
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PELOTAS

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO N.º 7.052, DE 30 DE JUNHO DE 2025.

Regulamenta a Lei n.º 7.397, de 15 de maio de 2025, que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal e Serviço de Inspeção Municipal – SIM, e dá outras providências.

O Prefeito de Pelotas, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica Municipal;

D E C R E T A:

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES GERAIS

Seção I
Das Disposições Preliminares

Art. 1º O presente Decreto institui as normas que regulam a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal e Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no âmbito do município de Pelotas.

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, de competência do Município de Pelotas, nos termos da Lei Federal n.º 7.889, de 23 de novembro de 1989, e Lei Municipal n.º 7.397, de 15 de maio de 2025, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, vinculado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural – SDR.

Parágrafo único. A inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal será exercida em todo o território do município de Pelotas, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelas indústrias e estabelecimentos comerciais, que se dediquem ao abate, industrialização ou beneficiamento de produtos de origem animal, destinados ao comércio municipal, mas não restrito a este se sob regime de equivalência com o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF/RS ou com o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI/POA, este integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, ou em caso de participação em Consórcio Intermunicipal de Inspeção.

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

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

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

I – nas propriedades rurais fornecedoras de matérias primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal.

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

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

IV – nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

V – nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

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

VII – nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, condicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados;

VIII – nas vias e rodovias, em relação ao trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal.

Art. 5º Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, é obrigatória aprovação prévia do terreno e projeto de instalação, bem como o registro do estabelecimento e seus produtos no Serviço de Inspeção Municipal – SIM

§ 1º Ficam isentos de registro no Serviço de Inspeção Municipal – SIM os estabelecimentos de produtos de origem animal que possuam registro no Serviço de Inspeção Estadual ou Federal.

§ 2º O Serviço de Inspeção Municipal – SIM estabelece desde já parceria com outros setores do Município, especialmente com a Vigilância Sanitária, com o objetivo de garantir a fiscalização integrada de estabelecimentos e da circulação de produtos sem origem definida no Município, intensificando ações e somando forças na execução de suas atividades.

Art. 6º Estabelecimentos que forem flagrados exercendo atividades contempladas por este regulamento de forma clandestina estão sujeitos às sanções descritas no Capítulo VIII deste Decreto.

Art. 7º Estabelecimento agroindustriais de pequeno porte, definidos nos termos do Art. 143-A do Decreto Federal n.º 5.741 (redação dada pelo Decreto Federal n.º 8.741/2015), da Instrução Normativa Federal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA n.º 5/2017, da Portaria Federal n.º 393/2021 e da Lei Complementar n.º 123/2006, fazem jus a normas específicas relativas ao registro, inspeção e fiscalização, conforme regulamentação própria.

Seção II

Conceitos

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

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

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

III – análise fiscal: análise solicitada pela autoridade sanitária competente em amostras coletadas pelos servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

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

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

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

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

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

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

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

XI – Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

XII – Equivalência de serviços de inspeção: condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei Federal n.º 8.171, de 1991, e em suas normas regulamentadoras;

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

XIV – Estabelecimento: qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados, incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal, conforme dispõe a Lei Federal n.º 8.171, de 1991, e suas normas regulamentadoras;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XXVII – Serviço de Inspeção Municipal – SIM: unidade técnico-administrativa da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural – SDR que constitui a representação local do serviço de inspeção de produtos de origem animal.

Seção III

Da Organização e Estrutura do Serviço de Inspeção Municipal

Art. 9º Ficará a cargo do chefe do Executivo Municipal e do titular da pasta da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural – SDR fazer cumprir estas normas e outras que virão a ser implantadas por meio de dispositivos legais, que digam respeito à inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º deste Decreto, em consonância com o parecer técnico do Médico Veterinário Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 10. O cargo de Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal – SIM será exercido por Médico Veterinário efetivo.

Parágrafo único. O Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal – SIM deverá estabelecer Plano de Educação Sanitária e ações de combate à clandestinidade, por meio de atividades informativas, educativas e, por vezes, punitivas, conscientizando a população quanto à importância de se adquirir produtos inspecionados e os riscos do consumo de produtos clandestinos.

Art. 11. A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição de servidor efetivo lotado na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural – SDR, com formação em Medicina Veterinária e, quando couber, de auxiliar designado, também de cargo efetivo, preferencialmente com formação técnica e/ou superior, devidamente treinado e habilitado pelo Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

§ 1º Em caso de necessidade de contratação emergencial de profissionais, estas serão aceitas, respeitado o período de contratação de doze meses, com prorrogação autorizada por Lei, caso necessário.

§ 2º Aos servidores lotados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM serão conferidas atribuições de fiscais, dotados de poder de polícia administrativa, para realizar exames, inspeções, vistorias, recolher amostras para análise, fazer apreensões e inutilizações de produtos, ter livre acesso aos locais fiscalizados, requisitar força policial, lavrar autos de infração e dirigir veículos oficiais para o desempenho de suas funções e atividades, ficando os mesmos previamente autorizados a utilizar os meios que julgarem necessários para registrar as suas ações.

§ 3º Os servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM deverão estar devidamente identificados, no exercício de suas funções.

Art. 12. A infraestrutura deverá contemplar os requisitos relacionados com o suporte administrativo necessário para obtenção da equivalência do Serviço de Inspeção aos sistemas de equivalência pretendidos, SUSAF/RS ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA que exige as seguintes condições:

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

II – para o cálculo do número de funcionários, médicos veterinários, auxiliares de inspeção e administrativo, deverão ser utilizados como critério o volume de produção e a necessidade presencial da inspeção oficial no estabelecimento; o número de estabelecimentos, o volume de produção, a natureza e risco intrínseco dos produtos e a necessidade presencial da inspeção oficial no estabelecimento;

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

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

V – quando a sala não for de uso exclusivo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, os arquivos e armários deverão ser dotados de sistema de tranca com chave e de uso exclusivo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

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

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

Art. 13. A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural – SDR deverá promover e garantir aos seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

CAPÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

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

I – de carnes e derivados;

II – de pescado e derivados;

III – de ovos e derivados;

IV – de Leite e derivados;

V – de produtos de abelhas e derivados;

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

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

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

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

Seção I

Dos Estabelecimentos de Carnes e Derivados

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

I – Abatedouro frigorífico;

II – Unidade de beneficiamento de carne 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 carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

Seção II

Dos Estabelecimentos de Pescado e Derivados

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

I – Abatedouro frigorífico de pescado;

II – Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

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

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

Seção III

Dos Estabelecimentos de Ovos e Derivados

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

I – Granja avícola;

II – Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

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

§ 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 a industrialização de ovos.

Seção IV

Dos Estabelecimentos de Leite e Derivados

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

I – Granja Leiteira;

II – Posto de Refrigeração;

III – Unidade de beneficiamento de Leite e derivados;

IV – Queijaria.

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

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

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de Leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de Leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de Leite fluido a granel de uso industrial.

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

Seção V

Dos Estabelecimentos de Produtos de Abelhas e Derivados

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

I – Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

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

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

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

Seção VI

Dos Estabelecimentos de Armazenagem, fracionamento ou processamento

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

I – entreposto de produtos de origem animal;

II – Casa atacadista;

III – Unidade de beneficiamento de produtos de origem animal.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para fins de reinspeção, dotado de instalações específicas para a realização dessa atividade.

§ 3º Nos estabelecimentos de que tratam os § 1º e § 2º, não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.

§ 4º Não se enquadram na classificação de entreposto de produtos de origem animal os portos, os aeroportos, os postos de fronteira, as aduanas especiais, os recintos especiais para despacho aduaneiro de exportação e os terminais de contêineres.

§ 5º Nos estabelecimentos de que trata o § 1º, é permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

§ 6º Para os fins deste Decreto, entende-se por Unidade de beneficiamento de produtos de origem animal o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento, manipulação, industrialização, espostejamento, fatiamento, reembalagem, rotulagem, estocagem, comercialização e distribuição de produtos de origem animal de diferentes classificações, podendo alterar ou não a composição original do produto.

CAPÍTULO III

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS E CONDIÇÕES DE HIGIENE

Seção I

Das Obrigações Dos Estabelecimentos

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

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

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

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

IV – fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, até o quinto dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido ou sempre que solicitado;

V – manter atualizados:

a) os dados cadastrais de interesse do Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

b) o projeto aprovado.

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

VII – arcar com o custo das análises fiscais solicitadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

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

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

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

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

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

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

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

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

b) adulteração.

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

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

XVII – disponibilizar local reservado para uso do Serviço de Inspeção Municipal – SIM durante as fiscalizações, quando necessário;

XVIII – comunicar ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM:

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

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

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

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

§ 2º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a entregar a rotulagem existente em estoque com documento comprobatório ao Sistema de Inspeção Municipal – SIM.

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

§ 1º Os programas de autocontrole não precisam se limitar ao disposto neste Decreto.

§ 2º Para estabelecimentos que desejarem adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, será necessária a implantação dos seguintes programas de autocontrole mínimos:

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

II – água de abastecimento;

III – controle integrado de pragas;

IV – programa de higiene industrial e operacional;

V – higiene e hábitos higiênicos dos funcionários;

VI – procedimentos sanitários operacionais;

VII – controle da matéria-prima, ingredientes e embalagens;

VIII – controle de temperaturas;

IX – programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle;

X – análises laboratoriais;

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

XII – rastreabilidade e recolhimento;

XIII – bem-estar animal e abate humanitário;

XIV – identificação, remoção, segregação e destinação do Material Especificado de Risco – MER.

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

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

Art. 24. Os estabelecimentos devem apresentar os documentos e as informações solicitados pelo Serviço de Inspeção Municipal – 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. 25. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico - sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

Parágrafo Único. Ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM deverá ser comunicado sempre que houver substituição do profissional de que trata o caput.

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

I – não representem risco à saúde pública;

II – não tenham sido adulterados;

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

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

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

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

I – os estabelecimentos deverão seguir as Normas Técnicas Municipais vigentes, suas alterações e atualizações específicas para sua classificação e capacidade de funcionamento.

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

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

IV – os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis, bem como leite in natura para beneficiamento e demais produtos de origem animal deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito do órgão competente.

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

VI – a matéria prima que for processada no estabelecimento necessitará de ambiente adequado e aprovado pelo Sistema de Inspeção Municipal – SIM, conforme Norma Técnica específica.

VII – as matérias-primas dos estabelecimentos que estiverem indicados para os sistemas do Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF-RS ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA obrigatoriamente deverão ser oriundas do mesmo nível hierárquico ou maior da equivalência estabelecida.

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

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

Seção II

Das Condições de Higiene

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

Art. 29. Todos os estabelecimentos com registro no Serviço de Inspeção Municipal de Pelotas – SIM deverão seguir a Portaria Federal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA n.º 368, de 4 de setembro de 1997, com as suas alterações e atualizações, que aprova o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos.

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

Parágrafo Único. Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole, a segurança, integridade e a disponibilidade da informação ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM devem ser garantidas pelos estabelecimentos.

Art. 31. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

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

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

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

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

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

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

§ 2º O Serviço de Inspeção Municipal – SIM poderá solicitar comprovação médica atualizada, sempre que algum funcionário apresente doença ou sintomas que possa sugerir incompatibilidade com a fabricação de alimentos.

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

Art. 36. Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverão usar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações, touca ou outro equipamento que impeça a queda de cabelos durante as atividades e, botas ou outro calçado apropriado em perfeito estado de higiene e conservação, os quais deverão ser guardados em local próprio.

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

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

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

Art. 37. O pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis deve realizar a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados. Exigir-se-á também nestes casos uniformes diferenciados ou que tal trabalho seja realizado ao final da produção.

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

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

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

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

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

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

§ 1º Os estabelecimentos poderão realizar o controle de pragas de maneira autônoma, sem a necessidade de contratação de empresa habilitada, desde que comprovem a eficácia do controle e apresentem laudo/certificado de controle de pragas assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento.

§ 2º Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas. Os estabelecimentos e áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma a diminuir ao mínimo os riscos de contaminação.

§ 3º Quando utilizado o controle químico no interior do estabelecimento, este deve ser executado por empresa especializada e por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

§ 4º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

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

Art. 45. O estabelecimento deverá lavar e desinfetar, todas as vezes que o Serviço de Inspeção Municipal – SIM julgar necessário, quaisquer instalações e equipamentos.

Art. 46. O estabelecimento deverá inspecionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

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

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

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

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

Art. 51. O Serviço de Inspeção Municipal – 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 incluindo a prevenção de águas residuais.

CAPÍTULO IV **DA IMPLANTAÇÃO E DO REGISTRO DE** **ESTABELECIMENTOS**

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

Art. 53. Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, em normas complementares, estabelecerá as diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento prevista neste Decreto, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal, mencionados na Lei Federal n.º 8.171, de 1991 e/ou a Lei Estadual n.º 13.921, de 2012, em suas Normas Regulamentadoras, assim como as que vierem a substituí-las ou alterá-las.

Seção I **Da Implantação**

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

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

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

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

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

Seção II **Da Análise do Local e Terreno/edificação**

Art. 59. Para o Registro de Estabelecimentos junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM é necessário cumprir as normas para elaboração do processo, no qual constará todas as etapas de aprovação do Estabelecimento, o qual deverá ser encaminhado ao protocolo geral da Prefeitura Municipal de Pelotas, conforme a finalidade do requerente.

Art. 60. O encaminhamento dos pedidos de registro de estabelecimentos de produtos de origem animal deverá ser precedido de inspeção prévia e aprovação do local e terreno.

Art. 61. Para solicitar vistoria na área, apresentar requisição ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, solicitando vistoria do terreno/edificação para emissão de parecer de Inspeção do terreno/edificação.

Art. 62. Na avaliação do terreno/edificação serão observados os seguintes critérios:

I – localização em ponto que se oponha aos ventos predominantes que sopram para a cidade;

II – terreno seco, preferencialmente sem acidentes, de fácil escoamento das águas pluviais, não passíveis de inundações;

III – afastadas de fontes poluidoras de qualquer natureza;

IV – facilidade de acesso;

V – facilidade de fornecimento de água potável, energia elétrica e meios de comunicação;

VI – facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais;

VII – facilidade na delimitação da área.

Art. 63. Após a emissão de parecer de inspeção do terreno/edificação favorável, o requerente poderá dar início ao processo de registro do estabelecimento.

Seção III

Da Análise e Aprovação de Projetos de estabelecimentos

Art. 64. Após a aprovação do terreno/edificação o estabelecimento deverá anexar os seguintes documentos e encaminhar ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM através do Protocolo da Prefeitura Municipal de Pelotas, solicitando o registro de estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal – SIM:

I – requerimento do industrial pretendente, dirigido ao Médico Veterinário Chefe do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no qual solicita Análise do Projeto;

II – aprovação do Setor Urbanístico Engenharia da Prefeitura Municipal, documento equivalente ou documento emitido pelo órgão municipal competente isentando da necessidade.

III – plantas de situação e localização com escala mínima de 1/1000;

IV – plantas das fachadas que possuem aberturas, indicando a altura das mesmas em relação ao piso com escala mínima de 1/100;

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

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

VII – planta baixa com identificação e área das dependências com escala mínima de 1/100;

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

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

IX – Memorial Descritivo da construção;

X – Memorial Econômico-Sanitário.

Art. 65. Os projetos poderão ser encaminhados digitalmente para análise prévia do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Após a aprovação prévia, deverão ser encaminhados em 3 vias físicas.

§ 1º Das vias físicas, uma via permanecerá arquivada no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, uma via será arquivada no Setor competente da Prefeitura Municipal e uma via será devolvida ao requerente, com as devidas aprovações.

§ 2º Poderá o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, a seu critério, através do protocolo digital da Prefeitura Municipal de Pelotas, optar pela digitalização de todo o processo de protocolo e registro de estabelecimentos, devendo para tanto, garantir a manutenção dos arquivos e documentos, bem como os devidos acessos e informações da parte interessada.

Art. 66. A análise do projeto realizada pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM considera a conformidade do projeto com a legislação Sanitária e Normas Técnicas Municipais de Instalações e equipamentos de estabelecimentos de origem animal sendo que os demais itens relativos à construção devem possuir aprovação dos órgãos competentes.

Art. 67. Após a aprovação no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, o projeto receberá um carimbo com os dizeres "SIM - APROVADO".

§ 1º O requerente poderá dar início às obras apenas após a emissão do Alvará de Licença para construção civil, documento equivalente ou documento emitido pelo órgão competente isentando da necessidade.

§ 2º Em caso de opção por processos digitais, o Serviço de Inspeção Municipal – SIM enviará via protocolo digital, uma notificação ao proprietário e responsável técnico oficializando a aprovação da versão final do projeto.

Art. 68. Poderá, a critério do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, ser solicitado no momento do registro ou posteriormente, outras plantas do estabelecimento para análise podendo ou não ser solicitada inclusive a escala necessária.

Art. 69. Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e/ou indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro/reforma.

Seção IV

Do Título de Registro e Autorização de Funcionamento do Estabelecimento

Art. 70. Após a aprovação do projeto e/ou concomitante à aprovação do mesmo, o estabelecimento deverá encaminhar ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM os seguintes documentos, complementares ao processo de registro do estabelecimento:

I – Termo de Responsabilidade, dando ciência e aceite das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção, bem como compromisso na veracidade das informações prestadas;

II – Termo de Livre Acesso;

III – Licença Ambiental ou isenção desta expedida pelo órgão competente;

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

V – Laudo de potabilidade da água, de acordo com o Anexo XX da portaria de Consolidação n.º 5, de 28 de setembro de 2017 ou a legislação que vier a alterá-la ou substituí-la, para o início das atividades;

a) Para efeito de registro o laudo de potabilidade da água terá validade de três meses a partir da sua emissão;

VI – cópia do Certificado de Capacitação em Boas Práticas de Fabricação do proprietário do estabelecimento e de ao menos um funcionário do estabelecimento;

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

VII – Certificado de Controle de Pragas para o início das atividades;

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

IX – comprovante de registro no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, se aplicável;

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

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

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

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

XIV – Alvará de Localização, quando couber;

XV – Manual de Boas Práticas ou Programas de Autocontrole – PAC's com prazo de 01 (um) ano, prorrogável por igual período mediante solicitação expressa dirigida ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM e posterior aprovação pelo referido órgão.

Art. 71. O Manual de Boas Práticas de Fabricação, previsto no artigo anterior, deve conter inicialmente os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados – POP's:

I – Água de abastecimento;

II – Controle de temperaturas;

III – Procedimentos Padrões de Higiene Operacional – PPHO);

IV – Saúde, Higiene e Treinamento dos colaboradores;

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

VI – Controle Integrado Pragas;

VII – Procedimentos Sanitários das Operações – PSO;

VIII – Manutenção de Instalações e equipamentos e, calibração e aferição de instrumentos;

IX – Manejo de Resíduos;

X – Abate Humanitário (para abatedouro frigorífico).

Art. 72. Para a obtenção do Título de Registro Provisório, a critério da fiscalização, deverão estar implantadas, no mínimo, as planilhas de autocontrole relativas aos Procedimentos Operacionais Padronizados – POP's constantes nos incisos de I a V do artigo anterior.

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

Art. 73. A conclusão da implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação poderá ser realizada até a concessão do Título de Registro do estabelecimento, ou dentro do prazo máximo para o Título de Registro Provisório.

Art. 74. Os estabelecimentos poderão adicionar em seus Manuais de Boas Práticas de Fabricação – BPF outros Procedimentos

Operacionais Padronizados – POP's além dos previstos, conforme as suas necessidades.

Parágrafo Único. Estabelecimentos que aderirem ao SISBI/POA deverão implantar os programas de autocontrole conforme legislação específica do Ministério da Agricultura para a adesão.

Art. 75. O Manual de Boas Práticas de Fabricação – BPF e os Procedimentos Operacionais Padronizados – POP's deverão ser datados e assinados pelo Responsável Técnico e pelo Responsável Legal (proprietário) do estabelecimento.

§ 1º Os funcionários devem ser capacitados para implementação do Manual de Boas Práticas de Fabricação – BPF e para a execução dos Procedimentos Operacionais Padronizados – POP's.

§ 2º Todos os documentos devem estar acessíveis aos funcionários responsáveis pela execução e aos responsáveis pelo monitoramento, verificação e fiscalização do Sistema de Inspeção Municipal – SIM.

§ 3º Todos os documentos que possuem prazo de validade deverão permanecer na empresa, atualizados e à disposição do Sistema de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 76. O estabelecimento registrado no Sistema de Inspeção Municipal – SIM receberá um número de registro.

§ 1º Estes números obedecerão a numeração própria e independente, um para cada registro, fornecidos pelo Sistema de Inspeção Municipal – SIM.

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

Art. 77. O Título de Registro emitido pelo Sistema de Inspeção Municipal – SIM será o documento hábil para autorizar o funcionamento do estabelecimento.

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

§ 2º O Título de Registro deverá ser assinado pelo detentor do cargo de Coordenador do Sistema de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 78. Poderá ser deferida a concessão de Registro em caráter provisório, a critério da fiscalização, para estabelecimentos com cronograma de execução aprovado por um período de 01 (um) ano podendo ser renovado anualmente e/ou que ainda não implantaram as Boas Práticas de Fabricação.

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

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

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

III – as exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas durante análise da solicitação do registro, realizada pelo Sistema de Inspeção Municipal – SIM conforme Normas Técnicas vigentes;

Art. 79. Depois de deferido, compete ao Sistema de Inspeção Municipal – SIM instalar, assim que possível, a inspeção no estabelecimento.

Art. 80. As exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas durante análise da solicitação do registro, realizada pelo Sistema de Inspeção Municipal – SIM conforme Normas Técnicas vigentes.

Art. 81. Outras situações que exijam o Registro Provisório poderão ser analisadas a critério do Sistema de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 82. No caso do não cumprimento dos condicionantes nos prazos estabelecidos, o estabelecimento ficará sujeito as penalidades dispostas neste Decreto.

Art. 83. No caso de indicação pelo Sistema de Inspeção Municipal – SIM do estabelecimento em algum dos sistemas de equivalência dos serviços de inspeção, tais como SUSAF/RS ou SISBI/POA, e a empresa descumprir os condicionantes impostos, a empresa poderá ser descredenciada dos sistemas descritos sem necessidade de comunicação prévia, não sofrendo, entretanto, descredenciamento do Sistema de Inspeção Municipal – SIM, podendo pleitear retorno ao sistema equivalente.

Art. 84. O estabelecimento que não realizar atividades dentro do período de um ano e não solicitar o início das atividades terá seu registro cancelado.

CAPÍTULO V

DAS REFORMAS, AMPLIAÇÕES E/OU ALTERAÇÕES

Art. 85. As reformas, ampliações e/ou alterações devem ser previamente autorizadas pelo Sistema de Inspeção Municipal – SIM, devendo acompanhar a solicitação no mínimo os seguintes documentos conforme o caso abaixo:

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

I – Requerimento do industrial pretendente, dirigido ao Senhor (a) Coordenador (a) do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no qual solicita análise do projeto;

II – Memorial Descritivo da construção;

III – aprovação dos órgãos competentes dentro da Prefeitura Municipal ou documento emitido pelo órgão municipal competente isentando da necessidade.

IV – cronograma de execução das obras;

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

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

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

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

I – Requerimento do industrial pretendente, dirigido ao Senhor (a) Coordenador (a) do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no qual solicita análise do projeto;

II – Memorial Descritivo da construção;

III – cronograma de execução das obras;

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

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

Art. 86. Após aprovada pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM e, quando couber, pelos demais setores da Prefeitura Municipal, poderá o requerente dar início às reformas.

Seção I

Da Alteração de Razão Social, do Cancelamento Voluntário de Registro, da Transferência e da Suspensão Temporária de Atividades

Art. 87. A alteração da razão social ou o cancelamento voluntário do Registro deverá ser encaminhada através de ato administrativo específico, preenchidos e assinados pelo proprietário do estabelecimento e encaminhados ao Coordenador (a) do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Seção II

Da Alteração de Razão Social

Art. 88. Os processos de solicitação de alteração de razão social devem ser instruídos com os seguintes documentos:

I – Requerimento ao Coordenador (a) do Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

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

III – Contrato Social da nova firma, registrado na Junta Comercial;

IV – Contrato ou Certidão de locação, arrendamento ou de compra e venda registrado em Cartório;

V – Laudo de inspeção do estabelecimento, atualizado com parecer conclusivo.

Art. 89. Faculta-se a utilização da rotulagem da firma antecessora, desde que devidamente autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, e autorização do cessionário sob estrito controle e fiscalização local.

Seção III

Do Cancelamento Voluntário de Registro

Art. 90. Os processos de solicitação de cancelamento de registro devem ser instruídos com os seguintes documentos:

I – Requerimento ao Coordenador (a) do Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

II – Termo de Encerramento de atividades, onde o responsável pelo estabelecimento se compromete a encerrar a fabricação de qualquer produto ou derivado de origem animal nas instalações do referido estabelecimento e inutilizar a rotulagem remanescente;

III – Cancelado o registro o material pertencente ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, inclusive de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais de Inspeção Municipal, serão recolhidos, bem como serão inutilizados os rótulos remanescentes, pelo serviço de inspeção.

Seção IV

Da Transferência

Art. 91. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

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

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

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

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

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

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

I – relativas ao cumprimento de prazos de:

- a) Planos de ação;
- b) Notificações;
- c) Determinações sanitárias de qualquer natureza.

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

Art. 92. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro.

Art. 93. No caso de transferência de registro, por alteração contratual ou da razão social, paralelamente e em separado, deverão ser encaminhados os processos de aprovação de rótulos, tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da firma antecessora.

Seção V

Da Suspensão Temporária de Atividades

Art. 94. Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM poderão solicitar suspensão temporária das atividades.

Art. 95. Toda e qualquer interrupção de atividade, independentemente do período, deverá ser comunicada ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM de forma documental, bem como a retomada da mesma.

Art. 96. A suspensão temporária será concedida pelo período máximo de seis meses, prorrogável por igual período.

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

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

§ 3º No caso de cancelamento do registro, deverá ser inutilizada a rotulagem pela inspeção e serão recolhidos os materiais pertencentes ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

CAPÍTULO VI

DO REGISTRO DE PRODUTOS, EMBALAGEM,

Seção I
Do Registro de Produtos

Art. 97. Todo produto de origem animal comestível produzido no Município deve ser registrado no SIM, exceto aqueles produzidos nos estabelecimentos sob inspeção dos Serviços Federal ou Estadual de Inspeção.

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

Art. 98. O processo de solicitação de registro de produtos será feito através do Formulário de Registro de Produtos e Rótulos.

§ 1º Para registro, podem ser exigidas informações ou documentações complementares, conforme critérios estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

§ 2º Para fins de análise prévia, a referida documentação poderá ser remetida ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM digitalmente.

§ 3º Caso o Serviço de Inspeção Municipal – SIM tiver optado pela digitalização de todo o processo, a solicitação de registro de produtos também deverá ser feita via Protocolo Digital da Prefeitura Municipal de Pelotas.

Art. 99. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

§ 1º O Serviço de Inspeção Municipal – SIM julgará a pertinência dos pedidos de registro considerados:

I – a segurança e a inocuidade do produto;

II – os interesses dos consumidores.

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

Art. 100. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 101. 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. 102. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia aprovação da atualização do registro no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 103. Os procedimentos para o registro do produto e seu cancelamento serão estabelecidos em norma complementar pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 104. O registro do produto poderá ser suspenso temporariamente ou cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação e/ou mediante solicitação do estabelecimento.

Art. 105. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes.

§ 1º Poderá ser aceito, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, a utilização de hortaliças *"in natura"* como ingredientes dos produtos.

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

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

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

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

Art. 106. Qualquer produto e derivado de produto de origem animal deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 107. Somente poderá haver alteração na composição de produto mediante análise e autorização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, através de todos os trâmites listados anteriormente.

Art. 108. A empresa que optar pelo cancelamento ou suspensão do produto deverá encaminhar ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM a solicitação formal de cancelamento ou suspensão de produto.

§ 1º Nos casos de suspensão de produto o estabelecimento poderá solicitar a reativação da fabricação do produto através de solicitação formal ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

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

Art. 109. Para a confecção dos rótulos as empresas deverão seguir obrigatoriamente todas as legislações vigentes que tratam sobre esse tema, suas alterações e atualizações, bem como as determinações dos órgãos normatizadores. Incluem-se entre os referidos órgãos o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – INMETRO, entre outros.

§ 1º Os estabelecimentos que não seguirem as normas de rotulagem estarão sujeitos a serem autuados pelos órgãos normatizadores das legislações vigentes e pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

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

Art. 110. Os estabelecimentos não poderão fabricar produtos não registrados sem a prévia autorização e aprovação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

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

Art. 111. A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente Regulamento.

Seção II

Da Embalagem, Rotulagem e Carimbagem

Art. 112. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmem a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

Art. 113. O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

Art. 114. Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

Art. 115. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros, higienizados e que assegurem a inocuidade do produto.

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

Art. 116. A embalagem dos produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Art. 117. Os produtos elaborados serão devidamente embalados, rotulados e carimbados conforme as determinações do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 118. Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados aos quais correspondam.

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

Art. 119. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

Art. 120. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do Serviço de Inspeção Municipal – SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Parágrafo Único. O carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal – SIM será estipulado em normas complementares.

Art. 121. As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos, cujos modelos serão fornecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

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

Art. 122. Todos os produtos de origem animal finalizados nos estabelecimentos que elaboram ou industrializam produtos de origem animal devem estar identificados por meio de rótulos (lâminas, etiquetas, embalagens, aplicados sobre as matérias primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos para beneficiamento) e carimbos, conforme indicado na legislação vigente.

CAPÍTULO VII

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA E SUA PERIODICIDADE

Seção I

Inspeção Industrial e Sanitária

Art. 123. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

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

Seção II

Da Inspeção e Reinspeção Industrial e Sanitária dos Estabelecimentos

Art. 124. Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária *ante e post-mortem* conforme o Decreto Federal n.º 9.013 de 29 de março de 2017 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA e legislações que vierem a substituir e/ou alterá-lo e, abatidos mediante processo humanitário, seguindo o preconizado pela Instrução Normativa n.º 3 de 17 de janeiro de 2000 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, ou a que vier a substituir e ou alterá-la e demais legislações pertinentes, específicas para cada espécie.

Art. 125. A inspeção industrial e sanitária de estabelecimentos de produtos de origem animal será realizada preconizando o disposto na legislação municipal vigente. Em casos não previstos na legislação municipal será obedecido o Decreto Federal nº 9.013 de 29 de março de 2017 ou o que vier a substituí-lo e/ou alterá-lo.

Art. 126. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, durante a fiscalização no estabelecimento, pode coletar amostras para as análises previstas neste Decreto, no Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos de Origem Animal – RTIQ, em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

Art. 127. Os padrões de identidade e qualidade dos produtos devem atender ao disposto no Decreto Federal n.º 9.013 de 29 de março de 2017 ou o que vier a substituí-lo e/ou alterá-lo, e em legislações complementares e específicas.

Art. 128. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

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

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

Art. 129. Nas distribuidoras, armazéns ou casas comerciais, onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedente de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, Estadual ou Federal, a reinspeção será sempre em caráter complementar à fiscalização sanitária local realizada pela Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 130. Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação de frio dos produtos e das matérias-primas que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

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

Art. 131. A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

Parágrafo Único. A reinspeção de que trata o caput abrange:

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

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

III – a avaliação das características sensoriais, quando couber;

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

V – o documento sanitário de trânsito, quando couber;

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

VII – a presença de produtos de origem animal sem registro no órgão de inspeção sanitária competente ou em desconformidade com o

âmbito de comercialização da esfera de inspeção.

Art. 132. Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de fraudes, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.

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

Seção III

Periodicidade da Inspeção

Art. 133. A inspeção industrial e sanitária realizada pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica.

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

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

§ 3º A frequência de inspeção periódica será determinada através de normatização para avaliação do grau de risco oferecido pelo produto e/ou estabelecimento ao consumidor, com parecer conclusivo do Coordenador (a) do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 134. Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, mediante a aplicação da análise de risco, de acordo com o nível de desenvolvimento tecnológico, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar.

Seção IV

Das Análises Laboratoriais

Art. 135. 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 Serviço de Inspeção Municipal – SIM julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 136. Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

Art. 137. A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

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

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

Art. 138. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

Art. 139. Para realização das análises fiscais, poderá ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório designado, e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 140. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o Serviço de Inspeção Municipal – SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 141. O estabelecimento poderá realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 142. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas, em conjunto com a Vigilância Sanitária.

Art. 143. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos em normas complementares.

Art. 144. A frequência dos exames laboratoriais exigidos seguirá orientação de normativa específica.

Parágrafo Único. Caso o Município possua estabelecimentos indicados ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, a normativa deve considerar:

I - Risco associado ao volume de produção;

II - Risco associado ao produto;

III - Risco associado ao desempenho do estabelecimento.

Art. 145. Para efeito deste Decreto, considera-se "Análise Oficial" a amostra ou item de ensaio, lacrado, coletado pelo médico veterinário oficial, sob a supervisão do mesmo, ou por servidor da Secretaria Municipal ao qual ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM está vinculado expressamente autorizado e treinado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM para tal fim, com o preenchimento da requisição de análise padronizada pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 146. As análises laboratoriais oficiais devem ser realizadas obrigatoriamente em laboratórios designados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 147. Considerando os padrões legais, com o aparecimento de uma análise não conforme microbiológica ou físico-química de produto, o estabelecimento será notificado e será suspensa provisoriamente a fabricação do produto não conforme bem como sua comercialização, sendo que o lote em questão deverá ser recolhido pelo estabelecimento e apresentado ao Médico Veterinário Oficial do Serviço de Inspeção Municipal – SIM para acompanhamento da inutilização, ficando ainda o estabelecimento, obrigado a apresentar ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM documento assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento informando as ações corretivas adotadas em até 5 (cinco) dias úteis da ciência do resultado da análise não conforme.

§ 1º O estabelecimento deverá solicitar produção de um novo lote destinado a nova análise para o parâmetro em desconformidade.

§ 2º Caso haja no estabelecimento lotes subsequentes do produto em desconformidade, o estabelecimento poderá solicitar a utilização destes lotes para realização de novas análises.

§ 3º Caso o estabelecimento opte por produzir novo lote para análise, os produtos referidos no parágrafo anterior deverão ser inutilizados pelo próprio com acompanhamento do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

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

Art. 148. Em caso de nova não conformidade, o lote analisado será inutilizado e será lavrado Auto de Infração, permanecendo a produção e comercialização do referido produto suspensa.

§ 1º Para a fabricação de novo lote, o estabelecimento passará pelas mesmas obrigações descritas no Artigo anterior, acrescidas da obrigatoriedade de informar a(s) data(s) e horário(s) de produção do novo lote ao Serviço de Inspeção, que constituirá o primeiro Teste para Liberação – TL; com presença de um fiscal para produção.

§ 2º A quantidade a ser produzida e os dias da produção serão definidos em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e o Coordenador (a) do Serviço de Inspeção Municipal – SIM onde, o lote deverá contemplar todo o processo de produção incluindo as etapas de higienização.

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

Art. 149. Com o aparecimento do lote não conforme no Teste de Liberação – TL, cumpre-se as sanções descritas no Artigo anterior adicionando-se penalidade de multa por cada Teste de Liberação – TL não conforme.

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

Art. 150. Para o retorno das atividades nos casos de suspensão por terceiro Teste de Liberação – TL não conforme o estabelecimento deverá solicitar a produção de novo Teste de Liberação – TL.

§ 1º A liberação das atividades do estabelecimento se dará somente após a produção de três novos lotes em conformidade com todos os padrões microbiológicos e/ou físico-químicos exigidos pela legislação vigente e mediante autorização formal do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

§ 2º A não apresentação de laudos laboratoriais de análises microbiológicas e/ou físico-químicas consecutivas, de acordo com os padrões vigentes, visando à liberação da produção dentro do prazo de 12 (doze) meses, gerará o cancelamento automático do registro do estabelecimento junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 151. Em se tratando de análise de água de abastecimento interno, com o aparecimento de uma análise microbiológica e/ou físico-química não conforme o estabelecimento será notificado e deverá apresentar o Serviço de Inspeção Municipal – SIM documento assinado pelo Responsável Técnico informando as ações corretivas adotadas em até 5 (cinco) dias úteis da ciência da análise não conforme, devendo-se no mesmo prazo realizar nova coleta oficial de água.

§ 1º Se o resultado desta análise permanecer em desacordo com os padrões legais, será lavrado Auto de Infração com a aplicação da penalidade de multa e a produção do estabelecimento será suspensa provisoriamente, até que o mesmo apresente uma análise em conformidade com todos os padrões microbiológicos e/ou físico-químicos exigidos pela legislação vigente e mediante autorização formal do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

§ 2º O estabelecimento deverá prover meios para nova coleta oficial que será realizada pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM. em até 5 (cinco) dias úteis após o estabelecimento ter sido notificado oficialmente.

Art. 152. A multa para análises oficiais não conformes, considerando os padrões legais vigentes, quando estipulada no rito descrito nos artigos anteriores, terá o valor fixado utilizando-se o valor inicial estipulado das infrações leves conforme especificado no Art. 169, inciso II deste Regulamento.

Art. 153. O estabelecimento que deixar de apresentar uma análise microbiológica e/ou físico-química de produto pronto, matéria-prima ou água dentro dos prazos estabelecidos, sem justificativa apresentada ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, será autuado e multado, tendo o valor da multa fixado utilizando-se o valor inicial estipulado para as infrações leves conforme especificado no Art. 169, inciso II deste Regulamento.

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

§ 2º Em caso de segunda reincidência consecutiva no não cumprimento do cronograma de análises, o estabelecimento terá suas atividades suspensas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 154. Em se tratando de análise de matéria prima não conforme o estabelecimento será notificado e deverá apresentar ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM documento assinado pelo Responsável Técnico informando as ações corretivas adotadas em até 5 (cinco) dias úteis da ciência da análise não conforme, devendo ser realizada nova análise.

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

Art. 155. As infrações ao presente Regulamento, considerando o disposto pelo Capítulo III da Lei Municipal n.º 7.397 de 15 de maio de 2025, serão punidas administrativamente, de acordo com o Capítulo IV da referida Lei e a Seção IV, artigos 168 a 180 do presente Decreto e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Art. 156. Os servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, quando em serviço de fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada a qualquer dia e hora, em qualquer estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal.

Seção I
Dos Responsáveis Pela Infração

Art. 157. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I – proprietários, locatários ou arrendatários de estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

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

Seção II
Das Medidas Cautelares

Art. 158. Quando houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou à defesa agropecuária, ou em virtude de embarço à ação fiscalizadora, o Serviço de Inspeção Municipal – SIM adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

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

II – suspensão provisória da atividade de processo de fabricação de produto ou de suas etapas;

III – destruição ou devolução à origem de animais e vegetais, de seus produtos, resíduos e insumos agropecuários, quando constatada a importação irregular ou a introdução irregular no País.

§ 1º O Médico Veterinário Oficial responsável pela aplicação de medida cautelar deverá comunicá-la imediatamente à sua chefia imediata.

§ 2º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§ 3º As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

§ 4º 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.

§ 5º Não será aplicada medida cautelar quando a não conformidade puder ser sanada durante a ação de fiscalização.

§ 6º As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.

§ 7º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção e comprovação das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada, devendo a medida cautelar ser cancelada imediatamente.

§ 8º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

§ 9º O disposto no *caput* não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

Seção III

Das Infrações

Art. 159. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

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

II – utilizar rótulo não aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

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

IV – deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção Municipal – SIM nos prazos regulamentares;

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

VI – não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações ou notificações;

VII – não cumprir os prazos determinados nos documentos expedidos pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

VIII – elaborar produtos em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

IX – utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentações falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA ou Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

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

XI – construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto;

XII – elaborar produtos não aprovados ou registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

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

XIV – expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

XV – 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;

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

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

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

XIX – sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

XX – fraudar registros sujeitos à verificação pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

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

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

XXIII – adquirir matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados;

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

XXV – prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

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

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

XXVIII – fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;

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

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

XXXI – fraudar documentos oficiais;

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

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

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

XXXV – desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

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

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

XXXVIII – receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir

produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;

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

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

Art. 160. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I – apresentem-se alterados;

II – apresentem-se adulterados;

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

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

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

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

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

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

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

X – estejam com o prazo de validade expirado;

XI – não possuam procedência conhecida; ou

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

Parágrafo Único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XII podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 161. Além dos casos previstos no Art. 160, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

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

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

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

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

Art. 162. Além dos casos previstos no Art. 160, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

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

Art. 163. Além dos casos previstos no Art. 160, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

- I – Alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;
- II – mumificação ou estejam secos por outra causa;
- III – podridão vermelha, negra ou branca;
- IV – contaminação por fungos, externa ou internamente;
- V – sujidades externas por materiais estercoreais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
- VI – rompimento da casca e estejam sujos; ou
- VII – rompimento da casca e das membranas testáceas

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

Art. 164. Além dos casos previstos no Art. 160, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

- I – provenha de propriedade interditada pela autoridade de saúde animal competente;
- II – na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;
- III – apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância;
- IV – revele presença de colostro; ou
- V – não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

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

Art. 165. Além dos casos previstos no Art. 160, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 166. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

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

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

I – fraudados:

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

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

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

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

II – Falsificados:

a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

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

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

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

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

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

Art. 167. Nos casos previstos nos artigos 160 a 165, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

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

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

Seção IV

Das Penalidades

Art. 168. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária e/ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 169. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

II – multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo seus valores fixados em legislação municipal específica, observadas as seguintes gradações:

- a) para infrações leves;
- b) para infrações moderadas;
- c) para infrações graves;
- d) para infrações gravíssimas.

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

IV – cassação de registro do estabelecimento, de cadastro ou de credenciamento;

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

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

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

§ 2º A suspensão de atividades de que trata o inciso V do *caput* e a interdição de que trata o inciso VI do *caput* serão levantadas nos termos do disposto no Art. 177 e Art. 178.

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

§ 4º As sanções de que tratam os incisos IV e V do *caput* poderão ser aplicadas de forma cautelar, sem prejuízo às medidas cautelares previstas no Art. 158.

Art. 170. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o Art. 169, são consideradas:

I – infrações leves as compreendidas nos incisos I a IX do Art. 159;

II – infrações moderadas as compreendidas nos incisos X a XVIII do Art. 159;

III – infrações graves as compreendidas nos incisos XIX a XXVIII do Art. 159;

IV – infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIX a XL do Art. 159.

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

§ 2º Aos que cometerem outras infrações a este Decreto ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre um e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no Art. 171, parágrafos 1º e 2º.

Art. 171. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o Art. 169, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

- I – o infrator ser primário na infração;
- II – a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;
- III – o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
- IV – a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;
- V – a infração ter sido cometida acidentalmente;
- VI – a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;
- VII – a infração não afetar a qualidade do produto;
- VIII – o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

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

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

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

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

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

§ 7º Considera-se, para fins da caracterização da reincidência específica e, conseqüentemente para aumento da pena, o prazo de 5 (cinco) anos, contado do cumprimento ou extinção da penalidade administrativa.

§ 8º No caso de reincidência específica, a pena máxima da infração estabelecida em regulamento será aumentada em 10% (dez por cento) para cada nova incidência na mesma infração.

§ 9º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

§ 10. O pagamento voluntário da multa no prazo de 20 (vinte) dias, contados da data de sua aplicação, sem interposição de recurso, ensejará a redução de 20% (vinte por cento) de seu valor.

Art. 172. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Parágrafo único. A cassação do registro do estabelecimento cabe ao Coordenador (a) do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 173. Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.

Art. 174. Para fins de aplicação das sanções de apreensão ou condenação das matérias primas e dos produtos de origem animal quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontrem alterados ou adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos casos definidos nos artigos 160 a 167, cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

Art. 175. A sanção de que trata a suspensão das atividades, será aplicada nos seguintes casos, sem prejuízo a outras previsões deste Decreto, quando caracterizado risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XIII – fraude de registros sujeitos à verificação pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

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

XV – aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou que não conste do cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

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

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

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

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

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

Art. 176. A sanção de suspensão das atividades, quando causar embaraço à ação fiscalizadora, será aplicada, nos termos do disposto no Art. 169, inciso V, quando o infrator:

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

II – desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

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

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

V – utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo

Serviço de Inspeção Municipal – SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

VI – fraudar documentos oficiais;

VII – fraudar registros sujeitos à verificação pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

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

IX – prestar ou apresentar ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM informações, declarações ou documentos falsos;

X – não cumprir os prazos estabelecidos nos documentos expedidos ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações de forma deliberada ou de forma recorrente;

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

XII – utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA;

XIII – prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, qualidade e procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM e ao consumidor.

Art. 177. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embargo à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, 07 (sete) dias, que poderá ser prorrogado em 15 (quinze), 30 (trinta) ou 60 (sessenta) dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no Art. 171, parágrafo 2º, independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.

§ 1º A suspensão de atividades oriunda de embargo à ação fiscalizadora poderá ter seu prazo de aplicação reduzido para, no mínimo, 03 (três) dias, em infrações classificadas como leves ou moderadas ou na preponderância de circunstâncias atenuantes, excetuados os casos de reincidência específica.

§ 2º As penalidades tratadas no *caput* terão seus efeitos iniciados imediatamente, a partir da data da cientificação do estabelecimento.

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

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

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

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

Art. 178. As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão aplicadas da seguinte forma:

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

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

§ 1º A sanção de interdição de que trata o *caput* será levantada após o atendimento das exigências que as motivaram:

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

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

Art. 179. A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por 03 (três) vezes, consecutivas ou não, no período de 02 (dois) anos.

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

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

Art. 180. As sanções de cassação de registro do estabelecimento devem ser aplicadas em casos de:

I – reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, no prazo fixado no Art. 179;

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

Seção V

Do Processo Administrativo Sanitário

Art. 181. O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do Auto de Infração, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Seção VI

Do Auto de Infração

Art. 182. O Auto de Infração será lavrado por servidor designado para as atividades de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou na sede do órgão de fiscalização.

§ 1º É admitido o uso de assinatura eletrônica simples, conforme definido na Lei Federal n.º 14.063, de 23 de setembro de 2020, para os atos praticados por servidores públicos no âmbito do processo administrativo de fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

§ 2º Para fins de apuração administrativa de infrações à legislação referente aos produtos de origem animal e aplicação de penalidades, será considerada como data do fato gerador da infração a data em que foi iniciada a ação fiscalizatória que permitiu a detecção da irregularidade, da seguinte forma:

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

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

Art. 183. O Auto de Infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 184. O Auto de Infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, contendo, no mínimo, as seguintes informações:

I – qualificação completa do autuado;

II – local, data e hora da lavratura;

III – descrição clara e precisa do fato constatado;

IV – indicação dos dispositivos legais e/ou regulamentos infringidos;

V – prazo para apresentação de defesa;

VI – nome, matrícula e assinatura do Médico Veterinário oficial responsável pela autuação;

VII – assinatura do autuado, ou, em caso de recusa, anotação expressa dessa circunstância no próprio Auto.

Art. 185. A assinatura e a data apostas no Auto de Infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

Parágrafo Único. Quando da recusa do autuado em assinar o Auto de Infração, o fato deve ser consignado no próprio Auto de Infração.

Seção VII

Da Ciência

Art. 186. A ciência expressa do Auto de Infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com Aviso de Recebimento – AR ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

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

§ 2º A cientificação será nula quando feita sem observância das prescrições legais.

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

Seção VIII

Da Defesa, do Recurso e Seus Prazos

Art. 187. A defesa ou impugnação e o recurso do autuado devem ser apresentados por escrito, em vernáculo e protocolizados na sede do Serviço de Inspeção Municipal – SIM ou, em caso de processo digital, encaminhado através do protocolo digital oficial utilizado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 188. O infrator poderá, em primeira instância, apresentar defesa ou impugnação do Auto de Infração no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados do primeiro dia útil subsequente a data de ciência do Auto de Infração.

Art. 189. Do julgamento em primeira instância cabe recurso em segunda instância, face de razões de legalidade e do mérito, no prazo

de 10 (dez) dias úteis, contados do primeiro dia útil subsequente à data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

Art. 190. Não serão conhecidos a defesa ou o recurso interpostos:

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

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

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

Art. 191. Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do produto em razão de laudo laboratorial confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de fraude, falsificação ou adulteração.

Seção IX

Do Julgamento

Art. 192. Após juntada ao processo a defesa, impugnação ou término do prazo para sua apresentação, o autuante deverá encaminhar para julgamento em primeira instância o relatório de instrução.

Parágrafo Único. Quando o autuado não apresentar defesa dentro do prazo legal, o autuante deverá anexar ao relatório de instrução o Termo de Revelia.

Art. 193. A decisão do processo administrativo relativo à defesa prevista neste Decreto caberá, em primeira instância, ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal – SIM e, em segunda e última instância, ao Prefeito Municipal.

Parágrafo único. Em caso de impedimento do Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal – SIM em julgar a primeira instância, como nos casos em que este for o autuante, caberá decisão da primeira instância ao Secretário da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural – SDR.

Art. 194. Do julgamento em primeira instância cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados do dia subsequente à data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

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

Art. 195. O recurso em segunda e última instância deverá respeitar os prazos e os procedimentos previstos para a interposição da defesa na instância anterior.

Art. 196. O não recolhimento do valor da multa no prazo de 30 (trinta) dias, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa com a municipalidade.

Art. 197. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

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

Art. 198. A lavratura do Auto de Infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

§ 1º Sempre que for lavrado o Auto de Infração os estabelecimentos deverão apresentar um plano de ação ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, contendo as ações corretivas imediatas e programadas para a resolução e/ou adequação das não conformidades ou infrações, no prazo de 10 (dez) dias úteis a contar da ciência do Auto.

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

Art. 199. Para fins do disposto no Art. 55 da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, consideram-se atividades e situações de alto risco as infrações classificadas como grave ou gravíssima, nos termos estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, praticadas por microempresas ou empresas de pequeno porte.

CAPÍTULO IX DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 200. Os arquivos do Serviço de Inspeção Municipal – SIM são considerados confidenciais, necessitando de solicitação por escrito dirigida ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal – SIM para visualização e acesso, não sendo permitida a reprodução total ou parcial de qualquer documento, exceto sob autorização do Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Parágrafo Único. Ficam isentos de solicitação por escrito os chefes do poder executivo, o Secretário da pasta e os servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 201. Todo abate de animais para consumo ou industrialização de produtos de origem animal realizado em estabelecimento ou local não registrado no Serviço de Inspeção Federal – SIF, Serviço de Inspeção Estadual –SIE ou Serviço de Inspeção Municipal – SIM será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis à apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito, no comércio ou no local de fabricação não registrado, à advertência e, em caso de reincidência, multa gravíssima como estabelecido no Art. 170, inciso IV, ficando ainda submetidos às demais penalidades legais.

Art. 202. Para realizar os serviços de fiscalização no nível do comércio, ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM participará, em caráter supletivo com outros órgãos públicos, de ações de fiscalização em nível de consumo. Esta inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

Art. 203. O estabelecimento responderá legal e judicialmente pelas consequências à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere à observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos de origem animal.

Art. 204. Consideram-se como padrões legais vigentes aqueles estabelecidos através do anexo XX da Portaria de Consolidação n.º 5, de 28 de setembro de 2017, do Ministério da Saúde; Instrução Normativa n.º 60, de 23 de dezembro de 2019, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA; Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos; Instrução Normativa n.º 34, de 28 de maio de 2008, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA; Instrução Normativa n.º 76 e n.º 77, de 26 de novembro de 2018, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA; Decreto Federal n.º 9.013, de 29 de março de 2017. que regulamenta a Inspeção Industrial e Sanitária de

Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA; e outras legislações que venham a surgir, substituí-las e/ou alterá-las.

Art. 205. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Secretário da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural – SDR em consonância técnica com o Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, podendo estes editarem atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste Regulamento.

Parágrafo único. Quando e durante o tempo em que estiver sob coordenação de consórcio público, na finalidade de inspeção e fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal, o Município de Pelotas seguirá os procedimentos definidos pelo consórcio público a que estiver integrado, ficando o consórcio autorizado a editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste Decreto.

Art. 206. As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste Decreto.

Art. 207. Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM terão o prazo de 01 (um) ano, contado da data de entrada em vigor, para se adequarem às novas disposições deste Decreto.

Parágrafo único. A documentação relacionada à estrutura física, como plantas e memoriais econômico-sanitários anteriormente aprovados deverá ser atualizada mediante a realização de alterações ou solicitação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 208. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM elaborará cursos de capacitação para técnicos e estabelecimentos, Programa de Educação Sanitária, Combate à Fraude e Clandestinidade.

Art. 209. As taxas de serviço do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, bem como os valores de multas, serão estabelecidas em legislação municipal específica.

Art. 210. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 211. Revoga-se o Decreto n.º 6.949, de 13 de novembro de 2024.

Art. 212. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação

Gabinete do Prefeito de Pelotas, em 30 de junho de 2025.

FERNANDO MARRONI

Prefeito

Registre-se. Publique-se.

MIRIAM PAZ GARCEZ MARRONI

Secretária de Governo

Publicado por:
Lúcia Badia Maciel
Código Identificador:FC3230BD

Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Rio Grande do Sul no dia 02/07/2025. Edição 4109

A verificação de autenticidade da matéria pode ser feita informando o código identificador no site:

<https://www.diariomunicipal.com.br/famurs/>