DECRETO MUNICIPAL Nº 4.428, DE 16/11/2021

REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL Nº 2.570 DE 05 DE OUTUBRO DE 2021, QUE DISPÕE SOBRE A CONSTITUIÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM - NO MUNICÍPIO DE JARI.

O PREFEITO NO USO DE ATRIBUIÇÃO QUE LHE CONFERE O ARTIGO 100, DA LEI ORGÂNICA DO MUNICÍPIO, E TENDO EM VISTA O DISPOSTO NO ARTIGO 14 DA LEI MUNICIPAL Nº 2.570, QUE DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE JARI,

DECRETA:

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

TÍTULO I - DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

CAPÍTULO I - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O presente Regulamento estabelece as normas que regulam, em todo o território do Município de Jari, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária para produtos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor.

CAPÍTULO II - DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 2º É obrigatória a inspeção e fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos os produtos de origem animal, no Município de Jari.

Art. 3º Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste Regulamento os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados, os produtos de abelhas e seus derivados.

Parágrafo único. 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, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a expedição e o trânsito de quaisquer matérias-primas, produtos e subprodutos de origem animal.

Art. 4º A inspeção a que se refere o artigo anterior é privativa do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, da Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria, Comércio e Meio Ambiente ou do órgão que vier a substituí-la, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

§ 1º O SIM deverá ser composto por, no mínimo, um Médico Veterinário, lotado na Secretaria da Agricultura, Indústria, Comércio e Meio Ambiente do Município de Jari, com carga horária complacente às necessidades do SIM.

§ 2º Os assuntos que não forem tratados nesse Decreto serão dispostos em normas complementares ou serão executados conforme legislação vigente estadual ou federal.

Art. 5º Fica estabelecido no Município de Jari normas específicas de inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal para estabelecimentos de pequeno porte da agricultura familiar.

§ 1º Entende-se por estabelecimento de pequeno porte da agricultura familiar, o estabelecimento de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, com área útil construída de até 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados).

§ 2º Além disso, para ser caracterizado como estabelecimento de pequeno porte da agricultura familiar é necessário atender os seguintes requisitos:

I - possuir a Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF) - DAP, conforme Lei Federal nº 11.326/2006;

II - os agricultores podem pertencer a organizações de agricultores familiares;

III - quando a agroindústria for composta por grupo de agricultores:

a) A organização deverá apresentar no mínimo 70% de seus integrantes com DAP;

b) O grupo deve utilizar matéria-prima produzida pelos seus membros;

c) A agroindústria deve situar-se nas comunidades rurais onde residam os componentes do grupo, ou próximo a elas.

Art. 6º O presente Regulamento e demais atos complementares que venham a ser expedidos devem ser executados em todo o território municipal.

Art. 7º A concessão de registro e a realização de inspeção pelo SIM isenta o estabelecimento

de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal.

Art. 8º 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, fracionados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos com finalidade industrial ou comercial, todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

Art. 9º Para os fins deste Decreto, entende-se por produto ou derivado o produto ou a matéria prima de origem animal.

Art. 10. A inspeção municipal será instalada em caráter permanente ou periódico, de acordo com a categoria do estabelecimento.

§ 1º A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes de animais e consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização *ante mortem* e *post mortem*.

§ 2º A inspeção em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos e nas outras instalações industriais de que trata o § 1º, excetuado o abate.

I - os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente da Secretaria da Agricultura, Indústria, Comércio e Meio Ambiente, considerando o risco avaliação de risco oferecido pelo consumo do produto à população e o histórico do estabelecimento, com base nos seguintes critérios: quantidade de produto processado; resultado das análises laboratoriais; condições físicas e higiênico-sanitárias do estabelecimento; e cuidados higiênico-sanitários rotineiros do estabelecimento.

Art. 11. A inspeção industrial e higiênico-sanitária de produtos de origem animal abrange os seguintes procedimentos:

I - inspeção 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 captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento;

VI - as fases de recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de todos os produtos e subprodutos de origem animal e suas matérias-primas, adicionadas ou não de vegetais;

VII - a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos;

VIII - a classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos em normas específicas;

IX - os exames tecnológicos, microbiológicos, histopatológicos, físico-químicos e toxicológicos das matérias-primas, água e produtos, quando for o caso;

X - as informações inerentes ao setor primário com implicações na saúde animal, ou na saúde pública;

XI - o bem-estar animal no carregamento antes e durante o transporte, na quarentena, e no abate.

XII - a certificação sanitária dos produtos de origem animal;

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

TÍTULO II - DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS
CAPÍTULO I - CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 12. Os estabelecimentos de produtos de origem animal são classificados de acordo com a categoria à qual pertencem:

I - de carne e derivados;

II - de leite e derivados;

III - de pescado e derivados;

IV - de produtos de abelhas e derivados;

V - de ovos e derivados.

§ 1º Um mesmo estabelecimento poderá ser enquadrado em mais de um tipo de classificação.

CAPÍTULO II - ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 13. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I - abatedouro frigorífico; e

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

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

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

CAPÍTULO III - ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

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

I - granja leiteira;

II - posto de refrigeração;

III - unidade de beneficiamento de leite e derivados; e

V - 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 leites e derivados destinados à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se 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, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida 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 encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados, caso não realize o processamento completo do queijo.

CAPÍTULO IV - ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 15. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I - abatedouro frigorífico de pescado;

II - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

§ 1º Entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis.

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

CAPÍTULO V - ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

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

I - granja avícola;

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 expedição dos ovos em natureza, oriundos de produção própria.

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

§ 3º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada exigência de instalações para a industrialização de ovos.

CAPÍTULO VI - ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 17. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e seus derivados são classificados em:

I - unidade de beneficiamento de Produtos das Abelhas;

§ 1º Entende-se unidade de beneficiamento de Produtos das Abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e expedição de produtos e matérias primas pré beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias primas recebidas de produtores rurais. É permitida recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto nesse Decreto e em normas complementares.

TÍTULO III DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS
CAPÍTULO I - APROVAÇÃO DO PROJETO

Art. 18. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal devem obter registro junto ao SIM.

Parágrafo único. Para efeito do comércio municipal, além do registro, o estabelecimento deverá atender às normas técnicas fixadas pelo SIM e às normas estabelecidas em outros órgãos municipais.

Art. 19. Para aprovação de projeto junto ao SIM o interessado deverá apresentar os seguintes documentos:

I - requerimento solicitando análise do terreno e aprovação do projeto;

II - memorial descritivo da construção simples e sucinto assinado por Engenheiro ou Arquiteto, com menção do número de inscrição no CREA, contendo informações sobre cronograma de execução; do sistema de abastecimento de água, fonte de captação, volume, tratamento e distribuição; rede de esgoto; pés-direitos das dependências; largura das portas; câmaras frias; altura dos trilhos; proteção empregada contra insetos, etc...

III - memorial econômico sanitário, contendo descrição das atividades realizadas nos estabelecimentos (abate, fabricação de produtos, etc.), incluindo fluxograma de industrialização dos produtos que pretende fabricar ou o nº de animais e a espécie que pretende abater em função da capacidade das instalações e equipamentos;

IV - Plantas de situação e localização;

V - planta baixa "layout" dos equipamentos, bem como o fluxograma de produção. Tratando-se de agroindústria familiar de pequeno porte, as plantas poderão ser substituídas por croquis em escala, a ser elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município;

VI - Licença Ambiental Prévia emitida pelo órgão ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução CONSEMA nº 372/2018 e posteriores.

Art. 20. A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas no Código de Obras do Município, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou com atos complementares expedidos pelo SIM.

Art. 21. Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente poderá dar início às obras.

CAPÍTULO II - OBTENÇÃO DO REGISTRO

Art. 22. Terminadas as obras e instalados os equipamentos, os estabelecimentos deverão entregar os seguintes documentos ao SIM para obtenção do registro:

I - requerimento solicitando ao SIM vistoria sanitária;

II - requerimento solicitando concessão de registro;

III - apresentação da inscrição estadual, contrato social ou firma individual e Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ ou Cadastro de Pessoas Físicas - CPF, respeitando o que for pertinente à condição de microempreendedor individual e agroindústria familiar;

IV - Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do Responsável Técnico pelo estabelecimento, registrada junto ao órgão competente;

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

VI - comprovante de regularidade do estabelecimento junto ao órgão ambiental competente;

VII - Alvará de localização e/ou Alvará de Licença;

VIII - formulário(s) para solicitação de registro de produto(s)/rótulo(s);

IX - Laudo de análises microbiológica e físico-química da água.

Art. 23. Os números de registro obedecerão à seriação própria e independente, fornecidos pelo SIM.

Parágrafo único. O número de registro constará obrigatoriamente, nos rótulos, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

Art. 24. Por ocasião da concessão do número de registro será fornecido o respectivo Título de Registro, no qual constará o nome da firma, localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários.

Parágrafo único. O Título de Registro é um documento de caráter permanente que autoriza o funcionamento do estabelecimento pelo SIM, podendo ser alterado caso haja modificações nos dados cadastrais do estabelecimento. Caso o estabelecimento não cumpra com as

determinações deste decreto e outros que possam surgir, ficará sujeito à cassação do título de registro.

Art. 25. Depois de concedido o Título de Registro, o qual autoriza o início da produção, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

Art. 26. Quando ocorrer mudança de proprietário ou administrador em estabelecimentos registrados, os novos responsáveis deverão, de imediato, proceder às devidas transferências no âmbito do SIM, fornecendo todos os documentos de atualização de propriedade. Adquirido o estabelecimento, por compra ou arrendamento dos imóveis, a nova firma é obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas. Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento a firma em nome da qual esteja registrado.

Art. 27. Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado, em suas dependências e instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 28. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

Art. 29. No caso de cancelamento de registro de estabelecimento fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção.

Art. 30. Sempre que o SIM julgar prudente ou necessitar interditar uma área poderá lacrar as instalações ao término das atividades e por período indeterminado, usando nesse procedimento lacres numerados, podendo ou não utilizar também correntes, cadeados, faixas e ofícios. Deverá, para tanto, possuir documentação que comprove tal ação.

TÍTULO IV DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS
CAPÍTULO I - OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 31. Ficam os proprietários de estabelecimentos e/ou seus representantes legais obrigados a:

I - cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Decreto e em outros documentos oficiais emitidos pelo SIM;

II - fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM, na forma por ele requerida, no máximo até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido e sempre que for solicitado pelo serviço de inspeção;

III - manter atualizados os dados cadastrais de interesse do SIM;

IV - dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob Inspeção permanente, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;

V - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

VI - arcar com o custo das análises laboratoriais rotineiras, bem como as análises determinadas a qualquer tempo pelo serviço oficial;

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

VIII - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

IX - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

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

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

XII - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional ou a inutilização de produtos de origem animal em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares expedidas pelo SIM, mantendo registros auditáveis do tratamento realizado;

XIII - realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

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

XV - fornecer ao SIM, quando solicitado, equipamentos, uniformes e todo tipo de material necessário às atividades de inspeção, bem como ceder funcionários para integrar a equipe de Inspeção;

XVI - garantir o livre acesso de servidores a todas as instalações do estabelecimento para a

realização dos trabalhos inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento e normas complementares.

Art. 32. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as Boas Práticas de Fabricação (BPF), o Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo SIM.

Art. 33. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

§ 1º O SIM deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o "*caput*" deste artigo.

§ 2º Quando da substituição do Responsável Técnico, os estabelecimentos devem apresentar documentação contendo a baixa do responsável anterior e a documentação de Anotação de Responsabilidade Técnica do novo RT em um período de trinta (30) dias.

Art. 34. Todos os estabelecimentos devem registrar diariamente, em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pelo SIM, as entradas e saídas de matérias-primas e produtos.

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

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

Art. 35. O Serviço de inspeção junto aos estabelecimentos de abate deve, ao final de cada dia de atividade, fornecer aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo onde constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.

§ 1º Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados, ficam responsáveis pela entrega, mediante recibo, dos mencionados laudos aos proprietários dos animais, retornando cópias com o recebido para arquivo no Serviço de Inspeção.

§ 2º A notificação mencionada aos proprietários dos animais abatidos não dispensa o Serviço de Inspeção de encaminhar mapas mensais com os resultados das inspeções sanitárias aos órgãos oficiais responsáveis pela sanidade animal.

Art. 36. Os estabelecimentos registrados no SIM de Jari só podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que esteja claramente identificado como oriundo de estabelecimento sob inspeção estadual, federal ou de outro estabelecimento também registrado no SIM de Jari.

Parágrafo único. É permitida a entrada de matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos registrados em outros âmbitos de inspeção, como Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) e Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial, Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte (SUSAF).

Art. 37. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I - não representem risco à saúde pública;

II - não tenham sido alterados ou fraudados; e

III - tenham assegurado a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição.

Parágrafo único. Os estabelecimentos adotarão todas as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido alterados ou fraudados.

CAPÍTULO II - DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 38. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina, conforme projeto aprovado pelo SIM.

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

§ 2º As empresas deverão seguir as normas técnicas municipais, expedidas pelo SIM, para adequar suas instalações.

Art. 39. A área útil construída deve ser compatível com a capacidade, processo de produção e tipos de equipamentos.

§ 1º O estabelecimento não pode estar localizado próximo a fontes de contaminação que por sua natureza possam prejudicar a identidade, qualidade e inocuidade dos produtos.

§ 2º Quando o estabelecimento estiver instalado anexo à residência, deve possuir acesso independente.

Art. 40. Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades lógicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I - Os estabelecimentos sujeitos a regulamentação por este Decreto devem estar localizados em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza. De preferência devem ser construídos no centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo dez (10) metros. Devem dispor de terreno com área suficiente para construção das instalações industriais e demais dependências bem como futuras ampliações, quando necessárias;

II - As vias de acesso e áreas que se encontram dentro dos limites do terreno do estabelecimento deverão ter uma superfície compacta ou pavimentada, de material que evite formação de poeira e empoçamentos, apta para o trânsito de veículos.

III - Todas as salas deverão possuir iluminação e ventilação naturais adequadas em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

IV - A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos, em intensidade que permita o bom andamento dos trabalhos de inspeção e produção industrial;

V - Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado, devendo ser construídos de modo a facilitar a higienização, a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto;

VI - As paredes deverão ser lisas, de cor clara, resistentes e impermeabilizadas, como regra geral, até a altura mínima de dois metros e quando forem azulejadas devem ser rejuntadas com cimento ou massa apropriada, mantendo espaçamento mínimo entre si, devendo ser construídas de modo a facilitar a higienização;

VII - janelas, portas e demais aberturas construídas de material impermeável, não oxidável e de fácil higienização, protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

VIII - As portas de acesso de pessoal e de circulação interna deverão ser do tipo vai-e-vem ou com dispositivo que as mantenham fechadas, com largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros) de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens. Para os estabelecimentos de pequeno porte da agricultura familiar a largura mínima para as portas de acesso de pessoal e de circulação interna poderá ser de 0,80 m (oitenta centímetros).

IX - Possuir forro de material liso, resistente, impermeável e de fácil higienização nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, a critério do SIM;

X - O pé-direito em todas as seções industriais deve ter altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação, iluminação e conforto térmico compatíveis com a natureza do trabalho;

XI - O piso deve ser construído de material impermeável, liso e antiderrapante, resistente a choques, atritos e ataques de ácidos, com declive mínimo de 1 a 3% (um a três por cento) em direção às canaletas ou ralos, para a perfeita drenagem;

XII - Nas câmaras frigoríficas, a inclinação do piso será orientada no sentido das antecâmaras e destas para o exterior, não se permitindo no local, instalações de ralos coletores;

XIII - Dispor de rede de esgoto adequada em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização e que apresente dispositivos e equipamentos a fim de evitar o risco de contaminação industrial e ambiental;

XIV - A rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial e dotados de caixas de inspeção;

XV - Nos estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, estas poderão ser cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não sendo permitido qualquer outro material. Estabelecimentos que possuírem apenas ralos deverão ser de fácil higienização e sifonados;

XVI - As canaletas, quando existentes, devem medir 0,25 m (vinte e cinco centímetros) de largura e 0,10 (dez centímetros) de profundidade, tomada esta em seus pontos mais rasos e terão fundo côncavo e liso, com declive mínimo de 3% (três por cento) em direção aos coletores;

XVII - Os esgotos de condução de resíduos não comestíveis deverão ser lançados nos condutores principais através de piletas e sifões;

XVIII - A rede de esgoto sanitário, sempre independente da rede de esgoto industrial, também estará sujeita à aprovação da autoridade sanitária competente;

XIX - Em abatedouros a canaleta de sangria será construída em alvenaria, inteiramente impermeabilizada com reboco de cimento alisado, aço inoxidável ou outro material adequado, ou coletado em recipientes adequados para tal fim, a critério da Inspeção;

XX - O sangue quando não tiver sua coleta terceirizada, será cozido, visto que jamais poderá ser lançado in natura nos efluentes da indústria;

XXI - Dispor de equipamentos e utensílios adequados, de fácil higienização, resistentes à

corrosão, atóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, sendo que a localização dos equipamentos deverá atender a um bom fluxo operacional evitando a contaminação cruzada e permitindo sua completa higienização;

XXII - Dispor de dependências, instalações e equipamentos para manipulação de produtos não comestíveis, quando for o caso, devidamente separados dos produtos comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;

XXIII - Deverá existir barreira sanitária completa em todos os acessos ao interior da indústria. A barreira sanitária deve possuir cobertura, lavador de botas, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão liquido inodoro e neutro, álcool 70%, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual;

XXIV - Dispor de rede de abastecimento de água potável, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, dispor de instalações para tratamento de água;

XXV - Dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate de incêndios, refrigeração e outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;

XXVI - Dispor de água fria e, quando necessário de água quente com temperatura mínima de 85º C, em quantidade suficiente em todas as dependências de manipulação e preparo;

XXVII - A instalação de caldeira, quando necessário, obedecerá às normas específicas quanto à sua localização e sua segurança determinadas pelo órgão competente;

XXVIII - Nas seções onde são manipulados os produtos de origem animal deverão dispor de lavatórios de mãos com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido antisséptico e inodoro;

XXIX - Possuir instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;

XXX - Os equipamentos, recipientes e utensílios, tais como mesas, calhas, carrinhos, caixas, bandejas e outros continentes que recebam produtos comestíveis, deverão ser de superfície lisa, de fácil higienização, de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores ou sabores. Deverão ser resistentes a corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção permitindo-se o emprego de material inoxidável ou plástico apropriado às finalidades, ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelo Serviço de Inspeção;

XXXI - Os carros, bandejas ou bombonas para produtos não comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada ou material plástico e pintados com uma inscrição de cor vermelha "não comestíveis";

XXXII - Deverá possuir instalações de vestiário e sanitários em número suficientes e de acordo com a legislação vigente;

XXXIII - dispositivos especiais para regulagem e controle da temperatura, em todos os locais que se fizerem necessários; e

XXXIV - demais equipamentos, recipientes e utensílios necessários e adequados aos trabalhos a serem realizados, conforme classificação dos estabelecimentos;

XXXV - As dependências auxiliares, quando forem necessárias, poderão ser construídas em anexo ao prédio da indústria, porém com acesso externo e independente das demais áreas da indústria;

XXXVI - Poderão dispor de uma única unidade de sanitário/vestiário para estabelecimento agroindustrial familiar rural de pequeno porte (sendo que poderá ser utilizado sanitário já existente na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior a quarenta metros e o piso entre o sanitário/vestiário e o prédio industrial seja pavimentado);

XXXVII - Estabelecimentos agroindustriais rural de pequeno porte com até 10 trabalhadores, são dispensados de dispor refeitório, podendo ser utilizado a casa da propriedade e acima disso, o refeitório será instalado convenientemente, acordo com a legislação específica, proibindo-se que outras dependências ou áreas dos estabelecimentos sejam usadas para tal finalidade;

XXXVIII - O sistema de lavagem de uniformes e outras devem atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de lavagem.

Art. 41. O SIM, quando julgar necessário, pode exigir dispositivos especiais para regulagem da temperatura e ventilação nas salas de trabalho industrial, depósitos ou câmaras.

Art. 42. Nos estabelecimentos industriais que recebem tripas, as seções destinadas à salga, maceração ou fermentação desse produto, só podem ser instaladas em lugares separados das dependências onde forem manipuladas matérias-primas ou fabricados produtos utilizados na alimentação humana.

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

Art. 44. A construção dos estabelecimentos deverá obedecer, além destas, outras exigências que estejam previstas em legislação Federal e Estadual, referentes a obras e edificações, necessárias ao atendimento das exigências higiênico-sanitárias para obtenção dos produtos de origem animal.

Art. 45. O funcionamento de estabelecimentos de carnes e derivados só pode ser autorizado dentro do perímetro urbano ou suburbano, depois de ouvida a autoridade de Saúde Pública e a

Prefeitura Municipal.

Art. 46. Quaisquer outros detalhes serão previstos em cada caso, por ocasião do exame dos projetos de construção, ampliação ou reforma de estabelecimentos ou em instruções expedidas pelo SIM.

§ 1º As construções, ampliações ou reformas de estabelecimentos sob inspeção municipal somente poderão ser feitas após prévia autorização do SIM.

Art. 47. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar seus trabalhos mediante vistoria e autorização do SIM, observada a sazonalidade das atividades industriais.

Art. 48. Além do disposto neste Decreto, os estabelecimentos deverão ainda atender aos demais requisitos que serão publicados em normas complementares pelo SIM, de acordo com a classificação de cada estabelecimento.

CAPÍTULO III - A HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Art. 49. Os estabelecimentos são responsáveis pela eficiência de higienização em todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal, a fim de obter produtos inócuos, atendendo aos padrões de qualidade e que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

§ 1º O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento.

Art. 50. Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica e silos de reservatório de gelo, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

Art. 51. Durante os procedimentos de higienização nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza.

Art. 52. Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente.

Art. 53. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

§ 1º A empresa poderá realizar o controle de vetores e pragas ou terceirizar o serviço via empresa especializada e registrada no órgão ambiental competente. O SIM expedirá as condições para a realização dos procedimentos de controle quando realizado pelo próprio estabelecimento.

§ 2º O uso de substâncias para o controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 3º É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 54. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

§ 1º O funcionário envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que fique comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos, comprometendo sua inocuidade.

§ 2º Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.

§ 3º Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.

Art. 55. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

Art. 56. A embalagem dos produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Art. 57. É proibida em toda a área industrial a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos ao trabalho.

Art. 58. Deve ser prevista a separação de Áreas Limpa e Suja ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a

contaminação cruzada.
Parágrafo único. Os estabelecimentos agroindustriais familiares de pequeno porte podem ser multifuncionais, inclusive numa mesma sala, sendo permitido o modelo de abate estacionário, com equipamentos simples, no qual o abate do animal ou lote seguinte só poderá ocorrer após o término das operações e etapas de processamento da carcaça do animal ou lote anterior, com as operações de processamento e inspeção realizadas em ponto fixo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos. Nestas condições fica suprimida a separação de Áreas Limpa e Suja. Entretanto, é obrigatória a adoção de medidas operacionais que evitem a contaminação cruzada.

Art. 59. Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 60. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, em perfeito estado de higiene e conservação, contemplando o conjunto: calça, jaleco, gorro ou touca, capacete nas seções de abate e risco específico e botas.
§ 1º Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares.
§ 2º Os aventais, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, serão guardados em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.
§ 3º Para os estabelecimentos de pequeno porte da agricultura familiar será permitido o conjunto contemplado por: jaleco, gorro ou touca e botas.

Art. 61. O SIM determinará, sempre que necessário, as melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 62. Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houver, devem ser higienizados regularmente, respeitadas suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 63. Será obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

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

Art. 65. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.
Parágrafo único. O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável.

Art. 66. É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.
Parágrafo único. Em se tratando de agroindústrias familiares rurais de pequeno porte, após avaliação positiva da equipe do SIM, permite-se residir junto ao estabelecimento de produtos de origem animal, quando a entrada deste for exclusiva e não houver risco de contaminação do produto final.

TÍTULO V DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA
CAPÍTULO I - INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 67. A inspeção industrial e sanitária de carne e derivados, leite e derivados, ovos e derivados, produtos de abelhas e derivados e pescado e derivados, obedecerá, no que couber, quanto a sua forma e condições, o disposto no título V do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações, atualizações e anexos.

Art. 68. O SIM poderá estabelecer em normas complementares os procedimentos de inspeção e de fiscalização de produtos de origem animal e programas de controle oficial com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.
Parágrafo único. Os programas de que trata o "*caput*" deste artigo contemplarão a coleta de amostras para as análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e produtos de origem animal.

CAPÍTULO II - DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 69. Os padrões de identidade e qualidade obedecerão no que couber, quanto à sua forma

e condições, às disposições a eles relativas previstas pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e suas alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações e aos respectivos Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ).

Art. 70. O SIM, durante a inspeção e a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas neste Decreto, no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ), em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

TÍTULO VI - DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO
CAPÍTULO I - DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 71. Todo produto de origem animal produzido nos estabelecimentos municipais deve ser registrado no SIM.
§ 1º O registro de que trata o *caput* abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

Art. 72. 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 - croqui do rótulo a ser utilizado.
Parágrafo único. Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo SIM.

Art. 73. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previsto neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM.
§ 1º Nas solicitações de cadastro de produtos de que trata o "*caput*" deste artigo, além dos requisitos estabelecidos no artigo 72 deste Decreto, o requerente deve apresentar ao SIM:
I - proposta de denominação de venda do produto;
II - especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade;
III - informações acerca do histórico do produto, quando existentes;
IV - embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes; e
V - literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.
§ 2º O SIM julgará a pertinência dos pedidos de registro, considerados:
I - a segurança e a inocuidade do produto;
II - os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores; e
III - a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

Art. 74. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 75. Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.

Art. 76. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM.

Art. 77. O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

CAPÍTULO II - DA EMBALAGEM

Art. 78. 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, secundária e terciária.
§ 1º Entende-se por "embalagem primária" o invólucro que está em contato com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pelo SIM.
§ 2º Entende-se por "embalagem secundária" o invólucro ou recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.

Art. 79. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes aprovados pelo SIM.

Art. 80. Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.
§ 1º Em hipótese alguma podem ser utilizados se, anteriormente, tiverem sido empregados no

acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.
§ 2º Os produtos que, por sua natureza, não possuam embalagem deverão ser acondicionados para transporte em recipientes ou continentes que confiram a necessária proteção.

CAPÍTULO III - DA ROTULAGEM

Art. 81. Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos que os vão beneficiar. Os rótulos devem ser registrados e aprovados pelo SIM.

Art. 82. Entende-se por rótulo toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento, com vistas à identificação.

Art. 83. Além de outras exigências previstas neste Regulamento e em legislações vigentes que tratam sobre esse tema, bem como as determinações dos órgãos normatizadores, incluindo-se o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO), dentre outros, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:
I - Identificação do estabelecimento produtor, contendo razão social, CNPJ/CPF e Inscrição Estadual, endereço completo;
II - Denominação de venda do produto (conforme RTIQ ou outras normas regulamentadoras federais e estaduais);
III - Marca comercial do produto, quando houver;
IV - Data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;
V - Carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal;
VI - Indicação do número do registro do produto no SIM ou isento de registro;
VII - Instruções de uso do produto;
VIII - Cuidados de conservação;
IX - Indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;
X - Lista de ingredientes e aditivos em ordem decrescente de quantidade;
XI - A especificação "Indústria Brasileira";
XII - As expressões "Colorido artificialmente" e/ou "Aromatizado artificialmente", quando for o caso;
XIII - Informação nutricional;
XIV - A expressão "Imagem meramente ilustrativa", se for o caso.

Art. 84. A data de fabricação, conforme a natureza do continente ou envoltório, será impressa, gravada, declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do SIM, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. 85. No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão "Fabricado por", ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão "Para", ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.
§ 1º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão "Fracionado por" ou "Embalado por", respectivamente, em substituição à expressão "fabricado por".
§ 2º Nos casos de que trata o § 1º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo SIM.

Art. 86. Nos rótulos podem figurar referências a prêmios obtidos em exposições oficiais, desde que devidamente confirmada sua concessão, bem como prêmios de estímulo e menções honrosas conferidas pelo SIM.

Art. 87. Na composição de marcas é permitido o emprego de desenhos a elas alusivos.

Art. 88. É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem, composição, qualidade, quantidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se, a juízo do SIM, às denominações impróprias.
§ 1º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.
§ 2º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

Art. 89. Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricado em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que seja da mesma qualidade, denominação e marca.
Parágrafo único. Tais rótulos devem declarar obrigatoriamente a classificação e localização de todos os estabelecimentos da firma, seguida dos números de registro, fazendo-se a

identificação de origem pelo carimbo da Inspeção Municipal gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

Art. 90. Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando obrigatoriamente a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Art. 91. No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal, à qual entregará todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 92. No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo e impresso em papel ou chapa litografada, que possa se manter presa ao produto.
Parágrafo único. Em se tratando de queijos ou produtos semelhantes, além do rótulo regulamentar, o carimbo da Inspeção Municipal pode ser aplicado a fogo, tinta ou simplesmente decalcado sobre o produto, se ficar bem nítido.

Art. 93. O uso de matérias corantes artificiais em conservas de carne obriga a declaração expressa no rótulo "Colorido Artificialmente".

Art. 94. Os rótulos dos continentes de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo da Inspeção Municipal competente, a declaração "Não Comestível", obrigatória também nos continentes, a fogo ou por gravação, e em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados.

Art. 95. Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão, além do carimbo de Inspeção Municipal próprio, a declaração "Alimento para Animais".

Art. 96. Carcaças ou partes de carcaças destinadas ao comércio em natureza recebem obrigatoriamente o carimbo da Inspeção Municipal em sua superfície.
§ 1º Para a carimbagem referida neste artigo devem ser usadas substâncias inócuas de fórmula devidamente aprovada pelo SIM.

Art. 97. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo Relatório Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ).
§ 1º O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma complementar.
§ 2º Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.
§ 3º O leite e os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

Art. 98. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.
Parágrafo único. Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a três por cento (3%), o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

Art. 99. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência "ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER CONSUMIDO POR CRIANÇAS MENORES DE UM ANO DE IDADE", em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

Art. 100. Na rotulagem de manteiga, além de sua classificação, devem constar as especificações "com sal" ou "sem sal", além dos demais dizeres legais exigidos.
Parágrafo único. A manteiga fabricada com leite que não seja o de vaca trará a designação da espécie que lhe deu origem, em caracteres de igual tamanho e de cor aos usados para a palavra "Manteiga".

Art. 101. Na rotulagem de leites desidratados e leites diversos devem ainda ser observadas as seguintes exigências:
§ 1º Especificar a variedade a que pertençam, de acordo com o teor de gordura, a composição base do produto, e quando for o caso, a quantidade de água a ser adicionada para reconstituição.
§ 2º Indicar, no "Leite Condensado", a base da reconstituição e a natureza do açúcar empregado.
§ 3º Indicar, na denominação de "Doce de Leite", as misturas que forem feitas.
§ 4º Indicar o modo de preparo e uso.
§ 5º Indicar no leite em pó modificado e no leite em pó modificado acidificado, preparados especialmente para a alimentação infantil, a modificação efetivada no leite, bem como seu uso, tal como: "Leite em pó modificado acidificado e adicionado de açúcares", "Leite em pó para lactente", "Parcialmente desnatado e adicionado de açúcares" e outras que couberem.
§ 6º Indicar nos leites em pó modificado e no leite em pó acidificado a adição de amido dextrinizado, quando tiver sido feita.

§ 7º Indicar nas "Farinhas Lácteas", as misturas que forem feitas.
§ 8º Indicar, nos "Refrescos de Leite", o nome de fantasia que houver sido aprovado.

Art. 102. A rotulagem de subprodutos de laticínios indicará ainda:
§ 1º Na "caseína", a substância coagulante empregada.
§ 2º Na "lactose", a percentagem deste açúcar.
§ 3º No "soro de leite em pó" e na "lactose-albumina", que se trata de "alimentos para animais".
§ 4º Na "lacto-albumina", sua composição básica.
§ 5º Na "caseína para uso industrial", em ponto bem visível em caracteres destacados: "Produto impróprio para alimentação humana".

Art. 103. Na rotulagem de ovos e derivados deve ser observado o seguinte:
§ 1º Ovos destinados ao mercado in natura:
I - no polo mais arredondado, onde está a câmara de ar, aposição do carimbo da Inspeção municipal:
a) O carimbo a que se refere o inciso I pode ser dispensado, desde que as caixas ou outros continentes tragam, além do carimbo da Inspeção Municipal, uma etiqueta modelo;
b) Quando não carimbados individualmente, os ovos só podem ser expostos à venda tendo, em local bem visível, a etiqueta a que se refere o parágrafo anterior, consignando sua classificação comercial.
II - Quando conservados pelo frio, devem ser assinalados com a palavra "FRIGORIFICADO".
§ 2º Conserva de ovos:
I - Quando desidratados, total ou parcialmente, o rótulo deve indicar a quantidade de água a empregar para ser reconstituído o produto original, bem como o processo e tempos normais para essa reconstituição;
II - As pastas de ovos devem declarar os elementos que entram em suas composições;
III - As claras de ovos de outras espécies, desidratadas, terão na rotulagem a indicação da espécie de que procedem.

Art. 104. Tratando-se de pescado e seus derivados deve ser observado mais o seguinte:
§ 1º As caixas ou outros continentes para pescado levam obrigatoriamente o carimbo da Inspeção Municipal gravado a fogo, o nome da firma e as condições de conservação do produto.
§ 2º Os subprodutos não destinados à alimentação humana deve consignar a expressão "NÃO COMESTÍVEL".

Art. 105. Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra "DESCONGELADO", devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão "NÃO RECONGELAR".

Art. 106. Na rotulagem do mel de abelha e seus derivados será observado mais o seguinte:
§ 1º "Mel centrifugado" ou "mel prensado", conforme o produto tenha sido submetido a qualquer dessas operações.
§ 2º "Mel amargo", quando procedente de flora que lhe transmite esse sabor.
§ 3º "Mel de cozinha", quando for aquecido à temperatura superior a 60ºC (sessenta graus centígrados).
§ 4º "Mel de abelhas indígenas", quando for dessa procedência.
§ 5º A classificação segundo a tonalidade.
§ 6º É permitido figurar no rótulo o nome do apicultor quando se tratar de mel procedente exclusivamente do apiário por ele explorado, mesmo que se trate de produto vendido por entreposto.

Art. 107. Os coalhos devem indicar na rotulagem seu poder coagulante, a quantidade de ácido bórico quando tiver sido juntada e a data de validade.

CAPÍTULO IV - DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 108. O carimbo de inspeção representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimento sujeitos à fiscalização do SIM e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela Secretaria Municipal da Agricultura, Indústria, Comércio e Meio Ambiente de Jari.
§ 1º O número do registro do estabelecimento e a sigla "SIM" com a palavra "INSPECIONADO", representam os elementos básicos do carimbo oficial do SIM, cujo formato e dimensões são fixados neste Regulamento.
§ 2º A sigla SIM traduz "Serviço de Inspeção Municipal".

Art. 109. Os diferentes modelos de carimbos de Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM, obedecerão às seguintes especificações:
a) Modelo 1:
1 - dimensões: 6,0 cm (seis centímetros) de diâmetro;
2 - forma: circular;
3 - dizeres: a palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e centralizada,

seguindo logo a baixo o número de registro do estabelecimento; a palavra "JARI - RS" que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número as iniciais "S.I.M.", acompanhando a curva inferior;

4 - uso: para carcaça ou quartos de médios e grandes animais em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto, paletas, lombos, ponta de agulha. Para suínos com pele admite-se um único carimbo em cada pernil e para ovinos admite-se um carimbo em cada quarto e em cada paleta. Para embalagens de miúdos de médios e grandes animais. Também deve ser usada em embalagens primárias e/ou secundárias de qualquer produto de origem animal com mais de dez quilogramas (10 Kg).

b) Modelo 2:

1 - forma: circular;

2 - dimensões: 3,0 cm (três centímetros) de diâmetro;

3 - dizeres: idêntico ao modelo 1;

4 - uso: para embalagens e rótulos de carcaça e miúdos de pequenos animais in natura, para produtos a base de leite e derivados, pescado e derivados, produtos das abelhas e derivados, ovos e derivados e embutidos diversos. Também deve ser usada para embalagens de 500 gramas até dez quilogramas (10 Kg).

c) Modelo 3:

1 - forma: circular;

2 - dimensões: 2 cm (dois centímetros) de diâmetro;

3 - dizeres: idêntico ao modelo 1;

4 - uso: para embalagens e rótulos de qualquer produto de origem animal com até quinhentas gramas (500 g).

Art. 110. Os carimbos de Inspeção Municipal devem obedecer exatamente a descrição e os modelos anexos, respeitadas as dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra. Devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferentemente preto, quando impressos, gravados ou litografados, conforme o caso e as cores do rótulo; podendo ser aceitas ainda as cores branco, azul ou roxo.

Art. 111. Os estabelecimentos só podem utilizar rótulos em matérias-primas e produtos de origem animal, quando devidamente aprovados e registrados pelo SIM.

Art. 112. A aprovação e registro de rótulo devem ser requeridos pelo interessado (que instruirá a petição com o formulário cedido pelo SIM).

Art. 113. Para efeito de registro os rótulos devem ser sempre apresentados em papel e/ou digitalizado (CD, pen-drive, etc.), mesmo que devam ser litografados, pintados ou gravados.

Art. 114. Os rótulos só podem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos pode ser feita sem prévia aprovação do SIM.

Art. 115. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem ou o carimbo da Inspeção Municipal.

TÍTULO VII - REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 116. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

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

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

Art. 117. 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 - identificar os rótulos e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação;

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

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

IV - coletar amostras para exames químicos e microbiológicos, sempre que necessário Serviço de Inspeção Federal (SIF).

Art. 118. Na reinspeção da carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação.

Art. 119. É proibido o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios ao consumo, devendo-se promover sua transformação ou aproveitamento condicional.

Art. 120. A Inspeção Municipal deverá fiscalizar o embarque de qualquer produto de origem

animal, bem como as condições higiênicas e as instalações dos meios de transporte utilizados para tal finalidade.

TÍTULO VIII - DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 121. As matérias-primas, a água de abastecimento, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

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

Art. 122. O Serviço de Inspeção Municipal fica autorizado a celebrar convênio com laboratórios de análises de alimentos e água para a realização do monitoramento da qualidade dos produtos.

Parágrafo único. As análises oficiais devem ser feitas por laboratórios oficiais ou credenciados mediante aprovação do SIM.

Art. 123. A coleta de amostras para análises deve ser efetuada por servidores do SIM ou na presença destes.

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

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

Art. 124. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à coleta.

Art. 125. O estabelecimento será responsável pelos custos das análises.

Art. 126. A periodicidade das análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento e dos produtos de origem animal será estabelecida pelo SIM através de cronograma.

Parágrafo único. Estabelecimentos que industrializam mais de 01 (um) produto devem encaminhar as análises de forma intercalada, de forma que todos os produtos sejam analisados dentro do período de um ano.

Art. 127. A periodicidade das análises poderá ser alterada em caso de suspeita de adulteração ou contaminação, bem como para empresas aderidas ao SUSAF/RS ou SISBI/POA.

Art. 128. As técnicas de exame e orientação analítica estarão de acordo com as sugestões dos laboratórios conveniados e/ou credenciados, assim como com a legislação vigente.

Art. 129. Os resultados das análises laboratoriais deverão atender aos padrões preconizados pela legislação específica vigente.

Art. 130. Para os casos de resultados de análises fora do padrão, o estabelecimento será informado e o Responsável Técnico deverá elaborar um plano de ação contendo as medidas preventivas e/ou corretivas para solução da não conformidade encontrada. Após adotadas essas medidas será feita nova coleta para verificar a eficácia das mesmas, dentro de um prazo máximo de 30 (trinta) dias.

Art. 131. Além do estabelecido no artigo anterior, para produtos em desconformidade com os padrões estabelecidos será lavrado Auto de Infração e, conforme a gravidade do caso, poderá haver aplicação das penalidades de Advertência, Multa, Suspensão da produção do produto ou outras medidas, conforme a gravidade da não conformidade, histórico de reincidência ou em casos de fraude ou má fé, a critério do SIM. Ainda poderá ser feita a apreensão ou inutilização do lote em desconformidade.

Art. 132. Caracterizada a adulteração, fraude ou falsificação do produto, a empresa sofrerá as sanções previstas na legislação.

Art. 133. No caso de suspensão de produção de um produto, este só poderá voltar a ser comercializado após a apresentação, pelo estabelecimento, de um plano de ação com medidas preventivas e/ou corretivas que visem sanar as não conformidades detectadas, revisando-se o MBPF se necessário, assim como resultado de análise do produto em questão dentro dos padrões estabelecidos.

TÍTULO IV - DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 134. Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, satisfeitas as exigências do presente Regulamento e demais

legislações vigentes e suas atualizações, têm livre trânsito dentro do território do Município de Jari.

Parágrafo único. Obter somente o registro de inspeção municipal não autoriza o comércio intermunicipal ou interestadual dos produtos, salvo os que legalmente receberam registro e identificação para este fim, através de programas específicos.

Art. 135. As autoridades de Saúde Pública, em sua função de policiamento da alimentação nos centros de consumo, sempre que necessário devem comunicar a Inspeção Sanitária Municipal os resultados das análises fiscais que realizam se, das mesmas, resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal sob fiscalização do SIM.

Art. 136. O transporte dos produtos de origem animal deverá ser feito de forma que estes possam ser mantidos em perfeito estado de conservação.

§ 1º Os produtos 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.

§ 3º Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§ 4º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos frigorificados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.

Art. 137. Todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal em trânsito nas vias municipais de Jari devem estar devidamente embalados, acondicionados, rotulados e carimbados e podem ser reinspecionados pela equipe do SIM no momento do trânsito.

Art. 138. Os produtos ou matérias-primas de origem animal que estiverem deteriorados ou alterados serão 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.

Art. 139. A apreensão e a inutilização de produtos e matérias-primas de origem animal poderão ser realizadas em qualquer local onde os mesmos se encontrem.

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

Art. 140. No caso de produtos de origem animal apreendidos por infrações às normas de rotulagem e apresentação, desde que sanáveis, e sendo o infrator primário, após lavrado o respectivo auto de infração, será permitida a correção da irregularidade, e liberada a mercadoria, não sendo, neste caso, aplicada qualquer penalidade.

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

Art. 141. O auto de apreensão e/ou inutilização, que será a base do procedimento administrativo, deverá ser lavrado em três (03) vias, no mínimo, pela autoridade sanitária ou seu agente, destinando-se a primeira via ao autuado, e deverá conter:

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

Art. 142. As omissões ou incorreções na lavratura do auto de apreensão não acarretarão nulidade do mesmo, quando do processo constarem elementos necessários à determinação da infração e do infrator.

TÍTULO X - DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I - DOS RESPONSÁVEIS PELA INFRAÇÃO

Art. 143. Serão responsabilizadas pela infração às disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - fornecedoras de matéria-prima ou de produtos de origem animal, desde a fonte de origem até recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM;

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

III - que expedirem ou transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o "*caput*" deste artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas

que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias primas.

CAPÍTULO II DAS MEDIDAS CAUTELARES

Art. 144. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o SIM deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto;

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 sob suspeita 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.

CAPÍTULO III - INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 145. As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 e o Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

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

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

II - desacato, suborno, ou simples tentativa;

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

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

V - não cumprimento de quaisquer determinações, exigências, ofícios ou notificações deliberadas pelo SIM; e

VI - pelo descumprimento das normas estabelecidas por este regulamento.

Art. 146. São consideradas infrações sanitárias:

I - construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimento de abate ou industrialização de produtos de origem animal sem estar autorizado pelo SIM ou outro órgão competente;

II - prestar serviço sem estar autorizado pelo SIM;

III - produzir, fabricar, armazenar, transportar, expor, comercializar, divulgar ou entregar para consumo produto em desacordo com a legislação;

IV - descumprir normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias;

V - descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando à aplicação da legislação pertinente;

VI - opor-se, dificultar ou impedir medidas e ações sanitárias que visem à prevenção de agravos à saúde; e

VII - obstar, dificultar, desacatar, impedir ou embaraçar a ação da autoridade sanitária competente.

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

I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé. Será usada como forma de orientação para a correção do problema. Esta advertência deverá ser descrita no relatório ou planilha de inspeção, com a ciência do infrator.

II - multa, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III - apreensão e/ou condenação: no caso de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou apresentarem qualquer irregularidade que possa influir na qualidade do produto final e na segurança do consumidor ou ainda que forem adulterados ou apresentarem problemas de rotulagem;

IV - suspensão da atividade: no caso de ações que causem risco ou ameaça à Saúde Pública ou nos casos em que a empresa não cumpre as determinações do SIM, após esgotadas todas as possibilidades de entendimento;

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 ou ainda por recidivas de infrações não regularizadas após advertência/notificação/auto de infração;

VI - suspensão de produto: nos casos em que o SIM verificar a não conformidade no uso de aditivos, ou quando for verificado o não cumprimento do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) do produto em questão. O produto poderá ser suspenso também quando for verificada pelos Médicos Veterinários a falta de condições estruturais adequadas para a produção de determinado produto;

VII - Cancelamento do Registro: poderá ocorrer por motivo de interdição ou suspensão das atividades, pela não concretização da transferência de registro em tempo, pelo não pagamento de dívidas com a Prefeitura Municipal.

§ 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 parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro.

Art. 148. Para efeito de apreensão e/ou inutilização, além dos casos específicos previstos neste Decreto, consideram-se impróprios para consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

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

II - forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV - forem prejudiciais ou impróprios à alimentação por qualquer motivo;

V - não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento;

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

VII - apresentarem qualquer irregularidade que possa colocar em risco à saúde do consumidor.

Art. 149. Nos casos do artigo anterior, independente de quaisquer outras penalidades que couberem, serão adotados os seguintes critérios:

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

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

Art. 150. A Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

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

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

I - fraudados:

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

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

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

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

II - falsificados:

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

b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

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

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

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

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

Art. 151. Aos infratores dos dispositivos contidos no presente Regulamento e de atos complementares e instruções que forem expedidas visando o seu cumprimento, serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, as seguintes penalidades para infratores não primários ou no caso de ações com dolo e má fé:

I - Multa leve - de R$ 500,00 a R$ 1.000,00:

a) aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e a higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;

b) aos que acondicionarem ou embalarem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;

c) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo da inspeção municipal nas testeiras dos continentes, rótulos ou em produtos;

d) aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação e de validade;

e) aos que infringirem outras exigências sobre rotulagem para os quais não tenham sido especificadas outras penalidades;

f) às pessoas que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal para consumo privado, nos casos previstos neste Regulamento, e os destinarem a fins comerciais;

g) aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção Municipal para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no SIM;

h) aos que receberem e mantiverem guardados, em estabelecimentos registrados ou relacionados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;

i) aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas nos RTIQs.

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

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

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

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

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

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

p) aos responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo SIM;

q) por descumprimento de ofícios, termos de compromisso e prazos estabelecidos pelo sim;

r) por apresentar análise microbiológica e/ou físico-química de água e/ou produto em desacordo com a legislação vigente;

s) por infringirem qualquer um dos itens citados neste decreto, a juízo do SIM.

II - Multa moderada -de R$ 1500,00 a R$ 2.500,00:

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

b) aos que usarem indevidamente o carimbo da Inspeção Municipal;

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

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

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

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

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

h) aos que adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal oriundas de outros municípios, procedentes de estabelecimentos não registrados no SIM;

i) às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel, que de acordo com o presente Regulamento devem ser entregues ao consumo em embalagens originais;

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

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

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

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

III - Multa de R$ 3.000,00 a R$ 5000.00:

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

b) aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite, vacas que tenham sido afastadas do rebanho pelo SIM ou por órgão estadual;
c) às pessoas físicas ou jurídicas que mantiverem, para fins especulativos, produtos que, a critério do SIM, possam ficar prejudicados em suas condições de consumo;
d) aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do SIM, no exercício de suas atribuições;
e) aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;
f) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela inspeção municipal;
g) aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal, em desacordo com os padrões deste Regulamento ou nas fórmulas aprovadas, ou ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
h) às pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no SIM, em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob inspeção municipal.
i) por receber animais sem a Guia de Trânsito Animal - GTA;
j) para abate sem a presença do médico veterinário, rompimento de lacre, industrializar produtos suspensos, dar destino diferente do devido pela inspeção ou qualquer outra situação que caracterize "burlar a fiscalização";
k) para casos que coloquem em risco eminente a saúde pública.

Art. 152. 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. 153. As multas a que se refere o presente Regulamento serão dobradas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco o isentam de ação civil e criminal.
§ 1º Considera-se reincidência, para os fins deste Regulamento, o novo cometimento, pelo mesmo agente, de infração pela qual já tenha sido autuado, julgada, e que não haja mais cabimento de qualquer recurso administrativo.
§ 2º A ação civil e criminal cabe não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem à reincidência.
§ 3º A ação civil e criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do SIM.
§ 4º A suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro ou relacionamento são de alçada do SIM.

Art. 154. 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. 155. O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representantes da firma e por duas testemunhas.
Parágrafo único. Sempre que o infrator se negar a assinar o auto de infração, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias ao proprietário da firma, responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada e mediante recibo.

Art. 156. A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 3 (três) vias, sendo que a primeira será entregue ao infrator e as demais arquivadas no SIM junto a documentação da firma.

Art. 157. O infrator poderá apresentar defesa ao SIM, em até 15 (quinze) dias após a lavratura do auto de infração e/ou multa, cuja decisão, em primeira instância, caberá ao Secretário municipal da Agricultura, Indústria, Comércio e Meio Ambiente.
§ 1º Após a ciência da decisão proferida, caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias, ao Prefeito Municipal que decidirá em segunda e última instância com o parecer do Procurador Geral do Município.

Art. 158. O infrator, uma vez multado, terá 30 (trinta) dias para efetuar o pagamento da multa e exibir ao SIM o comprovante de recolhimento à repartição arrecadadora Municipal.
§ 2º O prazo de 30 (trinta) dias a que se refere o "*caput*" do presente artigo é contado a partir do final do prazo para apresentação de recursos pelo infrator.

Art. 159. O não recolhimento da multa no prazo legal implica na cobrança fiscal promovida pela Secretaria Municipal da Fazenda, mediante a documentação existente.
Parágrafo único. Neste caso, poderá ser determinada a suspensão das atividades do estabelecimento.

Art. 160. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter as atividades suspensas ou cancelado o registro do estabelecimento.

Art. 161. Os servidores do SIM, com delegação de competência, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma produtos de origem animal.

TÍTULO XI - DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 162. É proibido conceder inspeção municipal, mesmo a título precário, a qualquer estabelecimento que não tenha sido previamente registrado no SIM.

Art. 163. Nos estabelecimentos sob inspeção municipal a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo SIM.

Art. 164. O estabelecimento que interromper suas atividades por um período superior a 6 (seis) meses só poderá retomar suas atividades mediante vistoria e autorização do SIM, observada a sazonalidade das atividades industriais. No caso em que o estabelecimento permaneça inativo por um período superior a 2 (dois) anos o mesmo terá o registro no SIM suspenso.

Art. 165. Sempre que possível a Secretaria da Agricultura, Indústria, Comércio e Meio Ambiente deverá facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas nacionais ou estrangeiras e participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

Art. 166. Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 167. O Serviço de Inspeção Municipal de Jari expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto.

Art. 168. O SIM poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e a fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:
I - doenças, exóticas ou não;
II - surtos; ou
III - quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.
Parágrafo único. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o SIM deve notificar o serviço oficial de saúde animal do Estado do Rio Grande do Sul.

Art. 169. Os casos omissos ou as dúvidas suscitadas na execução deste Decreto serão resolvidos pelo SIM, com base em informações técnico-científicas e, complementarmente, de acordo com o Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017.

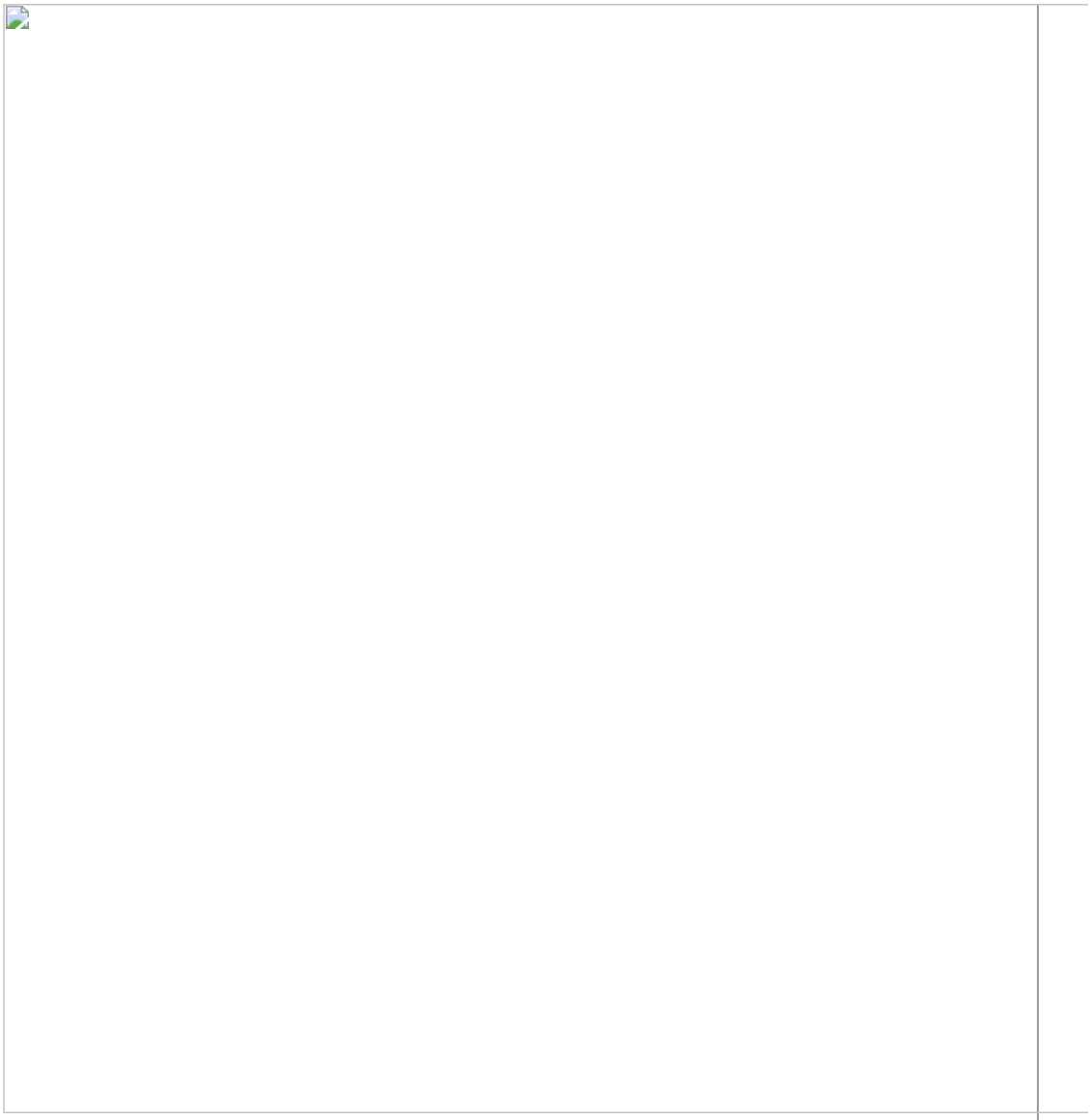
Art. 170. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE JARI, aos 16 (dezesseis) dias do mês de novembro de 2021.

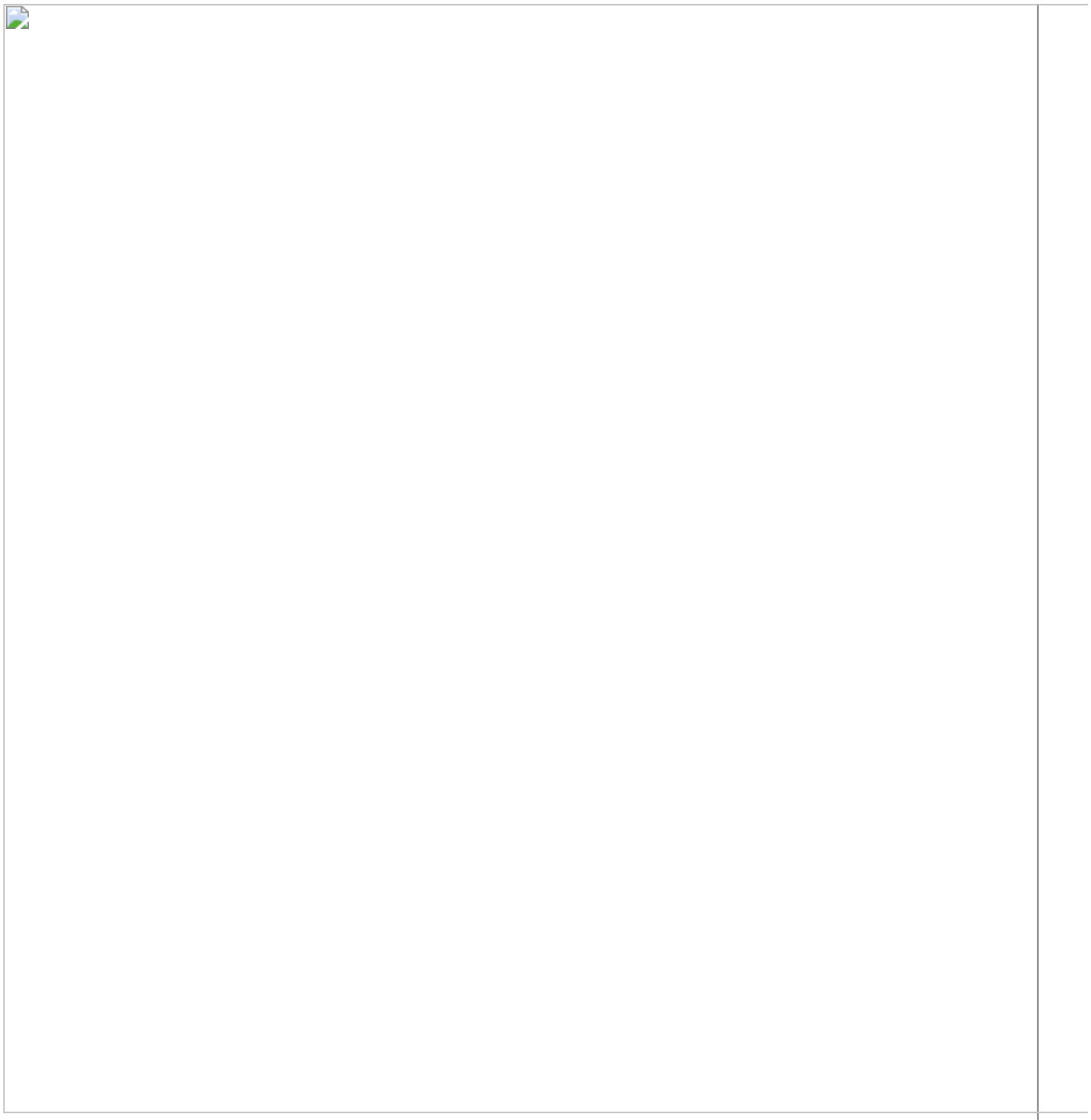
Osnei dos Santos Azeredo
Prefeito Municipal

ANEXO I - MODELOS DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

MODELO 1: 6,0 cm de diâmetro, fonte HelveticaNeueLTStd-Cn.



MODELO 2: 3,0 cm de diâmetro, fonte HelveticaNeueLTStd-Cn.



MODELO 3: 2,0 cm de diâmetro, fonte HelveticaNeueLTStd-Cn.

