



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

Regulamenta a Lei Municipal nº 4.013, de 13 de maio de 2022 que dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal no Município de Serafina Corrêa.

O PREFEITO MUNICIPAL DE SERAFINA CORRÊA, no uso de suas atribuições legais, considerando o disposto na Lei Municipal nº 4.013, de 13 de maio de 2022 e art. 90, inciso I, alínea “a” da Lei Orgânica do Município.

DECRETA

**CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES GERAIS**

**SEÇÃO I
Disposições Preliminares**

Art. 1º O presente Regulamento institui as normas que regulam, em todo o Município de Serafina Corrêa, a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal.

Art. 2º O Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Serafina Corrêa/RS, nos termos das Leis Federal nº 7.889/1989 e 9.712/1998, Decretos Federal nº 5.741/2006, 7.216/2010, 8.445/2015 e 8.471/2015 e Lei Municipal nº 4.013, de 13 de maio de 2022, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Agronegócio.

Art. 3º A Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal será exercida em todo o território do município de Serafina Corrêa, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelas indústrias e estabelecimentos comerciais, que se dediquem ao abate e/ou a industrialização de produtos de origem animal destinados ao comércio municipal, mas não restrito a este se sob regime de equivalência com o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF-RS ou com o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI-POA, este integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA.

Art 4º Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalizações previstas neste Decreto os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização a que se refere este artigo

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

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

Art. 5º Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação do terreno e registro prévio ao Serviço de Inspeção Municipal de seus projetos e produtos.

Art. 6º Ficam isentos de Registro no Serviço de Inspeção Municipal os estabelecimentos de produtos de origem animal que possuam registro no Serviço de Inspeção Estadual ou Federal.

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

Parágrafo único. As agroindústrias de pequeno porte seguem norma técnica vigente.

Art. 8º Os produtos de origem animal ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como pelo Código de Defesa do Consumidor.

Art. 9º A implantação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM obedecerá a este Decreto, em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.

Art. 10 O cumprimento das exigências constantes neste Decreto não isenta o estabelecimento de atender as demais exigências sanitárias previstas na legislação vigente.

SEÇÃO II Conceitos

Art. 11 Para os fins deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:

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

II - Análise fiscal: análise solicitada pela autoridade sanitária competente em amostras coletadas pelos servidores do SIM;

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

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

pertinente;

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

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

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

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

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

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

X - Equivalência de serviços de inspeção: condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e em suas normas regulamentadoras;

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

XII - Estabelecimento: qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e suas normas regulamentadoras;

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

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

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

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XXV - Serviço de Inspeção Municipal (SIM): unidade técnico-administrativa da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Agronegócio que constitui a representação local do serviço de inspeção de produtos de origem animal.

SEÇÃO III Organização do Serviço de Inspeção Municipal

Art. 12 Ficará a cargo do Médico Veterinário Coordenador do SIM e a Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Agronegócio, fazer cumprir o decreto e suas

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

regulamentações.

Art. 13 O cargo de Coordenador do SIM será exercido por Médico Veterinário efetivo.

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

Art. 14 A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição de servidor efetivo lotado na Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Agronegócio com formação em Medicina Veterinária e, quando couber, de auxiliar designado, também de cargo efetivo, preferencialmente com formação técnica e/ou superior, devidamente treinado e habilitado pelo Coordenador do SIM.

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

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

Art. 15 A infraestrutura deve contemplar os requisitos relacionados com a infraestrutura administrativa para obtenção da equivalência do Serviço de Inspeção aos sistemas de equivalência pretendidos, SUSAF-RS ou SISBI-POA.

CAPÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 16 Os estabelecimentos de produtos de origem animal são classificados em:

- I – de carnes e derivados;
- II – de leite e derivados;
- III – de pescado e derivados;
- IV – de ovos e derivados;
- V – de produtos de abelha e derivados;
- VI – de armazenagem, fracionamento ou processamento de produtos de origem animal.

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

SEÇÃO I Estabelecimentos de Carnes e Derivados

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

- I – abatedouro frigorífico;
- II – unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§ 1º Entende-se por “abatedouro frigorífico” o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 2º Entende-se por “unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos” o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

§ 3º Os estabelecimentos de carnes e derivados seguem norma técnica vigente.

SEÇÃO II Estabelecimentos de Leite e Derivados

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

- I - granja leiteira;
- II - posto de refrigeração;
- III - unidade de beneficiamento de leite e derivados;
- IV – queijaria.

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

§ 2º Entende-se por “posto de refrigeração” o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

§ 3º Entende-se por “unidade de beneficiamento de leite e derivados” o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 4º Entende-se por “queijaria” o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

§ 5º Os estabelecimentos de leite e derivados seguem norma técnica vigente.

SEÇÃO III Estabelecimentos de Pescado e Derivados

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

- I - abatedouro frigorífico de pescado;
- II - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

§ 1º Entende-se por “abatedouro frigorífico de pescado” o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

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

§ 3º Os estabelecimentos de pescado e derivados seguem norma técnica vigente.

SEÇÃO IV Estabelecimentos de Ovos e Derivados

Art. 20 Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- I - granja avícola;
- II – unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

§ 1º Entende-se por “granja avícola” o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

§ 2º Entende-se por “unidade de beneficiamento de ovos e derivados” o estabelecimento destinado à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

§ 3º Os estabelecimentos de ovos e derivados seguem norma técnica vigente.

SEÇÃO V

Estabelecimentos de Produtos de Abelhas e Derivados

Art. 21 Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

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

§ 2º Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados seguem norma técnica vigente.

SEÇÃO VI

Estabelecimentos de Armazenagem, Fracionamento ou Processamento de Produtos de Origem Animal

Art. 22 Os estabelecimentos de armazenagem, fracionamento ou processamento de produtos de origem animal são classificados em:

I - unidade de beneficiamento de produtos de origem animal.

§ 1º Entende-se por “unidade de beneficiamento de produtos de origem animal”, o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento, manipulação, industrialização, esporeamento, fatiamento, reembalagem, rotulagem, estocagem, comercialização e distribuição de produtos de origem animal de diferentes classificações, podendo alterar ou não a composição original do produto.

§ 2º Estes estabelecimentos deverão estar localizados em setores específicos

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

de Supermercados e Similares, desde que possuam instalações apropriadas para a industrialização de produtos de origem animal correspondente a categoria do produto industrializado.

§ 3º Os estabelecimentos de armazenagem, fracionamento ou processamento de produtos de origem animal seguem norma técnica vigente.

CAPÍTULO III DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 23 Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

- I - Atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;
- II - Disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção *post mortem*;
- III - Disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;
- IV - Fornecer os dados estatísticos de interesse, até o último dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido ou sempre que solicitado;
- V - Fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicas para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade, para remeter as amostras fiscais aos laboratórios;
- VI - Arcar com o custo das análises fiscais solicitadas pelo SIM;
- VII - Manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;
- VIII - Fornecer as substâncias para a desnaturação ou realizar a descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;
- IX - Dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;
- X - Manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;
- XI - Manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
- XII - Garantir o acesso de representantes do SIM a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;
- XIII - Realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, e manter registros auditáveis de sua realização;

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

XV - Disponibilizar local reservado para uso do SIM durante as fiscalizações, quando necessário;

XVI - Comunicar ao SIM:

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

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

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

Art. 24 Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico habilitado pelo conselho de classe, com Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) atualizada;

Parágrafo único. O SIM deverá ser comunicado sempre que houver substituição do profissional.

Art. 25 Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

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

§ 2º Para estabelecimentos que desejarem adesão ao SIM e/ou SUSAF-RS, será necessária a implantação dos seguintes programas de autocontrole:

I - Manutenção das instalações e equipamentos;

II - Água de abastecimento;

III – Águas residuais;

IV - Controle integrado de pragas;

V – Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO);

VI – Higiene, hábitos higiênicos, saúde e treinamento dos colaboradores;

VII - Procedimentos Sanitários Operacionais (PSO);

VIII - Controle das matérias-primas, ingredientes e embalagens;

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

- IX - Controle de temperaturas;
- X – Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;
- XI - Análises laboratoriais;
- XII - Rastreabilidade e recolhimento;
- XIII – Iluminação e ventilação;
- XIV - Abate humanitário e bem-estar animal (para abatedouros frigoríficos);
- XV - Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER) (para abatedouros frigoríficos).

§ 3º Para estabelecimentos que desejarem adesão ao SISBI-POA, também devem ter em seus programas de autocontrole, o Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), conforme legislação específica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 4º Os estabelecimentos terão prazo de 1 (um) ano para entrega do Manual de Boas Práticas de Fabricação e seus respectivos programas de autocontrole, prorrogável por igual período mediante solicitação dirigida ao SIM e posterior aprovação pelo referido órgão.

§ 5º Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole, a segurança, integridade e a disponibilidade da informação devem ser garantidas pelos estabelecimentos.

Art. 26 Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

Art. 27 Os estabelecimentos devem apresentar os documentos e as informações solicitados pelo SIM, de natureza fiscal ou analítica, e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 28 Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

- I - Não representem risco à saúde pública;
- II - Não tenham sido adulterados;
- III - Tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição, quando couber;
- IV - Atendam às especificações aplicáveis estabelecidas neste Decreto ou em normas complementares.

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

CAPÍTULO IV DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 29 O estabelecimento deve dispor de abastecimento de água potável clorada para atender suficientemente às necessidades de trabalho.

Art. 30 Deve dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 31 Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 32 Ter paredes lisas de material impermeável, material de cor clara de fácil lavagem e desinfecção, possuir cantos e ângulos arredondados, para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 33 Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção.

Parágrafo único. Poderá ser dispensada as exigências do *caput* deste artigo nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação em áreas específicas, com autorização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 34 Dispor de dependência de uso exclusivo de produtos comestíveis e não comestíveis e condenados, com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

Art. 35 Dispor de mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

Parágrafo único. Os equipamentos para produção devem ser, preferencialmente, de aço inoxidável.

Art. 36 Dispor de barreira sanitária em locais a serem indicados pelo serviço de inspeção municipal.

Art. 37 Dispor de caixas, tanques, bandejas e demais recipientes em material impermeável de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 38 Dispor de rede de esgotos em todas as dependências, com dispositivos que evitem o refluxo de odores e entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento e de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como dispositivos para a depuração artificial das águas servidas, retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, conforme as exigências

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

dos órgãos oficiais de controle responsáveis pelo controle do Meio Ambiente.

Art. 39 Dispor nas dependências do estabelecimento, de pias, sabão líquido inodoro, sanitizantes e esterilizadores, quando for o caso, e em boas condições de funcionamento e número suficiente para a atividade.

§ 1º Os acessos às dependências devem ser providos de barreira sanitária completa, contendo lava botas, sanitizante, pia para higienização das mãos, sabão líquido inodoro, papel toalha não reciclado e lixeira provida de tampa com acionamento à pedal.

§ 2º Os esterilizadores citados neste artigo devem ser utilizados exclusivamente para higienização constante de facas, chairas, serras e demais instrumentos de trabalho. Os mesmos devem possuir carga completa de água limpa, e a temperatura da água não deve ser inferior a 82,2º C (oitenta e dois graus centígrados e dois décimos).

Art. 40 Dispor de pé-direito em todas as dependências de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos.

Art. 41 Dispor de dependências sanitárias e vestiários na proporção 1 (um) sanitário para 20 (vinte) homens e 1 (um) sanitário para 15 (quinze) mulheres, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

Art. 42 Dispor de telas em todas as janelas, além das demais aberturas para evitar a entrada de insetos, pássaros e roedores.

Art. 43 Dispor de almoxarifado para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais a serem usados na indústria.

Art. 44 Dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração e do pessoal do serviço de inspeção, podendo ser separada do abatedouro ou indústria.

Art. 45 Dispor, quando necessário, de caldeiras com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento

Art. 46 As demais informações e especificações não contidas neste capítulo deverão seguir as normas técnicas de instalações e equipamentos do município.

CAPÍTULO V DA IMPLANTAÇÃO E DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 47 Todo estabelecimento de produtos de origem animal deverá possuir registro no Serviço de Inspeção Municipal, cabendo registro ao SIM aqueles dispostos no Art. 4º deste decreto.

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

SEÇÃO I Da Implantação

Art. 48 A planta deverá ser instalada, preferencialmente, no centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas conforme legislação municipal e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte.

Art. 49 A construção e implantação dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas na legislação municipal, estadual ou federal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto ou com normas técnicas do município.

Art. 50 Os estabelecimentos poderão estar localizados adjacentes e/ou no piso inferior à residência dos proprietários, desde que a localização seja aprovada pelo SIM e que não haja comunicação direta com a residência.

Art. 51 A autorização para o funcionamento de estabelecimentos que desejam produzir e/ou industrializar produtos de origem animal somente poderá ser concedida dentro do perímetro municipal, depois de autorizado pelo setor competente da Prefeitura Municipal e pelo SIM.

Art. 52 Não será concedido registro ao estabelecimento destinado a produção de alimentos de origem animal, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influir na qualidade do produto.

SEÇÃO II Da Análise do Local/Terreno/Edificação

Art. 53 Para o Registro de Estabelecimentos junto ao SIM é necessário cumprir as normas conforme Artigo 10º, item I, da Lei nº 4.013, de 13 de maio de 2022, para elaboração de um processo no qual constará todas as etapas de aprovação do Estabelecimento, o qual deverá ser protocolado junto ao SIM, conforme a finalidade do requerente.

Parágrafo único. As empresas também deverão entregar um termo de responsabilidade em aceitar as normas do SIM e autorização de livre acesso ao estabelecimento.

SEÇÃO III Da Análise e Aprovação de Projetos

Art. 54. Após a aprovação do Terreno/Edificação o estabelecimento deverá anexar os documentos conforme Artigo 10º, itens II e III, da Lei nº 4.013, de 13 de maio de 2022 e protocolar junto ao SIM de Serafina Corrêa solicitando o registro de estabelecimento no SIM.

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

Art. 55 O Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Programas de Autocontrole (PACs) devem ser elaborados conforme Art. 25º § 2º com prazo de entrega de 1 (um) ano a partir do registro da empresa, prorrogável por igual período mediante solicitação expressa dirigida ao SIM e posterior aprovação pelo referido órgão.

Art. 56 Para a obtenção do Título de Registro Provisório deverão estar implantadas, no mínimo, as planilhas de autocontrole relativas aos Programas de Autocontrole constantes nos incisos de I a VI conforme Art. 25º § 2º.

Art. 57 O Manual de BPF e os PACs deverão ser datados e assinados pelo Responsável Técnico e pelo Responsável Legal (proprietário) do estabelecimento.

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

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

§ 3º Todos os documentos que possuírem prazo de validade deverão permanecer na empresa, atualizados e à disposição do SIM.

Art. 58 O estabelecimento registrado no SIM receberá um número de registro.

§ 1º Estes números obedecerão série própria e independente para cada registro;

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

Art. 59 O Título de Registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal será o documento hábil para autorizar o funcionamento do estabelecimento.

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

§ 2º O Título de Registro deverá ser assinado pelo Médico Veterinário do SIM e pelo Prefeito Municipal.

Art. 60 Poderá ser deferida a concessão de Registro em caráter provisório para estabelecimentos com Cronograma de Execução aprovado por um período de 01 (um) ano podendo ser renovado anualmente e/ou que ainda não implantaram as Boas Práticas de Fabricação.

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

Parágrafo único. Outras situações que exijam o Registro Provisório poderão ser analisadas a critério do SIM.

Art. 61 Depois de deferido, compete ao SIM instalar, assim que possível, a inspeção no estabelecimento.

Art. 62 No caso do não cumprimento dos condicionantes nos prazos estabelecidos, o estabelecimento ficará sujeito às penalidades dispostas neste decreto.

Art. 63 No caso de indicação pelo SIM do estabelecimento em algum dos sistemas de equivalência dos serviços de inspeção, tais como SUSAF/RS ou SISBI-POA, e a empresa descumprir os condicionantes impostos, a empresa poderá ser descredenciada dos sistemas descritos sem necessidade de comunicação prévia, não sofrendo, entretanto, descredenciamento do SIM, podendo pleitear retorno ao sistema equivalente.

Art. 64 O estabelecimento que não realizar atividades dentro do período de um ano e não solicitar o início das atividades terá seu registro cancelado automaticamente.

CAPÍTULO VI DAS REFORMAS, AMPLIAÇÕES E/OU ALTERAÇÕES

Art. 65 As reformas, ampliações e/ou alterações devem ser previamente autorizadas pelo SIM, devendo acompanhar a solicitação no mínimo os seguintes documentos conforme o caso abaixo:

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

I - Requerimento do proprietário do estabelecimento, dirigido ao Médico Veterinário Coordenador do SIM, no qual solicita Análise do Projeto;

II - Memorial descritivo da construção;

III - Aprovação do projeto arquitetônico dos órgãos competentes dentro da Prefeitura Municipal ou documento emitido pelo órgão competente isentando da necessidade;

IV - Cronograma de execução das obras;

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

VI - Fluxograma de produção, caso este seja alterado pela modificação solicitada.

Art. 66 Após aprovada pelo SIM e, quando couber, pelos demais setores da prefeitura municipal, poderá o requerente dar início às reformas.

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

CAPÍTULO VII
DA ALTERAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL, DO CANCELAMENTO VOLUNTÁRIO DE
REGISTRO, DA TRANSFERÊNCIA E DA SUSPENSÃO TEMPORÁRIA DE ATIVIDADES

Art. 67 A alteração da razão social, o cancelamento voluntário, a transferência e suspensão temporária de atividades do Registro deverá ser encaminhada através de um requerimento, preenchido e assinado pelo proprietário do estabelecimento e encaminhados ao Médico Veterinário Coordenador do SIM.

SEÇÃO I
Da Alteração de Razão Social

Art. 68 Os processos de solicitação de alteração de razão social devem ser instruídos com os seguintes documentos:

- I - Requerimento ao Médico Veterinário Coordenador do SIM;
- II - Termo de Compromisso obrigando-se a acatar todas as exigências formuladas à firma antecessora, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;
- III - Contrato Social da nova firma, registrado na Junta Comercial, caso for pessoa jurídica;
- IV - Contrato ou Certidão de locação, arrendamento ou de compra e venda registrado em Cartório;
- V - Laudo de inspeção do estabelecimento, atualizado com parecer conclusivo.

Art. 69 Faculta-se a utilização da rotulagem da firma antecessora, desde que devidamente autorizado pelo SIM, e autorização do cessionário sob estrito controle e fiscalização local.

SEÇÃO II
Do Cancelamento Voluntário de Registro

Art. 70 Os processos de solicitação de cancelamento de registro devem ser instruídos com os seguintes documentos:

- I - Requerimento ao Médico Veterinário Coordenador do SIM;
- II - Termo de Encerramento de atividades, onde o responsável pelo estabelecimento se compromete a encerrar a fabricação de qualquer produto ou derivado de origem animal nas instalações do referido estabelecimento e inutilizar a rotulagem remanescente;
- III - Cancelado o registro o material pertencente ao SIM, inclusive de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais de Inspeção Municipal, serão recolhidos, bem como serão inutilizados os rótulos remanescentes.

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

SEÇÃO III Da transferência

Art. 71 Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM.

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

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

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

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

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

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

I - Relativas ao cumprimento de prazos de:

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

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

Art. 72 O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro.

Art. 73 No caso de transferência de registro, por alteração contratual ou da razão social, paralelamente e em separado, deverão ser encaminhados os processos de

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

aprovação de rótulos, tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da firma antecessora.

SEÇÃO IV Da Suspensão Temporária de Atividades

Art. 74 Os estabelecimentos registrados no SIM poderão solicitar suspensão temporária das atividades.

Art. 75 Toda e qualquer interrupção de atividade, independentemente do período, deverá ser comunicada ao SIM de forma documental, bem como a retomada da mesma.

Art. 76 A suspensão temporária será concedida pelo período máximo de um ano, prorrogável por igual período.

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

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

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

CAPÍTULO VIII DO REGISTRO DE PRODUTOS, EMBALAGEM, ROTULAGEM, CARIMBAGEM

SEÇÃO I Do Registro de Produtos

Art. 77 Todo produto de origem animal comestível produzido no município deve ser registrado no Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria ao qual o SIM está vinculado, exceto os estabelecimentos sob inspeção dos Serviços Federal ou Estadual de Inspeção.

Parágrafo único. O registro de produtos será concedido mediante aprovação do memorial descritivo de processos de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal e do croqui do rótulo.

Art. 78 O processo de solicitação de registro de produtos será feito através do memorial descritivo de processos de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal.

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

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

§ 2º Para fins de análise prévia, a referida documentação poderá ser remetida ao SIM digitalmente. Depois de aprovado, deve ser entregue em via física com assinatura do Responsável Legal e Responsável Técnico.

Art. 79 É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM.

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

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

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

Art. 80 As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 81 Todos os ingredientes e os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registro.

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

Art. 82 Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia aprovação da atualização do registro no Serviço de Inspeção Municipal de Serafina Corrêa.

Art. 83. O registro do produto poderá ser suspenso temporariamente ou cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação e/ou mediante solicitação do estabelecimento.

Art. 84. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes.

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

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

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

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

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

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

Art. 85. Qualquer produto e derivado de produto de origem animal deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo SIM.

Art. 86. Somente poderá haver alteração na composição de produto mediante análise e autorização do SIM, através de todos os trâmites listados anteriormente.

Art. 87. A empresa que optar pelo cancelamento ou suspensão do produto deverá encaminhar ao SIM a solicitação formal de Cancelamento ou Suspensão de produto.

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

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

Art. 88. Para a confecção dos rótulos as empresas deverão seguir obrigatoriamente todas as legislações vigentes que tratam sobre esse tema, suas alterações e atualizações, bem como as determinações dos órgãos normatizadores. Incluem-se entre os referidos órgãos o MAPA, ANVISA, INMETRO, entre outros.

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

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

Art. 89. Os estabelecimentos não poderão fabricar produtos não registrados sem a prévia autorização e aprovação do SIM.

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

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

Art. 90. 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 Decreto.

SEÇÃO II Da Embalagem, Rotulagem e Carimbagem

Art. 91 As normas oficiais para rotulagem, embalagem e carimbagem dos produtos de origem animal estão estabelecidas em Instrução Normativa nº 01/2022 e Instrução Normativa nº 02/2022.

CAPÍTULO IX DA HIGIENE DO ESTABELECIMENTO E DO PESSOAL

Art. 92 Todas as dependências das indústrias devem ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização do trabalho.

Art. 93 Será exigido que os colaboradores higienizem as mãos com frequência, antes de entrar no ambiente de trabalho e durante a manipulação.

Art. 94 Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade do produto.

Parágrafo único. Estes devem possuir Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) renovado anualmente e disponível na empresa.

Art. 95 Os pisos e paredes deverão ser higienizados diariamente, assim como os equipamentos utilizados na indústria. Os produtos usados para desinfecção deverão estar aprovados pelos órgãos competentes e em diluição adequada.

Art. 96 É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 97 Os estabelecimentos deverão fornecer aos colaboradores que trabalham com produtos comestíveis, o uso de uniformes de cor branca, mantidos limpos, bem como o uso de protetores de cabeça (gorro, capacetes, toucas), botas e/ou máscaras, conforme determinação do SIM.

§ 1º Os estabelecimentos deverão exigir do pessoal que manipula os

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

produtos condenados ou não comestíveis, a desinfecção dos equipamentos com instrumentos e produtos apropriados e aprovados. Será também exigido nestes casos uniformes de cor diferenciada.

§ 2º Quando houverem colaboradores designados para funções específicas, setor de higienização ou manutenção, estes devem utilizar uniformes de cor diferenciada.

CAPÍTULO X DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA, SUA PERIODICIDADE E ANÁLISES LABORATORIAIS

SEÇÃO I Inspeção e Fiscalização Industrial e Sanitária

Art. 98 A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

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

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

de seu recebimento nos estabelecimentos;

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

Art. 99 Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária *ante mortem* e *post mortem* conforme o Decreto 9.013 de 29 de março de 2017, alterado pelo Decreto 10.468 de 18 de agosto de 2020, do Ministério da Agricultura e legislações que vierem a substituir e/ou alterá-lo e, abatidos mediante processo humanitário, seguindo o preconizado pela Portaria nº 365, de 16 de julho de 2021 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, ou a que vier a substituir e ou alterá-la e demais legislações pertinentes, específicas para cada espécie.

Art. 100 A inspeção industrial e sanitária de estabelecimentos de produtos de origem animal será realizada preconizando o disposto na legislação municipal vigente. Em casos não previstos na legislação municipal será obedecido o Decreto 9.013 de 29 de março de 2017, alterado pelo Decreto 10.468 de 18 de agosto de 2020, ou o que vier a substituí-lo e/ou alterá-lo.

Art. 101 O SIM, durante a fiscalização no estabelecimento, pode coletar amostras para as análises previstas neste Decreto, no RTIQ, em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

Art. 102 Os padrões de identidade e qualidade dos produtos devem atender ao disposto no Decreto 9.013 de 29 de março de 2017, alterado pelo Decreto 10.468 de 18 de agosto de 2020, ou o que vier a substituí-lo e/ou alterá-lo, Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade e em legislações complementares e específicas.

SEÇÃO II Reinspeção Industrial

Art. 103 Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

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

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

Art. 104 Nas distribuidoras, armazéns ou casas comerciais, onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedente de estabelecimentos sob

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

Inspeção Municipal, Estadual ou Federal, a reinspeção será sempre em caráter complementar à fiscalização sanitária local realizada pela Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 105 Nos locais em que haja criação de animais vivos para elaboração de produtos de origem animal, a reinspeção será sempre em caráter complementar à fiscalização sanitária local realizada pela Inspetoria Veterinária Municipal.

Art. 106. Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação de frio dos produtos e das matérias-primas que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

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

Art. 107 A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

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

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

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

III - A avaliação das características sensoriais, quando couber;

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

V - O documento sanitário de trânsito, quando couber;

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

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

Art. 108 Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de fraudes, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.

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

SEÇÃO III Periodicidade da Inspeção

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

Art. 109 A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica.

§ 1º A inspeção municipal em caráter permanente consiste na presença do serviço de inspeção municipal para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização *ante mortem* e *post mortem*, nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de açougue previstas no Art. 11º, inciso XI, para abate ou industrialização;

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

§ 3º A frequência de inspeção em caráter periódico é quinzenal para estabelecimentos de carnes e derivados, de leite e derivados, de pescado e derivados, de ovos e derivados, de produtos de abelha e derivados e de armazenagem, exceto estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de açougue previstas no Art. 11º, inciso XI, para abate ou industrialização.

Art. 110 Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados pelo SIM, mediante a aplicação da análise de risco, de acordo com o nível de desenvolvimento tecnológico, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar.

Parágrafo único. A análise de risco será implantada após um ano de atividades do estabelecimento.

SEÇÃO IV Das Análises Laboratoriais

Art. 111 As análises laboratoriais seguem ao disposto na Instrução Normativa nº 03/2022.

Art. 112 As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Parágrafo único. Sempre que o SIM julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 113 Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra de água de abastecimento, matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

Art. 114 A coleta de amostra de água de abastecimento, matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração para análise fiscal, deve ser efetuada por servidores do SIM.

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

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

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

Art. 115 As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

Art. 116 Para realização das análises fiscais, poderá ser coletada amostra em triplicata da água de abastecimento, matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

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

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

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

- I - A quantidade ou a natureza do produto não permitirem;
- II - O produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;
- III - Se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;
- IV - Forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos; e
- V - Se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

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

Art. 117 Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 118 O estabelecimento poderá realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 119 A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

Art. 120 Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos em normas complementares.

Art. 121 A frequência dos exames laboratoriais exigidos seguirá orientação de normativa específica e deverá considerar (quando indicado ao SISBI-POA):

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

Art. 122 Para efeito deste Decreto, considera-se “Análise Oficial” a amostra ou item de ensaio, lacrado, coletado pelo Médico Veterinário oficial, sob a supervisão do mesmo, ou por servidor da Secretaria Municipal ao qual o SIM está vinculado expressamente autorizado e treinado pelo Médico Veterinário Coordenador do SIM para tal fim, com o preenchimento da requisição de análise padronizada pelo SIM.

Art. 123 As análises laboratoriais oficiais devem ser realizadas obrigatoriamente em laboratórios designados pelo SIM;

Art. 124 Considerando os padrões legais, com o aparecimento de uma análise não conforme microbiológica ou físico-química de produto, o estabelecimento será notificado e, dependendo do caso, a ser julgado pelo SIM, será suspensa provisoriamente a fabricação do produto não conforme bem como sua comercialização sendo que o lote em questão deverá ser recolhido pelo estabelecimento e apresentado ao fiscal do SIM e/ou Coordenador do SIM para acompanhamento da inutilização, caso o fiscal considere necessário, ficando ainda o estabelecimento, obrigado a apresentar ao SIM um plano de ação assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento informando as ações corretivas e preventivas adotadas em prazo máximo de 5 dias úteis.

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

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

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

realização de novas análises.

§ 3º Caso o estabelecimento opte por produzir novo lote para análise, os produtos referidos no parágrafo anterior deverão ser inutilizados pelo próprio, com acompanhamento do SIM, caso o fiscal julgar procedente.

§ 4º Quando houver o aparecimento de uma análise não conforme físico-química que não apresente riscos à saúde pública, o fiscal do SIM julgará se o lote do produto em questão poderá ser reaproveitado ou será inutilizado.

§ 5º O restante do novo lote a ser analisado ficará apreendido no estabelecimento até a liberação do mesmo mediante recebimento de resultado indicando conformidade com os padrões legais vigentes.

Art. 125 Em caso de nova não conformidade, o lote analisado será inutilizado e será lavrado Auto de Infração, permanecendo a produção e comercialização do referido produto suspensa.

§ 1º Para a fabricação de novo lote, o estabelecimento passará pelas mesmas obrigações descritas no Artigo 124º, acrescidas da obrigatoriedade de informar a(s) data(s) e horário(s) de produção do novo lote ao Serviço de Inspeção Municipal, que constituirá o primeiro "teste para liberação" ou "TL";

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

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

Art. 126 Com o aparecimento do lote não conforme no "TL", cumpre-se as sanções descritas no Artigo anterior adicionando-se penalidade de multa por cada "TL" não conforme.

§ 1º O estabelecimento terá suas atividades suspensas, ficando impossibilitado de realizar a produção de qualquer produto caso apresente o terceiro TL em desconformidade com a legislação e represente risco para a saúde pública.

§ 2º Caso não apresente risco para a saúde pública, a situação deverá ser avaliado pelo fiscal do SIM, mantendo-se a aplicação de penalidades cabíveis.

Art. 127 Para o retorno das atividades nos casos de suspensão por terceiro TL não conforme o estabelecimento deverá solicitar a produção de novo TL.

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

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

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

Art. 128 Em se tratando de análise de água de abastecimento interno, com o aparecimento de uma análise microbiológica e/ou físico-química não conforme o estabelecimento será notificado e deverá apresentar ao SIM plano de ação assinado pelo Responsável Técnico informando as ações corretivas e preventivas adotadas em prazo máximo de 5 dias úteis. No mesmo prazo será realizada nova coleta oficial de água. Se o resultado desta análise permanecer em desacordo com os padrões legais, será lavrado Auto de Infração com a aplicação da penalidade de multa e a produção do estabelecimento será suspensa provisoriamente, até que o mesmo apresente uma análise em conformidade com todos os padrões microbiológicos e/ou físico-químicos exigidos pela legislação vigente e mediante autorização formal do SIM.

Parágrafo único. O estabelecimento deverá prover meios para nova coleta oficial que será realizada pelo SIM, em prazo máximo de 5 dias úteis, após o estabelecimento ter sido notificado oficialmente.

Art. 129 A multa para análises oficiais não conformes, considerando os padrões legais vigentes, quando estipulada no rito descrito nos artigos anteriores, terá o valor fixado utilizando-se o valor inicial estipulado das infrações leves conforme especificado no Art. 141, inciso II deste Regulamento.

Art. 130 O estabelecimento que deixar de apresentar uma análise microbiológica e/ou físico-química de produto pronto, matéria-prima ou água de abastecimento dentro dos prazos estabelecidos, sem justificativa apresentada ao SIM, será autuado e multado, tendo o valor da multa fixado utilizando-se o valor inicial estipulado para as infrações leves conforme especificado no Art. 141, inciso II deste Regulamento.

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

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

Art. 131 Em se tratando de análise de matéria-prima não conforme o estabelecimento será notificado e deverá apresentar ao SIM documento assinado pelo

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

Responsável Técnico informando as ações corretivas adotadas em até 5 (cinco) dias úteis da ciência da análise não conforme, devendo ser realizada nova análise. Caso a nova análise esteja em desconformidade, o fiscal do SIM adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

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

Art. 132 As infrações ao presente Regulamento, considerando o disposto pelo Art. 3º § 1º da Lei nº 4.013, de 13 de maio de 2022, 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.

Art. 133 Os servidores do SIM, quando em serviço de fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada a qualquer dia e hora, em qualquer estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal.

SEÇÃO I Dos Responsáveis pela Infração

Art. 134 Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

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

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

SEÇÃO II Das Medidas Cautelares

Art. 135 Quando houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o SIM adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

- I - Apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;
- II - Suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;
- III - Coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais;

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

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

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

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

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

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

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

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

SEÇÃO III Das Infrações

Art. 136 Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

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

II - Utilizar rótulo não aprovado pelo SIM;

III - Ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

IV - Deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM nos prazos regulamentares;

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

VI - Não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações ou notificações;

VII - Não cumprir os prazos determinados nos documentos expedidos pelo SIM;

VIII - Elaborar produtos em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM;

IX - Utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentações falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do Ministério da Agricultura,

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

Pecuária e Abastecimento ou SIM;

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

XI - Construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto;

XII - Elaborar produtos não aprovados ou registrados no SIM;

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

XIV - Expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no SIM;

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

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

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

XVIII - Prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM;

XIX - Sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Serviço de Inspeção Municipal;

XX - Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XXI - Ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

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

XXIII - Adquirir matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados;

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

XXV - Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM;

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

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

XXVIII - Fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;

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

XXX - Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

estabelecimento;

XXXI - Fraudar documentos oficiais;

XXXII - Apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;

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

XXXIV - Embaraçar a ação do fiscal do Serviço de Inspeção Municipal no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XXXV - Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar fiscal do Serviço de Inspeção Municipal;

XXXVI - Produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

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

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

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

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

Art. 137º Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I - Apresentem-se alterados;

II - Apresentem-se adulterados;

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

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

V – Sejam inadequados aos fins a que se destinam;

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

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

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

IX - Apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

contaminação e à deterioração;

X - Estejam com o prazo de validade expirado;

XI - Não possuam procedência conhecida; ou

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

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

Art. 138 Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

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

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

I - Fraudados:

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

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

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

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

II - Falsificados:

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

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

c) As matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;

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

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

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

Art. 139 Independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

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

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

SEÇÃO IV Das Penalidades

Art. 140 As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária e/ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 141 Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

II – Multa de até 06 (seis) VRMs – Valor de Referência do Município, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

a) para infrações leves, multa de 1 (um) VRM a 2 (dois) VRMs;

b) para infrações moderadas, multa de 2 (dois) VRMs a 4 (quatro) VRMs;

c) para infrações graves, multa de 4 (quatro) VRMs a 6 (seis) VRMs; e

d) para infrações gravíssimas, multa de 6 (seis) VRMs;

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

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

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

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

higiênico-sanitárias adequadas;

VI - Três penalidades (multas) de valor máximo acarretará na cassação do registro do estabelecimento no SIM de Serafina Corrêa.

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

§ 2º A suspensão de atividades de que trata o inciso IV do caput e a interdição de que trata o inciso V do caput serão levantadas após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

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

Art. 142º Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o Art. 136º, são consideradas:

- I - Infrações leves as compreendidas nos incisos I a IX do Art. 136;
- II - Infrações moderadas as compreendidas nos incisos X a XVIII do Art. 136;
- III - Infrações graves as compreendidas nos incisos XIX a XXVIII do Art. 136;
- IV - Infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIX a XL do

Art.136.

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

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

Art. 143 Para efeito da fixação dos valores da multa, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

- I - O infrator ser primário na infração;
- II - A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;
- III - O infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
- IV - A infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;
- V - A infração ter sido cometida acidentalmente;

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

- VI - A infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;
- VII - A infração não afetar a qualidade do produto;
- VIII - O infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

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

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

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

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

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

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

Art. 144 As multas a que se refere no Art 141º não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro do estabelecimento ou da ação criminal,

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

quando tais medidas couberem.

Parágrafo único. A cassação do registro do estabelecimento cabe ao Médico Veterinário Coordenador do SIM.

Art. 145 Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.

Art. 146 Para fins de aplicação das sanções de apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontrem alterados ou adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto.

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

Art. 147º A sanção de que trata a suspensão das atividades, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço a ação fiscalizadora, será aplicada nos seguintes casos, sem prejuízo a outras previsões deste Decreto, quando caracterizado risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária:

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

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

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

IV - Expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

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

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

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

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

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

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

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

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

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

XIII - Fraude de registros sujeitos à verificação pelo SIM;

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

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

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

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

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

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

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

Art. 148 A sanção de suspensão das atividades, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço a ação fiscalizadora, será aplicada, quando o infrator:

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

II - Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do SIM;

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

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

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

VI - Fraudar documentos oficiais;

VII - Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

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

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

cautelares;

IX - Prestar ou apresentar ao SIM informações, declarações ou documentos falsos;

Parágrafo único. A penalidade de suspensão das atividades, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço a ação fiscalizadora será aplicada também, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos seguintes casos, quando caracterizado o embaraço à ação fiscalizadora:

I - Não cumprimento dos prazos estabelecidos nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações de forma deliberada ou de forma recorrente;

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

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

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

Art. 149 As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, sete dias, que poderá ser prorrogado em quinze, trinta ou sessenta dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes, independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.

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

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

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

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

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

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

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

Art. 150 As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

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

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

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

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

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

Art. 151º A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, no período de dois anos.

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

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

Art. 152 As sanções de cassação de registro do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

I - Reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades.

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

SEÇÃO V Da Notificação

Art. 153 Quando houver constatação primária de não conformidade no estabelecimento, será emitida notificação em 3 vias, sendo que a 1ª via permanecerá com o estabelecimento com prazo máximo de 5 dias úteis para entregar um Plano de Ação com medidas corretivas e preventivas.

Parágrafo único. Quando constatadas três notificações reincidentes gerará auto de infração.

SEÇÃO VI Do Processo Administrativo Sanitário

Art. 154 Quando ocorrer descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

SEÇÃO VII Do Auto de Infração

Art. 155 O auto de infração será lavrado por Médico Veterinário Coordenador do SIM que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou na sede do órgão de fiscalização.

§ 1º Será lavrado em 3 vias, sendo que a 1ª via permanecerá com o estabelecimento, podendo entregar as explicações que julgar necessárias à sua defesa, com prazo máximo de 5 dias úteis

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

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

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

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

Art. 156 O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 157 Não poderá ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a razão social, pessoa física ou jurídica responsável.

Art. 158 O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo SIM.

Art. 159 A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

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

Art. 160 Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recurso sem apresentação de defesa, ou apreciados os recursos, o Médico Veterinário Coordenador do SIM proferirá a decisão final, preenchendo o auto de multa, em pelo menos 3 (três) vias, destinando a primeira via ao autuado, e dando o processo por concluso. As taxas serão conforme o estabelecido no Art. 141º deste Decreto. A documentação será encaminhada à Secretaria Municipal da Fazenda para as devidas cobranças, conforme Lei Municipal nº 3.155, de 20 de dezembro de 2013 e exibir ao servidor do SIM o competente comprovante de recolhimento a repartição arrecadadora.

Parágrafo único. A análise do processo administrativo deve ser realizada por equipe técnica a ser designada por Portaria pelo Chefe do Poder Executivo, composta por 5 (cinco) membros.

SEÇÃO VIII Da Ciência

Art. 161 A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

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

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

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

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

SEÇÃO IX Da Defesa, do Recurso e Seus Prazos

Art. 162 A defesa ou impugnação e o recurso do autuado é facultada e devem ser apresentados por escrito, e protocolizados na sede do SIM.

Art. 163 O infrator poderá, em primeira instância, apresentar defesa ou impugnação do auto de infração com prazo máximo de 10 dias úteis, contados do primeiro dia útil subsequente a data de ciência do auto de infração.

Art. 164 Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em segunda instância, face de razões de legalidade e do mérito, com prazo máximo de 10 dias úteis contados do primeiro dia útil subsequente a data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

Art. 165 Não serão conhecidos a defesa ou o recurso interposto:

I - Fora do prazo;

II - Perante órgão incompetente;

III - Por pessoa não legitimada;

IV - Após exaurida a esfera administrativa.

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

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

Art. 166 Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do produto em razão de laudo laboratorial confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de fraude, falsificação ou adulteração.

SEÇÃO X Do Julgamento

Art. 167 Após juntada ao processo a defesa, impugnação ou término do prazo para sua apresentação, o autuante deverá encaminhar para julgamento em primeira instância o relatório de instrução.

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

Art. 168 Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo máximo de 10 dias úteis, contados do dia subsequente a data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

Parágrafo único. O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo para o julgamento em segunda instância, por equipe técnica a ser designada por Portaria pelo Chefe do Poder Executivo, composta por 5 (cinco) membros.

Art. 169 O recurso em segunda e última instância deverá respeitar os prazos e os procedimentos previstos para a interposição da defesa na instância anterior.

Art. 170 O não recolhimento do valor da multa dentro do exercício, o débito será inscrito automaticamente em dívida ativa municipal.

Art. 171 Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

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

Art. 172 A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

CAPÍTULO XII DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 173 Os arquivos do SIM são considerados confidenciais, necessitando de solicitação por escrito dirigida ao Médico Veterinário Coordenador do SIM para visualização e acesso, não sendo permitida a reprodução total ou parcial de qualquer documento, exceto sob autorização do Médico Veterinário Coordenador do SIM.

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

Art. 174 Todo abate de animais para consumo ou industrialização de produtos de origem animal realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal), será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis à apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito, no comércio ou no local de fabricação não registrado, à advertência e, em caso de reincidência, multa gravíssima, ficando ainda submetidos as demais penalidades legais.

Art. 175 Para realizar os serviços de fiscalização no nível do comércio, o SIM participará, em caráter supletivo com outros órgãos públicos, de ações de fiscalização em nível de consumo. Esta inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

Art. 176 O estabelecimento responderá legal e judicialmente pelas consequências à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere à observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos de origem animal.

Art. 177 Consideram-se como padrões legais vigentes aqueles estabelecidos através do Portaria GM/MS nº 888 de 4 de maio de 2021 do Ministério da Saúde, Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos, Instrução Normativa nº 76 e 77 de 26 de novembro de 2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Decreto Federal 9.013 de 29 de março de 2017, alterado pelo Decreto 10.468 de 18 de agosto de 2020 que regulamenta a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA e outras legislações que venham a surgir, substituí-las e/ou alterá-las.

Art. 178 Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Médico Veterinário Coordenador do SIM em consonância com a Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Agronegócio de Serafina Corrêa, podendo estes, editarem atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste Regulamento.

Art. 179 As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste Decreto.

Art. 180 Os estabelecimentos registrados no SIM terão o prazo de um ano, contado da data de entrada em vigor, para se adequarem às novas disposições deste Decreto.

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

Art. 181 O SIM elaborará cursos de capacitação para técnicos e estabelecimentos, Programa de Educação Sanitária, Combate à Fraude e a Clandestinidade.

Art. 182 As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 183 Revogam-se as disposições em contrário, em especial o Decreto Municipal nº 469, de 06 de setembro de 2017 e Decreto nº 792, de 05 de fevereiro de 2020.

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022



Decreto nº 1.174, de 19 de agosto de 2022.

Art. 184 Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Serafina Corrêa, 19 de agosto de 2022.

Valdir Bianchet
Prefeito Municipal

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Serafina Corrêa, 19/08/2022