



DECRETO MUNICIPAL Nº 129, DE 09 DE SETEMBRO DE 2021.

Regulamenta a Lei Municipal 1.187/2019, de 13 de Novembro de 2019, que institui o S.I.M. - Serviço De Inspeção Municipal.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ALTO GARÇAS, ESTADO DO MATO GROSSO, CLAUDINEI SINGOLANO, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação vigente,

DECRETA:

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

**TÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º - O presente Regulamento disciplina as normas que regulam a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, conforme Lei Municipal nº 1.187/2019, de 13 de Novembro de 2019.

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

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

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

Art. 3º - A inspeção a que se refere o artigo anterior é privativa do Serviço de Inspeção Municipal, instituído pela Lei Municipal nº 1.187/2019, de 13 de Novembro de 2019, subordinado a Secretaria Municipal do Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano e Rural, ou do órgão que vier a substituí-la, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

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





- I. Nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializam as diferentes espécies de animais de açougue, entendidas como tais as fixadas neste Regulamento;
- II. Nas vias públicas e rodovias, em relação ao trânsito de produtos e matérias primas de origem animal.

Art. 5º - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito do presente Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, todos os produtos de origem animal e derivados.

Art. 6º - A inspeção de que trata este decreto se estende às casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária local, e visa:

- I. Reinspecionar produtos de origem animal, destinados ao comércio municipal;
- II. Verificar se existem produtos de origem animal, procedentes de outros municípios, que não foram inspecionados nos postos de origem ou quando o tenham sido, infrinjam dispositivos deste Regulamento.

Art. 7º - A Inspeção Municipal será instalada em caráter permanente ou periódico.

§ 1º - Terá inspeção permanente todo e qualquer estabelecimento que abata as diferentes espécies animais, bem como outros estabelecimentos que o SIM julgar necessário.

§ 2º - Os estabelecimentos não enquadrados no § 1º terão inspeção periódica, a juízo do SIM.

Art. 8º - Compete a Secretaria Municipal do Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano e Rural:

- I. Observar a Lei Municipal nº 1.187/2019, de 13 de Novembro de 2019 e o presente Decreto, para as atividades de fiscalização e inspeção de produtos de origem animal;
- II. Executar atividades de treinamento técnico de pessoal envolvido na fiscalização, inspeção e classificação;
- III. Criar mecanismos de divulgação junto às redes pública e privada, bem como junto a população, objetivando orientar e esclarecer o consumidor.

Art. 9º - A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, a cargo do SIM, abrange:

- 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, 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. Fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos;
- 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 animais vivos, produtos derivados e matérias-primas;
- XIII. Controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;
- XIV. Controle de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;
- XV. Certificação sanitária dos produtos de origem animal; e
- XVI. Outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

Parágrafo único: O Médico veterinário do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

Art. 10º - Ficará a cargo da Secretaria Municipal do Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano e Rural fazer cumprir as normas deste Regulamento e também outras que venham a ser implantadas, desde que por meio de dispositivos legais e obrigatoriamente sob orientação do SIM, que digam respeito à inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º deste Regulamento. Parágrafo único. Além deste Regulamento, as outras normas que virão por força deste artigo poderão abranger as seguintes áreas:

- I. Normas técnicas dos estabelecimentos de origem animal;
- II. Condições e exigências para registro;
- III. Reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases de industrialização;
- IV. Registro de produtos e de rótulos;
- V. Análises laboratoriais e laboratórios credenciados;
- VI. Periodicidade das inspeções; e
- VII. Quaisquer outros procedimentos que se tornem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 11º - A Secretaria Municipal do Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano e Rural em ações conjuntas com os agentes e fiscais sanitários da Vigilância Sanitária do Município, através do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, incumbido da inspeção sanitária municipal de produtos de origem animal, deverá coibir o abate clandestino de animais (bovinos, suínos, caprinos, ovinos e





aves), a produção ilegal de leite, mel, ovos, pescado e seus derivados, e a respectiva comercialização e/ou industrialização destes produtos.

TÍTULO II CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 12º - Entende-se por “estabelecimento de produto de origem animal” para fins deste Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

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

Art. 13º - A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gênero" significa, para efeito do presente Regulamento, que se trata de "produto ou matéria-prima de origem animal".

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

- I. De carnes e derivados;
- II. De leite e derivados;
- III. De pescado e derivados;
- IV. De ovos e derivados;
- V. De produtos de abelhas e derivados;
- VI. Entreposto de produtos de origem animal;

CAPÍTULO I ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

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

- I. Abatedouro frigorífico; e
- II. Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§ 1º - Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

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





industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

Art.16º - A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Art. 17º - Por "carnes" entendem-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

Art. 18º - Entende-se por miúdos os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, conforme especificado abaixo:

- I. Nos ruminantes: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó;
- II. Nos suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo;
- III. Nas aves: fígado, coração e moela sem o revestimento interno;
- IV. No pescado: língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória, respeitadas as particularidades de cada espécie;
- V. Nos lagomorfos: fígado, coração e rins; e
- VI. Nos equídeos: coração, língua, fígado, rins e estômago.

§ 1º - Consideram-se "miúdos" os órgãos e as vísceras dos animais, usados na alimentação humana.

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

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

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

Art. 20º - Entende-se por "animais de açougue" bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária.

CAPÍTULO II

ESTABELECEMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 21º - Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

- I. Granja leiteira;
- II. Posto de refrigeração;
- III. Unidade de beneficiamento;





IV. Queijaria.

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

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

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

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

C A P Í T U L O I I I

ESTABELECIMENTO DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 22º. O estabelecimento destinado ao pescado e seus derivados é classificado em:

I. Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

§ 1º 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, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

C A P Í T U L O I V

ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 23º - Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I. Granjas avícolas; e

II. Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.





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

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

§ 3º - Entende-se por “unidade de beneficiamento de ovos e derivados” o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.

§ 4º - É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 5º - Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

CAPÍTULO V

ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 24º - Os estabelecimentos destinados à produção de mel e cera de abelhas são classificados em:

I. Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

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

§ 2º - É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendida a legislação vigente.

CAPÍTULO VI

ESTABELECIMENTOS DE ENTREPOSTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 25º - Entende-se por "entrepasto de produtos de origem animal" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, manipulação, fracionamento, acondicionamento e distribuição de produtos de origem animal, tendo como principal atividade o fatiamento de derivados de lácteos e/ou cárneos, devendo possuir instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

Parágrafo único. Desde que não comprometa o fluxo sanitário de produção e desde que possua instalações aprovadas para recebimento de produtos acabados de terceiros, o estabelecimento classificado como Entrepasto de Produtos de Origem Animal poderá armazenar outros produtos de origem animal para distribuição, não sendo permitida nestas categorias a manipulação, reembalagem ou qualquer outro processo adicional à estocagem dos produtos.





TÍTULO III

REGISTRO, CONSTRUÇÃO E TRANSFERÊNCIA DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO VII

REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 26º - Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal poderá funcionar, no Município de Alto Garças-MT, sem estar previamente registrado no SIM, na forma deste Regulamento e demais atos complementares que venham a ser baixados pelo Poder Executivo.

Art. 27º - Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:

- I. De carnes e derivados;
- II. De leite e derivados;
- III. De pescado e derivados;
- IV. De ovos e derivados;
- V. De produtos de abelhas e derivados;
- VI. Entreposto de produtos de origem animal;

Art. 28º - O registro será requerido ao Médico Veterinário Responsável pelo SIM, instruindo-se o processo com os seguintes documentos a serem entregues ao Médico Veterinário Responsável do SIM em duas (2) vias:

- 1) Requerimento – ANEXO I;
- 2) Dados do proprietário – ANEXO II;
- 3) Cópia da Anotação Do Responsável Técnico pelo Estabelecimento (ART) ou documento equivalente comprovando a responsabilidade técnica pela atividade do estabelecimento devendo ainda, o mesmo possuir ensino superior e atribuições que lhe permitam exercer tal atividade;
- 4) Memorial Econômico Sanitário do Estabelecimento – ANEXO III;
- 5) Plano de Gerenciamento de resíduos sólidos – ANEXO IV (Caso Necessário);
- 6) Registro de memoriais descritivos de cadastro, processos de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal – ANEXO V;
- 7) Projeto arquitetônico completo devidamente assinado por engenheiro ou arquiteto responsável, registrado no CREA;
- 8) Memorial descritivo da construção das atividades;
- 9) Cópia do CNPJ, ou talão de produtor rural;
- 10) Cópia do contrato social;
- 11) Cópia de locação/arrendamento ou do registro do imóvel (caso o terreno ou prédio não seja próprio);
- 12) Cópia do alvará de licença e localização;
- 13) Licença ambiental ou protocolo de licenciamento ambiental;
- 14) Apresentação de Exames laboratoriais microbiológicos e físico-químicos da água.





CAPÍTULO VIII DA CONSTRUÇÃO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 29º - Para a construção de estabelecimentos novos é obrigatório:

§ 1º - A aprovação prévia do terreno.

- 1) Deve ser encaminhado um requerimento por parte do interessado, solicitando a aprovação prévia do terreno para o Serviço de Inspeção Municipal, cujo pedido deve ser instruído com o croqui da área a ser vistoriada, especificando a área disponível, acidentes existentes, detalhes sobre a água de abastecimento, rede de esgoto e indicação do local de escoamento dos resíduos;
- 2) Uma vez recebido o documento, será realizado a vistoria no terreno em questão, onde será emitido um laudo técnico com parecer conclusivo aprovando ou não a área.

§ 2º - A aprovação prévia de projeto de construção de indústria é obrigatória à apresentação dos seguintes documentos:

- 3) Requerimento em modelo próprio solicitando a construção;
- 4) Memorial descritivo da obra devidamente assinado pelo responsável;
- 5) Plantas de situação, baixa e cortes;
- 6) Planta hidrossanitária;
- 7) Memorial Econômico e sanitário;
- 8) Fluxo de produção;
- 9) Licença ambiental.

§ 3º - Após análise dos documentos recebidos, será emitido um parecer conclusivo autorizando o projeto se estiver de acordo com as normas vigentes.

§ 4º - Após o término da obra, a indústria deve comunicar o SIM, o qual irá realizar uma vistoria final no estabelecimento, emitindo um laudo de vistoria final, permitindo assim o registro do estabelecimento junto ao SIM, cujo os documentos a serem entregues estão descritos no Artigo 28 deste Decreto.

CAPÍTULO IX TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO

Art. 30º - Quando ocorrer mudança de proprietário, administrador ou possuidor em estabelecimentos registrados ou relacionados, os novos responsáveis deverão de imediato, proceder às devidas transferências no âmbito do SIM.

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

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





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

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

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

Art. 31º - O processo de transferência deve obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro ou relacionamento.

Art. 32º - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, é considerada básica, para efeito de registro ou relacionamento, a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de abastecimentos, que deverá se enquadrar nos padrões oficiais microbiológicos e físico-químicos.

§ 1º - Serão aceitos os laudos dos exames microbiológicos e físico-químicos da água de abastecimento, com data de emissão não superior a dois meses da realização do exame.

§ 2º - Quando as águas se revelarem inadequadas aos padrões oficiais, impõe-se novo exame e recomendações.

Art. 33º. Qualquer ampliação ou remodelação nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feita após aprovação prévia dos projetos e apresentação dos seguintes documentos:

- I. Requerimento em modelo próprio solicitando ampliação, remodelação ou construção,
- II. Memorial descritivo da obra devidamente assinado pelo responsável,
- III. Plantas das áreas a serem remodeladas devidamente assinadas por Engenheiro,
- IV. Memorial Econômico e sanitário.

§ 1º- Os documentos referentes à reforma ou ampliação deverão ser entregues ao médico veterinário responsável pelo SIM, os quais serão avaliados e se aprovados o Médico Veterinário irá emitir um laudo técnico liberando a Reforma/Construção.

Art. 34º. Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influir na qualidade do produto.

Art. 35º. Apresentados ao SIM os documentos exigidos neste Regulamento, serão protocolados, iniciando-se então o Processo de Registro do estabelecimento.

§ 1º - Recebida a documentação necessária, o estabelecimento será vistoriado pelo Médico Veterinário Responsável do SIM, que emitirá um parecer técnico no qual irá constar se estabelecimento encontra-se em acordo ou não para realizar seus trabalhos, caso esteja em





acordo, receberá o mesmo seu número bem como o Título de Registro. Se o estabelecimento estiver em desacordo terá de sanar as pendências apontadas no Laudo Técnico, para nova vistoria e possível aprovação.

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

Art. 36º - Satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, o Médico Veterinário responsável do SIM autorizará a expedição do "Título de Registro", constando no mesmo o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização (estado, município, cidade, vila ou povoado), nome fantasia e outros detalhes necessários, sendo este assinado pelo Médico Veterinário Responsável pelo SIM e pelo Prefeito Municipal.

Art. 37º - O SIM, tendo em vista o plano aprovado, determinará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação.

Art. 38º - Poderá ser solicitado o encerramento temporário ou definitivo das atividades a pedido do responsável legal pelo estabelecimento.

§ 1º - O pedido deverá ser protocolado através de requerimento assinado pelo representante legal do estabelecimento dirigido a Secretaria Municipal do Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano e Rural, contendo a descrição dos motivos da solicitação.

§ 2º - Será realizada pela fiscalização do SIM a vistoria de encerramento temporário ou definitivo e serão recolhidos, lacrados ou inutilizados os rótulos, embalagens, carimbos, placas de identificação, equipamentos e demais materiais ou utensílios que a fiscalização do SIM julgar necessário.

§ 3º - A partir da data da vistoria de encerramento temporário ou definitivo fica o estabelecimento oficialmente impedido da fabricação de produtos para comercialização.

§ 4º - No caso de encerramento temporário, o período será de 6 (seis) meses a contar da data da vistoria.

§ 5º - Decorrido o período de 6 (seis) meses de encerramento temporário, o estabelecimento deverá comunicar por escrito ao SIM a decisão de retorno ou não das atividades, devendo o SIM dar encaminhamento aos procedimentos necessários.

§ 6º - O SIM declarará as atividades definitivamente encerradas após 12 (doze) meses da vistoria de encerramento temporário, no caso de o proprietário do estabelecimento não comunicar por escrito o SIM sobre a decisão de retorno ou não das atividades.

Art. 39º - Para o retorno das atividades, após o período de encerramento temporário, o procedimento deverá obedecer no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro do estabelecimento.

Art. 40º - Para ambos os pedidos de encerramento, temporário ou definitivo, o SIM deverá informar o nome do estabelecimento, o número de registro, a atividade e a lista de produtos produzidos para o serviço de Vigilância Sanitária.





Art. 41º - Pode o SIM, a qualquer momento, realizar fiscalização, por denúncia ou não, nas instalações dos estabelecimentos com encerramento temporário ou definitivo.

TÍTULO IV

CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO X

FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 42º - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração do comércio municipal, sem que esteja devidamente Registrado no Serviço de Inspeção Municipal.

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

§ 2º - Os estabelecimentos serão normatizados de forma diferenciada em face da sua classificação. O SIM emitirá normas técnicas para instalações e equipamentos e no caso de ausência destas, adotar-se-ão as normas técnicas do Órgão Federal.

Art. 43º - Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 44º - Os estabelecimentos devem ter implantado Manual de Boas Práticas de Fabricação, e outros, a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos com os regulamentos técnicos.

Art. 45º - Os estabelecimentos deverão participar de programas de educação continuada, como cursos de Boas Práticas de Fabricação, Boas Práticas Agropecuárias e outros.

Art. 46º - É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que por sua forma e composição possa causar prejuízos à manipulação, estocagem e transporte de matérias-primas e de produtos usados na alimentação humana, salvo em casos específicos relacionados à tecnologia dos produtos e desde que previamente previstos e permitidos em normativas e autorizados pelo SIM.

Art. 47º - É proibido o armazenamento e/ou o uso de produtos, matérias-primas, insumos, condimentos e outros cujos prazos de validade estejam vencidos.

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

Art. 48º - Far-se-ão, todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, raspagem, pinturas e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.





Art. 49º - Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança/processamento e seus anexos e na expedição.

Art. 50º - Não é permitido que os estabelecimentos possuam acesso interno a residências, assim como também não é permitida a utilização de qualquer dependência dos estabelecimentos como residência.

Art. 51º - Os estabelecimentos de origem animal devem obedecer ao ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada.

Art. 52º - Será exigido, para estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIM, programa de combate a pragas e roedores, podendo ser executado por empresa terceirizada, desde que devidamente registrada e licenciada pelo órgão competente.

Art. 53º - O SIM, quando julgar necessário, poderá exigir dispositivos especiais para regulagem da temperatura e ventilação nas salas de trabalho industrial, depósitos ou câmaras, conforme a legislação vigente.

Art. 54º - Todos os utensílios e recipientes utilizados na manipulação e acondicionamento dos produtos deverão ser constituídos por materiais atóxicos, preferencialmente de alumínio, próprios para uso em alimentos, resistentes à corrosão e de fácil higienização. Parágrafo único. É recomendado o emprego de utensílios (bacias, baldes, bandejas, mesas, carros-tanque e outros) sem angulosidades ou frestas.

Art. 55º - Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que estejam devidamente identificados, que não ofereçam prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que sejam compatíveis na temperatura.

Art. 56º - Todos os produtos de limpeza utilizados nos estabelecimentos deverão estar registrados no órgão oficial competente.

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

§ 2º - Todos os produtos de limpeza deverão estar devidamente rotulados e quando fracionados deverão manter a identificação, a validade e a recomendação de uso, quando aplicável. As embalagens originais devem ser mantidas no estabelecimento, a fim de possibilitar a verificação das informações do fabricante.

Art. 57º - Os veículos de transporte de produtos de origem animal deverão estar higienizados.





CAPÍTULO XI DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E PLANO DE RECALL

Art. 58º - Todos os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Municipal deverão elaborar e fazer cumprir o Manual de Boas Práticas de Fabricação, aprovado pelo MAPA, através da Portaria Nº 368, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997, ou outra que vier a substituí-la.

§ 1º - Os estabelecimentos já registrados no SIM deverão providenciar a implantação de Manual de Boas Práticas de Fabricação, e outros, que visem o controle higiênico-sanitário dos processos de fabricação e manuseio dos produtos no estabelecimento, em um prazo de 6 (seis) meses a partir da data de publicação deste Regulamento. O não cumprimento acarretará em auto de infração.

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

Art. 59º - Todos os estabelecimentos registrados no SIM deverão possuir Responsável Técnico, o qual juntamente com a empresa deverá elaborar e fazer cumprir o Manual de Boas Práticas de Fabricação.

Art. 60º - A verificação da implantação pelos estabelecimentos das BPF será feita mediante verificação in loco e documental pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º - O Manual de BPF, específico para cada estabelecimento, deverá estar disponível para o Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 61º - Basicamente os autocontroles exigidos para os estabelecimentos elaboradores /industrializadores de alimentos de origem animal que devem constar no manual de Boas Práticas de Fabricação são:

- I. Água de abastecimento;
- II. Águas residuais;
- III. Controle integrado de Pragas;
- IV. PPHO-Procedimento Padrão de Higiene Operacional;
- V. Treinamento de Funcionários, Higiene e saúde dos Funcionários;
- VI. Controle de matéria-prima, ingredientes e material de embalagem;
- VII. Controle de temperaturas, calibração e aferição de instrumentos;
- VIII. Controle de formulações;
- IX. Bem estar animal;
- X. Procedimento Sanitário das Operações (PSO);
- XI. Manutenção geral (Iluminação, Manutenção de equipamentos, Predial, Ventilação).

§ 1º - Os programas de autocontrole podem variar de acordo com a classificação do estabelecimento.

§ 2º - A água de abastecimento deve estar de acordo com a legislação do Ministério da Saúde.





Art. 62º - As empresas deverão prever programa de rastreabilidade (recall) em caso de desvios ocorridos no produto. Estas deverão comprovar e ter registros auditáveis (anexos próprios) de todas as destinações de produtos expedidos.

CAPÍTULO XII

DAS NORMAS E DA HIGIENE DOS MANIPULADORES

Art. 63º - Todos os funcionários, os dirigentes ou os proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências de processamento dos estabelecimentos, deverão apresentar, pelo menos, um atestado de saúde anual, comprovando a aptidão à manipulação de alimentos.

§ 1º - A inspeção de saúde poderá ser exigida sempre que o SIM julgar necessário.

§ 2º - Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infectocontagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade nos estabelecimentos, será ela imediatamente afastada do trabalho.

Art. 64º - Exigir-se-á que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando saírem de sanitários, e sempre que necessário durante a manipulação.

Art. 65º - Exigir-se-á do pessoal que trabalha nos estabelecimentos, em todas as áreas, o uso de uniforme completo de cor branca, mantidos convenientemente limpos.

§ 1º - Por "uniforme completo" entende-se calça, camiseta ou jaleco, protetor de cabeça (touca e, quando necessário, capacete) e botas.

§ 2º - A lavagem dos uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria ou terceirizada.

§ 3º - É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro do estabelecimento.

Art. 66º - O pessoal que manipula produtos condenados, não comestíveis, executa atividades na área suja ou realize atividades diferenciadas deve ter uniformes de cores diferentes do pessoal que manipula produtos comestíveis.

Art. 67º - Não é permitido que o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como, deposite produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou, ainda, guardar roupas de qualquer natureza. Também é proibido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho do estabelecimento.

Art. 68º - Exigir-se-á do pessoal que trabalha nos estabelecimentos registrados a realização de curso de Boas Práticas de Fabricação e sua atualização conforme cronograma imposto pelos programas de Controle de Qualidade do estabelecimento.





TÍTULO V INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

CAPÍTULO XIII DA INSPEÇÃO ANTE-MORTEM E POST-MORTEM E DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA

Art. 69º - A inspeção *ante e post mortem*, a matança de emergência, bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados, obedecerá, no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e alterações.
Parágrafo único. Devem ser observadas, ainda, demais legislações vigentes referentes à inspeção higiênico-sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 70º - Os materiais condenados oriundos da sala de matança e/ou de outros processos produtivos devem ser processados no próprio estabelecimento ou encaminhados para empresa habilitada para tal.
Parágrafo único. A guarda e o transporte serão efetuados em recipientes e/ou veículos fechados específicos e apropriados.

Art. 71º - Nos casos em que se faz necessário esterilização por calor ou frio de carcaças, e o estabelecimento não possuir condições para tal, as mesmas serão condenadas.

TÍTULO VI DO REGISTRO, EMBALAGEM, ROTULAGEM E CARIMBOS DE INSPEÇÃO CAPÍTULO XIV DO REGISTRO

Art. 72º - Todo produto industrializado pelos estabelecimentos abrangidos por este Regulamento deverá estar registrado no SIM.

§ 1º As formulações utilizadas nos produtos de origem animal deverão ser previamente aprovadas pelo SIM seguindo os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos ou conforme aprovação prévia do Serviço de Inspeção.

Art. 73. As solicitações para aprovação do registro, atualização e cancelamento de produtos (rótulos e respectivos memoriais descritivos de fabricação e manipulação) serão encaminhadas nas vias regulamentares ao SIM, acompanhadas dos seguintes documentos em duas (2) vias:

- I. Formulário de petição de registro municipal de produtos e rótulos devidamente preenchido Conforme ANEXO V, assinados pelo Responsável Legal e pelo Responsável Técnico,
- II. Croqui de rótulo, onde constem todos os dizeres, inscrições e desenhos do modelo definitivo.

Art. 74º - No processo de solicitação de registro, devem constar:





- I. Matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados.
- II. Descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;
- III. A identidade, a qualidade e a inocuidade do produto;
- IV. Discriminação de métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a qualidade e inocuidade do produto;
- V. Relação dos programas de autocontroles implantados pelo estabelecimento;
- VI. Assinatura do representante legal.

§ 1º - Quando se tratar de rótulos litografados, pintados e gravados, será apresentada a sua exata reprodução em papel. Será permitida a redução do mesmo, quando necessário, devendo ser mencionada a escala utilizada e, neste caso, será necessária a autenticação pelo serviço de inspeção municipal.

§ 2º - No caso de alteração que envolva apenas o rótulo e/ou memoriais descritivos de produção, será dispensado o preenchimento do formulário quanto aos aspectos que não serão modificados.

Art. 75º - A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de três dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

Art. 76º - O sistema municipal de registro dispensa a análise laboratorial prévia dos produtos, ficando os mesmos sujeitos às análises fiscais e de monitoria, a critério do SIM.

Art. 77º - Os estabelecimentos não poderão iniciar a produção de produtos não registrados sem a prévia autorização e aprovação do SIM.

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 análises laboratoriais dos produtos em teste.

Art. 78º - Cabe ao SIM dar parecer de deferimento ou indeferimento sobre a elaboração e registro de novos produtos.

Art. 79º - Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação de produtos sem regulamentação específica (não padronizados) só será permitida depois de previamente aprovada pelo SIM a respectiva fórmula, a nomenclatura e a denominação de venda e o processo de produção.

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





Art. 80º - As matérias-primas de origem animal que derem entrada nos estabelecimentos registrados deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária, de órgão federal, ou equivalente, estadual, ou equivalente, ou do próprio município devidamente identificadas por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

CAPÍTULO XV

DA EMBALAGEM

Art. 81º - Os produtos industrializados serão devidamente rotulados e embalados conforme as determinações do SIM.

§ 1º A embalagem deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, ser devidamente fechada e inviolável, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Art. 82º - Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

§ 1º - Entende-se por "embalagem primária" o invólucro que está em contato com o produto, desde que a embalagem seja apropriada para este fim.

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

CAPÍTULO VI

DA ROTULAGEM

Art.83º - Entende-se por "rótulo" toda matéria descritiva ou gráfica que identifique o produto e o estabelecimento produtor, impressa, litografada, pintada ou gravada a fogo, por pressão ou decalque, aplicados sobre a embalagem plástica, o recipiente, o vasilhame, o envoltório, o cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente.

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

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

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

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

Art. 84º - Além de outras exigências previstas neste Regulamento, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:





- I. Nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou dizeres;
- II. Nome da firma responsável;
- III. Nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;
- IV. Carimbo oficial da Inspeção Municipal;
- V. Natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;
- VI. Localização do estabelecimento, especificando o município e o estado, facultando-se declaração de rua e número;
- VII. Marca comercial do produto;
- VIII. Data de produção e respectivo prazo de validade;
- IX. Indicação da quantidade, de acordo com as normas do INMETRO;
- X. Forma de composição ou outros dizeres, quando previsto neste Regulamento;
- XI. A especificação "Indústria Brasileira";
- XII. A indicação de aditivos utilizados, conforme o Código de Defesa do Consumidor;
- XIII. A expressão "Colorido Artificialmente", quando for o caso;
- XIV. A expressão "Aromatizado Artificialmente", quando for o caso;
- XV. A expressão "contém ou não contém glúten";
- XVI. A expressão "Alérgicos pode conter, ou outro dizer que notifique as pessoas portadoras de algum tipo de alergia alimentar";
- XVII. Impressa, a seguinte expressão: "Registro na SMADUR/SIM sob o nº"(número de registro do produto no SIM contendo no mínimo 3 (três) dígitos)"/"número de registro do estabelecimento no SIM contendo no mínimo 2 (dois) dígitos";
- XVIII. A indicação da forma e temperatura de conservação;
- XIX. O peso da embalagem e a expressão "Deve ser pesado na presença do consumidor", no caso de o peso líquido não estar definido;
- XX. Os números da firma no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), e na Inscrição Estadual (IE);
- XXI. E outras expressões determinadas por lei ou regulamento.

Art. 85º - O desenho do rótulo deverá ser simples e bem definido, desprovido de detalhes desnecessários que prejudiquem a clareza das informações ou induzam à interpretação incorreta da real origem do produto.

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

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

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

Art. 86º - A superfície do rótulo, onde são dispostos os dizeres exigidos e outros como figuras ou desenhos informativos, compreende o painel principal que é a parte do rótulo que se apresenta visível ao comprador, em condições habituais de exposição à venda, observando-se as peculiaridades de cada embalagem ou continente.





Art. 87º - As declarações obrigatórias expressas nos rótulos dos alimentos não deverão ficar encobertas por qualquer dispositivo escrito, impresso ou gravado. Caso o continente seja coberto por envoltório, este deverá trazer aquelas informações obrigatórias ou o rótulo do continente deverá ser facilmente legível através do invólucro.

Art. 88º - A data de fabricação e a respectiva validade, conforme a natureza do continente ou envoltório será impressa, gravada e declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do SIM, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos, nas formas DD/MM/AA ou DD/MM/AAAA.

Parágrafo único. Para produtos com validade superior a 3 (três) meses é permitido declarar somente mês e ano, nas formas MM/AA ou MM/AAAA.

Art. 89º - A forma de fixação da rotulagem deverá ser inviolável, ou seja, que não pode ser removida ou modificada sem danificar a embalagem.

Art. 90º - O material empregado na fabricação dos rótulos deve ser de boa qualidade e fixação e, quando expostos à umidade, o material deve ser apropriado ao processo tecnológico. Os rótulos não poderão apresentar rasuras ou manchas que dificultem a legibilidade.

Art. 91º - O estabelecimento, em hipótese alguma, poderá fornecer seus carimbos, embalagens e/ou rotulagens a terceiros.

Art. 92º - É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se, a juízo do SIM, às denominações impróprias.

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

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

§ 3º - As designações de países, estados e localidades estrangeiras que indiquem origem, processos de preparação, apresentação comercial ou classificação de certos produtos fabricados no exterior, só podem ser usadas quando precedidas do esclarecimento "tipo", "estilo", "marca", "corte" ou equivalentes.

Art. 93º - As carcaças, parte de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos e etiquetas lacre, conforme Portaria nº 304, de 22 de abril de 1996, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou outras legislações que venham a substituí-la.

§ 1º Estes carimbos conterão obrigatoriamente a palavra "Inspeccionado", o número de registro do estabelecimento com no mínimo 2 (dois) dígitos, a sigla SIM que representará o "Serviço de Inspeção Municipal" e o nome do município em questão.





§ 2º Para a carimbagem diretamente no produto referido neste artigo, devem ser usadas substâncias de fórmula especificadamente para esse uso.

Art. 94º - Em todos os rótulos que identifiquem produtos cárneos, obrigatoriamente constará a declaração completa das matérias-primas e ingredientes, em ordem decrescente de suas participações na formulação do produto cujo rótulo está sendo objeto de aprovação ou registro.

Art. 95º - O número e o registro do estabelecimento e a sigla SIM ou outra que venha substituir, com a palavra "INSPECIONADO" ou "REINSPECIONADO", representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujo formato e dimensões são fixados neste Regulamento.

§ 1º - A sigla SIM traduz-se: "Serviço de Inspeção Municipal".

§ 2º - O carimbo da Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização pela Secretaria Municipal do Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano e Rural e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

CAPÍTULO XVII

DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 96º - Os diferentes modelos de carimbo da Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM obedecerão às seguintes especificações:

I - MODELO 1:

a) forma: circular;

b) dimensões: 6,0 cm (seis centímetros) de diâmetro;

c) dizeres: acompanhando a margem da face superior as palavras "SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL" e da face inferior as palavras "ALTO GARÇAS-MT". Internamente de cima para baixo e sequencialmente, ao centro do círculo, o Brasão do Município, e os dizeres "Prefeitura de Alto Garças-MT", "S.I.M.", "PRODUTO INSPECIONADO" e logo abaixo o número do registro do estabelecimento.

d) uso: para carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicados externamente sobre as massas musculares da região do coxão (pernil), costela, lombo, paleta (1/2 carcaça).

No caso de carcaças de ovinos, caprinos e suínos que forem comercializadas inteiras, pode-se utilizar somente o carimbo no pernil e paleta.

Parágrafo único: Além do carimbo aplicado diretamente nas massas musculares, as carcaças, meias carcaças e cortes devem possuir etiqueta-lacre inviolável.

II - MODELO 2:

a) forma: circular;

b) dimensões: 1,5 cm (um e meio centímetros) de diâmetro;

c) dizeres: idênticos ao modelo 1;

d) uso: para rótulos (etiquetas, ou impressos em embalagens) quaisquer produtos com até 1Kg (um quilograma);





III - MODELO 3:

- a) forma: circular;
- b) dimensões: 3,0 cm (três centímetros) de diâmetro;
- c) dizeres: idênticos ao modelo 1
- d) uso: para rótulos (etiquetas, ou impressos em embalagens) de produtos com mais de 1Kg (um quilograma);

V - MODELO 4:

- a) forma: circular;
- b) dimensões: 5,0 cm (cinco centímetros) de diâmetro;
- c) dizeres: idênticos ao modelo 1
- d) uso: para etiqueta lacre em ½ carcaças de animais de açougue.

Art. 97º - As etiquetas lacres devem conter todas as informações do Art.84, e o tamanho do carimbo utilizado nas mesmas será conforme o Modelo 4 deste decreto.

Art. 98º - Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo artigo anterior.

T Í T U L O V I I

REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 99º - Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

§ 1º - Os produtos que nessa reinspeção forem julgados impróprios devem ser destinados ao aproveitamento condicional ou condenação, a critério do médico veterinário responsável pela inspeção municipal.

Art. 100º - Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimentos sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de estabelecimento registrado no S.I.M. de Alto Garças-MT, Serviço de Inspeção Estadual (SISE), Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar e de Pequeno Porte (SUSAF-MT), Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI).

Art. 101º - Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais, onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedente de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a reinspeção deve visar, especialmente:

- I. Sempre que possível conferir a nota fiscal que acompanha o produto;
- II. Identificar os rótulos e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação;
- III. Verificar as condições de integridade dos envoltórios e recipientes;
- IV. Verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;
- V. Coletar amostras para exames físico-químicos e microbiológicos, sempre que necessário.





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

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

§ 3º - Não deve ser coletada amostra em triplicata quando:

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

§ 3º - Tanto a amostra como a contraprova devem ser colocadas em envelopes apropriados, fechados e lacrados, devendo ser assinados pelo interessado e pelo funcionário.

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

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

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

§ 7º - Confirmada a condenação do produto ou partida, a Inspeção Municipal determinará a transformação em produto não comestível ou descarte.

Art. 102º - A Inspeção Municipal poderá fiscalizar o embarque de qualquer produto de origem animal, bem como as condições higiênicas e as instalações dos meios de transporte utilizados para tal finalidade.

Art. 103º - A juízo do SIM, pode ser determinado o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos apreendidos no mercado de consumo ou em trânsito, para aproveitamento para fins não comestíveis ou descarte.

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

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

TÍTULO VIII

TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL





Art. 104º - Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, satisfeitas as exigências do presente Regulamento, têm livre curso no Município, podendo ser expostos ao consumo, exclusivamente no território municipal.

Art. 105º - As autoridades de Saúde Pública, em sua função de policiamento da alimentação nos centros de consumo, devem comunicar a qualquer dependência do SIM os resultados das análises fiscais que realizam se, das mesmas, resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos e matérias-primas.

Art. 106º - Os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos de outros Estados da Federação, só poderão ingressar no território municipal quando procederem de estabelecimentos devidamente registrados no SIF/SISBI/SUSAF, devidamente identificados com rótulos ou marcas oficiais.

Art.107º - Os produtos registrados no SIM terão livre trânsito no território municipal, desde que acompanhados da nota fiscal e devidamente rotulados.

Art. 108º - O transporte de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos apropriados, tanto no que se refere ao tipo de produto a ser transportado quanto à sua perfeita conservação.

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

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

Art. 109º - A autoridade competente deverá apreender produtos e matérias-primas de origem animal, quando houver fundada suspeita de estarem adulterados, falsificados ou impróprios para o consumo, uso ou comercialização, nos termos deste Regulamento.

Art. 110º - Os produtos ou matérias-primas de origem animal manifestadamente deteriorados ou alterados serão apreendidos e inutilizados imediatamente.

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

Art. 111º - A apreensão e a inutilização de produtos e matérias-primas de origem animal poderão ser realizadas em qualquer local onde os mesmos se encontrem.

Art. 112º - O auto de apreensão (ANEXO VI) e/ou inutilização (ANEXO VII) que será a base do procedimento administrativo, deverá ser lavrado em três vias, no mínimo, pela autoridade sanitária ou seu agente, destinando-se a primeira via ao autuado.





Art. 113º - As omissões ou incorreções na lavratura do auto de apreensão não acarretarão nulidade do mesmo, quando do processo constarem elementos necessários à determinação da infração e do infrator.

T Í T U L O I X

OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS

Art. 114º - Ficam os proprietários de estabelecimentos, e representantes legais obrigados a:

- I. Observar e fazer observar todas as exigências contidas no presente Regulamento;
- II. Fornecer pessoal necessário e habilitado para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos;
- III. Fornecer, todo mês, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal,
- IV. Dar aviso antecipado de 48 (quarenta e oito) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal permanente, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;
- V. Avisar, com antecedência de 24 (vinte e quatro) horas, da chegada de animais para abate e disponibilizar as GTAs dos animais, bem como o Informativo de Abate devidamente preenchido e assinado, além de fornecer todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção Municipal;
- VI. Entregar documento informando os dias e horários de trabalho em que são realizados a industrialização de alimentos nos estabelecimentos de inspeção periódica;
- VII. Fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta, acondicionamento, identificação e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;
- VIII. Manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;
- IX. Recolher todas as taxas de inspeção sanitária e/ou abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas, de acordo com a legislação vigente;
- X. Apresentar exame médico de todos os funcionários, uma vez ao ano, no qual ateste que os mesmos estão aptos a manipulação de alimentos;
- XI. Uma vez ao ano, o estabelecimento fica obrigado a entregar a cópia da ART do Responsável pelo Estabelecimento.
- XII. Substituir, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, o Responsável Técnico que eventualmente se desligar do estabelecimento;
- XIII. Dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado;
- XIV. 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;
- XV. Dispor de sistema de autocontrole dos lotes produzidos e locais de distribuição e comercialização, a fim de manter a rastreabilidade dos produtos produzidos;
- XVI. Dar livre acesso ao pessoal do SIM, em qualquer dia ou hora, em toda a área de pátio e instalações onde se situa o estabelecimento;





- XVII. Prover a realização da manutenção geral e preventiva dos equipamentos e das instalações do estabelecimento; e
- XVIII. Implementar planilhas de autocontrole, desenvolvidas, monitoradas e verificadas pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos produzidos e contemplar o bem-estar animal, quando aplicável.
- XIX. Cumprir prazos de notificações ou outros documentos expedidos pelo SIM ou ainda, de documentos com prazos estipulados em comum acordo entre o SIM e o estabelecimento, bem como solicitar a prorrogação de quaisquer prazos, antes do vencimento, caso não os consiga cumprir;
- § 1º - O pessoal fornecido pelos estabelecimentos para auxiliar nos serviços de inspeção e fiscalização trabalhará, neste particular, sob a orientação do SIM.
- § 2º - O material fornecido pelas empresas constitui patrimônio das mesmas, ficando, porém, à disposição e sob responsabilidade do SIM.
- § 3º - Cancelado o registro ou interditado o estabelecimento, o material pertencente ao órgão oficial, inclusive o de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais de Inspeção Municipal, serão recolhidos ao SIM.
- § 4º - Todos os rótulos dos produtos serão recolhidos e inutilizados pelo SIM.

TÍTULO X

DAS NORMAS, ORGANIZAÇÃO, ESTRUTURA E FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 115º - O SIM deverá dispor de pessoal técnico de nível superior e médio em número adequado, devidamente capacitados para realização de inspeção sanitária *ante e post-mortem*.

§ 1º. É obrigatória a realização de exame *ante-mortem* por integrante da equipe de inspeção sanitária.

§ 2º. A inspeção *post-mortem* é privativa do Médico Veterinário.

Art. 116º - O SIM deverá dispor de meios para registro e compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, produção de pescado e derivados, produção de ovos e derivados, produção de mel e cera de abelhas e seus derivados, produção dos entrepostos de produtos de origem animal, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários.

Art. 117º - O SIM deverá dispor de pessoal qualificado para trabalhos administrativos.

Art. 118º - O SIM deverá ter veículos à sua disposição, em quantidade necessária, que viabilizem a locomoção do seu pessoal até os locais de fiscalização.

Art. 119º - O SIM deverá dispor de espaço físico adequado e equipamentos disponíveis para a execução das atribuições e tarefas a serem exercidas pelo órgão.

Art. 120º - Também compete ao SIM:





- I. Elaborar normas, portarias e procedimentos necessários à plena execução das atividades de inspeção;
- II. Analisar e emitir pareceres sobre os projetos de construção, reforma e aparelhamento dos estabelecimentos destinados à obtenção de matéria-prima, industrialização e beneficiamento de produtos de origem animal;
- III. Analisar e emitir pareceres sobre os processos de registro de produto, de embalagem e da rotulagem de produtos de origem animal;
- IV. Analisar, deferir ou indeferir as solicitações de prazos para cumprimento de não conformidades, notificações ou outros documentos emitidos pela fiscalização aos estabelecimentos registrados, o mesmo é aplicável às solicitações de prorrogação de prazos;
- V. Elaborar e efetuar ações de combate à clandestinidade; e
- VI. Elaborar e efetuar ações de educação sanitária.

Art. 121º - As liberações para funcionamento dos estabelecimentos com inspeção serão de competência exclusiva do SIM.

Art. 122º - A inspeção sanitária será instalada nos estabelecimentos de produtos de origem animal somente após o registro dos mesmos no SIM, cabendo a este determinar o número de inspetores necessários para a realização das atividades.

TÍTULO XI

DAS ANÁLISES LABORATORIAIS DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO INDUSTRIAL E DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 123º - Os produtos de origem animal prontos para consumo ou em qualquer uma de suas fases, bem como toda e qualquer substância utilizada na sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

Art. 124º - Os exames microbiológicos e físico-químicos realizados na água, produtos de origem animal e substâncias utilizadas na fabricação destes são importantes para avaliar a qualidade e segurança destes.

Art. 125º - A análise laboratorial da água de abastecimento e dos produtos de origem animal compreendem análises microbiológicas e físico-químicas, de acordo com a classificação dos estabelecimentos e a legislação vigente.

Art. 126º - É obrigatório o cumprimento, por parte das empresas registradas no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, do cronograma oficial de análises físico-química e microbiológica da água de abastecimento e dos produtos de origem animal.

§ 1º - Adota-se a seguinte definição: Análise Oficial - Amostra ou item de ensaio encaminhado para análise devidamente acompanhado de termo de colheita do controle oficial conforme ANEXO VIII, deste decreto.





Art. 127º - As análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento e produtos de origem animal serão realizadas em laboratórios credenciados pelo SIM, sendo as despesas decorrentes das análises, de responsabilidade dos estabelecimentos.

Art. 128º - O cronograma da realização das análises laboratoriais oficiais poderá ser alterado a qualquer momento a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º - O serviço oficial pode, a qualquer momento, solicitar análises de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima fora do calendário previsto.

§ 2º - O serviço oficial pode, a qualquer momento, solicitar outros tipos de análises como, por exemplo, análises sensoriais, organolépticas, fatores de qualidade, assim como também análise da matéria-prima e do produto final, a critério da inspeção.

Art. 129º - As empresas, assim como o serviço oficial, devem encaminhar suas amostras de controle interno para laboratórios idôneos.

§ 1º - Fica a empresa responsável pela determinação de um cronograma de coleta de análises físico-química e microbiológicas da água de abastecimento e dos produtos de origem animal para garantir a qualidade e inocuidade dos produtos fabricados.

Art. 130º - O estabelecimento que se negar a encaminhar as análises oficiais ao laboratório credenciado será autuado, procedendo-se o preenchimento do Auto de Infração conforme ANEXO IX, deste decreto, podendo sofrer sanções administrativas, quando o estabelecimento for réu primário este poderá ser apenas ADVERTIDO, preenchendo sempre o Termo de Advertência (ANEXO X).

Art. 131º - O estabelecimento que apresentar uma análise de produto microbiológica e/ou físico-química oficial em desacordo com os padrões legais vigentes, será autuado (ANEXO IX), sendo inutilizado o lote cujas amostras forem consideradas impróprias para consumo, preenchendo sempre o Termo de Inutilização (ANEXO VII), devendo a empresa manter registros de rastreabilidade deste produto, o qual deverá ser recolhido pelo estabelecimento e apresentado ao SIM para ser inutilizado.

§ 1º - O produto em desacordo ou sua linha de produção, a critério do SIM, poderá ser suspenso e após liberado, em caso de suspensão da fabricação deve-se preencher o Termo de Proibição cautelar de fabricação ANEXO XI.

Art. 132º - Em caso de suspensão de produção de determinado produto, fica o estabelecimento, obrigado a apresentar ao SIM plano de ação assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento informando as ações corretivas adotadas e a solicitação mediante Ofício de produção de um novo lote para a realização de exames.

§ 1º - A empresa terá 10 (dez) dias úteis para a fabricação de um novo lote e posterior coleta de exames, após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise não conforme.





§ 2º - Após a entrega do documento com as ações corretivas tomadas e o ofício requerendo autorização para a produção de um novo lote, o SIM coletará uma nova amostra do produto. A quantidade a ser produzida e o dia da produção será definido em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e o técnico do SIM. Se essa análise se apresentar dentro dos padrões, a produção será retomada, caso contrário, a produção permanecerá suspensa. No caso da não conformidade inicial ser de carácter microbiológico, a análise de que se trata este parágrafo será completa. No caso da não conformidade inicial ser de carácter físico-químico, a análise de que se trata este parágrafo será somente nos ensaios em desacordo, ou juntamente com outros que o SIM julgar necessário.

§ 3º A produção do produto mantida suspensa na forma do parágrafo anterior, permanecerá suspensa até que a análise de 2 (dois) lotes consecutivos do produto esteja em conformidade com os padrões legais vigentes. A quantidade a ser produzida e os dias da produção serão definidos em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e o responsável pelo SIM.

§ 4º Se os resultados das análises dos 02 (dois) lotes estiverem dentro dos padrões, a fabricação do produto será liberada, preenchendo sempre o TERMO DE LIBERAÇÃO (ANEXO XII). Caso contrário, o estabelecimento deverá produzir mais 2 (dois) lotes para análise, nas mesmas condições do parágrafo anterior.

§ 5º A não apresentação de 2 (dois) laudos laboratoriais de análises microbiológicas ou físico-químicas consecutivas em acordo com os padrões legais vigentes em um prazo de até 4 (quatro) meses, gerará o cancelamento do registro do produto junto ao SIM. O prazo poderá ser maior para aqueles produtos com período de maturação de 60 (sessenta) dias ou mais.

Parágrafo único. O restante do novo lote a ser analisado ficará apreendido no estabelecimento até a liberação para comercialização ou inutilização do mesmo mediante recebimento de resultado indicando conformidade ou não com os padrões legais vigentes.

Art. 133º - O estabelecimento que apresentar 1 (uma) análise microbiológica da água de abastecimento em desacordo com os padrões legais vigentes será autuado e obrigatoriamente fará uma revisão das práticas adotadas sobre a qualidade da água pelo Responsável Técnico, com emissão de plano de ação sobre as ações corretivas adotadas que deverá ser entregue ao SIM em até 10 (dez) dias úteis após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise.

§ 1º - Após a revisão das práticas adotadas sobre a qualidade microbiológica da água e da emissão de documento, o SIM coletará uma nova amostra da água para análise microbiológica completa. Se essa análise se apresentar em desacordo com os padrões legais vigentes, a critério do SIM, o estabelecimento poderá ter suas atividades suspensas.

§ 2º - A empresa que tiver suas atividades suspensas, somente será liberada após a apresentação de 1 (um) laudo de análise físico-química e microbiológica de água completo, isto é, com todos os parâmetros previstos na legislação, em acordo com os padrões legais vigentes.

§ 3º - Caso somente os parâmetros físico-químicos da análise prevista no parágrafo anterior estejam em desacordo com os padrões legais vigentes, as atividades poderão ser liberadas, a critério dos técnicos do SIM.





Art. 134º - O estabelecimento que apresentar 1 (uma) análise físico-química da água de abastecimento em desacordo com os padrões legais vigentes fará obrigatoriamente uma revisão das práticas adotadas sobre a qualidade da água pelo Responsável Técnico, com emissão de documento sobre as ações corretivas adotadas, o qual deverá ser entregue ao SIM em até 10 (dez) dias úteis após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise.

Parágrafo único. Após a revisão das práticas adotadas sobre a qualidade físico-química da água e da emissão do plano de ação sobre as ações corretivas adotadas, o SIM coletará uma nova amostra da água de abastecimento para análise, sendo que outros requisitos físico-químicos e microbiológicos poderão ser incorporados na análise. Se essa análise se apresentar em desacordo com os padrões legais vigentes, o estabelecimento será autuado e poderá ter suas atividades suspensas, a critério dos responsáveis pelo SIM.

Art. 135º - A segunda análise oficial ou as análises oficiais consequentes para retorno da produção do produto ou das atividades do estabelecimento, descritas nos artigos 122, 123 e 124, sendo estas análises em desacordo com o padrão legal vigente e pertencentes ao mesmo ciclo no cronograma de análises oficiais, não acarretarão em auto de infração.

Art. 136º - No caso do estabelecimento que apresentar laudos de análises em desacordo com os padrões legais vigentes e que indiquem adulteração, fraude ou falsificação, será lavrado auto de infração e, conforme a gravidade do caso poderá gerar a suspensão das atividades ou outras medidas, a critério do SIM.

Parágrafo único: Nos casos em que as empresas tiverem suas atividades suspensas a critério do SIM, faz-se necessário o preenchimento do Termo de Interdição (ANEXO XIII). E quando houver a liberação das atividades das mesmas faz-se necessário o preenchimento Termo de Desinterdição (ANEXO XIV).

Art. 137º Consideram-se como padrões legais vigentes aqueles estabelecidos através da Portaria GM/MS Nº 888 de 04 de Maio de 2021, do Ministério da Saúde; ou outra que vier a substituir a mesma, Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos; Instrução Normativa nº 34, de 28 de maio de 2008, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, RIISPOA – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA -, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e outras legislações que venham a surgir, substituí-las e/ou alterá-las.

TÍTULO XII

DA RESPONSABILIDADE, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO XVIII

DA RESPONSABILIDADE E DAS MEDIDAS CAUTELARES





Art. 138º - É de responsabilidade do representante legal da empresa a produção, comercialização, qualidade e idoneidade de seus produtos, estendida ao responsável técnico no que for aplicável.

Art. 139º - Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, fraudado ou falsificado, ou de que o estabelecimento apresente graves problemas produtivos o SIM deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

- I. Apreensão do produto, de matérias-primas, de insumos, de equipamentos, de utensílios ou outros;
- II. Suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas; e
- 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.

§ 2º - A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto, de matérias-primas, de insumos, de equipamentos, de utensílios ou outros será autorizada caso o SIM constate a inexistência ou a cessação da causa que motivou a adoção da medida cautelar.

§ 3º - O disposto no caput deste artigo não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

Art. 140º - As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

CAPÍTULO XIX

DAS INFRAÇÕES E DAS PENALIDADES

Art. 141º - Constituem infrações ao disposto neste Regulamento, além de outras previstas:

- I. Desobedecer a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e à higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos;
- II. Operar sem a utilização de equipamentos adequados;
- III. Não possuir instalações adequadas para manutenção higiênica das diversas operações;
- IV. Utilizar os equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;
- V. Permitir o acesso ao interior do estabelecimento de funcionários ou visitantes sem estarem devidamente uniformizados;
- VI. Manter em trabalho pessoas que não apresentaram atestado de saúde, comprovando a aptidão à manipulação de alimentos, ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de Saúde Pública;
- VII. Acondicionar ou embalar produtos, ingredientes ou matérias-primas em recipientes não permitidos ou em condições inadequadas;





- VIII. Apresentar laudo de análise oficial de água de abastecimento ou de produto fora do padrão legal vigente, bem como não cumprir o cronograma oficial de análises;
- IX. Receber, utilizar ou expedir produtos que não contenham data de fabricação e de validade;
- X. Infringir outras exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificadas em outros incisos deste artigo;
- XI. Utilizar embalagens inadequadas ou violáveis;
- XII. Não cumprir prazos previstos em notificações ou outros documentos emitidos pelo SIM ou em documentos com prazos estipulados em comum acordo entre o SIM e o estabelecimento fiscalizado, bem como não cumprir ao solicitado oficialmente em análises documentais realizadas pelo SIM;
- XIII. Receber e/ou manter guardados, em estabelecimento registrado, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;
- XIV. Fabricar ou beneficiar produtos de origem animal em desacordo com os padrões deste Regulamento ou nas fórmulas ou processos tecnológicos aprovados pelo SIM;
- XV. Adquirir, armazenar, manipular, transportar ou distribuir produtos de origem animal oriundos de outros municípios, procedentes de estabelecimentos com inspeção restrita ao município de origem;
- XVI. Não proceder à limpeza e higienização correta das dependências e equipamentos diversos de produtos destinados à alimentação humana após o término dos trabalhos industriais e, durante as fases de manipulação e preparo, ou quando for o caso;
- XVII. Ultrapassar a capacidade máxima de abate, industrialização, beneficiamento ou armazenagem;
- XVIII. Rotular e expedir, em mistura, ovos de diversos tipos.
- XIX. Não promover no SIM as transferências de responsabilidade previstas neste Regulamento, ou deixar de fazer a notificação necessária ao comprador locatário sobre essa exigência legal, por ocasião do processamento da venda ou locação;
- XX. Entregar no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo SIM ou ainda confeccionar rótulos ou armazenar rotulagem não aprovada nas dependências do estabelecimento;
- XXI. Realizar construções novas, remodelações ou ampliações sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo SIM;
- XXII. Não implantar Manual de Boas Práticas de Fabricação e outros que visem o controle higiênico-sanitário dos processos e produtos;
- XXIII. Não proporcionar aos trabalhadores curso de Boas Práticas de Fabricação e suas atualizações;
- XXIV. Desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Regulamento ou em legislações específicas;
- XXV. Utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;
- XXVI. Não realizar a lavagem e higienização dos vasilhames, frascos, carros-tanques e veículos em geral;
- XXVII. Não realizar ou participar de programa de controle e erradicação de Tuberculose e Brucelose, e outros, nas propriedades produtoras de matéria-prima para as usinas de beneficiamento de leite e para as fábricas de laticínios;





- XXVIII. Transportar, armazenar ou distribuir produtos de um estabelecimento como se fosse de outro;
- XXIX. Usar indevidamente os carimbos do SIM ou ceder embalagens ou rotulagens a terceiros;
- XXX. Despachar ou transportar produtos de origem animal em desacordo com as determinações do SIM;
- XXXI. Desobedecer em quaisquer das etapas de produção, armazenamento e de transporte as especificações de conservação estipuladas para matérias-primas e produtos;
- XXXII. Preparar, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo SIM conforme determinação deste Regulamento;
- XXXIII. Fazer comércio intermunicipal sem que os seus estabelecimentos tenham sido registrados para tal finalidade;
- XXXIV. Receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- XXXV. Utilizar produtos ou matérias-primas vencidas ou colocar nos produtos novas datas depois de expirado o prazo de validade ou colocar data de fabricação posterior à data de fabricação do produto;
- XXXVI. Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;
- XXXVII. Produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
- XXXVIII. Produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;
- XXXIX. Expedir, para comercialização, produtos sem rotulagem;
- XL. Burlar a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;
- XLI. Embaraçar, agir de forma a dificultar ou burlar a ação dos servidores do SIM no exercício de suas funções;
- XLII. Abater, industrializar, produzir, manipular, transformar, beneficiar, acondicionar, embalar e/ou enviar para o comércio, produtos não inspecionados produzidos em estabelecimentos não registrados, com as atividades suspensas ou interditadas, total ou parcialmente, pelo SIM;
- XLIII. Sonegar elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- XLIV. Fornecer informações inexatas ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos, ingredientes ou matérias-primas;
- XLV. Promover qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse ao SIM;
- XLVI. Manter na produção de leite, embora notificado, vacas que tenham sido afastadas do rebanho;
- XLVII. Adulterar, fraudar ou falsificar produtos de origem animal, ingredientes ou matérias-primas;
- XLVIII. Aproveitar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados, no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- XLIX. Utilizar rótulos e carimbos oficiais da Inspeção para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam sob Inspeção;





- L. Desacatar, subornar, tentar subornar ou usar violência contra servidores do SIM no exercício de suas atribuições;
- LI. Dar aproveitamento condicional diferente do que for determinado pelo SIM;
- LII. Não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;
- LIII. Simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- LIV. Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento; e
- LV. Fraudar documentos oficiais.

Art. 142º - Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para consumo, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

- I. Apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
- II. Forem adulterados, fraudados ou falsificados;
- III. Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- IV. Forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;
- V. Não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento ou não atendam aos padrões fixados em normas complementares;
- VI. Não apresentarem sinais característicos da realização de inspeção sanitária;
- VII. Contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica ou em normas complementares;
- VIII. Revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;
- IX. Contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica, incluindo a legislação do órgão regulador da saúde;
- X. Sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- XI. Sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;
- XII. Apresentem embalagens estufadas;
- XIII. Apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;
- XIV. Estejam com o prazo de validade expirado;
- XV. Não possuam procedência conhecida; e
- XVI. Não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XVI que podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos em legislação estadual e federal referente aos produtos de origem animal.





Art. 143º. Nos casos do art. 142, independente de quaisquer outras penalidades que couberem, podem ser adotados os seguintes critérios:

- I. Nos casos de condenação, poderá ser permitido o aproveitamento das matérias-primas de origem animal para fins não comestíveis mediante assistência do SIM.

Art. 144º. A autoridade competente deverá apreender produtos e matérias-primas de origem animal, quando houver fundada suspeita de estarem impróprios para o consumo, nos termos do art. 142, evitando-se o uso ou comercialização dos mesmos.

Art. 145º. Correrão por conta dos detentores ou responsáveis pela mercadoria apreendida ou inutilizada as despesas de depósito, transporte e desnaturação.

Art. 146º. Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - Adulterações:

- a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas em razão da substituição por outros ingredientes inertes ou estranhos;
- b) quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou adulterada;
- c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização do SIM;
- d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos; e
- e) mascarar a data de fabricação com intenção dolosa ou o prazo de validade.

II - Fraudes:

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

III - Falsificações:

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





Art. 147º - Sem prejuízo da responsabilidade civil e penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I - advertência por escrito, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;
II - multa de 1 (um) a 150 (duzentos) Unidades Fiscais de Alto Garças – (UFAG's), nos casos não compreendidos no inciso anterior, observadas as seguintes graduações:

- a) infração leve, multa de 1 (um) a 10 (vinte) UFAG's ;
- b) infração moderada, multa de 11 (vinte e um) a 40 (cinquenta) UFAG's ;
- c) infração grave, multa de 41 (cinquenta e um) a 80 (cem) UFAG's ;
- d) infração gravíssima, multa de 81 (cento e um) a 150 (duzentos) UFAG's.

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

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

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

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

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

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

Art. 148º - Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 147, são consideradas:

- I. Infrações leves as compreendidas nos incisos I a XII do art. 141;
- II. Infrações moderadas compreendidas nos incisos XIII a XXVII do art. 141;
- III. Infrações graves compreendidas nos incisos XXVIII a XL do art. 141; e
- IV. Infrações gravíssimas compreendidas nos incisos XLI a LV do art. 141.

Parágrafo único. Aos que cometerem outras infrações a este Regulamento ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre 1 (um) a 150 (duzentos) UFAG's, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no art. 149.

Art. 149º - Serão consideradas circunstâncias atenuantes e agravantes, o seguinte:

- I - Circunstâncias atenuantes:
 - a) o infrator ser primário;
 - b) a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;





- c) o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
- d) a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;
- e) a infração ter sido cometida acidentalmente;
- f) a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;
- g) a infração não afetar a qualidade do produto; ou
- h) a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

II - Circunstâncias agravantes:

- a) o infrator ser reincidente;
- b) o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;
- c) o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;
- d) o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;
- e) a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;
- f) o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;
- g) o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou
- h) o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

Art. 150º - As penalidades a que se refere o presente Regulamento serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Art. 151º - As multas a que se refere o presente Regulamento serão dobradas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco o isentam de ação civil e criminal.

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

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

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

Art. 152º - A suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro são de alçada do SIM.

Art. 153º - Quando a infração constituir crime ou contravenção, a autoridade fiscalizadora deverá representar ao órgão policial para instauração de inquérito.

Art. 154º - Quando houver Cassação do Registro de um estabelecimento, deve-se preencher o ANEXO XV.





Art. 155º - Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, a respectiva localização e a firma responsável.

Art. 156º - O auto de infração deverá mencionar:

- I. Data e local em que foi constatada a infração;
- II. Nome e endereço do infrator;
- III. Ato ou fato constitutivo de infração;
- IV. Disposição legal infringida;
- V. Assinatura e identificação do autuante; e
- VI. Assinatura do autuado ou, na ausência ou recusa deste, de duas testemunhas.

Art. 157º - Sempre que o infrator se negar a assinar o auto de infração, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias ao responsável legal pelo estabelecimento por correspondência registrada e mediante recibo.

CAPÍTULO XX

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 158º - O auto de infração deverá ser lavrado em 3 (três) vias, sendo que a primeira será entregue ao infrator, a segunda será anexada ao processo administrativo e a terceira ficará arquivada no SIM.

Art. 159º - Poderão os fiscais do SIM que participaram da fiscalização que gerou o auto de infração elaborar Relatório de Fiscalização para compor o processo administrativo, contendo detalhes do encontrado, fotos e demais elementos que julgarem necessários.

Art. 160º - O infrator poderá apresentar defesa ao SIM, em até 10 (dez) dias úteis após a intimação do auto de infração, cuja decisão, em primeira instância, caberá a Secretaria Municipal do Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano e Rural.

§ 1º Após a ciência da decisão proferida na primeira instância, caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, ao Prefeito em exercício, que decidirá em segunda e última instância.

§ 2º A defesa apresentada pelo infrator será, em qualquer caso, protocolada pelo órgão do SIM que a receber, onde constará a identificação do servidor e a data de recebimento.

§3º No caso de não apresentação de recurso em segunda instância no prazo regulamentar, será automaticamente imputada ao estabelecimento a decisão da primeira instância.

Art. 161º - Proferido o julgamento em última instância, o infrator será notificado pela Secretaria Municipal do Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano e Rural.

§ 1º O infrator, uma vez multado, terá 30 (trinta) dias para efetuar o pagamento da multa.

§ 2º A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, apresentando, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento. Findo o prazo





poderá, de acordo com a gravidade da falta, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter as atividades suspensas ou cancelamento do registro do estabelecimento.

Art. 162º - O não recolhimento do valor da multa no prazo legal estipulado acarretará na inscrição na dívida ativa do Município e conseqüente execução fiscal.

Art. 163º - O SIM poderá divulgar pela imprensa as penalidades aplicadas, as ações fiscalizatórias e outras, referindo ou não o nome do infrator, atividade e sede do estabelecimento.

Parágrafo único. Poderá ser divulgado o recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou os interesses do consumidor.

Art. 164º - São responsáveis pela infração diante das disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

- I. Produtores de matéria-prima de qualquer natureza aplicável à indústria animal, desde a fonte de origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM;
- II. Proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados ou não onde forem abatidos ou recebidos, industrializados, manipulados, transformados, elaborados, preparados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal; e
- III. Que despacharem ou transportarem produtos de origem animal.

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

TÍTULO XII **DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 165º - Os servidores do SIM, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma com produtos de origem animal.

Art. 166º - Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente Regulamento serão resolvidos pelo SIM, observada a legislação aplicável, o Código de Posturas do Município, a Lei Orgânica do Município e o Código de Defesa do Consumidor.

Parágrafo único. Para casos específicos o SIM obedecerá à legislação estadual e federal vigente.

Art. 167º - Sempre que necessário, o presente Regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Claudinei Singolano
Prefeito Municipal





ANEXO I
REQUERIMENTO

Eu, _____, RG _____, CPF _____, residente
_____, no Município de Alto Garças/MT, proprietário da empresa
_____, com registro no CNPJ nº _____, situado
à rua _____, Bairro _____, no município de Alto
Garças/MT, classificada como _____, que irá
trabalhar com _____

_____, para comercialização no Município de Alto Garças/MT, venho requerer de V.Sa., o
registro de meu estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal.

Alto Garças/MT, ____ de _____ de ____.

Assinatura/Carimbo





ANEXO II
DADOS DO PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO

Nome: _____

Endereço residencial: _____

nº _____, complemento: _____, bairro: _____,

Cidade: _____ UF: _____ CEP: _____.

Fone: _____ Fax: _____

e-mail: _____

Documentos:

RG: _____ Órgão Expedidor: _____

CPF: _____

Assinatura





ANEXO III
MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1. Nome da firma, do proprietário ou arrendatário:
 - a) Razão Social
 - b) CNPJ
 - c) Nome Fantasia
 - d) Endereço Completo
 - e) Classificação do Estabelecimento (conforme Decreto Municipal)

2. Produtos que pretende trabalhar:
 - a) Descrever todos os tipos de produtos que pretende produzir (ex.: produtos cárneos e lácteos fatiados, produtos lácteos ralados, cortes de carnes resfriadas, linguiças, salames, banha, queijos, iogurtes, etc.)
 - b) Capacidade de produção
 - c) Frequência de produção
 - d) Tipo de embalagem (primária, secundária e terciária)
 - e) Forma de conservação (resfriado, congelado, in natura, etc)
 - f) Meio de transporte (tipo e número de veículos, natureza do revestimento interno, geração de frio e controle de temperatura, forma de acondicionamento dos produtos, etc.)

3. Capacidade máxima diária de industrialização ou manipulação dos produtos:
 - a) Descrever de forma breve a capacidade máxima diária de produção

4. Procedência da matéria prima:
 - a) Tipos de matérias-primas (ex.: carne resfriada de suíno, produtos prontos e acabados, envoltórios naturais, etc)
 - b) Procedência (mencionar se de inspeção municipal ou municipal com SISBI ou SUSAF, estadual ou estadual com SISBI, SIF)
 - c) Forma de conservação (resfriado, congelado, in natura, etc.)
 - d) Meio de transporte (tipo de veículo, temperatura, acondicionamento da matéria prima, etc.)
 - e) Capacidade de recepção da matéria-prima

5. Mercado de consumo que pretende abastecer:
 - a) Descrever os principais mercados de consumo que pretende distribuir os produtos. Especificar: estabelecimentos de venda direta ao consumidor, como mercados e supermercados, ou estabelecimentos institucionais, como restaurantes e cozinhas industriais.

6. Número de funcionários do estabelecimento:
 - a) Número aproximado de funcionários, relacionados por sexo.





7. Meio de transporte do produto final:
 - a) Meio de transporte (tipo e número de veículos, natureza do revestimento interno, geração de frio e controle de temperatura, forma de acondicionamento dos produtos, etc.)

8. Água de abastecimento:
 - a) Origem
 - b) Volume de vazão
 - c) Reservatório (capacidade, localização e material do reservatório)
 - d) Sistema de tratamento (método utilizado para assegurar o nível de cloração da água, equipamento utilizado, localização, etc.)

9. Destino das águas servidas:
 - a) Descrever o destino dado às águas servidas, sistema de esgotamento sanitário, caixas de gordura, meios de depuração, declividade dos pisos em direção aos ralos, etc.

10. Detalhar a ventilação e iluminação nas diversas dependências:
 - a) Descrever o tipo de iluminação e de ventilação (artificial ou natural) em cada dependência.

11. Detalhar a separação entre as dependências de produtos comestíveis:
 - a) Descrever a forma de separação entre área suja e área limpa, separação total ou parcial, óculo, "chute", etc. Mencionar se há uso de uniforme diferenciado para funcionários da área suja e da área limpa, se há diferenciação de caixas, equipamentos e utensílios.

12. Indicar o sistema de proteção usado para moscas e outros insetos:
 - a) Descrever os métodos utilizados, como telas milimétricas, cortinas de ar, agentes químicos, etc.
 - b) Mencionar os programas de combate e periodicidades.

13. Detalhar a natureza dos pisos, paredes, portas, teto e sala de elaboração de produtos comestíveis:
 - a) Natureza do piso (descrever o material, cor, resistência, etc.)
 - b) Paredes (material, cor, impermeabilização, etc.)
 - c) Aberturas (janelas, portas e óculos, descrever o material, sistema de fechamento, tamanho das aberturas, etc.)
 - d) Teto (tipo de cobertura, forro, pintura, etc.)
 - e) Elevadores (material, piso, revestimento, etc.)
 - f) Câmaras-frias (material, presença de estrados, pallets, prateleiras, etc.)
 - g) Altura do pé direito das instalações.
 - h) Detalhar o revestimento das mesas, tanques.

14. Detalhar a dimensão, localização, capacidade do vestuário, banheiro e refeitório:





a) Descrever a localização, número de pias, vasos sanitários, chuveiros, armários, etc.

15. Informar se existe nas proximidades outros estabelecimentos ou indústrias que produzem mau cheiro:

a) Mencionar a distância de estradas, ruas, outras edificações, residências, etc.

16. Detalhar as instalações frigoríficas, sistemas de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeira, etc.

a) Descrever os sistemas de refrigeração, número de unidades dos equipamentos, câmaras e setores climatizados, finalidades, capacidades, temperaturas, forma de aferição, etc.

b) Mencionar a frequência de higienização dos sistemas de refrigeração.

17. Destino dos resíduos

a) Descrever os resíduos produzidos, produtos e matérias-primas condenados, subprodutos não comestíveis, a forma de armazenamento até a coleta, frequência, destino dado aos resíduos, etc.

b) Mencionar se há empresa responsável pela coleta e os dados da empresa coletora.

c) Descrever as previsões de destino para produtos de retorno.

18. Fluxo de produção

a) Descrever os setores e detalhadamente os fluxos de produção de cada produto, ou seja, o local de recepção da matéria-prima e o caminho percorrido até a expedição do produto final.

19. DEPÓSITO DE EMBALAGENS

a) Descrever conforme os tipos de embalagens mencionados anteriormente, localização, materiais, presença de armários, prateleiras, estrados, etc.

20. Barreiras sanitárias

a) Descrever o tipo de barreira para higienização das botas e mãos, a quantidade, a localização e os equipamentos e itens que compreenderão a barreira.

21. Almojarifado, escritórios e demais instalações de uso comum.

a) Descrever a função, localização, quantidade, etc.

22. Arredores

a) Descrever o tipo de pavimentação da área externa e tipo de delimitação, cercas, muros, alambrados, etc.

23. Autenticação

a) Data, nome e assinatura do responsável legal pelo estabelecimento e, nome, assinatura e carimbo do responsável técnico.

OBSERVAÇÕES:





- a) Este é um modelo de Memorial Econômico Sanitário, o qual deverá ser impresso com o timbre da empresa.
- b) Os itens deste modelo deverão ser descritos detalhadamente.
- c) Informações complementares poderão ser solicitadas.
- d) Recomenda-se consultar a legislação vigente para elaboração deste memorial.





ANEXO IV
PLANO DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS

Caso seja solicitado o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS), deverá ser elaborado conforme Termo de Referência (TR), emitido pelo órgão responsável.





ANEXO V

REGISTRO DE MEMORIAIS DESCRITIVOS DE CADASTRO, PROCESSOS DE FABRICAÇÃO, DE COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

LOGO EMPRESA	NOME DA EMPRESA
---------------------	------------------------

REGISTRO DE MEMORIAIS DESCRITIVOS DE PROCESSOS DE FABRICAÇÃO, DE COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Sr. (a) responsável pelo SIM:

A firma abaixo qualificada, através do seu representante legal e de seu responsável técnico, requer que seja providenciado neste departamento o atendimento da solicitação especificada neste documento, comprometendo-se a cumprir a legislação em vigor que trata do assunto, atestando a veracidade de todas as informações prestadas e a compatibilidade entre as instalações e equipamentos do seu estabelecimento industrial abaixo discriminado e a proposta aqui apresentada.

Obs.: a aprovação da rotulagem não implica autorização para a fabricação do produto no caso de pendências existentes com os outros setores da SIM.

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

SIM do estabelecimento:		Nº de sequencial do produto:	
Razão social:			
CNPJ:		Classificação do estabelecimento:	
Endereço:			
Bairro:	CEP:	Município:	UF:
Tel. (s):		E-mail:	
Fax:			

SOLICITAÇÃO

<input type="checkbox"/> Registro <input type="checkbox"/> Cancelamento	<input type="checkbox"/> Alteração de processo de fabricação <input type="checkbox"/> Alteração de composição de produto	<input type="checkbox"/> Acréscimo de rótulo <input type="checkbox"/> Alteração de croqui de rótulo
--	---	--

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do Produto





Marca Comercial:	Tipo de Rótulo:
Tipo de Embalagem:	Conteúdo:
Forma de indicação da data de fabricação, validade e prazo estipulado de validade:	

COMPOSIÇÃO

Ingredientes/Aditivos (mencionar na ordem decrescente de quantidade, iniciando pela matéria prima)	Quantidades (kg ou L)	Percentuais (%)
		%
TOTAL		

AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

PROCESSO DE FABRICAÇÃO

(descrever todas as operações)

AUTENTICAÇÃO





DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

CONTROLE DE QUALIDADE

ESTOCAGEM E TRANSPORTE





--

AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

*Deverá ser enviado modelo do croqui proposto, em anexo, junto com o pedido de cadastramento do produto para avaliação da rotulagem de acordo com as normas estabelecidas pela legislação vigente.

Assinatura





ANEXO VI
TERMO DE APREENSÃO

Ao(s) ____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, no Município de Alto Garças/MT, eu _____ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a lei 1.187/19, regulamentada pelo decreto _____, presente(s) a(s) testemunha(s) abaixo assinadas, procedi a apreensão junto o(a) _____ situado(a) à _____, n° _____, Bairro _____, Município de Alto Garças /MT, do(s) produto(s) _____ no total de _____, com base no disposto no artigo _____ do decreto _____ e suas alterações; e no artigo _____.

Fica nomeado FIEL DEPOSITÁRIO de todo o material apreendido, o(a) Sr(a)

_____, CPF _____

Ident. _____, residente à _____, n° _____, bairro _____ Município de Alto Garças/MT.

Pelo que, lavrei o presente em três vias, por mim assinadas, pelo autuado, pelo FIEL DEPOSITÁRIO

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, ____ de _____ de _____

Autuado: _____

Nome, assinatura, CI, CPF

Ciente, recebi a 1ª via em ____ de _____ de _____.

Fiel Depositário

Assinatura, nome, CPF

1ª via – infrator, 2ª via – processo, 3ª via – Fiel Depositário

ANEXO VII
TERMO DE INUTILIZAÇÃO

Ao(s) ____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, no Município de Alto Garças/MT, eu, _____ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 1.187/19, regulamentada pelo decreto _____ dando cumprimento ao Julgamento proferido no processo n° _____ decorrente do Auto de Infração n° _____, de ____/____/____, no estabelecimento _____ situado à _____





_____, nº _____, bairro _____,
Município de Alto Garças/MT, SIM nº _____, CNPJ _____, determinei a
INUTILIZAÇÃO do(s) bem(S) abaixo relacionado(s) e
identificados: _____

Pelo que lavrei o presente, em 03 (TRÊS) vias, por mim assinado, pelo(a) atuado (a),

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, ____ de _____ de _____

Atuado: _____

Nome, assinatura, CPF

Ciente, recebi a 3ª via em, ____ de _____ de _____

Fiel depositário: _____

Nome, assinatura, CPF

1ª via - atuado, 2ª via - processo, 3ª via - fiel depositário





ANEXO VIII

TERMO DE COLETA OFICIAL DE ANÁLISES LABORATORIAIS

Identificação do produto:

Hora da coleta:

Temperatura do produto:

Data da coleta:

Informações complementares:

Responsável pela coleta

Responsável pelo estabelecimento





ANEXO IX

Auto de Infração N° _____/_____

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, no Município de Alto Garças-MT, eu _____ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei Municipal N° 1.187/2019, DE 13 de novembro de 2019, que regulamentada pelo decreto _____, verifiquei que o(a)

S.I.M. _____ CNPJ/CPF _____, situado(a)

_____ n° _____ Bairro _____, Município de Alto Garças/MT, infringiu o disposto nos artigos _____ do decreto _____ pela constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s): _____

sendo aplicada (o): _____.

Fica o(a) infrator(a) ciente de que poderá apresentar defesa escrita, no Departamento de Serviço de Inspeção Municipal, acompanhado(a) das provas que entender necessárias no prazo de 15 (quinze) dias, como dispõe a Lei Municipal n° 1.187/2019, de 13 de Novembro de 2019, que sob pena do processo tramitar à revelia do autuado(a).

Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) vias, por mim assinado, pelo(a) autuado(a).

Observações: _____

Assinatura e Identificação:

Ciente, recebi a 1ª via em, _____ de _____ de _____.

Autuado: _____

Nome, assinatura, CPF

1ª via Autuado

2ª via-Processo

3ª via-Arquivo





ANEXO X
TERMO DE ADVERTÊNCIA

Ao(s) ___ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, no Município de Alto Garças/MT, eu, _____ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei Municipal nº 1.187/2019, regulamentada pelo decreto _____. Notifico que a Secretaria do Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano e Rural, no exercício de suas atribuições, julgou procedente o Auto de Infração nº ____/____, de ____/____/____ e, em consequência, de acordo com a legislação vigente, impõe ao(a) _____
SIM _____ CNPJ _____ CPF _____ situado(a) à _____, nº _____
bairro _____, Município de Alto Garças/MT, a sanção de ADVERTÊNCIA.

Para constar lavrei o presente em 03 (três) vias, por mim assinado e pelo(a) autuado(a).

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, ____ de _____ de _____.

Autuado: _____
Nome, assinatura, CPF

1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via arquivo





ANEXO XI

PROIBIÇÃO CAUTELAR DE PRODUÇÃO Nº ___/20___

Aos ___ dias do mês de _____ do ano dois mil e ____, a autoridade local do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) abaixo denominada e assinada, em consonância com a Lei Municipal nº 1.187/2019, regulamentada pelo decreto _____ vem PROIBIR a atividade de produção e comercialização de _____, registro nº _____, nas dependências do estabelecimento _____ - SIM____, CNPJ _____ e IE _____, localizado na _____ nº _____, município de _____, após apresentar análise laboratorial em desacordo com os padrões legais vigentes, conforme Relatório de Ensaio nº ____/_____) e Auto de Infração nº _____, exarado em __/__/____, por ter infringido disposto no artigo _____ do decreto _____ sendo que sua comercialização fica condicionada à conclusão de análises laboratoriais que devem apresentar 01 (UM) resultado consecutivo dentro dos padrões regulamentares.

O presente termo de proibição cautelar de produção é lavrado em triplicata, do qual entregar-se-á uma das vias ao responsável pelo estabelecimento.

Ao responsável pelo estabelecimento: _____ SIM____, Alto Garças/MT).

Assinatura e Identificação do Médico Veterinário (a)

Ciente, recebi a 1ª via em, ___ de _____ de _____.

Autuado:

1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via arquivo





ANEXO XII
TERMO DE LIBERAÇÃO

Ao(s) ____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, no Município de Alto Garças/MT, eu _____ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei Municipal nº 1.187/2019, regulamentada pelo decreto _____ e suas alterações e dando cumprimento ao julgamento proferido no processo nº _____, decorrente do auto de infração nº _____, de ____/____/____, no estabelecimento _____, situado à _____ n° _____ bairro _____ Município de Alto Garças/MT, SIM nº _____, CNPJ _____, procedi a liberação do(s) bem(s) abaixo relacionado(s), ou da fabricação dos produtos abaixo relacionados e identificado(s) da seguinte forma:

Pelo que lavrei o presente em 03 (TRÊS) vias, por mim assinado, pelo(a) autuado(a), pelo(a) fiel depositário

Assinatura e identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, ____ de _____ de _____
Autuado:

Nome, assinatura, CPF

Ciente, recebi a 3ª via em, ____ de _____ de _____
Fiel depositário _____
Nome, assinatura, CPF

1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via – fiel depositário





ANEXO XIII
TERMO DE INTERDIÇÃO

Ao(s) ___ dias(s) do mês de _____ do ano de _____, no Município de Alto Garças/MT, eu, _____, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei Municipal nº 1.187/2019, regulamentada pelo decreto _____, dando cumprimento ao julgamento, proferido no processo nº _____, decorrente do Auto de Infração nº _____, de _____/_____/_____, no _____ estabelecimento _____, situado à _____ n° _____, bairro _____ Município de Alto Garças/MT, SIM nº _____, CNPJ _____, procedi a INTERDIÇÃO do estabelecimento em referência da seguinte forma:

Pelo que lavrei o presente, em 03 (três) vias, por mim assinado, pelo(a) atuado(a),

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em , _____ de _____ de _____.

Atuado: _____

Assinatura, nome, CPF

1ª via - atuado, 2ª via - processo, 3ª via - arquivo





ANEXO XIV

TERMO DE DESINTERDIÇÃO N° _____

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ ano de _____, no Município de Alto Garças/MT, eu _____ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei Municipal nº 1.187/2019, regulamentada pelo decreto _____ e dando cumprimento ao julgamento decorrente do Auto de Infração nº _____ de __/__/__ no estabelecimento _____ situado à _____

_____, nº _____, bairro _____, SIM nº _____, CNPJ _____, procede a DESINTERDIÇÃO abaixo relacionada(s) e identificada(s) como se descreve:

Pelo que lavrei o presente em 03 (três) vias, por mim assinadas e pelo(a) atuado(a)

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, __ de _____ de _____

Autuado:

Nome, assinatura, CPF

1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via arquivo





ANEXO XV

Termo de Cassação do Registro no SIM N° ____/____

Ao(s) ____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, no Município de Alto Garças/MT, eu _____ funcionário lotado na Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano e Rural, no exercício da fiscalização de que trata a Lei Municipal nº 1.187/2019, regulamentada pelo decreto _____, verifiquei que o(a) _____

S.I.M. _____

CNPJ/CPF _____, situado(a)

_____, n° _____, Bairro _____, Município de Alto Garças/MT, infringiu o disposto no (s) art (s). _____ do decreto _____ pela constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s):

_____, sendo aplica a pena de cassação do registro no SIM.

Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) vias, por mim assinado, pelo(a) autuado(a).

Observações: _____

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, ____ de _____ de _____.

Autuado:

Nome, assinatura, CPF

1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via arquivo





ANEXO XVI

Modelo Carimbo de Inspeção

