



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Município de Palmares do Sul

DECRETO Nº 7.099, DE 30 DE JUNHO DE 2022.

Regulamenta a Lei nº 672, de 16 de dezembro de 1997, que dispõe sobre o Código Sanitário Municipal e a Lei nº 2.860, de 23 de novembro de 2021, que dispõe sobre a inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no município de Palmares do Sul.

O PREFEITO MUNICIPAL DE PALMARES DO SUL, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município,

CONSIDERANDO que consta na Lei nº 672, de 16 de dezembro de 1997, que dispõe sobre o Código Sanitário Municipal e na Lei nº 2.860, de 23 de novembro de 2021, que dispõe sobre a inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no município de Palmares do Sul

DECRETA:

TÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O presente Regulamento estatui as normas que regulam, em todo o território do Município de Palmares do Sul, a inspeção industrial e sanitária de estabelecimentos que produzam ou comercializem produtos de origem animal.

Parágrafo único. É inerente à inspeção regulamentada por este Decreto a fiscalização correspondente.

Art. 2º Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção previstas neste Regulamento todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

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

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

Art. 3º A inspeção a que se refere o artigo anterior é privativa do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., da Secretaria Municipal da Agricultura ou do órgão que vier a substituí-lo, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal, sem prejuízo do disposto no artigo 4º da Lei nº 2.860, de 23 de novembro de 2021.

Art. 4º A inspeção de que trata o presente Regulamento será realizada:

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

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

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

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

V – nos estabelecimentos que recebem e distribuem para consumo animais considerados de caça;

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

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

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

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

X – nos portos marítimos e fluviais e nos postos de fronteira.

Art. 5º A concessão de registro e a realização de inspeção pelo S.I.M. isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização sanitária, estadual ou municipal. Exceto quando solicitado concessão de SUSAF (Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte), SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal) ou outro sistema de concessão de venda além das fronteiras do Município.

Art. 6º Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito do presente Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

Art. 7º A inspeção do S.I.M. se estende às casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária local, e terá por objetivo:

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

II – verificar se existem produtos de origem animal (combate a clandestinidade), procedentes de outros municípios, que não foram inspecionados nos postos de origem ou quando o tenham sido, infringam dispositivos deste Regulamento;

III - Auxiliar ações de Educação Sanitária juntamente com órgãos correlatos.

Art. 8º A inspeção municipal será instalada em caráter permanente ou periódico.

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

§ 2º Os estabelecimentos não enquadrados no parágrafo anterior terão inspeção municipal periódica, a juízo do S.I.M.

Art. 9º A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, a cargo do S.I.M., abrange:

- I – a higiene geral dos estabelecimentos registrados ou relacionados;
- II – a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como a captação, distribuição e tratamento das águas residuais e dejetos;
- III – o funcionamento dos estabelecimentos;
- IV – o exame “ante” e “post-mortem” dos animais;
- V – as fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos, de acordo com os tipos e padrões previstos em normas específicas;
- VI – a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos;
- VII – a classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos em normas específicas;
- VIII – os exames tecnológicos, microbiológicos, histopatológicos, físico-químicos e toxicológicos das matérias-primas e produtos, quando for o caso;
- IX – os produtos e subprodutos existentes nos mercados de consumo para efeito de verificação do cumprimento das medidas estabelecidas no presente Regulamento;
- X – as matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias, bem como em trânsito nos portos fluviais, e nas vias públicas e rodovias;
- XI – os meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas, destinados à alimentação humana.
- XII - autorização para construção e reformas em estabelecimentos de abate, manipulem produtos de origem animal;
- XIII - averiguação do bem estar animal durante todos os processos de pre abate;
- XIV - exigência do cumprimento de boas praticas de fabricação e o uso destas na industria.

Art. 10. O comércio municipal poderá ser realizado somente pelos estabelecimentos sob inspeção municipal, que atendam às disposições do presente Regulamento.

Art. 11. Nos estabelecimentos de carnes e derivados sujeitos a inspeção estadual, a entrada de matérias-primas sob fiscalização municipal poderá se dar, a juízo da DIPOA.

Art. 12. Os estabelecimentos registrados, que também preparam subprodutos não destinados à alimentação humana, somente podem receber matérias- primas de locais não fiscalizados, quando acompanhados de certificados sanitários da Divisão de Fiscalização e Defesa Sanitária Animal – DFDSA, do Departamento de Produção Animal, da Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento.

Art. 13. Os servidores incumbidos da execução do presente Regulamento terão carteira de identidade funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Fomento a Agricultura e Pesca.

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

TÍTULO II CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECEMENTOS

Art. 14. Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

- I – os de carne e derivados;
- II – os de leite e derivados;
- III – os de pescado e derivados;
- IV – os de mel e cera de abelhas e seus derivados.
- V – os de ovos e derivados;
- VI – de armazenagem; e
- VII – os produtos não comestíveis.

Parágrafo único. A simples designação “estabelecimento” abrange todos os tipos de modalidade de estabelecimento previstos na classificação do presente Regulamento.

CAPÍTULO I

ESTABELECEMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

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

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

§ 1º Entende-se por “matadouro-frigorífico” o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamento adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de animais sob varias formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito de subprodutos não comestíveis, devendo possuir instalações de frio industrial.

§ 2º Entende-se por “fábrica de conservas de produtos cárneos” o estabelecimento que industrializa a carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

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

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

§ 5º Entende-se por “fábrica de produtos não comestíveis” o estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

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

§ 7º Entende-se por “entrepasto-frigorífico” o estabelecimento destinado exclusivamente à estocagem de produtos de origem animal pelo emprego de frio industrial.

§ 8º Entende-se por “fábrica de produtos gordurosos” o estabelecimento destinado exclusivamente ao preparo de gorduras, excluída a manteiga, adicionadas ou não de matérias primas de origem vegetal.

Art. 16. As fábricas de conservas e as fábricas de produtos suínos, registradas no SIM, poderão fornecer carnes frigoríficas aos mercados de consumo.

Art. 17. A simples designação “produto”, “subproduto”, “mercadoria” ou “gênero” significa, para efeito do presente Regulamento, que se trata de “produto ou matéria-prima de origem animal”.

Art. 18. Por “produtos cárneos” entende-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

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

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

Art. 19. O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados, constitui a “carcaça”.

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

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

C A P Í T U L O I I

ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 20. Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:
I – propriedades leiteiras;
II – posto de refrigeração;
III – estabelecimento industrial.

§ 1º Entende-se por “propriedades leiteiras” os estabelecimentos localizados em zona rural ou suburbana, destinados à produção de leite, que será beneficiado ou industrializado em estabelecimentos registrados no órgão oficial competente.

§ 2º Entende-se por “posto de refrigeração” o estabelecimento intermediário entre as propriedades leiteiras e os estabelecimentos industriais, destinados ao recebimento de leite para depósito, por curto tempo, refrigeração e transporte imediato aos estabelecimentos industriais registrados.

§ 3º Entende-se por “estabelecimento industrial” o estabelecimento destinado ao recebimento de leite para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição definidos como:

I – “usina de beneficiamento de leite”, assim denominado o estabelecimento que tem por finalidade principal receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público;

II – “fábrica de laticínios”, assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de leite, dotado de dependências e equipamentos que satisfaçam às normas técnicas para a industrialização de quaisquer produtos de laticínios;

III – “entrepasto de laticínios”, assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação e acondicionamento de produtos lácteos, excluído o leite em natureza.

CAPÍTULO III

ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 21. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

- I – entrepostos de pescados;
- II – fábricas de conservas de pescado;

§ 1º Entende-se por “entrepasto de pescado” o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, dispondo de equipamento para aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

§ 2º Entende-se por “fábrica de conservas de pescado” o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado porque forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

CAPÍTULO IV

ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 22. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- I – granjas avícolas;
- II – entrepostos de ovos;
- III – fábricas de conservas de ovos.

§ 1º Entende-se por granjas avícolas, o estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos em natureza, oriundos de produção própria.

§ 2º Entende-se por “entrepasto de ovos” o estabelecimento destinado ao recebimento, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, oriundos de várias granjas.

§ 3º Entende-se por “fábrica de conservas de ovos” o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

CAPÍTULO V

ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 23. Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

- I – casa do mel;
- II – entrepostos de mel e cera de abelhas.

§ 1º Entende-se por “casa do mel” o estabelecimento destinado ao beneficiamento, industrialização e classificação de mel e seus derivados, oriundos de produção própria.

§ 2º Entende-se por “entrepasto de mel e cera de abelhas” o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e seus derivados, oriundos de vários estabelecimentos.

T Í T U L O III FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 24. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração do comércio intermunicipal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina.

§ 1º As instalações e o equipamento de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, maquinaria e utensílios diversos, em face da classificação e capacidade de produção de cada estabelecimento.

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

Art. 25. Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:

I – dispor de área suficiente para a construção do edifício ou edifícios principais e demais dependências;

II – dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

III – possuir pisos lisos, resistentes e impermeáveis, e paredes lisas, de cor clara e de fácil higienização;

IV – possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

V – dispor de dependências e instalações mínimas para a industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

VI – dispor de mesas de aço inoxidável, ou de material impermeável de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares, para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas de produtos comestíveis;

VII – dispor de caixas, bandejas, gamelas, tabuleiros e quaisquer outros recipientes de aço inoxidável ou de material impermeável de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares; os tanques, segundo sua finalidade, podem ser de alvenaria, convenientemente revestidos de material impermeável e de fácil higienização;

VIII – dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água;

IX – dispor de água fria abundante e, quando necessário de água quente e/ou vapor, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos como de subprodutos não comestíveis;

X – dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores, e estes ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e de instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para destinação final, aprovado pelo órgão competente;

XI – dispor, conforme legislação específica, de vestiários e instalações sanitárias adequados, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso externo e independente as dependências industriais;

- XII– possuir pátios e ruas livres de poeira e barro;
- XIII– dispor, quando necessário, de sede para a inspeção municipal, que a juízo do SIM, compreenderá salas de trabalho, laboratórios, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias;
- XIV– possuir janelas e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, providas de telas móveis à prova de insetos, quando for o caso;
- XV– possuir instalações de frio com câmaras e antecâmaras que se fizerem necessárias em número e área suficiente segundo a capacidade do estabelecimento;
- XVI– dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial, inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis;
- XVII – possuir canalizações em tubos próprios para a água destinada exclusivamente a serviços de lavagem de paredes e pisos, e a ser utilizada por meio de mangueiras de cor vermelha. A água destinada à limpeza de equipamento, empregada na manipulação de matérias-primas e produtos comestíveis, será usada por meio de mangueiras de cor branca ou clara;
- XVIII – dispor de dependências para armazenamento de combustível usado na produção de vapor, quando for o caso;
- XIX – dispor de demais dependências e equipamentos, conforme as necessidades e classificação dos estabelecimentos;
- XX - Possuir um POP de boas praticas de fabricação;

Art. 26. Os estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer também às seguintes condições:

- I – ser construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga;
- II – dispor de suficiente “pé direito” nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea ou outro sistema adequado, aprovado pelo SIM, numa altura adequada à manipulação das carcaças higienicamente, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, e delas com as demais matérias-primas;
- III– dispor de currais, bretes, chuveiros e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros;
- IV– dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;
- V – dispor, no caso de matadouro-frigorífico, de instalações e aparelhagem para desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais, quando se julgar necessário em função do fluxo de abate;
- VI– localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;
- VII– dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento e sua capacidade, de dependências mínimas de acordo com as normas técnicas;
- VIII– dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, tais como: máquinas, aparelhos, caminhões, vagonetes, carros, caixas, mesas, truques, tabuleiros e outros utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número e qualidade que satisfaçam à finalidade da indústria;
- IX– dispor de carros metálicos apropriados, pintados de vermelho e que possam ser totalmente fechados, destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados, dos quais constem, em caracteres bem visíveis, a palavra “condenados”.
- X – possuir instalações adequadas para o preparo e/ou destino de subprodutos não comestíveis;

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

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

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

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

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

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

§ 1º Em casos especiais, o SIM pode permitir a utilização de maquinário destinado ao fabrico de produtos de origem animal, no preparo de conservas vegetais, nas quais, entretanto, não podem constar, impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção previstos neste Regulamento.

§ 2º Mediante delegação do órgão competente, o SIM pode inspecionar produtos vegetais nos estabelecimentos sob Inspeção Estadual e neste caso, será cumprido o presente Regulamento no que lhes for aplicável.

Art. 27. Os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer às seguintes condições comuns:

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

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

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

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

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

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

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

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

IX– dispor de depósitos para vasilhames e frascos;

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

Art. 28. Os estabelecimentos de pescado e derivados devem satisfazer também as seguintes condições:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 29. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem satisfazer também às seguintes condições:

I – dispor de dependência para recebimento e triagem dos ovos; II – dispor de sala ou área coberta para armazenagem dos ovos;

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

IV – dispor de dependência para classificação comercial;

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

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

Art. 30. As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento e manipulação, elaboração, preparo e embalagem dos produtos.

Art. 31. Os estabelecimentos destinados ao mel e à cera de abelhas devem:

I – dispor de dependência de recebimento;

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

Art. 32. Os cantos entre paredes e pisos serão arredondados com o mesmo material de impermeabilização.

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

Art. 33. O SIM, quando julgar necessário, pode exigir dispositivos especiais para regulação da temperatura e ventilação nas salas de trabalho industrial, depósitos ou câmaras.

Art. 34. Os fumeiros serão de material incombustível, com portas de ferro e providos de lanternas.

Art. 35. Nos entrepostos que recebem tripas, bem como nos estabelecimentos industriais, as seções destinadas à salga, maceração ou fermentação desse produto, só podem ser instaladas em lugares separados das dependências onde forem manipuladas matérias-primas ou fabricados produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 36. Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 37. A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em Códigos de Obras Estaduais ou Municipais, bem como as previstas em legislação ordinária dos Municípios, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou com atos complementares expedidos pelo SIM.

Art. 38. O funcionamento de estabelecimentos de carnes e derivados só pode ser autorizado dentro do perímetro urbano ou suburbano, depois de ouvida a autoridade de Saúde Pública e a Prefeitura Municipal locais.

Art. 39. Quaisquer outros detalhes serão previstos em cada caso, por ocasião do exame dos projetos de construção, ampliação ou reforma de estabelecimentos ou em instruções expedidas pelo SIM.

Art. 40. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento somente poderá reiniciar seus trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

TÍTULO IV

HIGIENE DOS ESTABELECEMENTOS E DAS PESSOAS

Art. 41. Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais; as águas servidas e residuais terão destino conveniente, devendo o SIM determinar o tratamento de acordo com as normas fixadas pelos órgãos oficiais competentes.

Art. 42. O maquinário, carros, tanques, vagonetas, caixas, mesas e demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados, de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados na alimentação de animais, usando-se as denominações "comestíveis" e "não comestíveis".

Art. 43. Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente ou quando necessário, e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo SIM.

Art. 44. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos, quaisquer outros insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Estadual.

Parágrafo único. É proibida a presença de cães, gatos e de outros animais estranhos à atividade no recinto dos estabelecimentos.

Art. 45. É proibido fazer refeições nos locais onde se realizem trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 46. Todas as vezes que for necessário, a Inspeção Estadual deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 47. Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, devem ser lavados e desinfetados, tantas vezes quantas necessárias, com água de cal ou outro desinfetante apropriado autorizado pelo SIM.

Art. 48. As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser freqüentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 49. Durante a fabricação, no embarque ou nos transportes, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.

Art. 50. É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa ou de qualquer utensílio que, pela sua forma e composição, possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

Parágrafo único. Poderá ser permitido, a critério do SIM, o emprego de continentes de madeira no acondicionamento de matérias-primas que se destinam à embalagem em entrepostos exigindo-se, conforme o caso, envoltório intermediário, adequado e impermeável.

Art. 51. Os continentes já usados, quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, devem ser previamente inspecionados, condenando-se os que, após terem sido limpos e desinfetados por meio de vapor e substância permitida, não forem julgados em condições de aproveitamento.

Parágrafo único. Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

Art. 52. É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos da dependência.

Art. 53. Não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

Art. 54. Serão diariamente limpos e convenientemente sanitizados os instrumentos de trabalho ou toda vez que o serviço de inspeção achar necessário.

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

Art. 55. As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação; devendo ser limpas e desinfetadas toda vez que a inspeção julgar necessário.

Art. 56. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e higienização do vasilhame antes de seu retorno aos postos de origem.

Art. 57. Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo do SIM, é obrigatória a existência de água quente e vapor para higienização de facas, ganchos e outros utensílios.

Art. 58. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios aprovados pelo SIM.

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

Art. 59. Os funcionários do estabelecimento deverão fazer pelo menos um exame de saúde anual.

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

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

TÍTULO V

REGISTRO DE ESTABELECEMENTOS

Art. 60. Nenhum estabelecimento que faça comércio municipal de produtos de origem animal poderá funcionar, no âmbito do Município, sem estar previamente registrado no SIM, na forma deste Regulamento e demais atos complementares que venham a ser baixados pelo Poder Executivo. E deve possuir um responsável técnico de nível superior, obrigatoriamente médico veterinário para abatedouros, podendo ser de outras áreas correlatas desde que reconhecida pelo conselho de classe e pelo SIM, para responder pelas obrigações sanitárias e de qualidade da agroindústria .

Parágrafo único. Para efeito do comércio municipal, além do registro, o estabelecimento deverá atender às necessidades técnico-sanitárias fixadas pelo SIM.

Art. 61. Os estabelecimentos situados nos mercados consumidores que recebam matérias-primas ou produtos de estabelecimentos localizados em outros municípios, ficam

igualmente sujeitos à inspeção municipal prevista neste Regulamento, devendo ser registrados no SIM.

CAPÍTULO I REGISTRO E RELACIONAMENTO

Art. 62. Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:

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

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

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

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

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

Art. 63. O registro será requerido ao Coordenador do SIM, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

I – memorial descritivo da construção e memorial econômico e sanitário; II – relação discriminada do maquinário e fluxograma de produção;

III – plantas da fachada e cortes longitudinais e transversais;

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

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

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

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

VIII – laudo do órgão estadual de proteção ambiental indicado pelo SIM.

Art. 64. Tratando-se de registro de estabelecimento que se encontra sob inspeção estadual, será realizada uma inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos para concessão do registro municipal.

Art. 65. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, é considerada básica, para efeito de registro ou relacionamento, a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de abastecimentos, que deverá se enquadrar nos padrões oficiais microbiológicos, químicos e físicos. Deverá também possuir caixa d'água clorada conforme exigências da ANVISA.

§ 1º Quando as águas se revelarem inadequadas aos padrões oficiais, impõe-se novo exame e recomendações.

§ 2º Mesmo que o resultado da análise seja favorável, o SIM pode, de acordo com as circunstâncias locais, exigir o tratamento da água.

Art. 66. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feita após aprovação prévia dos projetos.

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

Art. 67. Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influir na qualidade do produto.

Art. 68. Apresentados ao SIM os documentos exigidos neste Regulamento, os mesmos serão protocolados, iniciando-se então o Processo de Registro do estabelecimento.

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

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

Art. 69. Satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, o Coordenador do SIM autorizará a expedição do "Título de Registro", constando do mesmo o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização (estado, município, cidade, vila ou povoado), nome fantasia e outros detalhes necessários.

Art. 70. O SIM, tendo em vista o plano aprovado, determinará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação.

Art. 71. Através de atos normativos expedidos pelo SIM serão baixadas as normas próprias ao processamento de registro dos estabelecimentos, bem como as de transferência de propriedade.

Art. 72. Estão sujeitas a relacionamento as "granjas avícolas" e outros estabelecimentos determinados pelo SIM, que fixará, conforme o caso, as exigências a serem atendidas.

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

CAPÍTULO II TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO

Art. 73. Quando ocorrer mudança de proprietário, administrador ou possuidor em estabelecimentos registrados ou relacionados, os novos responsáveis deverão, de imediato, proceder as devidas transferências no âmbito do SIM.

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

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

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

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

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

Art. 74. O processo de transferência deve obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro ou relacionamento.

TÍTULO VI OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS

Art. 75. Ficam os proprietários de estabelecimentos ou seus representantes legais obrigados a:

- I - observar e fazer observar todas as exigências contidas no presente Regulamento;
- II – fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;
- III – fornecer, até o último dia útil de cada mês, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, bem como as guias de recolhimento das taxas de serviços a que estejam obrigados, devidamente quitadas pela repartição arrecadadora, na forma a ser definida pelo SIM;
- IV – dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob Inspeção Estadual permanente, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;
- V – avisar, com antecedência, da chegada de gado, e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção Estadual;
- VI – fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências, a juízo do Inspetor Veterinário Estadual junto ao estabelecimento;
- VII – fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias-primas e produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidos para as dependências do SIM;
- VIII – fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à Inspeção Estadual, para seu uso exclusivo;
- IX – fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;
- X – manter locais apropriados, a juízo da Inspeção Estadual, para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção Estadual, ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados, bem como para seqüestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;
- XI – fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

XII– fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da Inspeção Estadual, para análise de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;

XIII– manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento e possuir um responsável técnico para responder pela empresa;

XIV– recolher todas as taxas de inspeção sanitária e/ou abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas, de acordo com a legislação vigente;

XV– nos casos em que os técnicos da inspeção não dispuserem de meio de locomoção para a execução dos trabalhos, a empresa deverá viabilizar o transporte dos mesmos;

XVI– dar aviso com antecedência sobre a chegada ou recebimento de barcos pesqueiros ou de pescados.

§ 1º O pessoal fornecido pelos estabelecimentos para auxiliar nos serviços de inspeção e fiscalização trabalhará, neste particular, sob a orientação do Inspetor Veterinário Municipal.

§ 2º O material fornecido pelas empresas constitui patrimônio das mesmas, ficando, porém, à disposição e sob responsabilidade do Inspetor Veterinário Municipal.

§ 3º Cancelado o registro ou interditado o estabelecimento, o material pertencente ao Município, inclusive o de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais de Inspeção Municipal, serão recolhidos ao SIM.

Art. 76. Todos os estabelecimentos devem registrar diariamente, em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pelo SIM, as entradas e saídas de matérias-primas e produtos de laticínios, especificando quantidade, qualidade e destino.

§ 1º Tratando-se, de matéria-prima ou de produtos de laticínios procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção municipal, deve ainda a firma anotar, nos livros e mapas indicados, a data de entrada, o número de guia de embarque ou certificado sanitário, a qualidade, quantidade e o número de registro do estabelecimento remetente.

§ 2º Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer, a juízo do SIM, um relação atualizada de fornecedores de matéria-prima, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecimentos e nome da propriedade rural.

TÍTULO VII

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 77. A inspeção "ante" e "post-mortem" obedecerá, no que couber, quanto à sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952, e alterações.

TÍTULO VIII

CONSERVADORES, CORANTES, CONDIMENTOS E OUTROS

Art. 78. Conservadores, corantes, condimentos e outros são substâncias utilizadas na indústria de produtos de origem animal, com a finalidade de conservação, apresentação e auxílio no processamento, mantendo o valor nutricional nos produtos finais. Os mesmos deverão ter o seu uso regulamentado por legislação e aprovado pelo SIM.

Art. 79. Entende-se por "sal" para uso na indústria animal, o cloreto de sódio obtido de jazidas, fontes naturais ou de água do mar.

Art. 80. Para emprego geral em produtos de origem animal, o sal deve preencher às seguintes especificações:

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

Art. 81. Para o emprego na indústria de laticínios o sal deve ser refinado e esterilizado, devendo preencher as seguintes especificações:

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

Art. 82. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal deve existir depósito apropriado para guarda e conservação dos aditivos.

Art. 83. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único. É permitida a recuperação dessas salmouras, após fervuras e filtração, a juízo da Inspeção Estadual.

Art. 84. A Inspeção Estadual deve verificar, a espaços regulares, a qualidade do sal (cloreto de sódio), empregado na fabricação dos produtos.

Art. 85. Entende-se por "condimento" o produto que contenha substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregado com o fim de temperar alimentos, dando-lhe melhor aroma e sabor.

Art. 86. Entende-se por "corante" a substância que confere um melhor e mais sugestivo aspecto aos produtos alimentícios, dando-lhes tonalidade mais atraente.

Art. 87. É permitido o emprego dos seguintes corantes e condimentos:

- I – açafrão (*Crocus sativus*, L);
- II – aipo (*Apium graveolens* e *Celeri graveolens*); III – alho (*Allium sativum*);
- IV – aneto (*Anethum graveolens*); V – aniz (*Pimpinella anizum*, L);
- VI – baunilha (*Vanilia planifolia*, Andrews);
- VII – canela (*Cinamonum ceylanicum*, Breure); VIII – cardomomo (*Elleteria cardamomum*);
- IX – cebola (*alium cepa*);
- X – cenoura (*Dancus carota*);
- XI – coentro (*Coriandrum sativum*, L);
- XII – cominho (*Cuminum cyminum*);
- XIII – cravo da índia (*caryophylus aromaticus*, L);
- XIV – curcuma (*Curcuma longa*, L);
- XV – gengibre (*Zinzber officinalis*, Roscoe);
- XVI – louro (*Laurus nobilis*, L);

- XVII – macis (envoltório da *Myristica fragans*, Maute);
- XVIII – maiorana (*Anethum graveolens*);
- XIX– manjerona (*Origanum majorana*, L);
- XX– mento (*M. Viridis*, *rotundifolis* e *M. piperita* L);
- XXI– mostarda: negra (*Brassiva nigra*, Koen), parda (*Brassiva juncea*, Hocker), branca (*Sinapis alba*, L);
- XXII– noz-moscada (*Myristica fragans*, Maute) desprovida completamente de envoltório;
- XXIII – pimenta: negra (*Piper nigrum*, L), branca (mesmo fruto, porém descorticado), vermelha ou pimenta de Caiena (*Capsicum baccatum* L), malagueta (*Capsium pendulum*, Velloso);
- XXIV– pimentão (*Paprika capsicum annuum*, L);
- XXV – pimento ou pimenta da Jamaica ou pimenta inglesa (*Pimenta officinalis*, Linds);
- XXVI – sálvia (*Salvia officinalis*, L);
- XXVII – tomilho (*Thymis vulgaris*, L);
- XXVIII – urucum (*Bixa orellana*).

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

Art. 88. É proibido o uso ou emprego de substâncias químicas conservadoras, nocivas à saúde do homem, nos produtos de origem animal.

Art. 89. Só é permitido o uso de coalhos aprovados pelo SIM, ficando os laboratórios que os fabricam sujeitos à sua fiscalização, que abrangerá a instalação, o equipamento, a elaboração e a rotulagem dos coalhos.

Art. 90. Os nitratos e nitritos de sódio e de potássio, usados na elaboração dos produtos de origem animal não devem conter metais pesados, nem substâncias tóxicas, ou não permitidas neste Regulamento.

TÍTULO IX

EMBALAGEM E ROTULAGEM

CAPÍTULO I - EMBALAGEM

Art. 91. Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

§ 1º Entende-se por "embalagem primária" o invólucro que está em contato com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pelo SIM.

§ 2º Entende-se por "embalagem secundária" o invólucro ou recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.

Art. 92. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

Parágrafo único. Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento estandardizado em formato, dimensão e peso.

Art. 93. Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.

Parágrafo único. Em hipótese alguma podem ser utilizados se, anteriormente, tiverem sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.

CAPÍTULO II

ROTULAGEM SEÇÃO I ROTULAGEM EM GERAL

Art. 94. Todos os produtos de origem animal, entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sob as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos para beneficiamento.

Art. 95. As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento de produtos (rótulos e respectivos memoriais descritivos de fabricação e manipulação) serão encaminhadas nas vias regulamentares ao SIM, acompanhadas dos seguintes documentos:

I – formulário de petição de registro estadual de produtos e rótulos devidamente preenchido em 3 (três) vias;

II – croqui de rótulo, onde conste todos os dizeres, inscrições e desenhos do modelo definitivo em 3 (três) vias.

Parágrafo único. Quando se tratar de rótulos litografados, pintados e gravados, será apresentada a sua exata reprodução em papel. Será permitida a redução do mesmo, quando necessário, devendo ser mencionada a escala utilizada e, neste caso, será necessária a autenticação do veterinário responsável pela inspeção.

Art. 96. Para efeito do disposto no artigo anterior a solicitação poderá ser:

I – aprovação prévia, que constitui-se no exame e verificação do croqui dos rótulos, da composição e do memorial descritivo de fabricação do produto antes da solicitação do registro. Esta aprovação tem validade por 180 (cento e oitenta) dias, sendo que vencido o prazo, e o seu registro não providenciado, este será automaticamente cancelado;

II – registro, que constitui-se no exame e verificação do rótulo definitivo, sua composição e seu memorial descritivo;

III – alteração de rótulos, de composição e memoriais descritivos de fabricação de produtos aprovados ou registrados;

IV – cancelamento.

Art. 97. A solicitação de registro será assinada em todas as vias pelo representante legal da empresa, devendo ser entregue à inspeção municipal junto ao estabelecimento, para parecer técnico e envio para o SIM.

Parágrafo único. No caso de alteração que envolva apenas o rótulo e/ou memoriais descritivos de produção, será dispensado o preenchimento do formulário quanto aos aspectos que não serão modificados.

Art. 98. A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e seqüencial de quatro dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

Art. 99. O sistema estadual de registro dispensa a análise prévia dos produtos, ficando os mesmos sujeitos às análises fiscais e de monitoria, a critério do SIM.

Art. 100. O produto cujos padrões ainda não estejam definidos na legislação vigente somente será registrado após estudos específicos, consultas e publicações de normas técnicas.

Art. 101. Entende-se por "rótulo" toda matéria descritiva ou gráfica que identifique o produto e o estabelecimento produtor, impressa, litografada, pintada ou gravada a fogo, por pressão ou decalque, aplicados sobre a embalagem plástica, o recipiente, o vasilhame, o envoltório, o cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente.

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

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

§ 3º A juízo do SIM, no caso de produtos que, por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados neste Regulamento, deverão estes constar da embalagem coletiva.

§ 4º Os produtos de origem animal fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter a identificação do estabelecimento de origem.

Art. 102. Os estabelecimentos somente podem usar rótulos em matérias-primas de origem animal quando devidamente aprovados e registrados pelo SIM.

Art. 103. Devem constar no rótulo, obrigatoriamente, as seguintes indicações:

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

II – nome da firma responsável;

III – nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;

IV – carimbo oficial da inspeção municipal;

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

VI – localização do estabelecimento, especificando o município e o estado, facultando-se declaração de rua e número;

VII – marca comercial do produto;

VIII – data de produção e respectivo prazo de validade;

IX – indicação da quantidade, de acordo com as normas do INMETRO;

X – forma de composição ou outros dizeres, quando previsto neste Regulamento; XI – a especificação "Indústria Brasileira";

XII – a indicação de aditivos utilizados, conforme o Código de Defesa do Consumidor;

XIII – a expressão "Colorido Artificialmente", quando for o caso;

XIV – a expressão "Aromatizado Artificialmente", quando for o caso;

XV – impressa, a seguinte expressão "Registro na Secretaria Municipal da Agricultura - SIM sob o nº", seguida do respectivo número de registro;

XVI – a indicação da forma e temperatura de conservação;

XVII – o peso da embalagem e a expressão "Deve ser pesado na presença do consumidor", no caso de o peso líquido não estar definido;

XVIII– os números da firma no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), e na Inscrição Estadual (IE);

XIX– e outras expressões determinadas por lei ou regulamento.

Art. 104. O desenho do rótulo deverá ser simples e bem definido, desprovido de detalhes desnecessários que prejudiquem a clareza das informações ou induzam à interpretação incorreta da real origem do produto.

§ 1º O fundo do rótulo não deverá interferir na legibilidade dos dizeres nele contidos.

§ 2º Os dizeres impressos e os detalhes desenhados não deverão estar dispostos de forma a prejudicar a visibilidade ou dificultar sua leitura.

§ 3º É facultado o emprego de cores nos rótulos, respeitadas as disposições legais vigentes.

Art. 105. A superfície do rótulo, onde são dispostos os dizeres exigidos e outros como figuras ou desenhos informativos, compreende o painel principal que é a parte do rótulo que se apresenta visível ao comprador, em condições habituais de exposição à venda, observando-se as peculiaridades de cada embalagem ou continente.

Art. 106. As declarações obrigatórias expressas nos rótulos dos alimentos não deverão ficar encobertas por qualquer dispositivo escrito, impresso ou gravado. Caso o continente seja coberto por envoltório, este deverá trazer aquelas informações obrigatórias ou o rótulo do continente deverá ser facilmente legível através do invólucro.

Art. 107. Em todos os rótulos que identifiquem produtos cárneos, obrigatoriamente constará a declaração completa das matérias-primas e ingredientes, em ordem decrescente de suas participações na formulação do produto cujo rótulo está sendo objeto de aprovação ou registro.

Art. 108. A data de fabricação e a respectiva validade, conforme a natureza do continente ou envoltório, será impressa, gravada e declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do SIM, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. 109. Nos rótulos podem figurar referência a prêmios obtidos em eventos oficiais, desde que, devidamente confirmada sua concessão, bem como prêmios de estímulo e menções honrosas conferidas pelo SIM.

Art. 110. É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se, a juízo do SIM, às denominações impróprias.

§ 1º As marcas que infringirem o presente artigo, embora registradas, não poderão, a juízo do SIM, ser usadas.

§ 2º Antes do registro de qualquer marca a ser usada na rotulagem de produtos de origem animal, deve ser solicitado parecer do SIM, a fim de ser atendido o disposto no presente artigo.

§ 3º As designações de países, estados e localidades estrangeiras que indiquem origem, processos de preparação, apresentação comercial ou classificação de certos produtos

fabricados no exterior, só podem ser usadas quando precedidas do esclarecimento "tipo", "estilo", "marca", "corte" ou equivalentes.

Art. 111. Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca.

Parágrafo único. Tais rótulos devem declarar, obrigatoriamente, a classificação e localização de todos os estabelecimentos da firma, seguida dos números de registro, fazendo-se a identificação da origem pelo carimbo da inspeção municipal, gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

Art. 112. Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando, obrigatoriamente, a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Art. 113. No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da inspeção municipal, à qual deverá entregar todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 114. Produtos com denominação estrangeira, reconhecidamente generalizada no território estadual, quando destinados ao mercado interno, podem manter a mesma denominação no rótulo e logo abaixo, entre parênteses, a designação em vernáculo.

Art. 115. No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou chapa litografada, que possa se manter presa ao produto.

SEÇÃO II ROTULAGEM EM PARTICULAR

Art. 116. O uso de matérias corantes artificiais, em conservas de carne, obriga a declaração expressa no rótulo "Colorido Artificialmente".

Art. 117. Os rótulos dos continentes de produtos não destinados a alimentação humana devem conter, além do carimbo próprio da inspeção municipal, a declaração "não comestível", obrigatória também nos continentes, a fogo ou por gravação, e em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados.

Art. 118. Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão, além do carimbo da inspeção municipal próprio, a declaração "alimentação para animais".

Art. 119. Os continentes empregados no transporte de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana, que não são acondicionados ou transformados em outros estabelecimentos, receberão um rótulo de acordo com o presente Regulamento e o competente carimbo da inspeção municipal.

Art. 120. Carcaças ou parte de carcaças destinadas ao comércio em natureza recebem obrigatoriamente o carimbo da inspeção municipal.

Parágrafo único. Para a carimbagem referida neste artigo, devem ser usadas substâncias de fórmula devidamente aprovada pelo SIM.

Art. 121. Os rótulos de banha, compostos, margarinas e outras gorduras comestíveis de origem animal, simples ou misturadas, e das gorduras vegetais, serão obrigatoriamente em fundo verde, proibindo-se nesse mesmo fundo, dizeres, desenhos, impressos ou litografados nas cores amarelo ou vermelho que possam mascará-lo ou encobri-lo.

§ 1º Quando essas gorduras forem embaladas em papel impermeável, similar ou caixas de papelão, o fundo pode ser da tonalidade do material envolvente, mas todos os dizeres e desenhos serão em cor verde, exceção feita, seja qual for a embalagem, ao emblema que caracteriza a marca.

§ 2º Os rótulos dos "compostos" devem indicar sua composição qualitativa e quantitativa.

Art. 122. Na rotulagem de carnes e derivados deve-se observar, ainda, o seguinte:

I – a presença de substâncias que acentuam o sabor obriga que conste no rótulo a declaração "contém substâncias que estimulam o sabor";

II – as conservas que contenham carne e produtos vegetais terão nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 123. Na rotulagem do leite em natureza será observado também o seguinte:

I – indicar na embalagem o tipo de leite, dia da semana da saída ao consumo e o nome do estabelecimento de origem, com a respectiva localidade;

II – indicar, em caracteres bem visíveis e uniformes, a designação da espécie animal, quando não for bovina, tais como: "leite de cabra", "leite de ovelha" e outros;

III – respeitar nos fechos, cápsulas ou tampas, as cores fixadas para os diversos tipos de leite.

Art. 124. Na rotulagem de subprodutos industriais empregados na alimentação animal ou como fertilizantes orgânicos, indicar a composição qualitativa e quantitativa de cada um, com a percentagem do componente básico segundo a finalidade indicada.

Art. 125. Na rotulagem do creme de mesa pode ser designado também "creme de leite", seguindo-se de especificações que couberem: ácido, pasteurizado, esterilizado ou "UHT", além da indicação da percentagem de matéria gorda.

Art. 126. O rótulo de manteiga deve, ainda, ser impresso em fundo amarelo ou vermelho e trazer a especificação "com sal" ou "sem sal", proibindo-se nesse fundo dizeres, desenhos, impressos, ou litografias em outras cores que possam mascará-lo ou encobri-lo.

Parágrafo único. Quando a manteiga for envolvida em papel impermeável, similar ou caixa de papelão, o fundo pode ser da tonalidade do material envolvente, quando todos os dizeres e desenhos serão nas cores amarelo ou vermelho, exceção feita, seja qual for a embalagem, do emblema que caracterize a marca.

Art. 127. Na rotulagem de leites desidratados e leites diversos, devem, ainda, ser observadas as seguintes exigências:

I – especificar a variedade a que pertençam, de acordo com o teor de gordura, a composição base do produto, e quando for o caso, a quantidade de água a ser adicionada para reconstituição;

II – indicar, no "leite condensado", a base de constituição e a natureza do açúcar empregado;

III – indicar, no "leite em pó modificado e no leite em pó modificado acidificado", preparados especialmente para alimentação infantil, a modificação efetivada no leite, bem como

seu uso, tal como: "leite em pó acidificado e adicionado de açúcares", "leite em pó para lactentes", "parcialmente desnatado e adicionados de açúcares" e outros que couberem;

IV – indicar, nos "produtos lácteos fermentados", a percentagem de ácido láctico, e o teor alcóolico e espécie produtora do leite empregado;

V – indicar, nas "farinhas lácteas", as misturas que forem feitas;

VI – indicar, nos "refrescos de leite", o nome de fantasia que houver sido aprovado.

Art. 128. Na rotulagem de queijos deve ser observado o seguinte:

I – tratando-se de queijo fundido, pode ser indicado o tipo de queijo empregado; havendo mistura de diferentes tipos, pode ser feita a simples declaração de "queijo pasteurizado" ou "queijo fundido", conforme o caso;

II – deve trazer indicações sobre a percentagem de gordura no extrato seco;

III – no queijo prato, quando em formato diferente do padrão, as denominações de "Cobocó", "Lanche", "Esférico", ou "Bola" entre parênteses, logo abaixo das palavras "Queijo Prato".

Parágrafo único. A saída de queijos sem rótulos dos estabelecimentos, para serem rotulados em outro estabelecimento registrado, só pode ser permitida em casos especiais, mediante prévia autorização do SIM.

Art. 129. Tratando-se de pescado e seus derivados deve ser observado também o seguinte:

I - as caixas ou outros continentes para pescado levam obrigatoriamente o carimbo da Inspeção Estadual gravado a fogo, o nome da firma e as condições de conservação do produto;

II - os subprodutos não destinados à alimentação humana devem consignar a expressão "Não comestível".

Art. 130. Na rotulagem do mel de abelha, geléia real, e seus derivados será observado mais o seguinte:

I - "mel centrifugado" ou "mel prensado", conforme o produto tenha sido submetido a qualquer dessas operações;

II - "mel amargo", quando procedente de flora que lhe transmite esse sabor;

III - "mel de cozinha", quando for aquecido a temperatura superior a 60°C (sessenta graus centígrados);

IV - "mel de abelhas indígenas", quando for dessa procedência; V – a classificação, segundo à tonalidade.

Parágrafo único. É permitido figurar no rótulo o nome do apicultor quando se tratar de mel procedente exclusivamente do apiário por ele elaborado, mesmo que se trate de produto vendido por entreposto.

Art. 131. Os coalhos devem indicar na rotulagem seu poder coagulante, a quantidade de ácido bórico, quando tiver sido juntado, e a data de validade.

CAPÍTULO III CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 132. O número e o registro do estabelecimento e a sigla SIM ou outra que venha substituir, com a palavra "INSPECIONADO" ou "REINSPECIONADO", representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Estadual, cujo formato e dimensões são fixados neste Regulamento.

§ 1º A sigla SIM traduz-se "Serviço de Inspeção Municipal" dos Produtos de Origem Animal".

§ 2º O carimbo da Inspeção Estadual representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização da Secretaria da Agricultura e Abastecimento, e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Art. 133. Os diferentes modelos de carimbo da inspeção municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM obedecerão às seguintes especificações:

I-MODELO1:

- a) forma: circular;
- b) dimensões: 6,0 cm (seis centímetros) de diâmetro;
- c) dizeres: número do registro do estabelecimento, no centro, em cima a palavra "INSPECIONADO" que acompanha a curva superior do círculo; em baixo as iniciais "SIM", que acompanham a curva inferior do círculo;
- d) uso: para carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicados externamente sobre as massas musculares da região do coxão (pernil), costela, lombo, paleta (1/2 carcaça). No caso de carcaças de ovinos, caprinos e suínos que forem comercializados inteiras, pode-se utilizar somente o carimbo no pernil e paleta.

II - MODELO 2:

- a) forma: circular;
- b) dimensões: 3,0 cm (três centímetros) de diâmetro;
- c) dizeres: número do registro do estabelecimento no centro; em cima a palavra "INSPECIONADO" que acompanha a curva superior do círculo; em baixo as iniciais "SIM" que acompanham a curva inferior do círculo;
- d) uso: para embalagens, selos, etiquetas ou similares, individuais e invioláveis de carcaças de aves e de outros pequenos animais de consumo e para uso em conservas de carne utilizado na alimentação humana. Utilizados também para carimbar embalagens de miúdos.

III-MODELO3:

- a) forma:circular;
- b) dimensões: 1,5 cm (um e meio centímetros) de diâmetro;
- c) dizeres: idênticos ao modelo 2;
- d) uso: para embalagens, selos, etiquetas ou similares, individuais e invioláveis de carcaças de aves e de outros pequenos animais de consumo e para uso em conservas de carne utilizados na alimentação humana para produtos com menos de 1 Kg.

IV-MODELO4:

- a) forma: elíptico no sentido horizontal;
- b) dimensões: 7 x 6 cm (sete por seis centímetros);
- c) dizeres: idênticos ao modelo 2;
- d) uso: para rótulos (etiquetas, gravados, litografados ou impressos em embalagens) de carnes de bovinos, bubalinos, ovinos e suínos.

V-MODELO5:

- a) forma: elíptica no sentido horizontal;
- b) dimensões: 3 x 2 cm (três por dois centímetros);
- c) dizeres: idênticos ao modelo 2;
- d) uso: para rótulos (etiquetas, gravados, litografados ou impressos em embalagens) de carnes em cortes e embalagens menores (exceto de aves), pescado, ovos, leite e laticínios, mel, cera de abelha e outros.

VI-MODELO6:

- a) forma: elíptico no sentido horizontal;
- b) dimensões: 1,5 x 1 cm (um e meio por um centímetro);
- c) dizeres: idêntico ao modelo 2;
- d) uso: para rótulos (etiquetas, gravados litografados ou impressos em embalagens) de carnes em cortes e embalagens menores (exceto aves), pescados, ovos, leite e laticínios, mel, cera de abelhas e outros. Para produtos com menos de 500g.

VII-MODELO7:

- a) forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando gravados em recipientes metálicos;
- b) dimensões: 4,0 x 4,0 com (quatro por quatro centímetros) para embalagens até 10 kg e 15 x 15 em (quinze por quinze centímetros) para embalagens com peso superior a 10 kg;
- c) dizeres: idênticos ao modelo 2;
- d) uso: para produtos não comestíveis ou destinados à alimentação de animais nas condições que se seguem:
 - 1) em rótulos (etiquetas, gravados, litografados ou impressos em embalagens), os casos omissos ou de dúvida será resolvido por decisão do coordenador do SIM;
 - 2) a fogo, gravado ou por meio de chapa devidamente afixada por solda, quando se tratar de recipientes de madeira ou metálicos;
 - 3) pintado, por meio de chapa em encapados, sacos ou similares;
 - 4) pintado ou gravado em caixas, caixotes e outros continentes que acondicionem produtos a granel.

Art. 134. Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo artigo anterior, sob pena de responsabilidade da inspeção municipal.

TÍTULO X

REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 135. Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

§ 1º Os produtos que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo, devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação, se for o caso.

§ 2º Quando ainda permitam o aproveitamento condicional ou rebeneficiamento, a Inspeção Estadual deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.

Art. 136. Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimentos sob inspeção municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento também registrado no SIM, na CISPOA ou no Serviço de Inspeção Federal (SIF).

Parágrafo único. Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos sob responsabilidade do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, somente poderão ter entrada em estabelecimento sob Inspeção Estadual quando os estabelecimentos de origem atenderem plenamente às condições sanitárias mínimas de funcionamento, a juízo da CISPOA.

Art. 137. 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.

§ 1º Sempre que necessário a Inspeção Estadual verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

§ 2º Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a Inspeção adotará o pH entre 6,0 e 6,4 (seis e seis e quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 138. É proibido o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios ao consumo, devendo-se promover sua transformação ou aproveitamento condicional. A observância de retorno caracteriza uma infração.

Art. 139. Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais, onde se encontrem, depositados produtos de origem animal procedente de estabelecimentos sob Inspeção Estadual, a reinspeção deve visar, especialmente:

I - sempre que possível conferir o certificado de sanidade que acompanha o produto;

II - identificar os rótulos e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação;

III - verificar as condições de integridade dos envoltórios e recipientes;

IV - verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;

V - coletar amostras para exames químicos e microbiológicos, sempre que necessário.

§ 1º A amostra deve receber uma cinta envoltória aprovada pelo SIM, claramente preenchida pelo interessado e pelo funcionário que fez a coleta.

§ 2º Sempre que o interessado desejar, a amostra pode ser coletada em triplicata, com os mesmos cuidados de identificação do parágrafo anterior, representando uma delas a contraprova, que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta em duas vias, uma das quais será entregue ao interessado.

§ 3º Tanto a amostra como a contraprova devem ser colocadas em envelopes apropriados, aprovados pelo SIM e, a seguir, fechados e lacrados, devendo os mesmos serem rubricados pelo interessado e pelo funcionário.

§ 4º Em todos os casos de reinspeção as amostras terão preferência para exame.

§ 5º Quando o interessado divergir do resultado do exame, pode requerer, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a análise de contraprova, que deverá ser dirigida ao Coordenador do SIM.

§ 6º O exame da contraprova pode ser realizado em qualquer laboratório oficial.

§ 7º Confirmada a condenação do produto ou partida, a Inspeção Estadual determinará o aproveitamento condicional ou a transformação em produto não comestível.

§ 8º As amostras para prova ou contra prova coletadas pelo SIM, para exame de rotina ou análise pericial, em caso de negativas, não representarão ônus de espécie alguma para o estabelecimento.

Art. 140. A inspeção municipal deverá fiscalizar o embarque de qualquer produto de origem animal, bem como as condições higiênicas e as instalações dos meios de transporte utilizados para tal finalidade.

Art. 141. A juízo do SIM, pode ser determinado o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos apreendidos no mercado de consumo ou em trânsito, para efeito de rebeneficiamento ou aproveitamento para fins não comestíveis.

§ 1º No caso do responsável pela fabricação ou despacho do produto recusar a devolução, será a mercadoria, após a inutilização pela Inspeção Estadual, aproveitada para fins não comestíveis em estabelecimento dotado de instalações apropriadas.

§ 2º A firma proprietária ou arrendatária do estabelecimento de origem deve ser responsabilizada e punida, conforme consta no presente Regulamento, no caso de não comunicar a chegada de produto devolvido ao servidor do SIM.

TÍTULO XI TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 142. Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, satisfeitas as exigências do presente Regulamento, têm livre curso no Município, podendo ser expostos ao consumo, em qualquer parte do território municipal.

Art. 143. As autoridades de Saúde Pública, em sua função de policiamento da alimentação nos centros de consumo, devem comunicar a qualquer dependência do SIM os resultados das análises fiscais que realizam se, das mesmas, resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos e matérias-primas.

Art. 144. Os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos de outros Municípios, só poderão ingressar no território municipal quando vierem acompanhados de Certificado Sanitário, expedido pela autoridade competente de origem, bem como devidamente identificados com rótulos ou marcas oficiais.

Art. 145. Os Certificados Sanitários para produtos de origem animal destinados ao comércio municipal serão assinados pelo técnico ou funcionário de inspeção do SIM, responsável pela Inspeção municipal.

Art. 146. O transporte de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos apropriados, tanto no que se refere ao tipo de produto a ser transportado quanto à sua perfeita conservação.

§ 1º Os produtos referidos no "caput" deste artigo, destinados ao consumo humano, não poderão ser transportados com produtos ou mercadorias de outra natureza.

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

Art. 147. Os produtos não destinados à alimentação humana, como couros, lãs, chifres, subprodutos industriais e outros, procedentes de estabelecimentos não inspecionados pelo SIM, só podem ter livre trânsito se procedentes de zonas onde não grassem doenças contagiosas, atendidas, também, outras medidas determinadas pelas autoridades oficiais da Defesa Sanitária Animal.

Parágrafo único. Quando tais produtos se destinarem ao comércio intermunicipal é obrigatória, conforme o caso, a desinfecção por processos aprovados pelo SIM.

Art. 148. Todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, em trânsito no âmbito do Município, devem estar devidamente embalados, acondicionados, rotulados e carimbados, conforme prevê este Regulamento, e podem ser reinspecionados pelos técnicos da Secretaria Municipal da Agricultura, nos postos fiscais, fixos ou volantes, bem como nos estabelecimento de destino.

Art. 149. As autoridades federais, estaduais e municipais, inclusive policiais, que desempenharem funções de fiscalização nas vias municipais, não permitirão, sob pena de responsabilidade, o trânsito municipal de produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, sem que o transportador exiba o Certificado Sanitário ou Carimbo, expedido ou visado de acordo com o artigo 146 deste Regulamento.

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

Art. 150. A autoridade competente deverá apreender produtos e matérias-primas de origem animal, quando houver fundada suspeita de estarem adulterados, falsificados ou impróprios para o consumo, uso ou comercialização, nos termos deste Regulamento.

Art. 151. Os produtos ou matérias-primas de origem animal manifestamente deteriorados ou alterados serão apreendidos e inutilizados imediatamente.

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

Art. 152. A apreensão e a inutilização de produtos e matérias-primas de origem animal poderão ser realizadas em qualquer local onde os mesmos se encontrem.

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

Art. 153. No caso de produtos de origem animal apreendidos por infrações às normas de rotulagem e apresentação, desde que sanáveis, e sendo o infrator primário, após lavrado o respectivo auto de infração, será permitida a correção da irregularidade, e liberada a mercadoria, não sendo, neste caso, aplicada qualquer penalidade.

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

Art. 154. O auto de apreensão e/ou inutilização, que será a base do procedimento administrativo, deverá ser lavrado em 3 (três) vias, no mínimo, pela autoridade sanitária ou seu agente, destinando-se a primeira via ao autuado, e deverá conter:

- I - nome e endereço do infrator e das testemunhas, se houver;
- II - local, dia e hora da lavratura;
- III - ato ou fato constitutivo da infração;
- IV - disposição legal ou regulamentar infringida;
- V - assinatura da autoridade sanitária autuante;
- VI - assinatura do infrator ou de quem o represente.

Art. 155. As omissões ou incorreções na lavratura do auto de apreensão não acarretarão nulidade do mesmo, quando do processo constarem elementos necessários à determinação da infração e do infrator.

TÍTULO XII EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 156. Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância utilizada na sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

Art. 157. As técnicas de exame e a orientação analítica serão as estabelecidas pelo SIM.

Parágrafo único. Essas técnicas serão sempre atualizadas, aceitando o SIM sugestões fundamentadas de laboratórios oficiais ou particulares para modificá-las.

Art. 158. O exame físico-químico compreende:

- I - os caracteres organolépticos;
- II - princípios básicos ou composição centesimal;
- III - índices físicos e químicos;
- IV - corantes, conservadores ou outros aditivos;
- V - provas especiais de caracterização e verificação de qualidade;
- VI - análise físico-químico da água que abastece os estabelecimentos sob inspeção

municipal.

§ 1º Os exames físico químicos das agroindústrias deverão ser feitos por agentes do SIM ou na presença destes, lacrado e encaminhado para laboratórios credenciados semestralmente para água, conforme Portaria nº 888/21 do MS, e para produtos conforme RTQIs existentes para formulados.

§ 2º Os caracteres organolépticos, a composição centesimal e os índices físico-químicos serão enquadrados nos padrões normais, aprovados ou que venham a ser aprovados pelo SIM.

Art. 159. A orientação analítica obedecerá à seguinte seriação:

- I - caracteres organolépticos;
- II - pesquisas de corantes e conservantes;
- III - determinação de fraudes, falsificações e alterações;
- IV - verificação dos mínimos e máximos constantes na legislação e aprovados pelo

SIM, utilizando-se do conjunto de provas e dos elementos que constam das técnicas analíticas que acompanham este Regulamento.

Parágrafo único. A variação anormal de qualquer índice (iodo, refração, saponificação e outros) será convenientemente pesquisada, para apuração das causas.

Art. 160. O exame microbiológico deve verificar:

I - presença de microorganismos, quando se tratar de conservas submetidas à esterilização;

II - presença de produtos do metabolismo bacteriano, quando necessário;

III - contagem total de microorganismos sobre produtos de origem animal;

IV - pesquisa e/ou contagem da flora determinada;

V - pesquisa e/ou contagem de flora patogênica;

VI - exame bacteriológico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Estadual;

VII - exame bacteriológico de matérias-primas e produtos afins, empregados na elaboração de produtos de origem animal.

Parágrafo único. Os exames microbiológicos das agroindústrias deverão ser feitos por agentes do SIM ou na presença destes, lacrado e encaminhado para laboratórios credenciados com o número do lacre inserido no laudo, trimestralmente para água, conforme Portaria 888/21 do MS, e para produtos conforme Ins 60/19 e 331/19 do MS.

Art. 161. Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pelo SIM, mediante prévia aprovação específica, mencionando-as, obrigatoriamente, nos respectivos laudos.

TÍTULO XIII INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 162. As infrações ao presente Regulamento, considerando o disposto pelo artigo 5º da Lei Municipal nº 2.860, de 23 de novembro de 2021, serão punidas administrativamente, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Parágrafo único. Incluem-se entre as infrações previstas neste Regulamento:

I - atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do SIM ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - desacato, suborno, ou simples tentativa;

III - informações inexatas sobre dados estatísticos referente à quantidade, qualidade e procedência dos produtos;

IV - qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse ao SIM.

Art. 163. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

II - multa, de até 350 (trezentos e cinquenta) URMs, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

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

IV - suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora;

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

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

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

§ 3º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro ou relacionamento.

Art. 164. Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II - forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV - forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo; V - não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento;

VI - não apresentarem sinais característicos da realização de inspeção sanitária.

Art. 165. Nos casos do artigo anterior, independente de quaisquer outras penalidades que couberem, serão adotados os seguintes critérios:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, após o rebeneficiamento determinado pela inspeção municipal;

II - nos casos de condenação, permite-se sempre o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante assistência da inspeção municipal.

Art. 166. Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - Adulterações:

a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;

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

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

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

e) mascarar a data de fabricação com intenção dolosa.

II - Fraudes:

- a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo SIM;
- b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão quanto aos produtos fabricados;
- c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando o aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;
- d) conservação com substâncias proibidas;
- e) especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.

III - Falsificações:

- a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégios, ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 166. Aos infratores dos dispositivos contidos no presente Regulamento e de atos complementares e instruções que forem expedidas visando o seu cumprimento, serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, as seguintes penalidades:

I - Multa de 80 (oitenta) URMs quando primários, e de o dobro nos casos de reincidências:

- a) aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e a higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;
- b) aos responsáveis pela permanência em trabalho de pessoas que não possuam carteira de saúde, ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de Saúde Pública;
- c) aos que acondicionarem ou embalem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;
- d) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo da inspeção municipal nas testeiiras dos continentes, rótulos ou em produtos;
- e) aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação e de validade;
- f) aos que infringirem outras exigências sobre rotulagem para os quais não tenham sido especificadas outras penalidades.

II - Multa de 200 (duzentos) URMs quando primário, e de o dobro nos casos de reincidências:

- a) às pessoas que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal para consumo privado, nos casos previstos neste Regulamento, e os destinarem a fins comerciais;
- b) aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção Estadual para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no SIM;
- c) aos que receberem e mantiverem guardados, em estabelecimentos registrados ou relacionados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;
- d) aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas neste Regulamento;
- e) aos que adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal oriundas de outros municípios, procedentes de estabelecimentos não registrados no SIM;
- f) às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel, que de acordo com o presente Regulamento devem ser entregues ao consumo em embalagens originais;

g) às pessoas físicas ou jurídicas que embarçarem ou burlarem a ação dos servidores do SIM no exercício de suas funções;

h) aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizarem a lavagem e higienização dos vasilhames, frascos, carros-tanques e veículos em geral;

i) aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e, durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem à limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos de produtos destinados à alimentação humana;

j) aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;

l) aos que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor do SIM, junto às empresas de transportes, para classificação de ovos nos entrepostos;

m) aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;

n) aos que infringirem os dispositivos deste Regulamento, quanto a documentos de classificação de ovos nos entrepostos, referentes ao aproveitamento condicional;

o) aos responsáveis por estabelecimentos registrados ou relacionados que não promoverem no SIM as transferências de responsabilidade, previstas neste Regulamento, ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador locatário sobre essa exigência legal, por ocasião do processamento da venda ou locação;

p) aos que lançaram no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo SIM;

q) aos responsáveis pela confecção, litografia ou gravação de carimbos da inspeção municipal a serem usados isoladamente, ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados, ou em processo de registro, no SIM;

r) aos responsáveis pela expedição de produtos de origem animal para o comércio imunicipal sem apresentação do certificado sanitário, nos casos exigidos pelo presente Regulamento;

s) às firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo SIM.

III - Multa de 300 (trezentos) URMs quando primários, e de o dobro nos casos de reincidências:

a) aos que lançaram mão de certificados sanitários, rotulagens e carimbos de inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo SIM;

b) aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem construções novas, remodelações ou ampliações sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo SIM;

c) aos que expuserem à venda produtos de um estabelecimento como se fosse de outro;

d) aos que usarem indevidamente os carimbos da Inspeção Estadual;

e) aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com as determinações da inspeção municipal;

f) aos responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Estadual que enviarem, para consumo, produtos sem rotulagem;

g) aos responsáveis por estabelecimentos não registrados que enviarem, para comércio municipal, produtos não inspecionados pelo SIM.

IV - Multa de 350 (trezentos e cinquenta) URMs quando primários, e de o dobro nos casos de reincidência:

a) aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;

b) aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados, ou procedentes de animais não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

- c) aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite, vacas que tenham sido afastadas do rebanho pelo SIM;
- d) às pessoas físicas ou jurídicas que mantiverem, para fins especulativos, produtos que, a critério do SIM, possam ficar prejudicados em suas condições de consumo;
- e) aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do SIM, no exercício de suas atribuições;
- f) aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;
- g) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela inspeção municipal;
- h) aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal, em desacordo com os padrões neste Regulamento ou nas fórmulas aprovadas, ou ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- i) aos responsáveis por estabelecimentos que fizerem comércio municipal sem que os seus estabelecimentos tenham sido previamente registrados no SIM;
- j) às pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no SIM, em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob inspeção municipal.

V - Multa de 80 (oitenta) URMs a 350 (trezentos e cinquenta) URMs, fixada de acordo com a gravidade da falta, a critério do SIM, aos que cometerem outras infrações ao presente Regulamento.

Art. 167. As penalidades a que se refere o presente Regulamento serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Parágrafo único. Os valores das multas estabelecidos no presente regulamento, serão revistos, anualmente, por decreto do Executivo, aplicando-se em sua atualização o IGPM acumulado no período ou outro índice oficial que venha a substituí-lo.

Art. 168. As multas a que se refere o presente Regulamento serão dobradas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco o isentam de ação civil e criminal.

§ 1º Considera-se reincidência, para os fins deste Regulamento, o novo cometimento, pelo mesmo agente, de infração pela qual já tenha sido autuado, julgada, e que não haja mais cabimento de qualquer recurso administrativo.

§ 2º A ação civil e criminal cabe não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem à reincidência.

§ 3º A ação civil e criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do SIM.

§ 4º A suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro ou relacionamento são de alçada do Coordenador do SIM.

Art. 169. Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, a respectiva localização e a firma responsável.

Art. 170. O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representantes da firma e por duas testemunhas.

Parágrafo único. Sempre que o infrator se negar a assinar o auto de infração, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias ao proprietário da firma, responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada e mediante recibo.

Art. 171. A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 3 (quatro) vias, sendo que a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida ao Coordenador do SIM e a terceira constituirá o próprio talão de infrações.

Art. 172. O infrator poderá apresentar defesa ao órgão local do SIM, em até 15 (quinze) dias após a lavratura do auto de infração e/ou multa, cuja decisão, em primeira instância, caberá ao seu Coordenador.

§ 1º Após a ciência da decisão proferida pelo Coordenador do SIM, caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias, ao Secretário Municipal da Agricultura, que decidirá em segunda e última instância.

§ 2º A defesa apresentada pelo infrator será, em qualquer caso, protocolada pelo órgão do SIM que a receber, onde constará a identificação do servidor e a data de recebimento, e após, encaminhado ao Coordenador do SIM o mesmo será feito com relação a recurso.

Art. 173. O infrator, uma vez multado, terá 30 (trinta) dias para efetuar o pagamento da multa e exibir ao SIM o competente comprovante de recolhimento à repartição arrecadadora Municipal.

§ 1º No caso de interposição de defesa ou recurso pelo infrator, na forma do disposto pelo artigo 172 deste Regulamento, o prazo para pagamento da multa prorroga-se até 15 (quinze) dias após a ciência da decisão, se esta for no sentido de manutenção da penalidade.

§ 2º Quando a repartição municipal arrecadadora estiver afastada da localidade onde se verificou a infração, de maneira a não ser possível o recolhimento da multa dentro do prazo previsto neste artigo, deverá ser concedido novo prazo, a juízo do servidor que lavrou o auto de infração.

§ 3º O prazo de 30 (trinta) dias a que se refere o "caput" do presente artigo é contado a partir do dia em que o infrator tenha sido notificado da lavratura do auto de multa.

Art. 174. O não recolhimento da multa no prazo legal implica na cobrança fiscal promovida pela Secretaria Municipal da Fazenda, mediante a documentação existente.

Parágrafo único. Neste caso, poderá ser determinada a suspensão das atividades do estabelecimento.

Art. 175. A responsabilidade dos servidores do SIM, no que diz respeito à falta de punição das infrações do presente Regulamento, e a sua participação em irregularidades passíveis de punição, será apurada pelo Coordenador do SIM na forma da Lei nº 046, de 01 de novembro de 1999 - Código de Pessoal Civil do Município de Palmares do Sul.

Art. 176. O SIM poderá divulgar pela imprensa as penalidades aplicadas, declarando o nome do infrator, natureza e sede do estabelecimento.

Art. 177. São responsáveis pela infração diante das disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

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

II - proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal;

III - proprietários, arrendatários ou responsáveis por casas comerciais atacadistas que receberem, venderem ou despacharem produtos de origem animal;

IV - que expuserem à venda, em qualquer parte, produtos de origem animal; V - que despacharem ou transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer dos empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que explorarem a indústria dos produtos de origem animal.

Art. 178. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se-lhe, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter as atividades suspensas ou cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento.

Art. 179. Os servidores do SIM, com delegação de competência, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma com produtos de origem animal.

§ 1º As multas serão analisadas em 1ª e 2ª instância por uma equipe técnica instituída por membros da prefeitura, Emater ou órgãos correlatos nomeados para tal fim. Sendo os prazos de recurso de 15 dias a contar da assinatura do auto de infração.

§ 2º A assinatura pode ser feita por qualquer empregado da empresa, desde que identificado por CPF, referindo-se ao recebimento da mesma. No caso de negar-se a assinar o uso de duas testemunhas será suficiente ou será enviado por AR, sendo o seu recebimento dado como consciente da autuação. (consultar o Jurídico do Município as melhores formas de procedimento nestes casos).

TÍTULO XIV DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 180. É proibido conceder inspeção municipal, mesmo a título precário, a qualquer estabelecimento que não tenha sido previamente registrado no SIM.

Parágrafo único. Excetuam-se desta proibição os estabelecimentos que estejam com obras concluídas, os quais poderão funcionar enquanto se processa a últimação do registro, desde que isso seja formalmente autorizado pelo SIM.

Art. 181. Nos estabelecimentos sob inspeção municipal a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo SIM.

Parágrafo único. 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.

Art. 182. Entende-se por padrão e por fórmula, para fins deste Regulamento:

I - matérias-primas, condimentos, corantes e quaisquer outras substâncias que entrem na fabricação;

II - princípios básicos ou composição centesimal; III - tecnologia do produto.

Art. 183. O SIM publicará todas as resoluções que expedir, para conhecimento das autoridades federais e estaduais e, conforme o caso, fará uma comunicação direta aos órgãos competentes.

Art. 184. O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículos apropriados, construídos expressamente para esse fim.

§ 1º As empresas de transporte ficam obrigadas a dar preferência aos embarques de animais e produtos de origem animal destinados à alimentação humana.

§ 2º As empresas de transporte tomarão as necessárias providências para que, logo após o desembarque dos produtos a que se refere o parágrafo anterior, sejam os veículos convenientemente higienizados, antes de receberem carga de retorno.

§ 3º Nenhuma empresa de transporte pode receber vasilhame para acondicionamento de leite se não estiver convenientemente higienizado.

§ 4º Nenhuma empresa de transporte pode permitir o embarque de animais vivos destinados ao abate, em número superior à capacidade normal do veículo.

Art. 185. Em instruções especiais aprovadas pelo SIM serão fixados e padronizados os processos de análise para julgamento de produtos de origem animal e as técnicas de laboratório.

Art. 186. Será instituída, mediante Portaria do Prefeito Municipal, comissão composta por representante do SIM e das Secretarias Municipais da Agricultura, da Saúde, da Fazenda e do Meio Ambiente a ser presidida por um representante do SIM e que reunir-se-á sempre que necessário, sendo incumbida de:

I - normatizar e examinar a execução do presente Regulamento;

II - indicar modificações ao presente Regulamento, tendo em vista as dificuldades surgidas em sua aplicação prática;

III - discutir o sistema de produção e industrialização de produtos de origem animal, tanto sob o ponto de vista técnico-social, a fim de propor alterações que venham em benefício do desenvolvimento sustentável do Estado;

IV - recomendar práticas de ordem tecnológica, sanitária e econômica, bem como técnicas de laboratório, de interesse da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Parágrafo único. O Presidente convidará, sempre que necessário, outros técnicos, bem como representantes das indústrias de produtos de origem animal para prestarem colaboração e esclarecimentos à Comissão de que trata o "caput" deste artigo.

Art. 187. Os serviços municipais de inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal deverão apresentar ao SIM, sugestões sobre ampliações ou alterações a serem

introduzidas no presente Regulamento, resultantes de observações ou exigências técnicas, juntando sempre detalhada justificativa de ordem tecnológica, sanitária e econômica, a fim de serem submetidas à Comissão instituída pelo artigo anterior.

Art. 188. Sempre que possível a Secretaria Municipal da Agricultura deverá facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas nacionais ou estrangeiras e participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

Art. 189. Em instruções expedidas pelo SIM serão fixadas as atribuições de seus servidores junto aos estabelecimentos industriais, bem como seus deveres e responsabilidades nos serviços que lhes forem confiados.

Art. 190. O SIM promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres federais, estaduais e municipais, comunicando-se com os respectivos diretores ou chefes de serviço no sentido de conseguir o máximo de eficiência nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, a fim de que desta colaboração recíproca sejam beneficiadas a saúde pública, a indústria e a economia municipal.

Art. 191. Fica o Secretário Municipal da Agricultura autorizado a editar os atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste Regulamento.

Art. 192. Os casos omissos ou as dúvidas eventualmente surgidas na execução do presente Regulamento, serão dirimidas pelo Secretário Municipal da Agricultura, ouvida a Comissão prevista no artigo 186 deste Decreto.

Art. 193. Fica revogado o Decreto nº 3.282, de 20 de abril de 20056.1.

Art. 194. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE PALMARES DO SUL(RS), EM 30 DE JUNHO DE 2022.

MAURICIO DA SILVA MUNIZ
Prefeito Municipal.

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE.

RODRIGO MACHADO MARTINS
Secretário de Administração