DECRETO Nº 2.791, DE 20 DE MARÇO DE 2026.

"REGULAMENTA A LEI Nº 48/2000 E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS".

CLEVSON RODRIGO FREITAS, Prefeito Municipal de Jaborá, Estado de Santa Catarina, no uso de suas atribuições legais que a Lei lhe confere, e nos termos da Lei Orgânica Municipal,

TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Este Decreto regulamenta as normas do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no território de Jaborá, de acordo com a Lei nº 48 de 2000 e alterações, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, destinados ao consumo humano, no Município de Jaborá.

§ 1º As atividades de que trata o *caput* deste artigo, de competência do Município, serão executadas pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Gestão Ambiental.

§ 2º As atividades de que trata o *caput* deste artigo devem observar competências e normas prescritas pela Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 2º Os casos não relatados nesta regulamentação, ficam sujeitos ao disposto no Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e ao Decreto Estadual nº 2.197, de 30 de setembro de 2022, ou outros que venham a substituí-los.

CAPÍTULO II

DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 3º A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem o comércio municipal, são de competência do SIM, vinculado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Gestão Ambiental.

Art. 4º A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição do Médico Veterinário do SIM e dos demais cargos de atividades técnicas, respeitadas as devidas competências.

Art. 5º A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Gestão Ambiental poderá:

I – promover o credenciamento de entidades privadas e profissionais para executar o serviço de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, sob supervisão do Médico Veterinário oficial do SIM, mediante a publicação de edital específico para esta finalidade;

II – promover o descredenciamento de entidades privadas e seus profissionais, que executam o serviço de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, nas hipóteses previstas no edital de credenciamento ou outras normativas que venham a alterá-lo, complementá-lo ou substituí-lo;

III – promover a fiscalização, mediante a realização de auditorias e supervisões, para averiguação do cumprimento das normas pertinentes por parte das empresas, cooperativas e associações credenciadas.

Art. 6º 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, 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 das matérias-primas e produtos e origem animal.

Art. 7º A inspeção e 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;

VI – nos estabelecimentos que recebam e manipulem matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis procedentes de estabelecimentos registrados em Serviço de Inspeção Federal, Serviço de Inspeção Estadual, Serviço de Inspeção Municipal ou equivalentes.

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

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

II – análise fiscal: análise efetuada por laboratório credenciado pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA e/ou pela Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina – CIDASC, de amostras coletadas pelos servidores da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Gestão Ambiental;

III – 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;

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

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

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

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

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

IX – 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;

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

XI – 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 matériasprimas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;

XII – 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;

XIII – 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;

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

XV – 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;

XVI – 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.

Art. 9º A inspeção municipal será realizada em caráter permanente ou periódico.

§ 1º A inspeção em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização *ante mortem* e *post mortem*, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue.

§ 2º A inspeção em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização dos demais estabelecimentos registrados, excetuando o abate.

Art. 10. 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 microbiológicas e físico-químicas e demais que se fizerem necessárias à verificação de conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal;

VII – avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

VIII – verificação da água de abastecimento;
IX – fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização,

fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos comestíveis.

Art. 11. Os profissionais incumbidos da execução das atividades de que trata este Decreto devem possuir carteiras de identidade funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Gestão Ambiental.
.
§ 1º Os servidores da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Gestão Ambiental, devidamente identificados, no exercício de suas funções, terão
livre acesso aos estabelecimentos de que trata o art. 7º deste Decreto.

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

Art. 12. Ficará a cargo do Secretário Municipal de Desenvolvimento Agropecuário fazer cumprir as normas deste Regulamento e também outras que venham a ser implantadas, desde que por meio de dispositivos legais e obrigatoriamente sob orientação do SIM, digam respeito à inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 7º deste Regulamento.

TÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 13. Os estabelecimentos que produzem e comercializem produtos de origem animal, sob inspeção municipal, são classificados em:

I – de carnes e derivados;

II – de pescado e derivados;

III – de ovos e derivados;

IV – de leite e derivados;

V – de produtos de abelha e derivados.

CAPÍTULO I

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 14. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I – abatedouro frigorífico; e

II – unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos.

§ 1º 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.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carnes 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 industrialização de produtos comestíveis.

Art. 15. Os supermercados que manipulam carnes serão registrados no SIM como unidades de beneficiamento de carnes e produtos cárneos, podendo realizar beneficiamento e industrialização que forem compatíveis com suas instalações e observadas suas particularidades.

CAPÍTULO 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.

Parágrafo único. Para os fins deste Decreto, entende-se por:

I – abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

II – unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

CAPÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTO 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.

§ 1º Para fins desde Decreto, entende-se por:

a) granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta;

b) 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.

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

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

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

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

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

I – granja leiteira;

II – posto de refrigeração;

III – unidade de beneficiamento de leite e derivados; e

IV – queijaria.

Parágrafo único. Para os fins deste Decreto, entende-se por:

I – 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;

II – posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição;

III – unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição do 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;

IV – queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou unidade de beneficiamento de leite e derivados, caso não realize o processamento completo do queijo.

CAPÍTULO 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.

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

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

TÍTULO III

DO REGISTRO E DE ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I

DO REGISTRO

Art. 20. Todo estabelecimento que manipule e realize comércio municipal de produtos de origem animal deve estar registrado em um serviço de inspeção oficial, seja ele o serviço de inspeção federal, estadual, ou municipal, junto à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Gestão Ambiental.

Art. 21. Para registro no SIM de Jaborá serão observadas as seguintes etapas:

I – apresentação, pelo estabelecimento, da documentação que poderá ser exigida;

II – solicitação de registro no SIM, protocolizado na Prefeitura Municipal, conforme Anexo I deste Decreto;

III – planta baixa com leiaute de equipamentos;

IV – planta de cortes e fachada;

V – planta baixa hidrossanitária;

VI – Memorial Tecnológico e Sanitário do Estabelecimento – MTSE (Anexo II);

VII – contrato social ou requerimento de empresário ou estatuto social;

VIII – comprovante de CNPJ ou CPF;

IX – comprovante de inscrição estadual;

X – alvará de liberação de construção da Prefeitura;

XI – documento emitido pelo órgão de fiscalização do meio ambiente;

XII – relatório de ensaio laboratorial de água (microbiológico e físico-químico);

XIII – Anotação de Responsabilidade Técnica;

XIV – carteira de saúde ou ASO para manipuladores de alimentos;

XV – grade de produtos;

XVI – alvará de localização ou licença de funcionamento e localização;

XVII – solicitação de inspeção final; (Anexo III)

XVIII – termo de compromisso com o SIM; (Anexo IV)

XIX – avaliação e aprovação, pela fiscalização, da documentação apresentada pelo estabelecimento;

XX – vistoria *in loco* do estabelecimento edificado, com emissão de parecer conclusivo em laudo elaborado por profissional habilitado oficial do SIM;

XXI – concessão do registro do estabelecimento.

Art. 22. A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas na legislação da União, dos Estados, do Município e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 23. Atendidas as exigências estabelecidas neste Decreto e em normas complementares, o profissional habilitado oficial do SIM emitirá o Título de Registro, no qual constará:

I – o número do registro;

II – o nome empresarial;

III – a classificação do estabelecimento; e

IV – a localização do estabelecimento.

§ 1º O Título de Registro é o documento hábil para autorizar o funcionamento dos estabelecimentos.

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

Art. 24. A ampliação, a remodelação ou a construção nas dependências e nas instalações dos estabelecimentos registrados, que implique em aumento da capacidade de produção ou alteração no fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, poderão ser realizadas somente após aprovação prévia do projeto.

Art. 25. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses, somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

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

Art. 26. No caso de cancelamento do registro será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

CAPÍTULO II

DA TRANSFERÊNCIA

Art. 27. Na forma deste Decreto, nenhum estabelecimento pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM.

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

§ 2º 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.

§ 3º 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.

§ 4º As exigências de que trata o § 3º deste artigo incluem aquelas:

I – relativas ao cumprimento de prazos de:

a) planos de ação;

b) intimações; e

c) determinações sanitárias de qualquer natureza; e

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

Art. 28. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro.

TÍTULO IV

DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I

DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 29. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina, conforme o projeto aprovado pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Gestão Ambiental.

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

Art. 30. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I – localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;

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

III – área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências de modo que não permita a entrada de pessoas não autorizadas e animais;

IV – pátio, vias de circulação e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza, com acesso das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores realizado com material que evite formação de poeira e empoçamentos, podendo ser realizado com britas;

V – dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento;

VI – dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens e rotulagem;

VII – armazenagem de materiais de limpeza e produtos químicos em local próprio e isolado das demais dependências;

VIII – ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamento do fluxo operacional e prevenir contaminação cruzada;

IX – equipamentos instalados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento, e com afastamento suficiente entre si e demais elementos das dependências, para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza e desinfecção, não sendo recomendado o emprego de utensílios em geral (gamelas, bandejas, mesas, carros-tanques e outros) com angulosidades, frestas ou porosidades;

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

XI – pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades e permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação;

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

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

XIV – cantos entre paredes e pisos devem ser preferencialmente arredondados com o mesmo material de impermeabilização;

XV – ralos de fácil higienização e sifonados;

XVI – barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção, devendo possuir cobertura, lavador de botas, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa

e acionadas sem contato manual e substância sanitizante, sendo que eventuais condições especiais podem ser aceitas pelo SIM, respeitadas as particularidades do estabelecimento;

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

XVIII – luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências, sendo que em caso de utilização de iluminação artificial, as lâmpadas e luminárias devem estar protegidas contra quedas acidentais ou explosão, promovendo uma iluminação uniforme e sem ofuscamentos, devendo as instalações elétricas serem embutidas e, quando externas, estar protegidas por tubulações, respeitadas as seguintes exigências:

a) devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações, sendo proibido o uso de ventiladores nas áreas de processamento;

b) a iluminação artificial, quando necessária, deve ser realizada com uso de luz fria;

c) é proibida a utilização de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto à coloração dos produtos ou que dificulte a visualização das sujidades;

XIX – equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos, que não permitam o acúmulo de resíduos;

XX – equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos para o controle técnico e sanitário da produção;

XXI – pias para lavagem das mãos nas salas de manipulação de produtos de origem animal, dotadas de torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa e acionadas sem contato manual e substância sanitizante, sendo proibida a utilização de panos convencionais (como panos de prato) para secagem das mãos e utensílios;

XXII – áreas de armazenagem em número suficiente e dimensão compatível com o volume de produção e temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos;

XXIII – dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;

XXIV – equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha;

XXV – rede de abastecimento de água, com instalações para armazenamento e distribuição em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água, respeitadas as seguintes exigências:

a) a água deve ser potável, encanada e em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento;

b) em caso de cloração para obtenção de água potável, deve ser realizada por meio de dosador de cloro; realizado controle do teor de cloro, sempre que o estabelecimento estiver em atividade;

c) a cloração da água deve ser realizada por meio de dosador de cloro;

d) o estabelecimento deve possuir rede de água de abastecimento, com pontos de saída que possibilitem seu fornecimento para todas as dependências que necessitem de água para processamento e higienização;

e) a fonte de água, canalização e reservatório devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação;

f) a higienização dos reservatórios deve ser realizada, no mínimo, a cada 6 (seis) meses, com registro auditável de execução da mesma.

XXVI – rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais, respeitadas, ainda, as seguintes exigências:

a) as redes de esgoto sanitário e industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento;

b) nas redes de esgoto devem ser instalados conter dispositivos que evitem o refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas;

c) a instalação de rede de esgoto sanitário deve ser construída de forma a evitar contaminações e vazamentos nas áreas de produção;

d) as águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor;

e) todas as dependências do estabelecimento devem possuir canaletas ou ralos para captação de águas residuais, exceto câmaras frias;

f) os pisos de todas as dependências do estabelecimento devem contar com declividade suficiente para escoamento das águas residuais.

XXVII – vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, devendo observar:

a) quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza;

b) os vestiários devem ser equipados com dispositivos para guarda individual de pertences e que permitam a separação da roupa comum, dos uniformes de trabalho;

c) os sanitários devem ser providos de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papeis com tampa e acionadas sem contato manual;

d) é proibido o acesso direto entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento;

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

XXIX – instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, túneis, câmaras e nas dependências do trabalho industrial, observando se:

a) os produtos que necessitem de refrigeração devem ser armazenados com afastamento que permita a circulação de frio;

b) para estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte, pertencentes a produtores rurais ou agricultores familiares, com área útil não superior a 250 metros quadrados, as câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos;

XXX – instalações e equipamentos para armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;

XXXI – local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais quando cabível.

Art. 31. Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

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

II – possibilidade de isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

III – possuir esterilizadores de facas estrategicamente posicionados, com temperatura de 82,2ºC para higienização de facas, ganchos, chairas e tesouras.

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

Art. 32. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

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

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

Art. 33. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 34. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

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

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

Art. 35. O Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 36. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 37. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 38. Os estabelecimentos devem ter implantado manual de autocontroles, a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos com os regulamentos técnicos.

Art. 39. Os estabelecimentos deverão participar de programas de educação continuada, como cursos de boas práticas de fabricação, boas práticas agropecuárias e outros.

Art. 40. É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que por sua forma e composição possa causar prejuízos à manipulação, estocagem e transporte de matérias-primas e de produtos usados na alimentação humana, salvo em casos específicos relacionados à tecnologia dos produtos e desde que previamente previstos e permitidos em normativas e autorizados pelo SIM.

Art. 41. É proibido o armazenamento e/ou uso de produtos, matérias-primas, insumos, condimentos e outros cujos prazos de validade estejam vencidos.

Parágrafo único. Todos os insumos e aditivos deverão ser mantidos em suas embalagens originais ou, quando fracionados, deverão manter o registro de identificação e validade.

Art. 42. Far-se-ão, todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, raspagem, pinturas e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 43. Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança/processamento e seus anexos e na expedição.

Art. 44. Não é permitido que os estabelecimentos possuam acesso interno a residências, assim como também não é permitida a utilização de qualquer dependência dos estabelecimentos como residência.

Art. 45. Os estabelecimentos de origem animal devem obedecer ao ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada.

Art. 46. O SIM, quando julgar necessário, poderá exigir dispositivos especiais para regulagem da temperatura e ventilação nas salas de trabalho industrial, depósitos ou câmaras, conforme legislação vigente.

Art. 47. 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.

Art. 48. Todos os produtos de limpeza utilizados nos estabelecimentos deverão estar registrados no órgão oficial competente.

§ 1º Não é permitido o uso de produtos de limpeza de fabricação caseira.

§ 2º 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. As embalagens originais devem ser mantidas no estabelecimento, a fim de possibilitar a verificação das informações do fabricante.

Art. 49. Os veículos de transporte de produtos de origem animal deverão observar as exigências higiênico-sanitárias.

CAPÍTULO II

DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 50. 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. 51. 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. 52. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

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

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

Art. 53. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 54. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

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

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

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

Art. 55. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 56. Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada, respeitas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

Art. 57. Exigir-se-á que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando saírem de sanitários, e sempre que necessário durante a manipulação.

Art. 58. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 59. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 60. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 61. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 62. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 63. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas por alimentos.

§ 1º Deve ser apresentada comprovação médica atualizada anualmente de que os funcionários não apresentem doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.

§ 2º No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.

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

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

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

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

Art. 67. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 68. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 69. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 70. Nos ambientes em que 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 82,2ºC (oitenta e dois vírgula dois graus celsius) ou esterilização química, a vapor, ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIM.

CAPÍTULO III

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 71. 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, apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção *post mortem*;

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

IV – manter atualizada a documentação contida no art. 21. deste Decreto, e demais documentos que o SIM julgar necessários;

V – quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIM a realização das atividades de abate e o horário de início e provável fim, com antecedência de, no mínimo, 48 (quarenta e oito) horas;

VI – arcar com os custos das análises fiscais e de autocontroles;

VII – entregar documento informando os dias e horários de trabalho em que são realizadas a industrialização de alimentos nas dependências;

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

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

X – 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;

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

XII – uma vez ao ano, o estabelecimento fica obrigado a entregar a cópia da ART do Responsável pelo estabelecimento;

XIII – substituir, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, o Responsável Técnico que eventualmente se desligar do estabelecimento;

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

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

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

b) adulteração;

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

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

XVIII – cumprir prazos de notificações ou outros documentos expedidos pelo SIM ou ainda, de documentos com prazos estipulados em comum acordo entre o SIM e o estabelecimento, bem como solicitar a prorrogação de quaisquer prazos, antes do vencimento, caso não os consiga cumprir;

XIX – comunicar ao SIM:

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

b) a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais;

XX – no caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob a supervisão do SIM.

Art. 72. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF e o PPHO.

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

§ 3º 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. 73. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos.

§ 1º Para as unidades de beneficiamento de carnes e derivados, as carnes armazenadas nas câmaras frigoríficas devem ser mantidas com o rótulo original do frigorífico que identifique a procedência da matéria-prima, e os cortes derivados das carcaças armazenados na câmara fria devem possuir identificação com as informações mínimas obrigatórias (nomenclatura técnica do produto, data de
fabricação da peça original, data de manipulação, data de validade da peça original, número do serviço de inspeção, razão social da indústria de origem).

§ 2º Os ingredientes utilizados na formulação dos produtos de origem animal devem igualmente possuir controle da rastreabilidade, constando as informações mínimas obrigatórias (nomenclatura técnica do produto, data de fabricação original, data de validade original, número do serviço de inspeção ou de registro na ANVISA, e, quando couber, razão social da indústria de origem).

§ 3º Os derivados cárneos, embutidos cárneos, presuntos e similares e queijos, após fracionados devem ser conservados na embalagem original do estabelecimento industrial produtor, mantidos em dispositivos de produção de frio, conforme temperatura estabelecida pelo fabricante e isoladas do depósito e da exposição de carnes *in natura*. A permanência do produto na embalagem original após o porcionamento, deverá garantir que sejam mantidas as condições de conservação, data de
validade, qualidade, segurança e rastreabilidade do alimento restante.

§ 4º Quando fracionados na ausência do consumidor, os produtos devem ser imediatamente embalados e rotulados, com todas as informações constantes no rótulo original antes da exposição à venda.

§ 5º Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção do 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. 74. Os estabelecimentos devem apresentar os documentos e informações solicitadas pelo SIM, de natureza fiscal ou analítica, e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 75. 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 SIM deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o *caput* deste artigo.

Art. 76. Os estabelecimentos sob o SIM não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como fabricado em estabelecimento registrado em serviço de inspeção previsto em legislação.

Art. 77. Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação do frio dos produtos e das matérias-primas que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

Art. 78. Os estabelecimentos só poderão 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;

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.

CAPÍTULO IV

DOS AUTOCONTROLES E PLANO DE *RECALL*

Art. 79. Todos os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos de origem animal registrados no SIM deverão elaborar e fazer cumprir o Manual de Autocontroles.

§ 1º Os estabelecimentos já registrados no SIM deverão providenciar a implantação de Manual de Autocontroles em um prazo de 6 (seis) meses a partir da data de publicação deste Regulamento. O não cumprimento acarretará em auto de infração.

§ 2º Os novos estabelecimentos terão prazo de até 6 (seis) meses a partir da data de emissão do Título de Registro para implantação do Manual de Autocontroles. O não cumprimento acarretará em auto de infração.

Art. 80. A verificação da implantação pelos estabelecimentos dos autocontroles será feita mediante verificação *in loco* e documental pelo SIM.

Parágrafo único. O Manual de Autocontroles, específico para cada estabelecimento, deverá estar disponível para o SIM.

Art. 81. Os autocontroles exigidos para os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos de origem animal são:

I – limpeza e desinfecção/sanitização (Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO);

II – higiene, hábitos higiênicos e saúde dos operários;

III – água de abastecimento e gelo;

IV – controle de temperaturas;

V – controle integrado de pragas;

VI – análises laboratoriais, controle de formulações e combate a fraudes;

VII – controle de matéria-prima, ingredientes e material de embalagem;

VIII – manutenção (incluindo instalações e equipamentos, iluminação, ventilação e controle de condensação, águas residuais e calibração e aferição de instrumentos de controle do processo);

IX – manejo de resíduos;

X – rastreabilidade e recolhimento;

XI – Procedimentos Sanitários Operacionais – PSO;

XII – bem estar animal, quando aplicável.

§ 1º O Manual de Autocontroles deverá possuir capa contendo as informações: identificação completa da empresa, classificação do estabelecimento, nome do responsável legal e do responsável técnico.

§ 2º O Manual de Autocontroles deve ser descrito de forma clara, objetiva e detalhada, de modo que qualquer pessoa que o leia saiba como realizar perfeitamente as operações estabelecidas.

§ 3º Quando houver mudanças estruturais, operacionais ou de fluxograma, os Autocontroles deverão ser atualizados.

§ 4º Os Programas de Autocontroles descritos e seus registros devem permanecer à disposição do órgão fiscalizador.

§ 5º Versões anteriores dos Autocontroles, bem como suas planilhas, devem ser mantidas em arquivo morto por 5 (cinco) anos, ordenadas por data, sendo passíveis de fiscalização. Em caso de atualização do Autocontrole dentro do ano vigente, estes devem ser mantidos junto com a nova versão.

§ 6º As agroindústrias deverão prever programa de rastreabilidade (*recall*) em caso de desvios ocorridos no produto. Estas deverão comprovar e ter registros auditáveis (anexos próprios) de todas as destinações de produtos expedidos.

TÍTULO V

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 82. A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Gestão Ambiental realizará os procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal e a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade das matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 83. O SIM, durante a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas neste Decreto, no RTIQ, em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole da empresa e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

CAPÍTULO I

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Art. 84. Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, é permitido o abate de bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

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

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

Art. 85. Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

Seção I

Da Inspeção *Ante Mortem*

Art. 86. O recebimento de animais em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feito com conhecimento prévio do SIM.

Art. 87. Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito.

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

Art. 88. Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas onde aguardarão a avaliação do SIM.

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

Art. 89. O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.

Art. 90. O estabelecimento deve apresentar previamente ao abate a documentação referente à procedência dos lotes dos animais, mediante Documento de Trânsito – GTA.

Art. 91. É obrigatória a realização do exame *ante mortem* dos animais destinados ao abate por profissional habilitado.

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

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

§ 3º Os casos suspeitos poderão ser submetidos à avaliação de Médico Veterinário do SIM, que poderá compreender exame clínico ou outros procedimentos com a finalidade de diagnosticar e determinar a destinação, aplicadas ações de saúde animal quando o caso exigir.

§ 4º O exame será repetido caso decorra período superior a 24 (vinte e quatro) horas entre a primeira avaliação e o momento do abate.

§ 5º Dentre as espécies de abate de pescado, somente os anfíbios e os répteis devem ser submetidos à inspeção *ante mortem*.

Art. 92. Na inspeção *ante mortem*, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou

positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.

Art. 93. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIM:

I – notificar o serviço oficial de saúde animal na área de jurisdição do estabelecimento;

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

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

Art. 94. Quando no exame *ante mortem* forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do animal, este deve ser abatido por último.

Art. 95. As fêmeas em gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento, observados os procedimentos definidos pelo serviço de saúde animal.

Parágrafo único. As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto somente poderão ser abatidas após o mínimo de 10 (dez) dias, contados da data do parto, deste que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa, caso em que serão avaliadas de acordo com este Decreto e com as normas complementares.

Art. 96. Os animais de abate que apresentem hipotermia ou hipertermia podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e dos demais sinais clínicos apresentados.

Art. 97. A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores, que estejam nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento, deve ser imediatamente levada ao conhecimento do SIM, para que sejam adotadas as medidas que se façam necessárias.

Parágrafo único. Nos casos de morte natural deverá ser feita avaliação por Médico Veterinário do SIM que, em casos de suspeita de doenças de notificação levará ao conhecimento do Serviço Oficial de saúde animal, para as medidas necessárias cabíveis.

Seção II

Do Abate dos Animais

Art. 98. Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIM.

Art. 99. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal.

Subseção I

Do abate de emergência

Art. 100. Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame ante mortem, devem ser submetidos ao abate de emergência.

Parágrafo único. As situações de que trata o caput deste artigo compreendem animais doentes, com sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos ou outras condições previstas em normas complementares.

Art. 101. O abate de emergência será realizado na presença de médico veterinário do SIM.

Art. 102. Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

Art. 103. São considerados impróprios para o consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 104. As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto neste Decreto ou em normas complementares.

Subseção II

Do abate normal

Art. 105. Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

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

Art. 106. Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente ou processo equivalente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 107. A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou com o emprego de outro método aprovado pelo SIM.

Parágrafo único. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitado o tempo mínimo de sangria de 3 (três) minutos.

Art. 108. As aves podem ser depenadas:

I – a seco;

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

III – por outro método autorizado pelo SIM.

Art. 109. Sempre que for entregue para o consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos, com prévia escaldagem em água quente, ou processo similar aprovado pelo SIM.

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

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

Art. 110. Quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o SIM poderá determinar a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.

Art. 111. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

Parágrafo único. Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas pelo fiscal do SIM.

Art. 112. É vedada a realização de operações de toalete antes do término do exame post mortem.

Art. 113. É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre a carcaça e as vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

Art. 114. Todas as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriados antes de serem armazenados em câmaras frias onde já se encontrem outras matérias primas.

Parágrafo único. É obrigatório o resfriamento ou congelamento dos produtos previamente ao seu transporte.

Art. 115. As carcaças ou partes das carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada

espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre as peças e entre elas e as paredes, colunas e pisos.

Parágrafo único. É proibido depositar carcaças diretamente sobre o piso.

Art. 116. Nos procedimentos de inspeção post mortem o médico veterinário do SIM poderá ser assistido por profissional habilitado devidamente capacitado.

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

Art. 117. A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça, partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares específicas de cada espécie animal.

Art. 118. Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 119. A avaliação e o destino das carcaças, partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do médico veterinário do SIM, oficial ou credenciado.

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

Art. 120. São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo SIM.

Art. 121. As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas neste Decreto, sob supervisão do SIM.

Art. 122. Sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, o SIM disponibilizará, nos estabelecimentos de abate, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças, mesmo em caráter presuntivo, durante a inspeção sanitária e suas destinações.

Art. 123. Os critérios de condenação serão adotados de acordo com o Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, ou outro que venha a substituí-lo.

Art. 124. Durante os procedimentos de inspeção ante mortem e post mortem, o julgamento dos casos não previstos fica a critério do SIM, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

Parágrafo único. O SIM coletará material sempre que necessário, devendo o estabelecimento encaminhar as amostras para análise laboratorial para a confirmação diagnóstica.

Seção III

Do Processamento de Carnes e Produtos Cárneos

Art. 125. Os estabelecimentos que recebem carnes para manipulação deverão realizar a conferência da temperatura de recebimento das mesmas, devendo ser recebidos os produtos na faixa de temperatura a seguir:

I – bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos resfriados: no máximo 7ºC;

II – aves resfriadas: no máximo 4ºC;

III – bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos congelados: -12ºC ou mais frio;

IV – aves congeladas: - 12ºC ou mais frio;

VI – produtos cárneos para fracionamento: de acordo com a temperatura de conservação indicada pelo fornecedor no rótulo do produto.

Art. 126. Após o recebimento, as carnes deverão ser armazenadas em câmaras-frias próprias para a finalidade, a fim de garantir a manutenção da temperatura das mesmas na intimidade dos tecidos.

Parágrafo único. As carnes deverão ser mantidas com o rótulo original do fornecedor. Em caso de fracionamento das carcaças, deve-se manter a correspondência entre as peças ou afixar etiquetas com as informações do rótulo original a fim de garantir a rastreabilidade do produto.

Art. 127. A manipulação deve ocorrer em local apropriado, aprovado pelo SIM, com temperatura ambiente máxima de 16ºC.

CAPÍTULO II

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO PESCADO E DERIVADOS

Art. 128. Entende-se por pescado os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis, equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

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

Art. 129. São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 130. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do pescado, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

Art. 131. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e a microbiota superficial.

Art. 132. Sem prejuízo das disposições deste Capítulo, os controles do pescado e dos seus produtos realizados pelo estabelecimento abrangem, no que for aplicável:

I – análises sensoriais;

II – indicadores de frescor;

III – controle de histamina, nas espécies formadoras;

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

V – controle de parasitas.

Art. 133. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

I – peixes:

a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;

c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;

d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;

e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;

f) carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;

g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;

h) ânus fechado; e

i) odor próprio, característico da espécie.

Art. 134. Para crustáceos, moluscos, anfíbios e répteis, as características sensoriais são as descritas no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e alterações – RIISPOA MAPA.

Art. 135. As características sensoriais são aplicadas ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima, no que couber.

Art. 136. Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.

Art. 137. Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:

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

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

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

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

Art. 138. As características físico-químicas a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.

Art. 139. Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

Parágrafo único. A verificação de que trata o caput deve ser realizada por pessoal capacitado do estabelecimento.

Art. 140. Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20ºC (vinte graus celsius negativos) por 24 (vinte e quatro) horas ou a -35ºC (trinta e cinco graus celsius negativos) durante 15 (quinze) horas.

Parágrafo único. Nos casos em que o pescado tiver infestação por endoparasitas da família *Anisakidae*, os produtos poderão ser destinados ao consumo cru somente após serem submetidos ao congelamento à temperatura de -20ºC (vinte graus celsius negativos) por 7 (sete) dias ou a -35ºC (trinta e cinco graus celsius negativos) durante 15 (quinze) horas.

Art. 141. O pescado, suas partes e seus órgãos com lesões ou anormalidades que os tornem impróprios para o consumo devem ser segregados e condenados.

CAPÍTULO II

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 142. Para os fins deste Decreto, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 143. A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

Art. 144. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos ovos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

Art. 145. Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas neste Decreto e em normas complementares.

Art. 146. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Decreto e em normas complementares.

Art. 147. Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal, seguindo as normas estaduais.

Parágrafo único. As granjas avícolas também devem ser registradas junto ao serviço oficial de saúde animal.

Art. 148. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos:

I – apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;

II – exame pela ovoscopia;

III – classificação dos ovos; e

IV – verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

Art. 149. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender ao Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade – RTIQ.

Art. 150. Ovos de categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas:

I – casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;

II – câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;

III – gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;

IV – clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e

V – cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 151. Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características:

I – serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria “A”;

II – apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou

III – serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

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

Art. 152. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentarem a membrana testácea intacta devem ser submetidos à industrialização tão rapidamente quanto possível.

Art. 153. É proibida a utilização e a lavagem dos ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 154. Os ovos destinados à produção de derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 155. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 156. É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:

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

II – ovos de espécies diferentes.

Art. 157. Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

CAPÍTULO III

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 158. A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste Decreto, abrange a verificação:

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

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

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

Art. 159. A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

Art. 160. Para os fins deste Decreto, entende-se:

I – por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas, observando-se que:

a) o leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda;

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

II – por colostro, o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam;

III – por leite de retenção, o produto da ordenha obtido no período de 30 (trinta) dias antes da parição prevista;

IV – por leite individual, o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto, o produto resultante da mistura de leites individuais;

V – por gado leiteiro, todo o rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

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

Art. 161. O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

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

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

Art. 162. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

Art. 163. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

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

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

III – estejam no último mês de gestação ou na fase colostral;

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

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

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

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

Art. 164. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

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

Art. 165. A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:

I – Contagem de Células Somáticas – CCS;

II – Contagem Padrão em Placas – CPP;

III – composição centesimal;

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

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

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

Art. 166. Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:

I – características físico-químicas:

a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;

b) teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);

c) teor mínimo de proteína total de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de grama por cem gramas);

d) teor mínimo de lactose anidra de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de grama por cem gramas);

e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de grama por cem gramas);

f) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de grama por cem gramas);

g) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido lático/100ml;

h) densidade relativa de 15ºC/15ºC (quinze graus Celsius por quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos);

i) índice crioscópico entre -0,530ºH (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e - 0,555ºH (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos); e

j) equivalentes a -0,512ºC (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,536ºC (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;

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

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

Art. 167. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.

Art. 168. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º Somente o leite que atenda às especificações estabelecidas no art. 166 deste Decreto pode ser beneficiado.

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

§ 3º A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no art. 17 deste Decreto e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.

§ 4º Na hipótese de que trata o § 3º deste artigo, o estabelecimento receptor fica obrigado a comunicar ao SIM a ocorrência, devendo manter registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.

Art. 169. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, entre outros processos aprovados pelo SIM, as seguintes operações:

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

II – beneficiamento do leite: além do disposto no inciso I deste artigo, inclui os tratamentos térmicos de pasteurização, Ultra-Alta Temperatura – UAT ou UHT ou esterilização e etapa de envase.

§ 1º É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

§ 2º Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 170. Para os fins deste Decreto, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Art. 171. Para os fins deste Decreto, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo SIM.

Parágrafo único. Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação.

Art. 172. Para os fins deste Decreto, entende-se por termização ou pré-aquecimento a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

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

Art. 173. Para os fins deste Decreto, entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de micro-

organismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

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

I – pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 63ºC (sessenta e três graus Celsius) e 65ºC (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de 30 (trinta) minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria; e

II – pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72ºC (setenta e dois graus Celsius) e 75ºC (setenta e cinco graus Celsius) pelo período de 15 (quinze) a 20 (vinte) segundos, em aparelhagem própria.

§ 2º É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

§ 3º Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o § 1º deve incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e, se necessário, com dispositivo de alarme sonoro.

§ 4º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser:

I – refrigerado imediatamente após a pasteurização;

II – envasado automaticamente em circuito fechado, no menor prazo possível; e

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

§ 5º O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva. § 6º É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 174. Entende-se por processo de Ultra-Alta Temperatura – UAT ou UHT, o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130ºC (cento e trinta graus Celsius) e 150ºC (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de 2 (dois) a 4 (quatro) segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32ºC (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

Parágrafo único. É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.

Art. 175. Para os fins deste Decreto, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110ºC (cento e dez graus Celsius) e 130ºC (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de 20 (vinte) a 40 (quarenta) minutos, em equipamentos próprios.

Art. 176. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura do produto:

I – conservação e expedição no posto de refrigeração: 5ºC (cinco graus Celsius);

II – conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 5ºC (cinco graus Celsius);

III – estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 5ºC (cinco graus Celsius);

IV – entrega ao consumo de leite pasteurizado: 7ºC (sete graus Celsius); e

V – estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.

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

Art. 177. O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

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

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

Art. 178. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 179. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos de leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 180. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 181. Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

CAPÍTULO IV

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 182. A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas neste Decreto, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

Art. 183. As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

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

Art. 184. O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares.

Art. 185. Os estabelecimentos de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

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

Art. 186. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio, inclusive em unidades móveis, que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

Art. 187. Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

TÍTULO VI

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

CAPÍTULO I

DOS ASPECTOS GERAIS

Art. 188. Para os fins desde Decreto, ingrediente é qualquer substância empregada na fabricação ou na preparação de um produto, incluídos os aditivos alimentares, e que permaneça ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica e normas complementares.

Parágrafo único. Para que o produto seja considerado um produto de origem animal, deve possuir mais de 50% (cinquenta por cento) de matéria-prima de origem animal, respeitadas as particularidades definidas em regulamento técnico específico.

Art. 189. A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pelo órgão regulador de saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, observado o que segue:

I – o órgão regulador da saúde definirá os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos e seus limites máximos de adição; e

II – o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento estabelecerá, dentre os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos, aqueles que possam ser utilizados nos produtos de origem animal e seus limites máximos, quando couber.

Parágrafo único. É proibido o emprego de substâncias que possam ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

Art. 190. O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

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

Art. 191. Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos neste Decreto, no RTIQ ou em normas complementares.

Art. 192. Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem possuir sistema de rastreabilidade que possibilite a identificação da origem de cada produto, ingrediente e aditivo, sendo imprescindível manter de forma clara, precisa e ostensiva as informações que garantam a rastreabilidade destes.

Parágrafo único. As informações mínimas obrigatórias para a garantia da rastreabilidade são a nomenclatura técnica do produto, data de fabricação original, data de manipulação, data de validade da peça original, número do serviço de inspeção, quando couber, razão social e CNPJ da indústria de origem.

CAPÍTULO II

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DAS CARNES E DERIVADOS

Seção I

Das matérias-primas

Art. 193. Para os fins deste Decreto, carnes são as massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela inspeção veterinária oficial.

Art. 194. Para os fins desde Decreto, carcaças são as massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observado ainda:

I – nos bovinos, búfalos e equídeos a carcaça não inclui pele, patas, rabo, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes;

II – nos suídeos a carcaça pode ou não incluir pele, cabeça e pés;

III – nos ovinos e caprinos a carcaça não inclui pele, patas, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes;

IV – nas aves a carcaça deve ser desprovida de penas, sendo facultativa a retirada dos rins, pés, pescoço, cabeça e órgãos reprodutores em aves que não atingiram a maturidade sexual.

Parágrafo único. É obrigatória a remoção da carne que fica ao redor da lesão do local da sangria, a qual é considerada imprópria para o consumo, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 195. A “carcaça” suína e bovina dividida ao longo da coluna vertebral dá origem às “meias carcaças” que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, constituem os “quartos” anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

Art. 196. Para os fins deste Decreto, miúdos são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, conforme especificações abaixo:

I – consideram-se miúdos de suínos os rins, fígado, coração, língua, pés, orelhas e rabo;

II – consideram-se miúdos de bovinos e bubalinos a língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, além dos mocotós e rabada.

Parágrafo único. Podem ser aproveitados para consumo direto, de acordo com hábitos regionais ou tradicionais, a glândula mamária de bovinos e bubalinos.

Art. 197. Para os fins deste Decreto, produtos de triparia são as vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

§ 1º Podem ainda ser utilizados como envoltórios os estômagos, o peritônio parietal, a serosa do esôfago, o epíplon e a pele de suíno depilada.

§ 2º Os intestinos utilizados como envoltórios devem ser previamente raspados e lavados, e podem ser conservados por meio de dessecação, salga ou outro processo aprovado pelo SIM.

Art. 198. As carnes e os miúdos utilizados na elaboração de produtos cárneos devem estar livres de gordura, aponeuroses, linfonodos, glândulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos

ao consumo humano, sem prejuízo de outros critérios definidos pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Parágrafo único. Excetua-se da obrigação de remoção dos ossos de que trata o caput deste artigo a carne utilizada na elaboração dos produtos cárneos em que a base óssea faça parte de sua caracterização.

Art. 199. É proibido o uso de intestinos, tonsilas, glândulas salivares, glândulas mamárias, ovários, baço, testículos, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima na composição de produtos cárneos.

Art. 200. É permitida a utilização de sangue ou suas frações no preparo de produtos cárneos, desde que obtido em condições específicas definidas em normas complementares.

§ 1º É proibido o uso de sangue ou suas frações procedentes de animais que venham a ser destinados a aproveitamento condicional ou que sejam considerados impróprios para o consumo humano.

§ 2º É proibida a desfibrilação manual do sangue quando destinado à alimentação humana.

Seção II

Dos produtos cárneos

Art. 201. Para os fins desde Decreto:

I – produtos cárneos são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia;

II – toucinho é o panículo adiposo adjacente à pele dos suínos cuja designação é definida pelo processo tecnológico aplicado para sua conservação;

III – unto fresco ou gordura suína em rama é a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras prensadas.

IV – carne mecanicamente separada é o produto obtido da remoção da carne dos ossos que a sustentam, após a desossa de carcaças de aves, de bovinos, de suínos ou de outras espécies autorizadas, utilizados meios mecânicos que provocam a perda ou modificação da estrutura das fibras musculares;

V – carne temperada, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido dos cortes ou de carnes das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes, observado:

a) o produto cárneo temperado apresenta como ingredientes obrigatórios as carnes, miúdos ou partes comestíveis das diferentes espécies animais, sal e condimentos, sendo que o teor de sal

mais os condimentos, deve representar no mínimo 1% (um por cento) da formulação do produto;

b) o produto cárneo temperado deve atender ao RTIQ;

c) os produtos cárneos temperados poderão ser empanados em farinha de rosca, devendo constar na rotulagem os ingredientes utilizados;

VI – embutidos são os produtos cárneos elaborados com carne ou com órgãos comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório a tripa, a bexiga ou outra membrana animal, observado:

a) as tripas e as membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso;

b) é permitido o emprego de envoltórios artificiais, desde que previamente aprovados pelo órgão regulador da saúde;

VII – defumados são os produtos cárneos que, após o processo de cura, são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial, observado:

a) é permitida a defumação a quente ou a frio;

b) a defumação deve ser feita em estufas construídas para essa finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras;

VIII – desidratados são os produtos cárneos obtidos pela desidratação da carne fragmentada ou de miúdos das diferentes espécies animais, cozidos ou não, com adição ou não de ingredientes, dessecados por meio de processo tecnológico específico;

IX – produtos gordurosos comestíveis, segundo a espécie animal da qual procedem, são os que resultam do processamento ou do aproveitamento condicional de tecidos animais, por fusão ou por outros processos tecnológicos específicos, com adição ou não de ingredientes, quando os produtos gordurosos se apresentarem em estado líquido, devem ser denominados óleos.

Art. 202. Os produtos cárneos devem atender ao disposto em seus respectivos RTIQs.

Art. 203. A carne moída produzida nos estabelecimentos registrados no SIM deverá atender ao RTIQ e terá a validade de 24 (vinte e quatro) horas quando resfriada, embalada em porções de, no máximo, um quilograma.

Art. 204. A desossa deve ocorrer em no máximo, 30 (trinta) minutos após a retirada da carne da câmara fria, devendo a mesma retornar à refrigeração após a manipulação.

Art. 205. É permitida a adição, nos limites fixados, de água ou de gelo aos produtos cárneos com o objetivo de facilitar a trituração e a homogeneização da massa, ou para outras finalidades tecnológicas, quando prevista neste Decreto e em normas complementares.

Art. 206. É permitida a adição, nos limites fixados, de amido ou fécula, de ingredientes vegetais ou de proteínas não cárneas aos produtos cárneos quando prevista neste Decreto e em normas complementares.

CAPÍTULO III

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PESCADO E SEUS DERIVADOS

Seção I

Dos Produtos e Derivados de Pescado

Art. 207. Produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.

§ 1º Para que o produto seja considerado um produto de pescado, deve possuir mais de 50% (cinquenta por cento) de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.

Art. 208. Para os fins deste Decreto, pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos.

Art. 209. Para os fins desde Decreto, pescado resfriado é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração.

Parágrafo único. A temperatura máxima de conservação do pescado resfriado deve atender ao disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

Art. 210. Para os fins desde Decreto, pescado congelado é aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima.

§ 1º O processo de congelamento rápido somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18ºC (dezoito graus Celsius negativos).

§ 2º É permitida a utilização de equipamento congelador salmourador, desde que haja:

I – controle sobre o tempo e a temperatura de congelamento no equipamento e controle de absorção de sal no produto;

II – finalização do congelamento em túneis até que o produto alcance a temperatura de -18ºC (dezoito graus Celsius negativos).

§ 3º O produto de que trata o § 2º deste artigo será denominado peixe salmourado congelado.

Art. 211. Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18ºC (dezoito graus Celsius negativos).

Parágrafo único. É proibido o transporte de pescado congelado a granel, com exceção daquelas espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

Art. 212. Para os fins deste Decreto:

I – pescado descongelado é aquele que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, o descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos apropriados e em condições autorizadas pelo SIM, de forma a garantir a inocuidade e a qualidade do pescado, observando-se que, uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco;

II – pescado empanado é o produto congelado, elaborado a partir de pescado, com adição ou não de ingredientes, moldado ou não, e revestido de cobertura que o caracterize, submetido ou não a tratamento térmico;

III – pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, com adição de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetido à esterilização comercial;

IV – pescado em semiconserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, com adição ou não de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração;

V – pescado curado é aquele proveniente de pescado, tratado pelo sal, com ou sem aditivos, o tratamento pelo sal pode ser realizado por meio de salgas úmida, seca ou mista.

Art. 213. Na elaboração de produtos comestíveis de pescado, devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes a produtos cárneos previstas neste Decreto e o disposto em legislação específica.

CAPÍTULO IV

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS E DERIVADOS

Art. 214. Para os fins deste Decreto, entende-se por derivados de ovos aqueles obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou de suas misturas, após eliminação da casca e das membranas.

Parágrafo único. Os derivados de ovos podem ser líquidos, concentrados, pasteurizados, desidratados, liofilizados, cristalizados, resfriados, congelados, ultracongelados ou coagulados e seus respectivos processos de fabricação serão determinados em norma complementar.

CAPÍTULO V

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS

Seção I

Do Leite

Art. 215. É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

I – leite cru refrigerado;

II – leite fluido a granel de uso industrial;

III – leite pasteurizado;

IV – leite submetido ao processo de UAT ou UHT.

Parágrafo único. São considerados para consumo humano direto apenas os leites fluidos previstos nos incisos III e IV.

Art. 216. Para os fins deste Decreto:

I – leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob inspeção sanitária oficial;

II – leite fluido a granel de uso industrial é o leite higienizado, refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), à pasteurização e à padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

Art. 217. A transferência de leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias-primas transportadas a granel em carros-tanque entre estabelecimentos industriais deve ser realizada em veículos isotérmicos lacrados e etiquetados, acompanhados de boletim de análise, sob responsabilidade do estabelecimento de origem.

Art. 218. Para os fins deste Decreto:

I – leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos neste Decreto;

II – leite UAT ou leite UHT é o leite homogeneizado e submetido a processo de ultra-alta temperatura, conforme definido neste Decreto.

Art. 219. Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, devem ser seguidas as exigências previstas neste Decreto e nas legislações específicas, respeitadas as particularidades.

Seção II

Da Classificação dos Derivados Lácteos

Art. 220. Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação:

I – produtos lácteos;

II – produtos lácteos compostos;

III – misturas lácteas.

Art. 221. Para os fins deste Decreto:

I – produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento.

II – leites modificados, fluido ou em pó, são os produtos lácteos resultantes da modificação da composição do leite mediante a subtração ou a adição dos seus constituintes;

III – produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que 50% (cinquenta por cento) do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite;

IV – mistura láctea é o produto que contém em sua composição final mais que 50% (cinquenta por cento) de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitida a substituição dos constituintes do leite, desde que a denominação de venda seja “mistura de (o nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda) e (produto adicionado)”.

Art. 222. É permitida a mistura do mesmo derivado lácteo, porém de qualidade diferente, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Subseção I

Do creme de leite

Art. 223. Para os fins deste Decreto, creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por meio de processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.

Parágrafo único. Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.

Subseção II

Da manteiga

Art. 224. Para os fins deste Decreto:

I – manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite, por meio de processo tecnológico específico, a matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura láctea.

II – manteiga de garrafa, manteiga da terra ou manteiga do sertão é o produto lácteo gorduroso nos estados líquido ou pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.

Subseção III

Dos queijos

Art. 225. Para os fins deste Decreto:

I – queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por meio da separação parcial do soro em relação ao leite ou ao leite reconstituído – integral, parcial ou totalmente desnatado – ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas específicas, produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, de especiarias, de condimentos ou de aditivos, observados:

a) nos queijos produzidos a partir de leite ou de leite reconstituído, a relação proteínas do soro/caseína não deve exceder a do leite;

b) para os fins deste Decreto, queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação;

c) para os fins deste Decreto, queijo maturado é o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da sua variedade;

d) a denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea;

e) o leite utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou ao tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

Art. 226. Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto à sua origem e ao controle do período de maturação.

Art. 227. Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5ºC (cinco graus Celsius) durante um período não inferior a 60 (sessenta) dias.

§ 1º As propriedades produtoras de leite para elaboração de queijos artesanais a partir de leite cru devem ser certificadas como livres de brucelose e tuberculose, de acordo com as normas do Programa Nacional de Controle e Erradicação de Brucelose e Tuberculose Animal (PNCEBT).

§ 2º Realizar testes de detecção e controle de mastite clínica e subclínica de acordo com procedimentos pré-estabelecidos.

§ 3º Realizar o controle parasitológico e de outras manifestações patológicas que comprometam a
saúde do rebanho ou a qualidade do leite.

§ 4º Analisar anualmente, como forma de autocontrole, a qualidade da água utilizada durante o processo de ordenha, bem como da água utilizada para lavagem dos utensílios, equipamentos de ordenha e de armazenagem do leite para os seguintes parâmetros: coliformes termotolerantes e Escherichia coli, pH, dureza, nitrato e sólidos dissolvidos totais.

Art. 228. Os diferentes tipos de queijos devem atender aos requisitos e características descritas em seus respectivos RTIQs.

Subseção IV

Dos leites fermentados

Art. 229. Para os fins deste Decreto, os leites fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por meio da coagulação e da diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído por meio da fermentação láctea, mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, com adição ou não de outros produtos lácteos ou de substâncias alimentícias.

§ 1º Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade, conforme disposto em normas complementares.

§ 2º São considerados leites fermentados o iogurte, o leite fermentado ou cultivado, o leite acidófilo ou acidofilado, o kumys, o kefir e a coalhada.

Subseção V

Dos outros derivados lácteos

Art. 230. Para os fins deste Decreto:

I – doce de leite é o produto lácteo ou produto lácteo composto, obtido por meio da concentração do leite sob ação do calor à pressão normal ou reduzida, com adição de sacarose, parcialmente substituída ou não por monossacarídeos, dissacarídeos ou ambos, com ou sem adição de sólidos de origem láctea, de creme e de outras substâncias alimentícias;

II – requeijão é o produto lácteo ou produto lácteo composto, obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por meio da coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite, opcionalmente com adição de creme de leite, de manteiga, de

gordura anidra de leite ou butter oil, separados ou em combinação, com adição ou não de condimentos, de especiarias e de outras substâncias alimentícias;

III – bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto, obtido a partir de leite ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Parágrafo único. A denominação requeijão está reservada ao produto no qual a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

CAPÍTULO VI

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Seção I

Dos Produtos de Abelhas

Art. 231. Para os fins deste Decreto, produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, classificando-se em:

I – produtos de abelhas do gênero Apis, que são o mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina;

II – produtos de abelhas sem ferrão ou nativas, que são o mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão.

Parágrafo único. Os produtos de abelhas podem ser submetidos a processos de liofilização, de desidratação, de maceração ou a outro processo tecnológico específico.

Art. 232. Para os fins deste Decreto:

I – mel é o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre as partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia;

II – pólen apícola é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colmeia;

III – geleia real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaringeanas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até 72 (setenta e duas) horas;

IV – própolis é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, na quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto;

V – cera de abelha é o produto secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias, de consistência plástica, de cor amarelada e muito fusível;

VI – apitoxina é o produto de secreção das glândulas abdominais ou das glândulas do veneno de abelhas operárias, armazenado no interior da bolsa de veneno;

VII – mel de abelhas sem ferrão é o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre as partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colmeia.

VIII – pólen de abelhas sem ferrão é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido dos potes da colmeia.

IX – própolis de abelhas sem ferrão é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas sem ferrão de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de:

I – mel com mel de abelhas sem ferrão;

II – pólen apícola com pólen de abelhas sem ferrão;

III – própolis com própolis de abelhas sem ferrão.

Seção II

Dos Derivados de Produtos de Abelhas

Art. 233. Para os fins deste Decreto:

I – derivados de produtos de abelhas são aqueles elaborados com produtos de abelhas, com adição ou não de ingredientes permitidos, classificados em:

a) composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes;

b) composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes;

II – composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes é a mistura de dois ou mais produtos de abelhas combinados entre si, os quais devem corresponder a 100% (cem por cento) do produto final.

III – composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes é a mistura de um ou mais produtos de abelhas, combinados entre si, com adição de ingredientes permitidos, observado:

a) composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes deve ser constituído, predominantemente, em termos quantitativos, de produtos de abelhas;

b) é proibido o emprego de açúcares ou de soluções açucaradas como veículo de ingredientes de qualquer natureza a formulação dos compostos de produtos de abelhas com adição de outros ingredientes.

TÍTULO VII

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

CAPÍTULO I

DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 234. Todo o produto de origem animal comestível produzido deve ser registrado junto a uma esfera da inspeção. Os produtos comercializados apenas no âmbito municipal devem ser registrados no SIM, da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Gestão Ambiental.

Parágrafo único. O registro de que trata o caput deste artigo abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

Art. 235. O registro dos produtos será realizado por meio de memoriais descritivos de rotulagem, cujo modelo é disponibilizado pelo SIM, onde devem constar as informações:

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

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

III – croqui do rótulo a ser utilizado.

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

Art. 236. Somente serão registrados no SIM produtos regulamentados através de RTIQ ou Diretriz elaborada pelo MAPA, Norma Interna Regulamentadora – NIR elaborada pela CIDASC, ou demais órgãos com capacidade técnica e reconhecimento de órgão oficiais.

Art. 237. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 238. 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. 239. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro junto ao SIM.

Art. 240. O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

CAPÍTULO II

DA EMBALAGEM

Art. 241. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confiram a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

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

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

CAPÍTULO III

DA ROTULAGEM

Seção I

Da Rotulagem em Geral

Art. 242. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda a inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 243. Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente as matérias-primas e produtos de origem animal registrados no SIM e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.

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

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

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

Art. 244. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 245. Os rótulos devem ser utilizados somente nos produtos registrados aos quais correspondam.

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

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

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

Art. 246. As informações obrigatórias que devem estar contidas na rotulagem devem seguir a legislação específica.

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

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

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

§ 4º Nos casos de que trata o § 3º deste artigo, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto.

Art. 247. Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.

Art. 248. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação

à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

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

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

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

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

Art. 249. É facultada a aposição no rótulo de informações que remetam a sistema de produção específico ou a características específicas de produção no âmbito da produção primária, observadas as regras estabelecidas pelo órgão competente.

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

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

Art. 250. Poderão constar expressões de qualidade na rotulagem quando estabelecidas especificações correspondentes para um determinado produto de origem animal em regulamento técnico de identidade e qualidade específico.

Art. 251. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 252. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM.

Art. 253. Os rótulos ou carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 254. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

Seção II

Da Rotulagem em Particular

Art. 255. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

§ 1º O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma complementar.

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

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

Art. 256. As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, búfalos, suídeos, ovinos e caprinos, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos, recebem o carimbo do SIM diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta de identificação.

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

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

Art. 257. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 258. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

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

Art. 259. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo, ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

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

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

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

Art. 260. Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso de embalagem pode ser dispensado, desde que o produto seja identificado nos contentores de transporte.

Parágrafo único. O disposto no *caput* não se aplica ao pescado recebido diretamente da produção primária.

Art. 261. Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra "descongelado", devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão "NÃO RECONGELAR".

Art. 262. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos de abelhas deve constar a advertência: "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de num ano de idade", em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

Art. 263. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

I – não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal;

II – conter a expressão "Proibida a venda fracionada".

Art. 264. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM, a declaração "NÃO COMESTÍVEL", em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

CAPÍTULO IV

DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 265. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 266. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial, cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

§ 1º O carimbo deve conter:

I – a expressão "MUNICÍPIO DE JABORÁ", na borda superior interna;
II – a palavra "INSPECIONADO" ao centro;
III – o número de registro do estabelecimento, abaixo da palavra "INSPECIONADO", juntamente com a expressão "S.I.M. nº...";

Art. 267. Os carimbos do SIM devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Decreto e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas

e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

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

Art. 268. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM.

Art. 269. Os diferentes modelos de carimbos do SIM a sem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pela inspeção municipal devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:

I – modelo 1:

a) dimensões: 7cm x 5cm (sete centímetros por cinco centímetros);

b) forma: elíptica no sentido horizontal;

c) dizeres: deve constar a expressão “MUNICÍPIO DE JABORÁ” na parte superior interna; “ESTADO DE SANTA CATARINA”, logo abaixo da expressão superior;
“INSPECIONADO”, no centro; “S.I.M. nº ...”, abaixo de “INSPECIONADO”, seguido do número de registro do estabelecimento;

d) uso: para carcaça ou quartos de bovinos e de búfalos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

II – modelo 2:

a) dimensões: 1. 1cm (um centímetro) de diâmetro quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm² (dez centímetros quadrados); 2. 2cm (dois centímetros) ou 3cm (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (um quilograma); 3. 4cm (quatro centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas); ou 4. 5cm (cinco centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas);

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar, na parte superior interna, a expressão “MUNICÍPIO DE JABORÁ”, no centro, a expressão “INSPECIONADO”, seguido abaixo da expressão “S.I.M. Nº...”, constando o número de registro do estabelecimento;

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

III – modelo 3:

a) dimensões: 1. 3cm (três centímetros) de lado quando aplicado em rótulos ou etiquetas; ou 2. 15cm (quinze centímetros) de lado quando aplicado em sacarias impressas;

b) forma: quadrada;

c) dizeres: idênticos e na mesma ordem que aqueles adotados nos carimbos precedentes e dispostos todos no sentido horizontal, e a expressão "MUNICÍPIO DE JABORÁ" deve estar disposta ao longo da borda superior externa;

d) uso: para rótulos, etiquetas ou sacarias de produtos não comestíveis.

Art. 270. Nos casos de etiquetas de carcaça e de etiquetas para identificação de caminhões tanques, o carimbo de inspeção deve apresentar a forma e os dizeres previstos no modelo 3 com 4cm (quatro centímetros) de diâmetro.

TÍTULO VIII

DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 271. 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 SIM julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 272. As metodologias analíticas e parâmetros avaliados, bem como seus valores mínimos ou máximos, estão previstos em normas complementares.

Art. 273. O SIM coletará amostras de produtos com uma frequência determinada pelos fiscais, sendo estas amostras encaminhadas para laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura e/ou pela CIDASC e ANVISA.

Art. 274. Os custos referentes às análises laboratoriais serão de responsabilidade do estabelecimento, sendo que o SIM não receberá as cobranças das referidas análises.

Art. 275. 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 a conservação adequada ao produto.

Art. 276. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 277. Os estabelecimentos poderão realizar análises de autocontroles baseados em legislação específica.

TÍTULO IX

DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 278. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

§ 1º Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§ 2º Os veículos, os contentores ou compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos frigorificados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.

§ 3º Os veículos devem possuir alvará sanitário, emitido junto à Vigilância Sanitária Municipal.

TÍTULO X

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

CAPÍTULO I

DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES

Seção I

Dos Responsáveis pela Infração (Da responsabilização)

Art. 279. Serão responsabilizadas por infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

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

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

III – que expedirem ou transportarem produtos de origem animal;

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

Seção II

Das Medidas Cautelares

Art. 280. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o SIM adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I – apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;

II – inutilização de produto, de matérias-primas, de insumos;

III – suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;

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

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO II

DAS INFRAÇÕES

Art. 281. As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Parágrafo único. É de responsabilidade do representante legal da empresa a produção,

comercialização, qualidade e idoneidade de seus produtos, estendida ao responsável técnico no que for aplicável.

Art. 282. Constituem infrações leves ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

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

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

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

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

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

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

VII – expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no SIM.

Art. 283. Constituem infrações moderadas ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I – comercializar produtos que se encontram não autorizados pelo SIM;

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

III – 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;

IV – omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

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

VI – utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

VII – não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao SIM, relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

VIII – adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos não registrados em serviço de inspeção;

IX – expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento.

Art. 284. Constituem infrações graves ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I – elaborar produtos que não atendam ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, formulação composição registrados pelo SIM;

II – utilizar produtos com prazo de validade vencida, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;

III – prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, relativos à quantidade, qualidade e procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor;

IV – fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

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

VI – alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

VII – simular a legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida.

Art. 285. Constituem infrações gravíssimas ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

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

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

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

IV – utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

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

VI – fraudar documentos oficiais;

VII – não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 286. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I – apresentem-se alterados;

II – apresentem-se adulterados;

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

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

V – revelem-se inadequados ao fim 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 – apresentem embalagens estufadas;

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

IX – estejam com o prazo de validade expirado;

X – não possuam procedência conhecida;

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

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

Art. 287. Além dos casos previstos no art. 286 deste Decreto, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma que 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 processo tecnológico;

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

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

Art. 288. Além dos casos previstos no art. 286 deste Decreto, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma que se apresentam, quando:

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

II – apresentem sinais de deterioração;

III – sejam portadores de lesões ou doenças;

IV – apresentem infecção muscular maciça por parasitas;

V – tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados;

VI – tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca;

VII – apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 289. Além dos casos previstos no art. 286 deste Decreto, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

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

II – mumificação ou estejam secos por outra causa;

III – podridão vermelha, negra ou branca;

IV – contaminação por fungos, externa ou internamente;

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

VI – rompimento da casca e estejam sujos;

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. 290. Além dos casos previstos no art. 286 deste Decreto, 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.

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. 291. Além dos casos previstos no art. 286 deste Decreto, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 292. Além dos casos previstos no art. 286 deste Decreto, são considerados impróprios para o 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 disposto em normas complementares.

Art. 293. Além dos casos específicos previstos neste Decreto, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações, como regra geral:

I – adulterações:

a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas em razão da substituição por outros ingredientes inertes ou estranhos;

b) quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou adulterada;

c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferentes das da composição normal do produto, sem prévia autorização do SIM;

d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;

e) mascarar a data de fabricação com intenção dolosa ou o prazo de validade.

II – fraudes:

a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelos SIM;

b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão quanto aos produtos fabricados;

c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros, visando o aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;

d) conservação com substâncias proibidas;

e) especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.

III – falsificações:

a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégios, ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas no presente Regulamento ou em fórmulas aprovadas;

c) produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;

d) produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado.

CAPÍTULO III

DAS PENALIDADES

Art. 294. Sem prejuízo da responsabilidade civil e penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

II – multa de 10 (dez) a 500 (quinhentas) Unidades Fiscais de Referência Municipal - UFRM, nos casos não compreendidos no inciso anterior, observadas as seguintes gradações:

a) infração leve, multa de 10 (dez) a 20 (vinte) UFRM;

b) infração moderada, multa de 21 (vinte e um) a 50 (cinquenta) UFRM;

c) infração grave, multa de 51 (cinquenta e um) a 100 (cem) UFRM;

d) infração gravíssima, multa de 101 (cento e um) a 500 (quinhentos) UFRM.

III – apreensão e/ou condenação mas matérias-primas, insumos, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV – suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitárias ou no caso de embaraço à ação fiscalizatória;

V – suspensão da atividade por 7 (sete) dias, quando a empresa não cumprir prazos determinados pelo SIM, ou não responder documentos de interesse do SIM;

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

VII – cassação de registro do estabelecimento.

§ 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§ 2º A interdição de que trata o inciso VI deste artigo poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 3º Se a interdição não for levantada nos termos do § 2º deste artigo, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

Art. 295. Para fins de aplicação de multa, são consideradas infrações leves, moderadas, graves ou gravíssimas.

Parágrafo único. 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, também, pelas sucessivas reincidências.

Art. 296. Para efeito de fixação dos valores das multas de que trata o parágrafo único do art. 295 deste Decreto, serão consideradas circunstâncias atenuantes e agravantes, o seguinte:

I – circunstâncias atenuantes:

a) o infrator ser primário;

b) a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;

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

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

e) a infração ter sido cometida acidentalmente;

f) a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;

g) a infração não afetar a qualidade do produto;

h) a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

II – circunstâncias agravantes:

a) o infrator ser reincidente;

b) o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

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

d) o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;

e) a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

f) o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;

g) o infrator ter agido com dolo ou má-fé; ou

h) o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

Art. 297. As penalidades a que se refere o presente Decreto serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Art. 298. As multas a que se refere o presente Regulamento serão dobradas em caso de reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco o isentam de ação civil e criminal.

§ 1º Considera-se reincidência, para fins deste Decreto, o novo cometimento, pelo mesmo agente, de infração pela qual já tenha sido autuado, julgada, e que não haja mais cabimento de qualquer recurso administrativo.

§ 2º A ação civil e criminal cabe não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem à reincidência.

§ 3º A ação civil e criminal não exime o infrator de outras penalidades a sem aplicadas, a juízo do SIM.

Art. 299. A suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro competem ao SIM.

Art. 300. Quando a infração constituir crime ou contravenção, a autoridade fiscalizadora deverá representar ao órgão policial para instauração de inquérito.

CAPÍTULO IV

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO FISCAL

Art. 301. Não pode ser aplicada multa sem que, previamente, seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, a respectiva localização e a firma responsável ou testemunha.

Art. 302. O auto de infração deverá mencionar:

I – data e local em que foi constatada a infração;

II – nome e endereço do infrator;

III – ato ou fato constitutivo de infração;

IV – disposição legal infringida;

V – assinatura e identificação do autuante;

VI – assinatura do autuado ou, na ausência ou recusa deste, de uma testemunha.

Art. 303. Sempre que o infrator se negar a assinar o auto de infração, será feita declaração a respeito do próprio auto, remetendo-se uma das vias ao responsável legal pelo estabelecimento, através de correspondência eletrônica, ou outros métodos, pois é de responsabilidade da empresa manter seus dados atualizados junto ao SIM.

Art. 304. A autoridade deverá lavrar o auto de infração em 2 (duas) vias, sendo uma entregue ao infrator, e uma anexada ao processo administrativo.

Art. 305. Poderão os fiscais do SIM que participaram da fiscalização que gerou o auto de infração, elaborar Relatório de Fiscalização para compor o processo administrativo, contendo detalhes do encontrado, fotos e demais elementos que julgarem necessários.

Art. 306. O infrator poderá apresentar defesa ao SIM, em até 10 (dez) dias úteis após a intimação do auto de infração, cuja decisão, em primeira instância, caberá a comissão técnica para julgamento de processos administrativos sanitários, a qual será nomeada pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Gestão Ambiental.

§ 1º Após a ciência da decisão proferida na primeira instância, caberá recurso, no prazo de 10 (dez) dias úteis, ao Prefeito Municipal, que decidirá em segunda e última instância.

§ 2º A defesa apresentada pelo infrator será, em qualquer caso, protocolizada no Protocolo Geral do Município ou eletronicamente, e o mesmo será feito com relação ao recurso.

§ 3º No caso de não apresentação de recurso em segunda instância no prazo regulamentar, será automaticamente imputada ao estabelecimento a decisão da primeira instância.

Art. 307. Proferido o julgamento em última instância, o infrator será notificado pelo SIM da decisão.

§ 1º O infrator, uma vez multado, terá 30 (trinta) dias para efetuar o pagamento da multa.

§ 2º A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências a que tenham motivado, apresentando, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, e findo o prazo, poderá, de acordo com a gravidade da falta, ser novamente multado no dobro da multa anterior, e ter as atividades suspensas ou o registro do estabelecimento cancelado.

Art. 308. O não recolhimento do valor da multa no prazo legal estipulado acarretará na inscrição em dívida ativa do Município e consequente execução fiscal.

Art. 309. O SIM poderá divulgar pela imprensa as penalidades aplicadas, ações fiscalizatórias e outras, referindo ou não o nome do infrator, atividade e sede do estabelecimento.

Parágrafo único. Poderá ser divulgado o recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou os interesses do consumidor.

Art. 310. São responsáveis pela infração, diante das disposições do presente Decreto, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

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

II – proprietárias ou arrendatárias de estabelecimentos, registrados ou não, onde forem abatidos ou recebidos, industrializados, manipulados, transformados, elaborados, preparados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal;

III – que despacharem ou transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o *caput* deste artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer dos empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que explorarem a indústria dos produtos de origem animal.

Art. 311. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente Decreto serão resolvidos pelo SIM, observada a legislação aplicável, o Código de Posturas do Município, a Lei Orgânica do Município e o Código de Defesa do Consumidor.

Parágrafo único. Para casos específicos, o SIM seguirá a legislação estadual e federal vigente.

Art. 312. O SIM poderá publicar atos normativos, bem como manuais de inspeção de estabelecimentos de produtos de origem animal, a fim de dar ciência aos estabelecimentos das normas técnicas aplicadas a estes.

Art. 313. O SIM utilizara modelos de notificações, multas, laudos, e demais documentos oficiais conforme modelos próprios.

Art. 314. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Jaborá, em 20 de março de 2026.

CLEVSON RODRIGO FREITAS

Prefeito Municipal

Publicado no Diário Oficial dos Municípios em 20/Mar/2026.

HEVERTON HERCILIO MATTOS

Secretário Municipal de Administraçãoe Administração

ANEXO I

REQUERIMENTO DE SOLICITAÇÃO DE SIM

Ilmo. Sr (a). Fiscal Municipal de Jaborá, SC

Eu, _____, CPF _____,

desejando instalar um(a) _____ no endereço _____,

telefone(s) _____, venho respeitosamente requerer a vistoria ( ) do terreno ( ) do estabelecimento construído ( ) do estabelecimento em construção e a autorização para a abertura de processo de obtenção do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) do referido estabelecimento industrial.

Declaro estar ciente:

a) da necessidade de acatar as exigências da legislação vigente e demais normativas do SIM;

b) de que quaisquer obras só poderão concretizar-se após a aprovação prévia do projeto pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Gestão Ambiental;

c) da necessidade de apresentar, na respectiva etapa do processo:

1. autorização de construção expedido pela Prefeitura Municipal;

2. documento de licença ou dispensa de licença ambiental expedida pelo órgão ambiental competente;

3. Anotação de Responsabilidade Técnica – ART do Responsável Técnico, emitida por conselho de classe específico conforme legislação vigente;

d) da necessidade de o empreendimento possuir vazão de água correspondente para a atividade pretendida, bem como de sua potabilidade, conforme a legislação.

Jaborá, _____ de _____ de 20_____.

_____

Assinatura do proprietário requerente

ANEXO II

MEMORIAL TECNOLÓGICO E SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO – MTSE

MEMORIAL TECNOLÓGICO E SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO - MTSE			
I - DADOS GERAIS			
1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
1.1. Nome ou Razão Social:	(Conforme comprovante do CNPJ ou CPF)		
1.2. Nome Fantasia:	(Conforme Contrato ou Comprovante de Inscrição Estadual)		
1.3. CNPJ ou CPF:			
1.4. Tipo de vínculo com o imóvel (Alugado, Arrendado, Comodato, Próprio, Outro)		(No caso de outro, informe neste campo)	
1.5. Contatos: (telefone, e-mail e endereço para correspondência)			
2. LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:			
2.1. Logradouro:	(Conforme documento de localização emitido pela prefeitura municipal)		
2.2. Bairro:		**2.4. CEP:**	
2.3. Município:		**2.5. UF:**	
3. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:			
3.1. Área(s): (Carne, Pescado, Ovos, Leite, Produtos de Abelhas, Armazenagem)	**3.2. Classificação(ões) do estabelecimento: (conforme Quadro 3 do POPSIM 001)**		

4. ESPÉCIES ANIMAIS E CAPACIDADES:		
4.1. Espécies que pretende abater/processar:	**4.2. Capacidade Abate/Processamento**	**4.3. Unidade de medida (Animal/hora, Kg/dia, l Litro/dia, Dúzias/hora)**
(Inserir mais linhas se necessário)		

II - DETALHES DO TERRENO E PROJETO					
5. DETALHES DO TERRENO					
5.1. Área total do terreno:		**m2**	**5.2. Área a ser construída:**		**m2**
5.3. Área útil:		**m2**	**5.4. Recuo do alinhamento da rua:**		**m**
5.5. Existência de edificação industrial: (Sim ou Não)			**5.6. Existência de edificações limítrofes (Sim ou Não):**		
5.7. Delimitação do perímetro industrial:					
5.8. Descrição ou perfil do terreno:					
5.9. Facilidade de escoamento das águas pluviais:					
5.10. Destino das águas residuais e Rede de esgoto:					
5.11. Forma de acesso:		**5.13. Tipo de Localização (Rural, urbana ou suburbana):**			

5.12. Fontes de mau cheiro:	

6. TIPO DE PAVIMENTAÇÃO EXTERNA (área de trânsito de veículos e de pessoas)

III - ÁGUA DE ABASTECIMENTO E INSTALAÇÕES INDUSTRIAIS

7. ÁGUA DE ABASTECIMENTO

7.1. Fonte produtora: (poço/rede pública/água de superfície)	7.2. Vazão (m³/hora)	7.3. Capacidade do reservatório(m³)

8 - INSTALAÇÕES INDUSTRIAIS

8.1. Instalações industriais (consultar tabela de instalações)	8.2. Capacidade	8.3. Unidade Medida	8.4. Temp. de Operação (°C)	8.5. Pé-direito (m)	8.6. Material e declividade do piso	8.7. Revestimento das paredes	8.8. Material das portas, janelas, esquadrias	8.9. Material do Forro
(Inserir mais linhas se necessário)								

IV - MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

9 - LISTAGEM DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

9.1. Máquina e Equipamento	9.2. Quantidade	9.3. Capacidade	9.4. Unidade Medida

(Inserir mais linhas se necessário)			

V - MATÉRIAS-PRIMAS E PRODUTOS

10 - MATÉRIAS-PRIMAS

10.1. Tipos de matérias-primas	10.2. Meios de transporte	10.3. Procedência
(Inserir mais linhas se necessário)		

11 - PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR (Conforme POP SIM 02)

11.1. Área: (Carne, Pescado, Ovos, Leite, Produtos de Abelhas, Armazenagem)	11.2. Categoria	11.3. Produto padronizado	11.4. Forma de Conservação (Vivo (a), Fresco (a), Congelado (a), Resfriado (a), Ambiente)	11.5. Finalidade (Comestível ou não-comestível)	11.6. Quantidade diária	11.7. Unidade (Kg, Ton, L, Dúzias)
(Inserir mais linhas se necessário)						

VI - OUTRAS INFORMAÇÕES

12. FUNCIONÁRIOS

12.1. Turno de produção/abate (Matutino, Vespertino ou Noturno)	12.2. Sexo (Feminino ou Masculino)	12.3. Quantidade

(Inserir mais linhas se necessário)		

13. PROCESSO DE ABATE/ PRODUÇÃO
14. DESCRIÇÃO DA SALA DO SIM
15. BARREIRAS FÍSICAS CONTRA PRAGAS
16. OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES: **(ex: Informações sobre laboratório próprios e/ou terceirizados, as respectivas análises laboratoriais; lavanderia- própria ou terceirizada).**
ASSINATURAS E IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS

Representante Legal do estabelecimento	**Responsável Técnico pela Obra**	**Responsável Técnico do estabelecimento**

(Assinatura e identificação - CPF)	(Assinatura e identificação - CREA/CAU)	(Assinatura e identificação - Registro Conselho)
Data e Local:	**Data e Local:**	**Data e Local:**

ANEXO III

REQUERIMENTO DE SOLICITAÇÃO DE VISTORIA FINAL

Eu,_____, CPF nº _____, proprietário (a) do estabelecimento _____, localizado no município de Jaborá, endereço _____, telefone(s) _____, venho requerer a vistoria final do estabelecimento já construído, com vistas à obtenção do SIM.

Jaborá, _____ de _____ de 20_____.

_____

Assinatura do proprietário requerente

Parecer do SIM:

Data___/____/_____, Assinatura Fiscal Municipal

ANEXO IV

TERMO DE COMPROMISSO DE REGISTRO NO SIM

A empresa _____,
inscrita no CNPJ sob nº _____,.
localizada no endereço_____,
por meio de seu(sua) proprietário(a) Sr(a). _____inscrit
o(a) no CPF sob nº_____,
concorda em acatar todas as exigências contidas na Lei Municipal nº 48/2000 e alterações e seu Decreto regulamentador, bem como as demais legislações vigentes e regulamentos técnicos de produção, sem prejuízo de outros que venham a ser determinados.

Quaisquer obras a serem construídas, bem como alterações no fluxo e do volume de produção somente poderão concretizar-se após aprovação prévia do projeto pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Fica ciente, ainda, que o descumprimento deste compromisso acarretará sanções punitivas previstas nas legislações vigentes.

Jaborá, SC, _____de _____de _____.

_____
Assinatura do proprietário requerente