devolução ou outro fim permitido;

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

XXXV - fraudar documentos oficiais;

XXXVI - apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;

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

XXXVIII - embaraçar a ação de servidor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XXXIX - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

XL - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

XLI - utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida;

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

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

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

Art. 161. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se alterados;

II - apresentem-se adulterados;

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

IV - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e/ou em legislação específica;

V - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

VI - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

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

VIII - apresentem embalagens estufadas, exceto quando parte do processo tecnológico de fabricação;

IX - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

X - estejam com o prazo de validade expirado;

XI - não possuam procedência conhecida; ou

XII - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XII podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 162. Além dos casos previstos no art. 161, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

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

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

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

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

Art. 163. Além dos casos previstos no art. 161, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;

II - apresentem sinais de deterioração;

III - sejam portadores de lesões ou doenças;

IV - apresentem infestação muscular por parasitas;

V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal; ou

VI - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca.

Art. 164. Além dos casos previstos no art. 161, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

II - mumificação ou estejam secos por outra causa;

III - podridão vermelha, negra ou branca;

IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;

V - sujidades externas por materiais estercoreais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou

VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

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

Art. 165. Além dos casos previstos no art. 161, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

I - provenha de propriedade interditada pela autoridade de saúde animal competente;

II - na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;

III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância;

IV - revele presença de colostro; ou

V - não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.

Art. 166. Além dos casos previstos no art. 161, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão

que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 167. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

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

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

I - fraudados:

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

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

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

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

II - falsificados:

a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e que se denominem como este, sem que o seja;

c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;

d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;

e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou

f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Art. 168. Nos casos previstos nos artigos 161 a 167, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação animal; e

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

Seção IV

Das penalidades

Art. 169. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária e/ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 170. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II - multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como valor o correspondente ao valor fixado em legislação específica para a Unidade de Referência Municipal (URM), observadas as seguintes gradações:

a) para infrações leves, multa de R\$ 150,00 a R\$ 1.500,00;

b) para infrações moderadas, multa de R\$ 1.500,00 a R\$ 5.000,00;

c) para infrações graves, multa de R\$ 5.000,00 a R\$ 15.000,00; e

d) para infrações gravíssimas, multa de R\$ 15.000,00 a R\$ 50.000,00;

III - apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV - suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;

VI - cassação de registro do estabelecimento.

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

§2 A suspensão de atividades de que trata o inciso IV do *caput* e a interdição de que trata o inciso V do *caput* serão levantadas nos termos do disposto no art. 178 e art. 179.

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

§4 As sanções de que tratam os incisos IV e V do *caput* poderão ser aplicadas de forma cautelar, sem prejuízo às medidas cautelares previstas no art. 159.

Art. 171. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o art. 170, são consideradas:

I - infrações leves as compreendidas nos incisos I a XIII do art. 160;

II - infrações moderadas as compreendidas nos incisos XIV a XXII do art. 160;

III - infrações graves as compreendidas nos incisos XXIII a XXXII do art. 160; e

IV - infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXXIII a XLIV do art. 160.

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

§2 Aos que cometerem outras infrações a este Decreto ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre um e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no art. 172, parágrafos 1º e 2º.

Art. 172. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o art. 171, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde

pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§1 São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - o infrator ser primário na infração;

II - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;

III - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

IV - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;

V - a infração ter sido cometida acidentalmente;

VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;

VII - a infração não afetar a qualidade do produto; ou

VIII - o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa.

§2 São consideradas circunstâncias agravantes:

I - o infrator ser reincidente específico;

II - o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

III - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

IV - o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;

V - a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

VI - o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;

VII - o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou

VIII - o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

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

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

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

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

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

Art. 173. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Parágrafo único. A cassação do registro do estabelecimento cabe ao servidor responsável pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 174. Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.

Art. 175. Para fins de aplicação das sanções de apreensão ou condenação das matérias primas e dos produtos de origem animal quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontrem alterados ou adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos casos definidos nos artigos 161 a 167.

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

Art. 176. A sanção de que trata a suspensão das atividades, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço a ação fiscalizadora, será aplicada nos seguintes casos, sem prejuízo a outras previsões deste Decreto, quando caracterizado risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária:

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

II - omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

III - alteração de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

IV - expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenadas em condições inadequadas;

V - recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

VI - simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;

VII - utilização de produtos com prazo de validade expirado em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou apor aos produtos novos prazos depois de expirada a validade;

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

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

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

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

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

XIII - fraude de registros sujeitos à verificação pelo S.I.M.;

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

XV - aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado com Serviço Oficial de Inspeção ou em esfera não equivalente;

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

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

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

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

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

Art. 177. A sanção de suspensão das atividades, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço a ação fiscalizadora, será aplicada, nos termos do disposto no art. 170, inciso IV, quando o infrator:

I - embaraçar a ação de servidor do S.I.M./DIPOA no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do S.I.M./DIPOA;

III - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

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

V - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo S.I.M./DIPOA e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

VI - fraudar documentos oficiais;

VII - fraudar registros sujeitos à verificação pelo S.I.M./DIPOA;

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

IX - prestar ou apresentar ao DIPOA informações, declarações ou documentos falsos.

Parágrafo único. A penalidade de suspensão das atividades, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço a ação fiscalizadora será aplicada também, nos termos do disposto no art. 178, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos seguintes casos, quando caracterizado o embaraço à ação fiscalizadora:

I - não cumprimento dos prazos estabelecidos nos documentos expedidos ao S.I.M./DIPOA, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações de forma deliberada ou de forma recorrente;

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

III - utilização de forma irregular ou inserção de informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; ou

IV - prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao DIPOA e ao consumidor.

Art. 178. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embarço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, sete dias, que poderá ser prorrogado em quinze, trinta ou sessenta dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 172, parágrafo 2º, independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.

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

§2 As penalidades tratadas no *caput* terão seus efeitos iniciados no prazo de 30 (trinta) dias, a partir da data da cientificação do estabelecimento.

§3 Após início dos efeitos das sanções de que trata o *caput*, o prazo de aplicação será contado em dias corridos.

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

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

§6 Caso as sanções de que trata o *caput* tenham sido aplicadas por medida cautelar, o período de duração das ações cautelares, quando superior a 01 (um) dia, será deduzido do prazo de aplicação das sanções ao término da apuração administrativa.

Art. 179. As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

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

I - parcial aos setores ou equipamentos que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas de funcionamento; ou

II - total, caso as condições inadequadas se estendam a todo o estabelecimento ou quando a natureza do risco identificado não permita a delimitação do setor ou equipamento envolvidos.

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

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

Art. 180. A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, no período de dois anos.

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

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

Art. 181. As sanções de cassação de registro do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, no prazo fixado no art. 180; ou

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

Seção V

Do Processo Administrativo Sanitário - PAS

Art. 182. O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Seção VI

Do auto de infração

Art. 183. O auto de infração será lavrado por servidor S.I.M. ou Diretor do DIPOA que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou na sede do órgão de fiscalização.

Parágrafo único. Para fins de apuração administrativa de infrações à legislação referente aos produtos de origem animal e aplicação de penalidades, será considerada como data do fato gerador da infração a data em que foi iniciada a ação fiscalizatória que permitiu a detecção da irregularidade, da seguinte forma:

I - a data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos ou na análise de documentação ou informações constantes nos sistemas eletrônicos oficiais; ou

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

Art. 184. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 185. O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo DIPOA.

Art. 186. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

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

Art. 187. Quando necessário, para corrigir algum documento, será emitido termo aditivo, retornando à etapa ao qual ele se refere e iniciando nova contagem de prazo, se uma contagem for necessária.

Seção VII

Da ciência

Art. 188. A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal com Aviso de Recebimento - AR ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

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

§2 No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação de que trata o §1º, a ciência será efetuada por publicação oficial.

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

Seção VIII

Da defesa, do recurso e seus prazos

Art. 189. A defesa ou impugnação e o recurso do autuado devem ser apresentados por escrito, em vernáculo e protocolizados na sede do DIPOA.

Art. 190. O infrator poderá, em primeira instância, apresentar defesa ou impugnação do auto de infração no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados do primeiro dia útil subsequente a data de ciência do auto de infração.

Art. 191. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em segunda instância, face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados do primeiro dia útil subsequente a data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

Art. 192. Não serão conhecidos a defesa ou o recurso interposto:

- I - fora do prazo;
- II - perante órgão incompetente;
- III - por pessoa não legitimada;
- IV - após esaurida a esfera administrativa.

§1 O não conhecimento do recurso não impede a administração pública de rever de ofício o ato ilegal, desde que não tenha ocorrido a preclusão administrativa.

§2 Para o autuado, a perda do prazo de defesa, em 1ª instância, lhe trará a impossibilidade do exercício do direito de defesa e do contraditório, o que não significa, necessariamente, a procedência da infração, de forma definitiva, pois este ainda poderá recorrer da decisão em 2ª instância.

Art. 193. Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do produto em razão de laudo laboratorial confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de fraude, falsificação ou adulteração.

Seção IX

Do julgamento

Art. 194. Após juntada ao processo a defesa, impugnação ou término do prazo para sua apresentação, o autuante deverá encaminhar para julgamento em primeira instância o relatório de instrução.

Parágrafo único. Quando o autuado não apresentar defesa dentro do prazo legal, o Diretor do DIPOA deverá anexar ao PAS o termo de revelia.

Art. 195. A decisão do processo administrativo relativo à defesa prevista neste Decreto caberá, em primeira instância, ao Diretor do DIPOA e, em segunda e última instância, ao Prefeito Municipal.

§1 Em caso de impedimento do Diretor do DIPOA em julgar a primeira instância, como nos casos em que este for o autuante, caberá decisão da primeira instância ao Secretário Municipal da Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 196. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de dez dias úteis, contados do dia subsequente a data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

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

Art. 197. O recurso em segunda e última instância deverá respeitar os prazos e os procedimentos previstos para a interposição da defesa na instância anterior.

Art. 198. O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa com a municipalidade.

Art. 199. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

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

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

§1 Sempre que for lavrado o auto de infração os estabelecimentos deverão apresentar um plano de ação ao DIPOA contendo as ações corretivas imediatas e programadas para a resolução/adequação das não conformidades/infrações, no prazo de 10 dias úteis a contar da ciência do auto.

§2 O Plano de Ação referido no **caput** deste artigo não constitui defesa ao Auto de Infração.

Art. 201. Para fins do disposto no Art. 55 da Lei Complementar nº 123, de 2006, consideram-se atividades e situações de alto risco as infrações classificadas como grave ou gravíssima, nos termos estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, praticadas por microempresas ou empresas de pequeno porte de produtos agropecuários.

CAPÍTULO IX

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 202. Os arquivos do S.I.M. são considerados confidenciais, necessitando de solicitação por escrito dirigida ao Diretor do DIPOA para visualização e acesso, não sendo permitida a reprodução total ou parcial de qualquer documento, exceto sob autorização do Diretor do DIPOA.

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

Art. 203. Todo abate de animais para consumo ou industrialização de produtos de origem animal realizado em estabelecimento ou local não registrado no S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal), será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis à apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito, no comércio ou no local de fabricação não registrado, à advertência e, em caso de reincidência, multa gravíssima como estabelecido no art. 170, inciso II, alínea d, ficando ainda submetidos as demais penalidades legais.

Art. 204. Para realizar os serviços de fiscalização no nível do comércio, o DIPOA participará, em caráter supletivo com outros órgãos públicos, de ações de fiscalização em nível de consumo.

Parágrafo único. Esta inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

Art. 205. O estabelecimento responderá legal e judicialmente pelas consequências à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere à observância dos padrões higiênico sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos de origem animal.

Art. 206. Consideram-se como padrões legais vigentes aqueles estabelecidos através do anexo XX da Portaria de consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017, do Ministério da Saúde, Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos, Instrução Normativa nº 34, de 28 de maio de 2008, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa nº 76 e 77 de 26 de novembro de 2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017 que regulamenta a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA e outras legislações que venham a surgir, substituí-las e/ou alterá-las.

Art. 207. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente Regulamento serão resolvidos pelo Secretário Municipal da Agricultura e Meio Ambiente em consonância técnica com o Diretor do DIPOA, podendo estes, editarem atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste Regulamento.

Art. 208. O Município de Monte Belo do Sul - RS poderá estabelecer parcerias e cooperação técnica com outros Municípios, Estados e União, bem como poderá participar de consórcio público para facilitar o desenvolvimento das atividades executadas no SIM, podendo ainda solicitar a adesão ao SISBI de forma consorciada.

§1º. O município poderá utilizar o Programa de Trabalho bem como suas Instruções de Serviço publicados pelo consórcio CISGA (Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável da Serra Gaúcha) no e-SISBI.

§2º. No caso de gestão consorciada do Serviço de Inspeção Municipal de Monte Belo do Sul - RS, os produtos inspecionados poderão ser comercializados em toda área

territorial dos municípios participantes do Consórcio de acordo com a Portaria MAPA Nº. 672, de 8 de abril de 2024 e outras legislações que venham a surgir, substituí-la e/ou alterá-la.

Art. 209. As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste Decreto.

Art. 210. Os estabelecimentos registrados no DIPOA terão o prazo de um ano, contado da data de entrada em vigor, para se adequarem às novas disposições deste Decreto.

Parágrafo único. A documentação relacionada a estrutura física, como plantas e memoriais econômicos-sanitários anteriormente aprovados deverão ser atualizadas mediante a realização de alterações ou a solicitação do DIPOA.

Art. 211. O DIPOA elaborará cursos de capacitação para técnicos e estabelecimentos e, Programa de educação sanitária, combate à fraude e clandestinidade.

Art. 212. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 213. Revogam-se as disposições em contrário.

Art. 214. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE MONTE BELO DO SUL,

Aos seis dias do mês de agosto de dois mil e vinte e cinco.

JORGE

BENVENUTTI:52746836068

JORGE BENVENUTTI

Prefeito Municipal

Assinado de forma digital por

JORGE

BENVENUTTI:52746836068

Certifico que o presente Decreto foi publicado no lugar de costume no dia 06.08.2025 e registrado no Livro de Decretos nº 02 à folha 31. Registre-se e Publique-se.

MICHELE

MARIUZZA:00371311098

MICHELE MARIUZZA

Secretária Municipal de Administração

Assinado de forma digital por

MICHELE MARIUZZA:00371311098