

DECRETO Nº 207/2023 DE: 17 DE OUTUBRO DE 2023.



**REGULAMENTA A LEI Nº 4217, DE 11/10/2023, QUE DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.**

SALMIR DA SILVA, Prefeito Municipal de Biguaçu, no uso das atribuições legais e que lhe são conferidas pelo artigo 98, inciso VII, da **Lei Orgânica** do Município de Biguaçu, e demais legislações aplicáveis;

CONSIDERANDO que a Saúde Pública é dever do Estado e direito da população;

CONSIDERANDO que o Serviço de Inspeção Municipal é essencial para a prevenção de doenças derivadas por ingestão de produtos e alimentos;

CONSIDERANDO que o seguinte Decreto servirá como orientação aos cidadãos empreendedores na área do agronegócio para um mercado com qualidade, DECRETA:

**TÍTULO I**  
**DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO**

**CAPÍTULO I**  
**DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 1º** Este Decreto dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídas pela Lei nº 4217, de 11 de outubro de 2023.

§ 1º As atividades de que trata o caput, de competência do Município, serão executadas pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pesca e Aquicultura - SEMAPA.

§ 2º As atividades de que trata o caput devem observar as competências e as normas prescritas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária - MAPA e pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária - ASNVS.

§ 3º Este Decreto e as normas que o complementarem:

I - serão orientados:

a) entre outros, pelos princípios constitucionais:

1. do federalismo;
2. da promoção das microempresas e das empresas de pequeno porte; e
3. do desenvolvimento científico e da inovação tecnológica; e

b) pelos princípios contidos:

1. na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
2. na Lei nº 13.874, de 20 de setembro de 2019; e
3. na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006;
4. na **Lei Orgânica** do Município de Biguaçu;
5. no Decreto nº 9013 de 29 de março de 2017, acrescido pelo Decreto que o altera nº 10.468 de 18 de agosto de 2020.

c) pelo objetivo de:

1. promover a racionalização, a simplificação e a virtualização de processos e procedimentos;
2. promoção e preservação da saúde humana e do meio ambiente;
3. promover a inclusão social, razoabilidade, transparência e racionalização, considerando o risco sanitário dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos; e
4. promoção do processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnicas e científicas nos sistemas de inspeção.

## CAPÍTULO II DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

**Art. 2º** Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas neste decreto os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados, os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais.

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

**Art. 3º** A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

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

II - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste

Decreto para abate ou industrialização;

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

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

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

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

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

**Art. 4º** A execução da inspeção e da fiscalização pelo SIM isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal ou estadual, para produtos de origem animal, salvo aqueles estabelecimentos aderidos ao SISBI.

**Art. 5º** Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, sob inspeção municipal, qualquer instalação industrial, na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados, incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei nº 8.171, de 1991, e suas normas regulamentadoras.

**Art. 6º** Para os fins deste Decreto, entende-se por produto ou derivado o produto ou a matéria-prima de origem animal.

**Art. 7º** Para os fins deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:

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

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

III - análise fiscal - análise efetuada pela Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários

do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA ou pela autoridade sanitária competente em amostras coletadas pelos servidores do SIM;

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

V - animais exóticos - todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas, em estado asselvajado, ou também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

VI - animais silvestres - todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

VII - espécies de caça - aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;

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

IX - desinfecção - procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

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

XI - espécies de açougue - são os bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

XII - higienização - procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

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

XIV - sanitização - aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de

higiene microbiologicamente aceitável;

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

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

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

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

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

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

XXI - inovação tecnológica - produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis;

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

XXIII - auditoria - procedimento técnico-administrativo conduzido por servidor do serviço de inspeção oficial, coordenador do serviço de inspeção do consórcio intermunicipal, efetivo ou contratado, com formação em Medicina Veterinária, com o objetivo de:

a) apurar o desempenho do serviço de inspeção municipal junto aos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente; e

b) avaliar as condições técnicas e higiênico-sanitárias dos estabelecimentos registrados;

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

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

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

XXVII - destinação industrial - destinação dada pelo estabelecimento às matérias-primas e aos produtos, devidamente identificados, que se apresentem em desconformidade com a legislação ou não atendam às especificações previstas em seus programas de autocontrole, para serem submetidos a tratamentos específicos ou para elaboração de outros produtos comestíveis, asseguradas a rastreabilidade, a identidade, a inocuidade e a qualidade do produto final;

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

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

XXX - serviço de inspeção municipal - SIM - unidade técnico-administrativa da Secretaria de Agricultura, Pesca e Aquicultura, que constitui a representação do serviço de inspeção de produtos de origem animal.

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

§ 1º A inspeção municipal em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização ante mortem e post mortem durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos, nos termos do disposto no Art. 13.

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

§ 3º A inspeção municipal em caráter permanente poderá ser realizada por profissionais credenciados, cuja forma será regulamentada através de ato do chefe do poder executivo.

**Art. 9º** A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

I - inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais;

II - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;

III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;

IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

V - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

VI - coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

VII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública ou das informações que façam parte de acordos internacionais com os países importadores;

VIII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

IX - verificação da água de abastecimento;

X - fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;

XI - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

XII - verificação das matérias-primas e dos produtos em trânsito nos portos, nos aeroportos, nos postos de fronteira, nas aduanas especiais e nos recintos especiais de despacho aduaneiro de exportação;

XIII - verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas

matérias-primas destinados à alimentação humana;

XIV - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XV - verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos;

XVI - certificação sanitária dos produtos de origem animal; e

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

§ 1º O Serviço de Inspeção Municipal e/ou o coordenador do consórcio intermunicipal, quando aplicável, realizará auditorias para avaliar o desempenho do serviço de inspeção municipal quanto à execução das atividades de inspeção e fiscalização.

§ 2º O Serviço de Inspeção Municipal e/ou o coordenador do consórcio intermunicipal, quando aplicável, deverá analisar os resultados das inspeções e fiscalizações e, sempre que couber, alterar os procedimentos de inspeção e de fiscalização naquilo que se aplicar tendo em conta a aplicação da análise de risco com o objetivo de aprimorar o Serviço de Inspeção, segundo os preceitos instituídos e universalizados com vistas à segurança do alimento e integridade econômica.

§ 3º A sistemática do procedimento de auditoria, análise dos resultados das inspeções e fiscalizações que trata o caput, definição de ações e a divulgação dos resultados ao público serão estabelecidas em norma complementar.

## TÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

**Art. 10.** Os estabelecimentos de produtos de origem animal são classificados em:

I - de carnes e derivados;

II - de pescado e derivados;

III - de ovos e derivados;

IV - de leite e derivados;

V - de produtos de abelhas e derivados;

VI - de armazenagem.

Parágrafo único. Para classificações de estabelecimentos não previstos, aplicam-se



subsidiária e supletivamente, no que couber, as normas estaduais e federais vigentes.

## CAPÍTULO I DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

**Art. 11.** Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I - abatedouro frigorífico; e

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

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

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

§ 3º Fica facultada ao estabelecimento classificado como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos a comercialização direta ao consumidor final dos produtos processados exclusivamente no próprio estabelecimento, desde que a área de comércio esteja contígua ou anexa ao estabelecimento produtor.

**Art. 12.** A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Parágrafo único. O processamento de peles para a obtenção de matérias-primas na fabricação dos produtos de que trata o caput será realizado na unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis de que trata o art. xx. (Art. xx. Os estabelecimentos de produtos não comestíveis são classificados como unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.)

## CAPÍTULO II DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

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

I - barco-fábrica;

II - abatedouro frigorífico de pescado;

III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e

#### IV - estação depuradora de moluscos bivalves.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

§ 5º Fica facultada aos estabelecimentos classificados como abatedouro frigorífico de pescado, unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado e unidade depuradora de moluscos bivalves a comercialização direta ao consumidor final dos produtos processados exclusivamente no próprio estabelecimento, desde que a área de comércio esteja contígua ou anexa ao estabelecimento produtor.

### CAPÍTULO III DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

**Art. 14.** Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I - granja avícola; e

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

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

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

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

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

§ 6º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

#### CAPÍTULO IV DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

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

I - granja leiteira;

II - posto de refrigeração;

III - unidade de beneficiamento de leite e derivados;

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 leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de leite e

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

§ 5º Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

## CAPÍTULO V

### DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

**Art. 16.** Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

II -

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

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

§ 3º Fica facultada ao estabelecimento classificado como unidade de beneficiamento de produtos de abelhas a comercialização direta ao consumidor final dos produtos processados exclusivamente no próprio estabelecimento, desde que a área de comércio esteja contígua ou anexa ao estabelecimento produtor.

## CAPÍTULO VI

### DO ESTABELECIMENTO DE ARMAZENAGEM

**Art. 17.** Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I - entreposto de produtos de origem animal; e

II - casa atacadista.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de

produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.

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

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

§ 4º Nos estabelecimentos de que trata o § 1º, é permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

## CAPÍTULO VII

### DOS ENTREPOSTOS EM SUPERMERCADOS, AÇOUGUES E SIMILARES

**Art. 18.** Os entrepostos em supermercados, açougues e similares são os estabelecimentos que recebem produtos de origem animal de qualquer um dos estabelecimentos citados anteriormente e realizam sua manipulação, acondicionamento, rotulagem e armazenamento, implicando em modificação de sua forma física ou composição química.

§ 1º O produto final resultado do processamento citado no caput deve ser obrigatoriamente comercializado no próprio estabelecimento.

§ 2º É facultada a adição de temperos, como cloreto de sódio e condimentos naturais.

## TÍTULO III

### DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

#### CAPÍTULO I

##### DO REGISTRO

**Art. 19.** Todo estabelecimento de produtos de origem animal que deseje realizar o comércio municipal deve requerer o registro no SIM da Secretaria de Agricultura, Pesca e Aquicultura.

§ 1º O Título de Registro é o documento emitido pelo SIM ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento e em normas complementares.

§ 2º O estabelecimento registrado receberá o certificado de registro, de acordo com a respectiva classificação.

**Art. 20.** O SIM editará normas complementares sobre os procedimentos e as exigências

documentais para:

I - registro de estabelecimentos;

II - a aprovação prévia de projeto de construção, reforma e ampliação de estabelecimentos; e

III - cancelamento de registro de estabelecimentos.

Parágrafo único. Normas complementares poderão prever exigências simplificadas para o registro de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal junto ao SIM.

**Art. 21.** Atendidas as exigências estabelecidas neste Decreto e nas normas complementares, a Secretaria de Agricultura, Pesca e Aquicultura emitirá o título de registro, que poderá ter formato digital, no qual constará:

I - o número do registro;

II - o nome empresarial;

III - a classificação do estabelecimento; e

IV - a localização do estabelecimento.

Parágrafo único. O número de registro do estabelecimento é único e identifica a unidade de produção no território municipal.

**Art. 22.** O título de registro emitido pela Secretaria de Agricultura, Pesca e Aquicultura é o documento hábil para autorizar o funcionamento dos estabelecimentos.

§ 1º Quando se tratar de estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, além do título de registro de que trata o caput, o início das atividades industriais está condicionado à designação de equipe de servidores ou profissionais credenciados conforme §3º do artigo 3º da Lei municipal nº XX, de XX de 2023 (Dispõe sobre o Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal no Município de Biguaçu, e dá outras providências), responsável pelas atividades de inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais;

§ 2º Os estabelecimentos atenderão às exigências ou pendências estabelecidas quando da concessão do título de registro anteriormente ao início de suas atividades industriais.

**Art. 23.** A ampliação, a remodelação ou a construção nas dependências e nas instalações dos estabelecimentos registrados, que implique aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, e as alterações nas demais dependências ou instalações poderão ser realizadas somente após o cumprimento

dos procedimentos a serem estabelecidos em ato complementar.

**Art. 24.** Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas no mesmo perímetro, pertencentes ou não à mesma empresa, a construção isolada de dependências comuns de abastecimento de água, tratamento de efluentes, laboratório, almoxarifado e sociais poderá ser dispensada.

**Art. 25.** A existência de estabelecimento varejista na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no Serviço de Inspeção Municipal e as atividades e os acessos serão totalmente independentes, tolerando-se a comunicação interna do estabelecimento varejista com a indústria apenas por óculo.

**Art. 26.** Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos.

Parágrafo único. O registro do estabelecimento que interromper, voluntariamente, seu funcionamento pelo período de um ano será cancelado.

**Art. 27.** No caso de cancelamento do registro, o SIM fará a apreensão da rotulagem, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

**Art. 28.** O cancelamento de registro será oficialmente comunicado às autoridades competentes do Município e, quando for o caso, à autoridade federal, na pessoa do chefe do serviço de inspeção de produtos de origem animal da jurisdição onde o estabelecimento está localizado.

## CAPÍTULO II DA TRANSFERÊNCIA

**Art. 29.** Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro ou do relacionamento junto ao SIM.

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

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

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

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

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

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

I - relativas ao cumprimento de prazos de:

- a) planos de ação;
- b) intimações; ou
- c) determinações sanitárias de qualquer natureza; e

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

**Art. 30.** O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro ou para o relacionamento.

## TÍTULO IV DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

### CAPÍTULO I DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

**Art. 31.** Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina, conforme o projeto aprovado e a concessão do registro ou do relacionamento do estabelecimento.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que trata o caput compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento e do tipo de produto elaborado.

**Art. 32.** O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos, conforme aprovado pelo SIM-Biguaçu.

**Art. 33.** O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, o porte do estabelecimento e as atividades desempenhadas, sem prejuízo de outros critérios



estabelecidos neste Decreto e em normas complementares:

I - localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;

II - pátio e vias de circulação pavimentados com material que evite formação de poeira e empoçamentos, podendo ser realizada com britas e perímetro do estabelecimento em bom estado de conservação e limpeza;

III - dependências e instalações compatíveis e apropriadas à finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;

IV - dependências e instalações de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;

V - dependências, instalações ou armários específicos para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem;

VI - dependências, instalações ou armários específicos para guarda dos materiais de higienização, produtos químicos ou outros utilizados no controle de pragas, com acesso restrito;

VII - paredes da área de processamento devem ser revestidas com material impermeável de cores claras na altura adequada para a realização das operações;

VIII - ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

IX - pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

X - forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

XI - pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem;

XII - ralos sifonados e de fácil higienização;

XIII - barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção devendo possuir cobertura, lavador de botas, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, para as mãos e botas, toalhas descartáveis de papel não

reciclado, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

XIV - janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades devendo ser utilizadas, em alguns casos, telas milimétricas à prova de insetos;

XV - luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;

XVI - equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;

XVII - equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XVIII - local específico, devidamente sinalizado, para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;

XIX - equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis identificados por cor diferente daquela dos equipamentos e utensílios utilizados para os produtos comestíveis e/ou com inscrição "não comestível";

XX - área destinada para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;

XXI - equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha;

XXII - rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição deve estar protegida de qualquer tipo de contaminação, caixas d'água e cisternas devem dispor de tampas, água em volume suficiente para atender às necessidades das áreas de produção e áreas sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;

XXIII - a água deve ser potável, encanada e em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, em caso de cloração para obtenção de água potável, o controle do teor de cloro deve ser realizado sempre que o estabelecimento estiver em atividade. A cloração da água deve ser realizada por meio do dosador de cloro;

XXIV - rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;

XXV - rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos que evitem refluxo de odores e entrada de vetores, destinados a prevenir a contaminação das áreas de produção;

XXVI - vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;

XXVII - para estabelecimento agroindustrial de pequeno porte com até 8 (oito) trabalhadores será aceita uma única unidade de sanitário/vestiário, podendo ser utilizado sanitário já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 m (quarenta metros) e o caminho entre o sanitário/vestiário e a área de produção seja pavimentado;

XXVIII - local para realização das refeições, quando aplicável, e de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;

XXIX - estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte com até 8 trabalhadores, são dispensados de dispor de refeitório, podendo ser utilizado a casa da propriedade.

XXX - instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento e dispositivos de controle de temperatura;

XXXI - instalações equipamentos e utensílios para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;

XXXII - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

XXXIII - equipamentos apropriados para a produção de vapor, quando aplicável;

XXXIV - laboratório adequadamente equipado para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto, de acordo com o porte e o risco estimado de cada estabelecimento;

XXXV - sistema de lavagem de uniforme dos colaboradores das áreas produção de produtos comestíveis que atenda aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de lavagem.

XXXVI - locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;

XXXVII - dependência específica dotada de ar filtrado e pressão positiva, quando aplicável;

XXXVIII - Os equipamentos devem ser alocados obedecendo a um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção e higienização;

XXXIX - A iluminação artificial, quando necessária, deve ser realizada com uso de luz fria, sendo que as lâmpadas localizadas sobre a área de manipulação de matéria-prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes devem estar protegidas contra rompimentos;

XL - Instalações sanitárias devem ser dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem;

XLI - Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção, com sabonete líquido inodoro anti-séptico, coletor de papel acionados sem contato manual, toalhas de papel não reciclado e presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.

XLII - No caso de agroindústria de pequeno porte, o estabelecimento deve possuir acesso independente quando estiver instalado anexo à residência.

**Art. 34.** Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, o porte do estabelecimento e as atividades desempenhadas, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

II - instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

III - instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos, quando aplicável;

IV - instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais; e

V - instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

Parágrafo único. No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

**Art. 35.** Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, o porte do estabelecimento e as atividades desempenhadas, também devem dispor de:

I - cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos

estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;

II - equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;

III - câmara de espera, quando aplicável, nos estabelecimentos que o recebam pescado diretamente da produção primária;

IV - local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves; e

V - instalações e equipamentos específicos para o tratamento e o abastecimento de água do mar limpa, quando esta for utilizada em operações de processamento de pescado, observando os parâmetros definidos pelo órgão competente.

Parágrafo único. Os barcos-fábrica devem atender às mesmas condições exigidas para os estabelecimentos em terra, no que for aplicável.

**Art. 36.** Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, o porte do estabelecimento e as atividades desempenhadas, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

**Art. 37.** Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, o porte do estabelecimento e as atividades desempenhadas, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências do estabelecimento, no caso de granja leiteira; e

II - instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a unidade de beneficiamento de leite e derivados será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

**Art. 38.** Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

**Art. 39.** Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação de produtos de origem animal para a elaboração e armazenagem de produtos que não estejam

sujeitos ao registro no SIM, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção federal, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

Parágrafo único. Nos produtos de que trata o caput não podem ser utilizados os carimbos oficiais do Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 40.** Outras exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas em normas complementares específicas, observado o risco de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

## CAPÍTULO II DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

**Art. 41.** Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

**Art. 42.** Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores, executado por empresa especializada ou por pessoal capacitado e por meio do uso de substâncias aprovadas pelo órgão regulador da saúde, conforme legislação específica.

**Art. 43.** É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

**Art. 44.** Para o desenvolvimento das atividades de produção, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

§ 1º Os funcionários que trabalhem na manipulação e diretamente no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.

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

§ 3º Os funcionários que trabalhem nas demais atividades de produção ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.

**Art. 45.** Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades de produção devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

**Art. 46.** São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades de produção.

**Art. 47.** É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

**Art. 48.** O Serviço de Inspeção Municipal determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

**Art. 49.** As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

**Art. 50.** É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

**Art. 51.** 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.

§ 1º Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.

§ 2º No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.

**Art. 52.** Os reservatórios de água, as fábricas e os silos de gelo, as câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos congeladores e resfriadores devem ser mantidos sob condições higiênico-sanitárias apropriadas, higienizados regularmente e sempre que for necessário.

**Art. 53.** Não é permitido residir nas dependências dos estabelecimentos.

Parágrafo único. Quando houver residência contígua ou anexa ao estabelecimento, fica proibida a comunicação direta entre ambas.

**Art. 54.** Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2º C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência técnico-científica e autorizado pelo SIM.

### CAPÍTULO III

#### DAS OBRIGAÇÕES E DOS ESTABELECIMENTOS

**Art. 55.** Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

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

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

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

IV - fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção Municipal até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;

V - manter atualizados os dados cadastrais de interesse do SIM-Biguaçu, conforme estabelecido em normas complementares;

VI - comunicar ao Serviço de Inspeção Municipal:

a) com antecedência mínima de setenta e duas horas, a realização de atividades de abate e outros trabalhos que necessitem acompanhamento, a paralisação e/ou reinício, parcial ou total, das atividades produtivas;

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

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

VII - fornecer o material os utensílios e as substâncias específicos para coleta de amostras, bem como seu acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras fiscais aos laboratórios;

VIII - arcar com o custo das análises fiscais;

IX - 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;



X - dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, no que for aplicável;

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

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

XIII - garantir o acesso de representantes do Serviço de Inspeção Municipal a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;

XIV - dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de constatação de adulteração e/ou não conformidade e/ou quando for constatado desvio no controle que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses dos consumidores;

XV - realizar a descaracterização permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

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

XVII - inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do Serviço de Inspeção Municipal, no caso de cancelamento do registro.

**Art. 56.** 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 BPF, o PPHO ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo Serviço de Inspeção Municipal;

§ 2º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º;

§ 3º Os estabelecimentos aderidos ao SISBI devem dispor de plano APPCC, ficando essa ferramenta facultada aos demais estabelecimentos, de acordo com o critério de risco e solicitação do SIM;

§ 4º Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole e plano APPCC, a segurança, integridade e a disponibilidade da informação devem ser garantidas pelos estabelecimentos.

**Art. 57.** Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

**Art. 58.** Os estabelecimentos devem apresentar os documentos e as informações solicitados pelo Serviço de Inspeção Municipal, de natureza fiscal ou analítica, e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

**Art. 59.** Os estabelecimentos sob Serviço de Inspeção Municipal não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como fabricado em outro estabelecimento sob Serviço de Inspeção Oficial.

Parágrafo único. Os estabelecimentos cadastrados no SISBI somente podem receber matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos registrados em outros âmbitos de inspeção, desde que haja reconhecimento da equivalência deste serviço de inspeção.

**Art. 60.** Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação de frio dos produtos e das matérias-primas que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

Parágrafo único. Os produtos e as matérias-primas que apresentarem sinais de perda de suas características originais de conservação devem ser armazenados em condições adequadas até sua destinação industrial.

## TÍTULO V DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

**Art. 61.** O Serviço de Inspeção Municipal adotará este Decreto, o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, e normas complementares para execução dos procedimentos de inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal e desenvolverá 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.

**Art. 62.** O Serviço de Inspeção Municipal, durante a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas neste Decreto, nos RTIQs, no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado pelo Ministério da Agricultura e

Pecuária, em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

**Art. 63.** Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, é permitido o abate de bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres, anfíbios e répteis, nos termos do disposto neste Decreto, no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária e em normas complementares, de acordo com a classificação contida no título de registro do estabelecimento.

**Art. 64.** Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º Os estabelecimentos de abate que recebem animais oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º Os estabelecimentos de abate que recebem animais da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

### Seção I Da Inspeção Ante Mortem

**Art. 65.** O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feito com prévio conhecimento do SIM.

**Art. 66.** Os animais recebidos nos estabelecimentos devem, obrigatoriamente, ser acompanhados dos documentos de trânsito previstos em normas específicas e, respeitadas as particularidades de cada espécie, desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo SIM.

Parágrafo único. Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, conforme definição do órgão de saúde animal competente, poderão ser desembarcados somente na presença de um servidor do SIM.

**Art. 67.** O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.

**Art. 68.** O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais pelo SIM.

**Art. 69.** É obrigatória a realização do exame ante mortem dos animais destinados ao abate por servidor competente do SIM.

§ 1º O exame de que trata o caput compreende a avaliação documental, do comportamento e do aspecto do animal, sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública, da necropsia, quando aplicável, e outros procedimentos de acordo com cada situação, em atendimento o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 2º Qualquer caso suspeito implica a identificação e o isolamento dos animais envolvidos e, quando necessário, se procederá ao isolamento de todo o lote.

§ 3º Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação por servidor efetivo do serviço de inspeção municipal, com formação em Medicina Veterinária, que pode compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com o fim de diagnosticar e determinar a destinação, aplicando-se ações de saúde animal quando o caso exigir.

§ 4º O exame ante mortem deve ser realizado no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate.

§ 5º Dentre as espécies de abate de pescado, somente os anfíbios e os répteis devem ser submetidos à inspeção ante mortem.

**Art. 70.** Na inspeção ante mortem, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.

Parágrafo único. No caso de suspeita de doenças não previstas neste Decreto ou em normas complementares, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.

**Art. 71.** Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIM:

I - notificar o serviço oficial de saúde animal, primeiramente na área de jurisdição do estabelecimento;

II - isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto não houver definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas; e

III - determinar a imediata desinfecção dos locais, dos equipamentos e dos utensílios que possam ter entrado em contato com os resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendidas as recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de

saúde animal.

**Art. 72.** Quando no exame ante mortem forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do animal, este deve ser abatido por último ou em instalações específicas para este fim.

**Art. 73.** As necropsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos serão destinados nos termos do disposto neste Decreto, no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária e normas complementares.

**Art. 74.** O SIM levará ao conhecimento do serviço oficial de saúde animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas e remeterá, quando necessário, material para diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

**Art. 75.** Os critérios e os procedimentos referentes ao exame ante mortem devem seguir o que está estabelecido no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária e em normas complementares.

## Seção II Do Abate Dos Animais

**Art. 76.** Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIM.

**Art. 77.** É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal.

Parágrafo único. Para os parâmetros referentes ao descanso, ao jejum e à dieta hídrica dos animais devem ser seguidas as referências estabelecidas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária.

**Art. 78.** Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame ante mortem, devem ser submetidos ao abate de emergência.

Parágrafo único. As situações de que trata o caput compreendem animais doentes, com sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outras condições previstas em normas complementares.

**Art. 79.** É proibido o abate de emergência na ausência do Médico Veterinário Oficial ou profissional credenciado conforme § 2º da Lei XX/XXXX.

**Art. 80.** O SIM deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico e adotar outras ações determinadas na legislação de saúde animal.

**Art. 81.** Os critérios e os procedimentos referentes ao abate de emergência devem seguir o disposto no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária e normas complementares.

**Art. 82.** Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

§ 1º Os métodos empregados para cada espécie animal deverão seguir aquilo que estiver estabelecido em atos normativos federais.

§ 2º É facultado o abate de animais sem insensibilização, de acordo com preceitos religiosos, desde que seus produtos sejam comprovadamente destinados ao consumo por comunidade religiosa que os requeira.

**Art. 83.** Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente ou processo equivalente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.

**Art. 84.** A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros pélvicos ou com o emprego de outro método aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal ou em normas complementares.

Parágrafo único. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitado o período mínimo de sangria previsto em normas complementares.

**Art. 85.** Os critérios e os procedimentos referentes ao abate normal devem seguir o disposto no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária e normas complementares.

### Seção III

#### Dos Aspectos Gerais a Inspeção Post Mortem

**Art. 86.** A inspeção post mortem deve ser realizada na dependência de abate e consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares específicas para cada espécie animal.

Parágrafo único. A equipe de inspeção deve ser suficiente para a realização dos procedimentos de inspeção post mortem e sempre que necessário o Médico Veterinário Oficial pode ser assistido por auxiliares de inspeção efetivos ou contratados pela própria empresa, devidamente capacitados.

**Art. 87.** Toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser examinados por Médico Veterinário Oficial.

§ 1º Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos será similar àquele dado à respectiva carcaça.

§ 2º O material condenado deve ser desnaturado ou apreendido pelo Serviço de Inspeção Municipal quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que for transportado para transformação em outro estabelecimento.

**Art. 88.** São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 89.** As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas neste Decreto ou em normas complementares, sob supervisão do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Será dispensada a aplicação do carimbo a tinta nos quartos das carcaças de bovídeos e suídeos em estabelecimentos que realizam o abate e a desossa na mesma unidade industrial, observados os procedimentos definidos em normas complementares.

**Art. 90.** Sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, o Serviço de Inspeção Municipal disponibilizará, nos estabelecimentos de abate, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças, mesmo em caráter presuntivo, durante a inspeção sanitária e suas destinações.

**Art. 91.** Durante os procedimentos de inspeção ante mortem e post mortem, o julgamento dos casos não previstos neste Decreto, no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária e normas complementares, fica a critério do Serviço de Inspeção Municipal, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal coletará material, sempre que necessário, e encaminhará para análise laboratorial para confirmação diagnóstica.

**Art. 92.** Para os fins deste Decreto, devem ser considerados os procedimentos e critérios de inspeção post mortem estabelecidos no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária e normas



complementares.

## CAPÍTULO I

### DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO PESCADO E DERIVADOS

**Art. 93.** Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

Parágrafo único. O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.

**Art. 94.** Os dispositivos previstos neste Decreto são extensivos aos gastrópodes terrestres, no que for aplicável.

Parágrafo único. Os procedimentos de inspeção referentes aos gastrópodes terrestres serão aqueles definidos em norma específica.

**Art. 95.** São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

**Art. 96.** O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do pescado, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º O estabelecimento que recebe pescado oriundo da produção primária deve possuir cadastro atualizado de fornecedores que contemplará, conforme o caso, os produtores e as embarcações de pesca.

§ 2º O estabelecimento que recebe pescado da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos fornecedores.

**Art. 97.** Quando o desembarque do pescado oriundo da produção primária não for realizado diretamente no estabelecimento sob Serviço de Inspeção Oficial, deve ser realizado em um local intermediário, sob controle higiênico-sanitário do estabelecimento.

§ 1º O local intermediário de que trata o caput deve constar no programa de autocontrole do estabelecimento ao qual está vinculado.

§ 2º O estabelecimento deve assegurar:

I - a rastreabilidade do pescado recebido; e

II - que as operações realizadas no local intermediário de que trata o caput:



- a) não gerem prejuízos à qualidade do pescado; e
- b) não sejam de caráter industrial, facultados a lavagem superficial do pescado com água potável, sua classificação, seu acondicionamento em caixas de transporte e adição de gelo, desde que haja condições apropriadas para estas finalidades.

**Art. 98.** É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

**Art. 99.** Sem prejuízo das disposições deste decreto, o controle, a fiscalização e a inspeção sanitária do pescado e dos seus produtos devem seguir os procedimentos e critérios estabelecidos no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária e normas complementares

## CAPÍTULO II

### DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

**Art. 100.** Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

**Art. 101.** A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

**Art. 102.** O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos ovos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º O estabelecimento que recebe ovos oriundos da produção primária deve possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º O estabelecimento que recebe ovos da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

**Art. 103.** Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas neste Decreto e em normas complementares.

**Art. 104.** Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Decreto e em normas complementares.

**Art. 105.** Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.

Parágrafo único. As granjas avícolas também devem ser registradas junto ao serviço oficial de saúde animal.

**Art. 106.** Sem prejuízo das disposições deste decreto, o controle, a fiscalização e a inspeção sanitária de ovos e seus derivados devem seguir os procedimentos e critérios estabelecidos no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária e normas complementares

### CAPÍTULO III

#### DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

**Art. 107.** A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste Decreto, abrange a verificação:

I - do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;

II - das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição; e

III - das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.

**Art. 108.** A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

**Art. 109.** Para os fins deste Decreto, entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

§ 1º O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

§ 2º É permitida a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

**Art. 110.** Para os fins deste Decreto, entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

**Art. 111.** Para os fins deste Decreto, entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.

**Art. 112.** Para os fins deste Decreto, entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.

**Art. 113.** Para os fins deste Decreto, entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Parágrafo único. É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

**Art. 114.** Sem prejuízo das disposições deste decreto, o controle, a fiscalização e a inspeção sanitária do leite e seus derivados devem seguir os procedimentos e critérios estabelecidos no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária e normas complementares

#### CAPÍTULO IV

#### DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

**Art. 115.** A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas neste Decreto, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

**Art. 116.** Sem prejuízo das disposições deste decreto, o controle, a fiscalização e a inspeção sanitária de produtos de abelhas e seus derivados devem seguir os procedimentos e critérios estabelecidos no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária e normas complementares

**Art. 117.** As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

Parágrafo único. Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados das análises de seleção da matéria-prima, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do produto, de acordo com o disposto neste Decreto e em normas complementares estaduais e federais.

**Art. 118.** O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descrystalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares estaduais ou federais.

**Art. 119.** Os estabelecimentos de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º Os estabelecimentos que recebem produtos oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º Os estabelecimentos que recebem produtos da produção primária são responsáveis

pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

**Art. 120.** A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio, inclusive em unidades móveis, que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

**Art. 121.** Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

## TÍTULO VI DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

### CAPÍTULO I DOS ASPECTOS GERAIS

**Art. 122.** Para os fins deste Decreto, ingrediente é qualquer substância empregada na fabricação ou na preparação de um produto, incluídos os aditivos alimentares, e que permaneça ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica e normas complementares.

**Art. 123.** A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pelo órgão regulador da saúde e pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, observado o que segue:

I - o órgão regulador da saúde definirá os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos e seus limites máximos de adição; e

II - O serviço de inspeção municipal deverá seguir aquilo que for estabelecido pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, do Ministério da Agricultura e Pecuária quanto a determinação, dentre os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos, aqueles que possam ser utilizados nos produtos de origem animal e seus limites máximos, quando couber.

**Art. 124.** O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. É proibido o reaproveitamento de sal, para produtos comestíveis, após seu uso em processos de salga.

**Art. 125.** É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único. É permitido o tratamento com vistas à recuperação de salmouras por meio de métodos como filtração por processo contínuo, pasteurização ou pelo uso de

substâncias químicas autorizadas pelo órgão competente, desde que não apresentem alterações de suas características originais.

**Art. 126.** O serviço de inspeção municipal seguirá as determinações do Ministério da Agricultura e Pecuária quanto aos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) para os produtos de origem animal previstos ou não neste Decreto.

**Art. 127.** Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos em legislação e outros atos normativos federais.

**Art. 128.** Os produtos de origem animal podem ser submetidos ao processo de irradiação em estabelecimentos que estejam devidamente regularizados nos órgãos competentes.

Parágrafo único. Os procedimentos relativos à rastreabilidade, registro e rotulagem dos produtos, responsabilidade quanto ao tratamento e comercialização serão estabelecidos em normas complementares.

**Art. 129.** Sem prejuízo das disposições deste decreto, os padrões de identidade e qualidade dos produtos de origem animal abaixo relacionados devem seguir as definições e critérios estabelecidos no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária e normas complementares:

#### I - CARNES E DERIVADOS

- a) matérias-primas
- b) produtos cárneos
- c) produtos não comestíveis

#### II - PESCADO E SEUS DERIVADOS

- a) produtos e derivados de pescado

#### III - OVOS E DERIVADOS

- a) ovos e derivados

#### IV - LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS

- a) leite
- b) derivados lácteos
- c) creme de leite
- d) manteiga
- e) queijos
- f) leites fermentados
- g) leites concentrados e desidratados

## V - PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

- a) produtos de abelhas
- b) derivados de produtos de abelhas

**Art. 130.** É permitida a elaboração de produtos de origem animal sem padrão de identidade e qualidade previstos neste ou em outros decretos e normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM, haja embasamento técnico e científico e preserve os interesses do consumidor.

§ 1º A empresa deve apresentar laudo laboratorial dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos que validem o processo de produção e a inocuidade do produto.

§ 2º Para os produtos não regulamentados os parâmetros físico-químicos, microbiológicos e do processo e seus respectivos limites críticos devem ser embasados por estudo técnico-científico.

## TÍTULO VII DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

### CAPÍTULO I DO REGISTRO DE PRODUTOS

**Art. 131.** Todo produto de origem animal comestível produzido nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º O registro de que trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricação, as embalagens e o rótulo.

**Art. 132.** Os procedimentos para o registro do produto e seu cancelamento serão estabelecidos em norma complementar pelo SIM.

§ 1º O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

**Art. 133.** 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;

IV - croqui do rótulo a ser utilizado.

Parágrafo único. Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo SIM.

**Art. 134.** É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM.

§ 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput, além dos requisitos estabelecidos no caput do art. 133, 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, observadas as particularidades de cada produto;

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.

§ 3º Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também será considerado na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.

**Art. 135.** As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

**Art. 136.** Todos os ingredientes e os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registro.

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

**Art. 137.** Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM.

## CAPÍTULO II DA EMBALAGEM

**Art. 138.** Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confiram a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§ 1º O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2º Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

**Art. 139.** É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados.

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

## CAPÍTULO III DA ROTULAGEM

### Seção I Da Rotulagem em Geral

**Art. 140.** Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

**Art. 141.** Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal registrados ou isentos de registro, de acordo com o serviço de inspeção oficial, e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.

§ 1º O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.



§ 2º As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indelévels, conforme legislação específica.

§ 3º Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

§ 4º Fica dispensada a aposição de rótulos em produtos não comestíveis comercializados a granel, quando forem transportados em veículos cuja lacração não seja viável ou nos quais o procedimento não confira garantia adicional à inviolabilidade dos produtos.

**Art. 142.** O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

**Art. 143.** Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados ou isentos de registro aos quais correspondam.

§ 1º As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

§ 2º Na venda direta ao consumidor final, é vedado o uso do mesmo rótulo para mais de um produto.

§ 3º Para os fins do § 2º, entende-se por consumidor final a pessoa física que adquire um produto de origem animal para consumo próprio.

**Art. 144.** Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

I - nome do produto;

II - nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;

III - nome empresarial e endereço do importador, no caso de produto de origem animal importado;

IV - carimbo oficial do SIM;

V - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;

VI - marca comercial do produto, quando houver;

VII - prazo de validade e identificação do lote;

VIII - lista de ingredientes e aditivos;

IX - indicação do número de registro do produto no SIM;

X - identificação do país de origem;

XI - instruções sobre a conservação do produto;

XII - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e

XIII - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

§ 1º O prazo de validade e a identificação do lote devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

§ 2º 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.

§ 3º 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".

§ 4º Nos casos de que trata o § 3º, 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. 145.** Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.

**Art. 146.** Na composição de marcas é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

Parágrafo único. O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos a símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, a fatos ou a estabelecimentos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, deve cumprir a legislação específica.

**Art. 147.** Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

§ 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.

§ 3º O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

§ 4º As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.

**Art. 148.** É facultada a aposição no rótulo de informações que remetam a sistema de produção específico ou a características específicas de produção no âmbito da produção primária, observadas as regras estabelecidas pelo órgão competente.

§ 1º Na hipótese de inexistência de regras ou de regulamentação específica sobre os sistemas ou as características de produção de que trata o caput, o estabelecimento deverá apor texto explicativo na rotulagem, em local de visualização fácil, que informará ao consumidor as características do sistema de produção.

§ 2º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto no § 1º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

**Art. 149.** Poderão constar expressões de qualidade na rotulagem quando estabelecidas especificações correspondentes para um determinado produto de origem animal em regulamento técnico de identidade e qualidade específico.

§ 1º Na hipótese de inexistência de especificações de qualidade em regulamentação específica de que trata o caput e observado o disposto no art. 148, a indicação de expressões de qualidade na rotulagem é facultada, desde que sejam seguidas de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios utilizados para sua definição.

§ 2º Os parâmetros ou os critérios utilizados devem ser baseados em evidências técnico-científicas, mensuráveis e auditáveis, e devem ser descritos na solicitação de registro.

§ 3º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto nos § 1º e

§ 2º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

**Art. 150.** O uso de informações atribuíveis aos aspectos sensoriais, ao tipo de condimentação, menções a receitas específicas ou outras que não remetam às características de qualidade é facultado na rotulagem, nos termos do disposto no inciso XVIII do caput do art. 7º

Parágrafo único. As informações de que trata o caput não se enquadram no conceito de expressões de qualidade de que trata o art. 149.

**Art. 151.** O mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos que sejam fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o produto registrado.

§ 1º Na hipótese do caput, as informações de que tratam os incisos II, III, IV, V e IX do caput do art. 144 deverão ser indicados na rotulagem para as unidades fabricantes envolvidas.

§ 2º A unidade fabricante do produto deve ser identificada claramente na rotulagem, por meio de texto informativo, código ou outra forma que assegure a informação correta.

§ 3º Alternativamente à indicação dos carimbos de inspeção das unidades fabricantes envolvidas, a empresa poderá optar pela indicação na rotulagem de um único carimbo de inspeção referente à unidade fabricante.

**Art. 152.** Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

**Art. 153.** Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM.

**Art. 154.** Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

**Art. 155.** A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

## Seção II

### Da Rotulagem em Particular

**Art. 156.** O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo 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 federal ou estadual.

§ 2º Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.

§ 3º 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.

§ 4º Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo queijo, porém sem fazer referência a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

§ 5º A farinha láctea deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.

§ 6º Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação do SIM.

**Art. 157.** Carcaças, quartos ou partes de carcaças em natureza de bovídeos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta-lacre inviolável.

§ 1º As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.

§ 2º Os miúdos devem ser identificados com carimbo do SIM, conforme normas complementares.

**Art. 158.** Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica aos condimentos e às especiarias.

**Art. 159.** 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, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

**Art. 160.** Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por termos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.

§ 2º Fica excluída da proibição prevista no caput a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

§ 3º Fica excluída da proibição prevista no caput a denominação de produtos com nome

comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.

**Art. 161.** 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. 162.** 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. 163.** O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

I - não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal; e

II - conter a expressão "Proibida a venda fracionada.".

**Art. 164.** Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM, a declaração "NÃO COMESTÍVEL", em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

#### CAPÍTULO IV DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

**Art. 165.** O carimbo de inspeção representa a marca oficial do Serviço de Inspeção Municipal e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

**Art. 166.** O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

§ 1º O carimbo deve conter:

I - o nome do município e a sigla do estado, ambos conectados por hífen "Biguaçu-SC", na parte superior interna;

II - palavra "Inspeccionado", ao centro;

III - o número de registro do estabelecimento, abaixo da palavra "Inspeccionado"; e

IV - as iniciais "S.I.M.", na borda inferior interna.

§ 2º As iniciais "S.I.M." significam "Serviço de Inspeção Municipal".

§ 3º O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação "número" ou de sua abreviatura (nº ) e é aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.

**Art. 167.** Os carimbos do SIM devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Decreto e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiças das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Parágrafo único. Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm<sup>2</sup> (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

**Art. 168.** Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM.

**Art. 169.** Os diferentes modelos de carimbos do SIM a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:

I - modelo 1:

- a) dimensões: 7cm x 5cm (sete centímetros por cinco centímetros);
- b) forma: elíptica no sentido horizontal;
- c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "Inspeccionado", colocada horizontalmente e o nome do município seguido da sigla do estado, ambos conectados por hífen, que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais "S.I.M.", acompanhando a curva inferior; e
- d) uso: para carcaça ou quartos de bovídeos, de equídeos e de ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

II - modelo 2:

- a) dimensões: 5cm x 3cm (cinco centímetros por três centímetros);
- b) forma e dizeres: idênticos ao modelo 1; e
- c) uso: para carcaças de suídeos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

III - modelo 3:

- a) dimensões:

1. 1cm (um centímetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm<sup>2</sup> (dez centímetros quadrados);
2. 2cm (dois centímetros) ou 3cm (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (um quilograma);
3. 4cm (quatro centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas); ou
4. 5cm (cinco centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas);

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "Inspeccionado" colocada horizontalmente e o nome do município seguido da sigla do estado, ambos conectados por hífen, que acompanha a curva superior do círculo; logo abaixo do número de registro do estabelecimento deve constar as iniciais "S.I.M.", acompanhando a curva inferior; e

d) uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana;

#### IV - modelo 4:

a) dimensões:

1. 3cm (três centímetros) de lado quando aplicado em rótulos ou etiquetas; ou
2. 15cm (quinze centímetros) de lado quando aplicado em sacarias impressas;

b) forma: quadrada;

c) dizeres: idênticos e na mesma ordem que aqueles adotados nos carimbos precedentes e dispostos todos no sentido horizontal; e

d) uso: para rótulos, etiquetas ou sacarias de produtos não comestíveis;

#### V - modelo 5:

a) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);

b) forma: retangular no sentido horizontal;

c) dizeres: o nome do município seguido da sigla do estado, ambos conectados por hífen colocada horizontalmente no canto superior esquerdo, seguida das iniciais "S.I.M."; e logo abaixo destes, a palavra "condenado" também no sentido horizontal; e

d) uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças;

#### VI - modelo 6:

a) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);

b) forma: retangular no sentido horizontal;

c) dizeres o nome do município seguido da sigla do estado, ambos conectados por hífen, colocada horizontalmente no canto superior esquerdo; abaixo no canto inferior esquerdo, as iniciais "S.I.M."; na lateral direita, dispostas verticalmente as letras "E", "S" ou "C" com altura



de 5cm (cinco centímetros); ou "TF" ou "FC" com altura de 2,5cm (dois centímetros e meio) para cada letra; e

d) uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor (E), de salga (S), de cozimento (C), de tratamento pelo frio (TF) ou de fusão pelo calor (FC); e

#### VII - modelo 7:

a) dimensões: 15mm (quinze milímetros) de diâmetro;

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e sobre as iniciais "S.I.M." colocadas horizontalmente, e o nome do município seguido da sigla do estado, ambos conectados por hífen acompanhando a borda superior interna do círculo; logo abaixo do número, a palavra "Inspecionado" seguindo a borda inferior do círculo; e

d) uso: em lacres utilizados no fechamento e na identificação de contentores e meios de transporte de matérias-primas e produtos que necessitem de certificação sanitária e nas ações fiscais de interdição de equipamentos, de dependências e de estabelecimentos, e pode ser de material plástico ou metálico.

§ 1º É permitida a impressão do carimbo em relevo ou pelo processo de impressão automática a tinta, indelével, na tampa ou no fundo das embalagens, quando as dimensões destas não possibilitarem a impressão do carimbo no rótulo.

§ 2º Nos casos de etiquetas-lacres de carcaça e de etiquetas para identificação de caminhões tanques, o carimbo de inspeção deve apresentar a forma e os dizeres previstos no modelo 3 com 4cm (quatro centímetros) de diâmetro.

§ 3º A aplicação e controle do uso de lacres e de etiquetas-lacre em produtos, contentores ou veículos de transporte em que sua aposição seja necessária é de responsabilidade dos estabelecimentos, exceto em situações específicas determinadas pelo órgão de saúde animal competente.

### TÍTULO VIII DA ANÁLISE LABORATORIAL

**Art. 170.** As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

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

**Art. 171.** As metodologias analíticas devem seguir o que está estabelecido em legislação federal.

Parágrafo único. Em casos excepcionais, a critério da autoridade competente do SIM, podem ser aceitas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, desde que reconhecidas internacionalmente ou por instituições de pesquisa, e devem ser obrigatoriamente mencionadas nos respectivos laudos.

**Art. 172.** Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório da Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do SIM.

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

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

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

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

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

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

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

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

**Art. 173.** A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIM.

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

§ 2º Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, composição, integridade

ou conservação esteja comprometida.

**Art. 174.** 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. 175.** Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

**Art. 176.** É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.

§ 1º Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto.

§ 2º O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela autoridade competente do SIM, em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de setenta e duas horas.

§ 3º Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§ 4º Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.

§ 5º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§ 6º Na hipótese de que trata o § 5º, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§ 7º Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do SIM.

§ 8º O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.

**Art. 177.** O solicitante, quando indicar assistente técnico ou substituto para acompanhar

análises periciais, deverá comprovar que os indicados possuem formação e competência técnica para acompanhar a análise pericial, conforme os critérios definidos pelo SIM.

§ 1º Na hipótese de o assistente técnico ou substituto indicado não atender aos requisitos de formação e competência técnica de que trata o caput, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será considerado protelatório.

§ 2º Na hipótese de que trata o § 1º, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será indeferido e será considerado o resultado da análise fiscal.

**Art. 178.** O interessado poderá apresentar manifestação adicional quanto ao resultado da análise pericial da amostra de contraprova no processo de apuração de infrações no prazo de dez dias, contado da data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.

§ 1º Aplica-se à contagem do prazo de que trata o caput o disposto nos § 1º e § 2º do art. 225, considerada, para este fim, como data da cientificação oficial a data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.

§ 2º O resultado da análise pericial da amostra de contraprova e a manifestação adicional do interessado quanto ao resultado, caso apresentado, serão avaliados e considerados na motivação da decisão administrativa.

**Art. 179.** O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

**Art. 180.** A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

**Art. 181.** Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo SIM em normas complementares.

## TÍTULO IX DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

**Art. 182.** Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para consumo.

**Art. 183.** A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

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

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

II - a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e os prazos de validade;

III - a avaliação das características sensoriais, quando couber;

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

V - a documentação fiscal e sanitária de respaldo à origem do produto, ao seu trânsito e comercialização, quando couber;

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

VII - o número e a integridade do lacre SIM de origem ou do correspondente serviço oficial de controle do estabelecimento de procedência, quando couber.

**Art. 184.** Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de adulterações, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º Na reinspeção, os produtos que forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem autorização prévia do SIM.

§ 2º Os produtos que, na reinspeção, permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento devem ser submetidos a processamento específico autorizado e estabelecido pelo SIM e devem ser novamente reinspecionados antes da liberação.

**Art. 185.** É permitido o aproveitamento condicional ou a destinação industrial de matérias primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento sob inspeção oficial, desde que:

I - haja autorização prévia do serviço oficial do estabelecimento de destino; e

II - haja controle efetivo de sua rastreabilidade, contemplando a comprovação de recebimento no destino.

## TÍTULO X DO TRÂNSITO E DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

### CAPÍTULO I

## DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

**Art. 186.** O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

§ 1º Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§ 2º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos refrigerados 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.

§ 3º É proibido o transporte de pescado fresco a granel, com exceção das espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 187.** As matérias-primas e os produtos de origem animal, que se destinem ao comércio interestadual, quando em trânsito, ficam sujeitos ao controle oficial, podendo ser fiscalizados de acordo com o disposto em normas complementares, respeitadas as competências específicas.

## CAPÍTULO II DA CERTIFICAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

**Art. 188.** É obrigatória a emissão de certificação sanitária:

I - para trânsito de matérias primas e produtos de origem animal que não necessitem ser identificados por meio de marcas oficiais ou rótulo aprovado pelo SIM, com exceção do leite à granel;

II - para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal destinados ao aproveitamento condicional ou à condenação determinados pelo SIM e a emissão de documentação de destinação industrial ou de condenação determinadas pelo estabelecimento.

§ 1º Nos casos de matérias-primas ou de produtos destinados ao aproveitamento condicional ou à condenação, é obrigatória a comprovação do recebimento das matérias-primas e dos produtos pelo estabelecimento de destino junto ao estabelecimento expedidor, no prazo de quarenta e oito horas; e

§ 2º Não serão expedidas novas partidas de matérias-primas ou de produtos até que seja atendido o disposto no § 1º

**Art. 189.** Em se tratando de matéria-prima procedente de outros estabelecimentos sob inspeção, deverá ser feito o registro nos livros e mapas indicados, da data de entrada, número

do Certificado Sanitário ou Guia de Trânsito e registro do estabelecimento fornecedor.

**Art. 190.** Os procedimentos de emissão dos documentos de certificação sanitária assim como os modelos serão definidos pelo SIM em normas complementares.

**Art. 191.** O SIM seguirá os procedimentos estabelecidos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária para respaldar o trânsito e a certificação sanitária dos produtos não comestíveis.

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

### CAPÍTULO I DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES

#### Seção I Dos Responsáveis Pela Infração

**Art. 192.** Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

- I - fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal;
- II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal; e
- III - que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

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

#### Seção II Das Medidas Cautelares

**Art. 193.** 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 Serviço de Inspeção Municipal adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

- I - apreensão do produto, dos rótulos e/ou das embalagens;
- II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;

III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.

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

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

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

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

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

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

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

**Art. 194.** O SIM poderá determinar que o estabelecimento desenvolva e aplique um plano de amostragem delineado com base em critérios científicos para realização de análises laboratoriais, cujos resultados irão respaldar a manutenção da retomada do processo de fabricação quando a causa que motivou a adoção da medida cautelar for relacionada às deficiências do controle de processo de produção.

Parágrafo único. Desde que previamente autorizado pelo SIM, as amostras de que trata o caput podem ser coletadas pela empresa e as análises poderão ser realizadas em laboratório próprio ou credenciado, observado o disposto no art. 179.

## CAPÍTULO II DAS INFRAÇÕES

**Art. 195.** 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 junto ao SIM;

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

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

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

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

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

**Art. 196.** Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I - construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto pelo SIM;

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

III - utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica ou que não esteja registrado junto ao SIM;

IV - armazenar ou expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;

V - ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

VI - elaborar produtos em desacordo com a legislação específica ou com os processos de fabricação, formulação e composição registrados pelo SIM;

VII - expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no SIM;

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

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

X - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

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

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

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

XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado no SIM ou que não conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

XV - fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;

XVI - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM;

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

XVIII - sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor;

XIX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XX - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

XXI - adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

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

XXIII - expedir para o comércio intermunicipal ou interestadual produtos elaborados sem atenção ao disposto nas normas complementares relativas SISBI;

XXIV - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM;

XXV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

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

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

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

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

XXX - deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM nos prazos regulamentares;

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

XXXII - deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM nos prazos regulamentares;

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

XXXIV - apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;

XXXV - importar matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados;

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

XXXVII - não apresentar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado;

XXXVIII - utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do SIM;

XXXIX - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM;

XL - não apresentar para reinspeção os produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória;

XLI - expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção;

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

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

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

**Art. 197.** Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se alterados;

II - apresentem-se fraudados (adulterados ou falsificados);

III - apresentem-se danificados por ação de umidade, insetos, roedores, parasitas ou fermentação, que estejam rançosos, com características físicas e/ou sensoriais anormais, e/ou ainda, que contenham sujidades que causem repugnância ou que comprometam sua inocuidade;

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

V - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

VI - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

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

VIII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

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

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

XI - apresentem embalagens ou envoltórios defeituosos, estufados ou perfurados;

XII - estejam com o prazo de validade expirado;

XIII - não possuam procedência conhecida; ou

XIV - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

§ 1º Outras situações não previstas nos incisos de I a XIV podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo SIM.

§ 2º São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

**Art. 198.** Além dos casos previstos no art. 197, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;

II - apresentem sinais de deterioração;

III - sejam portadores de lesões ou doenças;

IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas;

V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura e Pecuária;

VI - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca;  
ou

VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

**Art. 199.** Além dos casos previstos no art. 197, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

II - mumificação ou estejam secos por outra causa;

III - podridão vermelha, negra ou branca;

IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;

V - sujidades externas por materiais estercoreais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou

VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

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

**Art. 200.** Além dos casos previstos no art. 197, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

I - provenha de propriedade interdita pela autoridade de saúde animal competente;

II - na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;

III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou

IV - revele presença de colostro.

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

**Art. 201.** Além dos casos previstos nos art. 197 e art. 200, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru que não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

**Art. 202.** Além dos casos previstos no art. 197, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

**Art. 203.** O SIM deve definir se matérias-primas e produtos julgados impróprios para o consumo humanos, na forma em que se apresentam, devem ser:

I - submetidos a tratamentos específicos de aproveitamento condicional ou de destinação industrial que assegurem a eliminação das causas que os motivaram, mediante solicitação tecnicamente fundamentada; ou

II - condenados e destinados à destruição pelos meios adequados e disponíveis.

Parágrafo único. O disposto neste artigo não se aplica aos casos de aproveitamento condicional pelo emprego do frio, sal ou calor.

**Art. 204.** Nos casos previstos no art. 196, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e

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

### CAPÍTULO III DAS PENALIDADES

**Art. 205.** As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

**Art. 206.** Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

II - multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como valor máximo o correspondente a R\$ 34.000,00:

- a) para infrações leves, multa de dois a dez por cento do valor máximo;
- b) para infrações moderadas, multa de dez a quarenta por cento do valor máximo;
- c) para infrações graves, multa de quarenta a oitenta por cento do valor máximo; e
- d) para infrações gravíssimas, multa de cinquenta a cem por cento do valor máximo;

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

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

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

VI - cancelamento do registro do estabelecimento.

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

§ 2º A interdição ou suspensão poderá cessar após o atendimento das exigências que motivaram a penalidade.

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

§ 4º As sanções de que tratam os incisos IV e V do caput poderão ser aplicadas de forma cautelar, sem prejuízo às medidas cautelares previstas no art. 195.

§ 5º Os produtos apreendidos nos termos do disposto no inciso III do caput do art. 206 e perdidos em favor do Município, que, apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, serão destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome.

§ 6º O SIM estabelecerá, em normas complementares, os procedimentos para aplicação da sanção de perdimento de produtos.

**Art. 207.** Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 206, são consideradas:

I - infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII e inciso XXXII do caput do art.



196;

II - infrações moderadas as compreendidas nos incisos VIII a XVI, inciso XXXIII e inciso XXXIV do caput do art. 196;

III - infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXIII e incisos XXXV a XXXVII do caput do art. 196; e

IV - infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIV a XXXI e incisos XXXVIII a XLIV do caput do art. 196.

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

§ 2º Aos que cometerem outras infrações a este Decreto ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre vinte e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no art. 208.

**Art. 208.** Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do caput do art. 206, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - o infrator ser primário na mesma infração;

II - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;

III - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

IV - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;

V - a infração ter sido cometida acidentalmente;

VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;

VII - a infração não afetar a qualidade do produto;

VIII - o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;

IX - o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos

agropecuários que se enquadra nas definições dos incisos I ou II do caput do art. 3º ou do § 1º do art. 18-A da Lei Complementar nº 123, de 2006.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

I - o infrator ser reincidente específico;

II - o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

III - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

IV - o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;

V - a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

VI - o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;

VII - o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou

VIII - o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

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

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

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

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

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

§ 8º O disposto no inciso IX do § 1º não se aplica aos casos de reincidência, fraude, resistência ou embaraço à fiscalização.

**Art. 209.** As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de

atividades, do cancelamento do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

**Art. 210.** Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.

**Art. 211.** Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do art. 206, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram alterados ou adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos casos definidos no art. 195:

I - alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

II - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

III - utilizar produtos com prazo de validade vencido, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;

IV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

V - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

VI - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;

VII - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou aos processos de fabricação, formulação e composição registrados no SIM; ou

VIII - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento.

§ 1º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

§ 2º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor do Município que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome, nos termos do § 4º do art. 2º da Lei nº 7.889, de 1989.

**Art. 212.** A sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 206 será aplicada nos seguintes casos, sem prejuízo a outras previsões deste Decreto, quando caracterizado risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária:

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

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

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

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

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

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

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

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

IX - produção ou expedição, para fins comestíveis, de produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

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

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

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

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

XIV - fraude de registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XV - não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XVI - ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

XVII - não apresentação de documentos que sirvam como embasamento para a comprovação da higidez ao SIM dos produtos expedidos, em atendimento à solicitação, intimação ou notificação;

XVIII - aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no SIM ou que não conste do cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

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

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

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

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

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

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

**Art. 213.** A sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 206 será aplicada, nos termos do disposto no art. 215, quando o infrator:

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

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

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

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

V - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIM;

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

VII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou cometer qualquer sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor;

VIII - fraudar documentos oficiais;

IX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

X - não cumprir os prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

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

XIII - prestar ou apresentar ao SIM informações, declarações ou documentos falsos;

XIV - não apresentar para reinspeção produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória; e

XV - expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção.

Parágrafo único. A penalidade de que trata o inciso IV do caput do art. 206 será aplicada também, nos termos do disposto no art. 215, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos seguintes casos, quando caracterizado o embaraço à ação fiscalizadora:

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

II - prestação ou apresentação ao Ministério da Agricultura e Pecuária informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias primas, dos ingredientes e dos produtos;

III - utilização de forma irregular ou inserção de informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do SIM; e

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

**Art. 214.** Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso V do caput do art. 206, caracterizam a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando ocorrer:

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

II - não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações relativas à manutenção ou higiene das instalações.

**Art. 215.** As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embargo à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, sete dias, que poderá ser prorrogado em quinze, trinta ou sessenta dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 208, independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.

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

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

§ 3º Após início dos efeitos das sanções de que trata o caput, o prazo de aplicação será contado em dias corridos, exceto nos casos de que trata o § 1º, em que a contagem do prazo será feita em dias úteis subsequentes.

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

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

forma total, quando não for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, mediante especificação no termo de julgamento.

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

**Art. 216.** As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

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

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

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

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

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

**Art. 217.** A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, no período de doze meses.

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

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

**Art. 218.** Caracteriza-se a habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos quando constatada a idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, dentro do período de doze meses.

**Art. 219.** A sanção de cancelamento de registro do estabelecimento deve ser aplicada nos



casos de:

I - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 216; ou

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

#### CAPÍTULO IV DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

**Art. 220.** O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

**Art. 221.** O auto de infração será lavrado pelo Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização do SIM.

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

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

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

**Art. 222.** O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

**Art. 223.** O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 224.** A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§ 1º Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.

§ 2º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR, por telegrama ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

§ 3º No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou

na impossibilidade da cientificação de que trata o § 2º, a ciência será efetuada por publicação oficial.

§ 4º A cientificação será nula quando feita sem observância das prescrições legais.

§ 5º A manifestação do administrado quanto ao conteúdo da cientificação supre a falta ou a irregularidade.

**Art. 225.** A defesa e o recurso do autuado devem ser apresentados por escrito, em vernáculo e protocolados na representação do Serviço de Inspeção Municipal, no prazo de dez dias, contado da data da cientificação oficial.

§ 1º A contagem do prazo de que trata o caput será realizada de modo contínuo e se iniciará no primeiro dia útil subsequente à data da cientificação oficial.

§ 2º O prazo será prorrogado até o primeiro dia útil subsequente caso o vencimento ocorra em data que não houver expediente ou o expediente for encerrado antes da hora normal.

**Art. 226.** Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:

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

§ 1º Na hipótese do inciso II do caput, a autoridade competente será indicada ao autuado e o prazo para defesa ou recurso será devolvido.

§ 2º O não conhecimento do recurso não impede a administração pública de rever de ofício o ato ilegal, desde que não tenha ocorrido a preclusão administrativa.

**Art. 227.** O Serviço de Inspeção Municipal, após juntada ao processo a defesa, deve instruí-lo com relatório e o Secretário responsável pela pasta do Serviço de Inspeção Municipal de produtos de origem animal deve proceder com o julgamento em primeira instância em no máximo 30 dias, prorrogável por igual período mediante justificativa.

Parágrafo único. Na hipótese de não apresentação de defesa, a informação constará do relatório de instrução.

**Art. 228.** Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de dez dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

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

**Art. 229.** A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância será o Grupo Consultivo e Deliberativo do SIM, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

§ 1º O Grupo Consultivo e Deliberativo do SIM colocará em análise e votação na primeira reunião ordinária subsequente à data de recebimento do recurso.

§ 2º Em casos de justificada urgência o Grupo Consultivo e Deliberativo do SIM poderá ser convocado em caráter extraordinário.

§ 3º As decisões do Grupo Consultivo e Deliberativo do SIM são soberanas.

**Art. 230.** O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do Município.

**Art. 231.** Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

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

**Art. 232.** A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

**Art. 233.** Para fins do disposto no art. 55 da Lei Complementar nº 123, de 2006, consideram-se atividades e situações de alto risco as infrações classificadas como grave ou gravíssima, nos termos estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, praticadas por microempresas ou empresas de pequeno porte de produtos agropecuários.

## TÍTULO XII

### DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

**Art. 234.** O Serviço de Inspeção Municipal deve atuar em conjunto com o órgão competente da saúde para o desenvolvimento de:

I - ações e programas de saúde animal e saúde humana para a mitigação ou a redução de doenças infectocontagiosas ou parasitárias que possam ser transmitidas entre os homens e os animais; e

II - ações de educação sanitária.

**Art. 235.** O produtor rural, maricultor ou pescador artesanal podem comercializar o pescado diretamente ao consumidor final, sem a prévia inspeção higienicossanitária que trata esse regulamento, com exceção dos reptéis e anfíbios. O pescado deve atender aos seguintes requisitos cumulativamente:

I - imediatamente após a captura sem que tenha sofrido qualquer tipo de beneficiamento;

II - no local da captura, produção, despesca ou chegada das embarcações;

III - em quantidade compatível para o consumo próprio, restrito a poucas unidades, dúzias ou quilogramas.

Parágrafo único. Fica o maricultor responsável por atender todas as normas de controle de retirada de moluscos bivalves preconizadas pelo órgão oficial de sanidade animal.

**Art. 236.** O Serviço de Inspeção Municipal estabelecerá procedimentos simplificados para migração ou regularização do registro junto ao órgão competente, quando cabível, dos estabelecimentos fabricantes dos produtos não abrangidos por este Decreto que tenham sido registrados no SIM, assegurada a continuidade do exercício da atividade econômica.

**Art. 237.** O Serviço de Inspeção Municipal poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e 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.

**Art. 238.** Os casos omissos ou as dúvidas que forem suscitadas na execução deste Decreto serão resolvidos pelo Serviço de inspeção Municipal.

**Art. 239.** As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação ao fato praticado depois do início da vigência deste Decreto.

**Art. 240.** Os estabelecimentos registrados no SIM terão o prazo de trezentos e sessenta e cinco dias, contado da data de entrada em vigor, para se adequarem às disposições deste

Decreto.

**Art. 241.** A Secretaria de Agricultura, Pesca e Aquicultura expedirá os atos complementares necessários à execução deste Decreto.

**Art. 242.** Os valores previstos neste Decreto serão atualizados monetariamente, no mês de janeiro de cada ano com base na variação nominal do INPC - Índice Nacional de Preços ao Consumidor, publicado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, relativamente ao exercício anterior.

**Art. 243.** Fica revogada integralmente o Decreto nº 127, de 16 de setembro de 2010.

**Art. 244.** Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Biguaçu, 17 de outubro de 2023.

SALMIR DA SILVA  
Prefeito Municipal

Reg. Publ. n/data

Marivalde Inêz Kons  
Diretoria Executiva de Legislação e Expediente

[Download do documento](#)