



DECRETO Nº1475 /2021

SÚMULA: Regulamenta a Lei nº 294 de 07 de julho de 2020, que dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal –SIM.

O PREFEITO MUNICIPAL DE DIAMANTE D'OESTE, ESTADO DO PARANÁ, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS;

TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

CAPÍTULO I

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 Municipal nº 294 de 07 de julho de 2020 do Município de Diamante D'Oeste.

§ 1º As atividades de que trata o *caput*, de competência do município de Diamante D'Oeste serão executadas pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente através do Serviço de Inspeção Municipal - SIM/POA.

§ 2º As atividades de que trata o *caput* devem observar as competências e as normas prescritas pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária -SNVS.

§ 3º A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será gerida de modo que seus procedimentos e sua organização se façam por métodos universalizados e aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados.

Parágrafo único. Compete ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal, no âmbito de suas atribuições específicas, articular e expedir normas visando a integração dos trabalhos de inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal e de defesa sanitária conduzidos pela Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente através do Serviço de Inspeção Municipal SIM/POA.

§ 4º Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

I- promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;

II-ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

III- promover o 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 técnica e científica nos sistemas de inspeção.



§ 5º Para os fins deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:

I-adequado- o suficiente para alcançar o fim almejado;

II-análise de perigos- Processo de coleta e interpretação das informações sobre os riscos e as condições de sua presença, visando quantificar e qualificar sua significância quanto á conformidade dos produtos de origem animal;

III-animais de açougue - são os bovídeos, suínos, caprinos, ovinos, equídeos, coelhos, aves e os peixes de criação;

IV-animal silvestre- animal cuja exploração, criação ou abate necessita da autorização do órgão de proteção ambiental;

V-casa atacadista- Estabelecimento que não realiza qualquer atividade de manipulação de produtos de origem animal, recebendo-os devidamente acondicionados e rotulados;

VI-contaminação cruzada- é a possibilidade da transferência de patógenos de um produto a outro, tanto por contato direto, como por manipuladores, utensílios, equipamentos, acessórios ou pelo ar;

VII-embalagem - invólucro recipiente, envoltório ou qualquer forma de acondicionamento, removível ou não, destinado a conter, acondicionar, cobrir, empacotar, envasar , proteger ou garantir a proteção e conservação de seu conteúdo e facilitar o transporte e manuseio dos produtos;

VIII-entrepasto de produtos de origem animal- estabelecimento destinado ao recebimento, manipulação, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de produtos de origem animal e seus acondicionamentos e distribuição dos produtos de origem animal e seus subprodutos, frescos ou frigorificados, dispoendo ou não dependências anexas para a industrialização, nos termos exigidos por este regulamento;

IX-estabelecimento de produtos de origem animal- qualquer instalação, local ou dependencia, incluídas suas máquinas, equipamentos e utensílios, no qual são produzidos matérias primas ou são abatidos animais de açougue e silvestres, bem como onde são recebidos, manipulados, beneficiados, elaborados, rotulados, depositados e subprodutos derivados, comestíveis ou não, da carne, do leite, dos produtos apícolas, do ovo e do pescado;

X-fiscalização- ação direta, privative e não delegável dos órgãos do poder público, efetuados por servidores públicos fiscais com poder de polícia para a verificação do cumprimento das determinações da legislação específica ou dos dispositivos regulamentares;

XI- inspeção- atividade de polícia administrativa, privativa a profissionais habilitados em medicina veterinária, pautado na execução das normas regulamentares e procedimentos técnicos sobre produtos de origem animal e relacionados aos processos e sistemas de controle, industriais ou artesanais, nas etapas de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, prepare, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito;

XII- parceria- designa todas as formas de sociedade que, sem formar uma nova pessoa jurídica, são organizadas entre os setores públicos e privado e que entre si colaboram, nos âmbitos social, técnico e econômico visando a consecução de fins de interesse público;

XIII-produto de origem animal- é todo o produto, subproduto, matéria prima ou afim proveniente, relacionado ou derivado de qualquer animal, comestível ou não comestível, destinado ou não a alimentação humana, adicionado ou não de vegetais ou de aditivos para sua conservação, condimentação, coagulação, fermentação ou colorização, entre outros, independente de ser designado como "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gênero";

XIV-produto de origem animal clandestino- é todo aquele que não foi submetido á inspeção industrial ou sanitaria do órgão de inspeção competente;

XV-produtos de origem animal de alto risco- é todo aquele que



ultrapasse os limites físico - químicos e microbiológicos fixados pelos órgãos competentes;

XVI- produtos de origem animal de baixo risco- é todo aquele que se apresente abaixo dos limites físico-químicos e microbiológicos fixados pelos órgãos competentes;

XVII-registro- ato administrativo de inscrição do estabelecimento de produtos de origem animal no órgão competente de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, privativo do poder público, formalizado pelo Certificado de Registro autorizando o seu funcionamento;

XVIII-rotulagem- ato de identificação impressa ou litografada, bem como dizeres ou figuras pintadas ou gravadas a fogo;

IX-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;

XX-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;

XXI-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;

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

XXIII-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;

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

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

XXVI- 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;

XXVII- 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;

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

XXIX-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;

XXX-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.



CAPÍTULO II DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 2º A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem o comércio no território do município de Diamante D'Oeste/PR, de que trata este Decreto, são de competência do Setor de Inspeção de Produtos de Origem Animal –SIM/POA vinculado a Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 3º 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 e 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 abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção **ante mortem** e **post mortem** dos animais, a recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento.

Art. 4º 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.

Art. 5º A inspeção municipal será instalada em caráter permanente nos estabelecimentos de carnes e derivados que abatem as diferentes espécies de açougue e decaça.

§ 1º Nos demais estabelecimentos previstos neste Decreto, a inspeção federal será instalada em caráter periódico.

§ 2º A frequência de inspeção e a fiscalização de que trata o § 2º será estabelecida em normas complementares.

Art. 6º 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 físicas 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- controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XI- controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;

XII- certificação sanitária dos produtos de origem animal;

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

Art. 7º A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição do médico veterinário do auxiliar de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal.

Art. 8º Os servidores incumbidos da execução das atividades de que trata este Decreto devem possuir carteira de identidade funcional fornecida pela Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente.

§ 1º Os servidores a que se refere este artigo, no exercício de suas funções, devem exibir a carteira funcional para se identificar.

§ 2º Os servidores do Serviço de Inspeção Municipal SIM/POA, devidamente identificados, no exercício de suas funções, terão livre acesso aos estabelecimentos de que trata o art. 2º.

§ 3º O servidor poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

TÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 9º. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio interestadual e internacional, sob inspeção federal, são classificados em:

I- de carnes e derivados;

II- de pescado e derivados;

III- ovos e derivados;

IV- de leite e derivados;

V- de produtos de abelhas e derivados;

VI- de armazenagem;

VII- de produtos não comestíveis.

CAPÍTULO I

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 10. Os estabelecimentos de carnes e derivados são



classificados em:

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

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

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

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por Entrepasto de Carnes e Derivados: estabelecimentos destinados ao recebimento, corte, desossa, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carne refrigeradas de animais de açougue e silvestres no atacado.

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

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

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

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

§ 2º 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, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

CAPÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 12. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:



- I- granja avícola;
- 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 ou de seus derivados.

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

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

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

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

- I-granjaleiteira;
- II-posto de refrigeração;
- III-usina de beneficiamento;
- IV-fábrica de laticínios;
- 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 usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por usina de beneficiamento o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a



maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 5º Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

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

- I- unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas;
- II- entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§ 3º É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

Art. 15. A identificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal deverá ser efetuada através de uma letra maiúscula, adotando-se a seguinte nomenclatura:

- I- letra "F" - para matadouros de bovídeos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos e animais silvestres;
- II- letra "A" - para matadouros de aves e coelhos;
- III- letra "C" - para fábricas de conservas;
- IV- letra "E" - para estabelecimentos industriais;



- V- letra "EC"- para entrepostos de carne e seus derivados;
- VI- letra "L" - para estabelecimentos de leite e derivados;
- VII- letra "M" - para estabelecimentos de Mel e derivados;
- VIII- letra "O" - para estabelecimentos de ovos e derivados;
- IX- letra "P" - para estabelecimentos de pescados e derivados.

CAPÍTULO VI

DO REGISTRO E DO RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

Art.16. É obrigatório o registro no órgão competente de todo o estabelecimento de produtos de origem animal, com sede no território municipal.

§ 1º O registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Federal – SIF do Ministério da Agricultura, e no Serviço de Inspeção Estadual – SIP/POA da Secretaria do Estado da Agricultura do Paraná isenta seu registro no órgão municipal de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

Art. 17.É obrigatório o registro no SIM/POA de todo o estabelecimento que realiza comércio municipal de produtos de origem animal.

Art. 18. O estabelecimento de produtos de origem animal, além do registro, deverá atender às exigências técnicas e higiênico-sanitárias fixadas pelo SIM/POA, bem como manter suas instalações e desenvolver suas atividades em condições que assegurem a sanidade dos alimentos neleprocessados.

Art. 19. O requerimento e documentos para o registro deverão ser entregues ao Serviço de Inspeção Municipal do SIM/POA na Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 20. O Médico Veterinário fiscal do SIM/POA verifica a documentação, procede a análise técnica e emite um parecer, encaminhando ao coordenador do Setor do SIM/POA para avaliação final e emissão do registro.

Art. 21. Havendo obras a serem executadas no estabelecimento de produtos de origem animal, o processo de registro será suspenso ou arquivado pelo SIM/POA, caso estas não sejam iniciadas e concluídas no prazo determinado no Termo de Compromisso e Execução.

Art. 22. O deferimento ao pedido de desarquivamento do processo de registro deve ser solicitado ao Coordenador do SIM/POA, estando condicionado a uma reavaliação pelo SIM/POA e na qual será verificado o atendimento aos requisitos deste Regulamento e normas complementares.

Art. 23. O estabelecimento registrado mantido inativo por um período superior a cento e oitenta (180) dias deverá informar ao SIM/POA, com antecedência mínima de quinze (15) dias, o reinício das suas atividades.

Parágrafo único. A manutenção do registro condiciona-se à comprovação das condições higiênico-sanitárias do estabelecimento, apurada em vistoria específica efetuada por médico veterinário fiscal do SIM/POA.



Art. 24. O estabelecimento registrado deverá manter atualizado seu cadastro no SIM/POA, informando no prazo de trinta (30) dias a contar do fato, as eventuais alterações em seu contrato social ou seus ajustes relacionados efetivados.

Art. 25. As reformas, ampliações ou reaparelhamento nos estabelecimentos de produtos de origem animal estão condicionadas à prévia aprovação do setor de inspeção do SIM/POA.

Art. 26. Na venda ou locação do estabelecimento registrado, o comprador ou locatário imediatamente deverá promover a transferência da titularidade do registro através de requerimento dirigido ao departamento de inspeção do SIM/POA.

§ 1º Havendo recusa do comprador ou locatário de promovê-la, o proprietário deverá notificar o fato ao SIM/POA.

§ 2º Enquanto não concluída a transferência do registro junto ao SIM/POA, permanecerá responsável pelas irregularidades verificadas no estabelecimento a pessoa física ou jurídica em nome da qual este for registrado.

§ 3º Caso o titular tenha efetivado a notificação e o comprador ou locatário deixar de apresentar no prazo máximo de trinta (30) dias os documentos necessários a transferência de responsabilidade, o registro deverá ser cancelado, condicionando-se o seu estabelecimento ao cumprimento da exigência legal.

§ 4º Efetivada a transferência do registro, o comprador ou locatário obrigam-se a cumprir as exigências formuladas ao titular antecedente, sem prejuízo de outras que vierem a ser determinadas.

Art. 27. O proprietário do estabelecimento deverá comunicar ao SIM/POA a paralisação de suas atividades, no prazo máximo de trinta (30) dias a contar da paralisação, sob pena de ter cancelado o seu registro.

Art. 28. O SIM/POA deverá manter em arquivo cópias dos processos de registro dos estabelecimentos de que trata este regulamento.

Subseção I

Do Registro Prévio

Art. 29. Compete ao Gerente do SIM/POA, atendidas as condições estabelecidas neste artigo, conceder o registro prévio aos estabelecimentos de produtos de origem animal, permitindo o seu funcionamento.

§ 1º O registro prévio terá prazo de funcionamento determinado, fixado conforme o cronograma proposto e aprovado.

§ 2º O registro prévio será concedido após satisfeitas as seguintes condições:

- I- apresentada a documentação completa, nos termos exigidos neste regulamento;
- II- cumpridas as exigências mínimas estabelecidas neste Regulamento;
- III- firmado e aprovado o Termo de Compromisso de implantação e



Execução, este compreendendo o cronograma das ações a serem efetivadas à obtenção do registro definitivo noSIM/POA.

Art. 30. O Termo de Compromisso de Implantação e Execução deverá ser acordado e aprovado entre o proprietário do estabelecimento requerente ou seus representantes e o médico veterinário fiscal doSIM/POA.

Parágrafo único. Para a elaboração do termo de compromisso de implantação e execução, o Médico Veterinário fiscal do SIM/POA deverá vistoriar o local, as instalações e os equipamentos do estabelecimento aspirante ao registro prévio, lavrando auto de vistoriapreliminar.

Art. 31. Satisfeitos os requisitos técnicos e as exigências higiênico-sanitárias mínimas estabelecidas neste regulamento e em normas complementares, o Gerente do SIM/POA expedirá o certificado de registro prévio, autorizando o funcionamento condicional e provisório do estabelecimento de produtos de origem animal para aquelas atividades para as quais foiliberado.

Art. 32. Na vigência do registro prévio, o Médico Veterinário fiscal do SIM/POA deverá gerir junto ao proprietário do estabelecimento de produtos de origem animal o cumprimento do termo de compromisso de implantação e execução, orientando-o nas ações e procedimentos firmados e relacionados as condições higiênico-sanitárias.

Art. 33.O estabelecimento provisoriamente registrado está sujeito à fiscalização do SIM/POA e as penalidades previstas neste regulamento, devidamente apuradas em processoadministrativo.

Art. 34. O não cumprimento no descrito no termo de compromisso de implantação e execução pelo estabelecimento provisoriamente registrado no SIM/POA, salvo motivo decorrente de fato jurídico natural extraordinário, poderá dar causa ao cancelamento do registro prévio, observada a apuração das irregularidades em processoadministrativo.

Parágrafo único.A concessão de novo registro condiciona-se ao cumprimento das exigências previstas nesse regulamento.

Subseção II

Do Registro doEstabelecimento

Art. 35. A concessão do registro definitivo do estabelecimento no SIM/POA está vinculada ao integral cumprimento das condições técnicas e higiênico-sanitárias previstas neste regulamento e normascomplementares.

Art. 36. O registro definitivo deverá ser requerido ao Gerente da divisão do SIM/POA, instruindo-se os processos com os seguintesdocumentos:

I- Requerimento aoSIM/POA;

II- Contrato Social da Empresa ou cadastro noIN CRA;

III- Cartão CNPJ ouCPF;

IV- laudo de inspeção do local e das instalações realizado por médico veterinário fiscal doSIM/POA;



V-plantas do estabelecimento e anexos, compreendendo;
a) planta baixa dos pavimentos, com detalhes da aparelhagem instalações;
b) planta de corte transversal longitudinal;
c) planta de situação, com detalhes da rede de esgoto e de água do estabelecimento;
VI-memorial econômico-sanitário, conforme o modelo aprovado;
VII-laudo do exame microbiológico da água do estabelecimento, salvo quando o estabelecimento for abastecido por água do sistema público;
VIII- parecer da prefeitura ou alvará de funcionamento;
IX- parecer da vigilância sanitária ou licença sanitária;
X- licença prévia do IAP;
XI- apresentação pelo requerente de contrato homologado de um profissional legalmente habilitado como Responsável Técnico (RT).

Art. 37. As plantas e os documentos do estabelecimento deverão ser apresentados em duas (02) vias, devendo conter a escala utilizada, a data de sua confecção e identificar o profissional habilitado responsável por sua elaboração.

§ 1º Serão rejeitadas as plantas grosseiramente desenhadas, com rasuras, borrões ou contendo indicações imprecisas ou incompletas.

§ 2º Os croquis do local ou das instalações apresentadas pelo requerente restringem sua finalidade à orientação técnica e aos estudos preliminares.

Art. 38. Atendidas as normas legais e satisfeitos os requisitos técnicos e exigências higiênicas sanitárias estabelecidas neste regulamento e em normas complementares, ao Coordenador de divisão do SIM/POA expedirá o certificado de registro definitivo.

Parágrafo único. A expedição de certificado de registro definitivo habilita o funcionamento do estabelecimento de produtos de origem animal dentro das atividades para as quais foi liberada.

Art. 39. A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, dos Estados, do Distrito Federal, do Município e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto ou em normas complementares editadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 40. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto.

Parágrafo único. Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro, será responsabilizado pelo atendimento às disposições deste Decreto e das normas complementares nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente a sua atividade.

Art. 41. 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, observada a sazonalidade das atividades industriais.

§ 1º Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo período de um ano.

Art. 42. No caso de cancelamento do registro ou do relacionamento, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Art. 43. O cancelamento de registro será oficialmente comunicado à autoridade competentes do Município.

TÍTULO III

DAS CONDIÇÕES GERAIS DO ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I

DAS INSTALAÇÕES E DO EQUIPAMENTOS

Art. 44. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

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. 45. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

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

II-localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;

III-área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;

IV-pátio e vias de circulação podem ser pavimentados com calçamento ou asfalto, ou pedra irregular;

V-dependências e instalações compatíveis com a 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;

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



VII-dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

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

IX-paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;

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

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

XII- pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários industriais;

XIII- ralos de fácil higienização esifonados;

XIV-barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;

XVI-janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

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 e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XVIII-dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;

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

XIX-rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;

XX- água potável nas áreas de produção industrial;

XXI-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;

XXII-rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;

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

XXIV-local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;

XXV-local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

XXVI-local para o Serviço de Inspeção Municipal, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias;

XXVII-locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalizações sanitárias;



XXVIII-água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos;

XXIV-instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;

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

XXXI-laboratório adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.

Art. 46. Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, 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-instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais.

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. 47. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I-cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais outpiche;

II-câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária.

Art. 48. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 49. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

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

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 fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento 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. 50. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados classificados como unidade de extração de produtos de abelhas e derivados poderão ser instalados em veículos providos de equipamentos e instalações que atendam às condições higiênicas-sanitárias e tecnológicas, constituindo-se em uma unidade móvel.

Art. 51. O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma



de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 52. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 53. 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. 54. 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 Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, 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.

Art. 55. As 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 mínimo 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. 56. 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. 57. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

Parágrafo único. Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

Art. 58. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§ 1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§ 2º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada e por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com



produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 59. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 60. Para o desenvolvimento das atividades industriais, 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 industrial.

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

Art. 61. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 62. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 63. 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 industriais.

Art. 64. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 65. O SIM/POA 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. 66. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 67. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 68. 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.69. 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. 70. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Parágrafo único. O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável ou de água do mar limpa.

Art. 71. É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Art. 72. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 73. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes de sua devolução.

Art. 74. 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 reconhecida pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

CAPÍTULO III

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 75. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

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

II- disponibilizar, sempre que necessário, pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção, conforme normas específicas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

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

IV- fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM;

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



VI- comunicar ao SIM, com antecedência mínima de setenta e duas horas, a realização de atividades de abate e outros trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e de sua provável conclusão, e de paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

VII- fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras fiscais aos laboratórios;

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

VIX- 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;

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

XI- garantir o acesso de representantes do SIM a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;

XII- no caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do SIM.

Art. 76. 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 e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 2º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto § 1º.

Art. 77. 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. 78. Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo SIM, seja de natureza fiscal ou analítica, e, ainda, registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 79. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

Parágrafo único. O SIM deverá ser comunicado sobre eventuais



substituições dos profissionais de que trata *ocaput*.

Art. 80. Os estabelecimentos sob SIM não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento sobSIF, SIP OU SISBI.

§ 1º É permitida a entrada de 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 pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e o estabelecimento conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção dos Produtos de OrigemAnimal.

Art. 81. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

- I- não representem risco à saúde pública;
- II- não tenham sido alterados ou fraudados;
- III- tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição.

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

CAPITULO IV

DO PESSOAL

Art. 82. Os funcionários dos estabelecimentos de produtos de origem animal deverão apresentar-se munido de uniforme completo, o que inclui botas, calça, guarda-pó, avental e protetor de cabelos, decor branca e limpos, que deverão ser trocados diariamente e possuir:

- I- atestado de saúde atualizado comprovando não ser portador de moléstia infectocontagiosa;
- II- não usar adornos de mãos ou pulsos;
- III- estar livre de sintomas ou afecções de doenças infectocontagiosas, abscessos ou supurações cutâneas;
- IV- não cuspir, não fumar ou não realizar qualquer ato físico que de alguma maneira possa contaminar o alimento;
- V- apresentar-se aseado.

Art. 83. Os funcionários que trabalham em oficinas, setores de manutenção e outros devem apresentar-se com uniformes em cores diferenciadas e não terão livre acesso ao interior do estabelecimento onde se processa a matança ou se manipulam produtos comestíveis.

Art. 84. Os visitantes somente terão acesso ao interior do estabelecimento quando devidamente uniformizados e autorizados pelo responsável do serviço de inspeção.

Art. 85. É proibido fazer refeições nos locais onde se processam produtos de origem animal.



TÍTULO IV
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL ESANITÁRIA

CAPITULO I
DA INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 86. O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM/POA é composto por médicos veterinários fiscais da Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente e por auxiliares, designados por Decreto municipal, para o exercício das funções de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal, sendo composto pelo seguintesetor de divisão.

§ 1º O cargo de Coordenador do Setor do SIM/POA sera exercido por profissional concursado na Prefeitura Municipal de Diamante D'Oeste e nomeado por decreto municipal.

§ 2º Poderão integrar o SIM/POA, além dos médicos veterinários, outros profissionais habilitados para exercerem atividades especificas e auxiliares, colocados a disposição do SIM/POA através de parcerias públicas ouprivadas.

Art. 87. Compete ao coordenador doSIM/POA:

- I-** gerenciar as atividades e recursos doSIM/POA;
- II-** promover as atividades normativas e fiscais e a execução da Inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;
- III-** promover a integração dos órgãos federais e estaduais, públicos ou privados que desenvolvem atividades afins correlacionados à inspeção industrial e sanitária de produtos de origemanimal;
- IV-** conceder e firmar o Certificado de RegistroPrévio;
- V-** conceder e firmar o Certificado de RegistroDefinitivo;
- VI-** manifestar-se sobre a adequação da aplicação das penalidades administrativas previstas nos processos administrativospunitivos;
- VII-** apoiar e orientar os médicos veterinários do SIM/POA nos aspectos técnicos e normativos na área de suaespecialidade;
- VIII-** analisar, e caso for, instruir a adequação dos processos de registro de estabelecimentos encaminhados pelos médicos veterinários fiscais doSIM/POA;
- VIX-** analisar, e caso for, instruir a adequação dos processos de registro de estabelecimentos encaminhados pelos médicos veterinários fiscais doSIM/POA;
- X-** supervisionar os médicos veterinários fiscais do SIM/POA na fiscalização do cumprimento dos Termos de Compromisso de Implantação e Execução firmados pelos estabelecimentos com registroprévio;
- XI-** analisar e, caso for, promover a regularização dos processos administrativos punitivos gerados por autuações e infrações à legislação doSIM/POA;
- XII-** opinar sobre adequação da aplicação das penalidades administrativas previstas nos processos administrativospunitivos.

Art. 88. O SIM/POA será assessorado por um Grupo Consultivo, composto por no mínimo três (3) representantes, sendo:

- I-**um (1) representante doSIM/POA;
- II-**um (1) representante da Secretaria Municipal de Saúde;



III-um(1) representante da Secretaria Municipal de Meio Ambiente;
IV-um representante da ADAPAR.

§ 1º. Compete ao representante do SIM/POA, a coordenação das atividades do Grupo Consultivo.

§ 2º. O Coordenador do Grupo Consultivo poderá convidar outros representantes de órgãos afins para participar de suas atividades.

§ 3º O Grupo Consultivo deverá elaborar registro próprio.

Art. 89. São atribuições do Grupo Consultivo:

I-assessorar, colaborando e analisando, os processos de construção, reforma, implantação e reaparelhamento dos estabelecimentos de produtos de origem animal, quando solicitado pelo Gerente de Divisão do SIM/POA;

II-auxiliar o SIM/POA na elaboração, complementação ou revisão das normas e regulamentos às atividades de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

Art. 90. O Serviço de Inspeção Municipal/SIM/POA poderá celebrar parcerias com órgãos ou entidades afins dos setores público ou privado, com o fim de viabilizar; desenvolver ou otimizar as atividades de educação e inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 91. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, será instalada nos estabelecimentos após o seu registro.

Art. 92. Todo estabelecimento de produtos de origem animal com registro prévio ou definitivo deverá possuir inspeção industrial e sanitária.

Parágrafo único. A inspeção industrial e sanitária poderá ser:

I-permanente, nos estabelecimentos de produtos de origem animal, que abatem animais de açougue ou animais silvestres, e será realizada nos seguintes termos:

a) através de termo de compromisso firmado com o proprietário ou responsável pelo estabelecimento indicando o dia, hora do início e término das operações e o número de animais a serem abatidos;

b) através de realização de convênios com entidades públicas ou com profissionais médicos veterinários associados em cooperativas legalmente habilitadas.

Art. 93. A inspeção industrial e sanitária de que trata o presente regulamento será realizada:

I-nos estabelecimentos industriais especializados localizados em zonas urbanas e rurais e nas propriedades rurais com instalações adequadas a matança de animais, seu preparo ou industrialização;

II-nas usinas ou entrepostos de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem do leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados;

III- nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que o industrializam;



IV-nas granjas de postura que comercializam seus produtos diretamente aos consumidores, nos entrepostos de ovos, e nas fábricas de seus produtos derivados;

V-nos entrepostos que, de modo geral, recebem, manipulam, armazenam, conservam ou acondicionam produtos de origem animal e seus derivados;

VI- nos estabelecimentos de mel e derivados;

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

§ 1º A Inspeção industrial e sanitária de que trata este Regulamento estender-se-á em caráter supletivo às casas atacadistas e varejistas, sem prejuízo a fiscalização sanitária local.

§ 2º A inspeção industrial e sanitária, quando efetuada em caráter supletivo, reinspecionar os produtos de origem animal e verificar a existência de produtos não inspecionados na origem ou quando infringirem as normas regulamentares.

Art. 94. Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção previstas neste regulamento:

I-as carnes de qualquer espécie e origem destinadas ao consumo humano, independentemente de seu corte ou de sua forma de apresentação;

II-os derivados da carne, tais como pastas ou patês, salames, copas, presuntos, apesuntados, fiambres e outros embutidos e assemelhados destinados ao consumo humano;

III-leite produzido por qualquer espécie animal, destinado ao consumo humano;

IV-os derivados do leite, tais como queijo, manteiga, requeijão, iogurte, leite em pó, leite condensado, creme de leite, subprodutos e assemelhados;

V-os ovos e seus subprodutos e assemelhados;

VI-o mel e demais produtos apícolas;

VII-os peixes, mariscos, os crustáceos, os moluscos aquáticos e não aquáticos, seus subprodutos e assemelhados.

Art. 95. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal de competência do SIM/POA abrange:

I-os exames "ante" e "post-mortem" dos animais de açougue;

II-o funcionamento e a higiene geral dos estabelecimentos nos processos e procedimentos de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou depósito de quaisquer produtos e subprodutos de origem animal, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana;

III-a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento e a captação, distribuição e escoamento das águas residuais;

IV-a classificação de produtos e subprodutos de origem animal;

V-a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos de origem animal;

VI-os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos e físico ou químico das matérias primas e produtos;

VII-o trânsito e os meios de transporte de produtos de origem animal.

Parágrafo único. Na inspeção e fiscalização, o SIM/POA deverá observar as determinações dos ministérios da Saúde e da Indústria e Comércio relacionadas aos coagulantes, condimentos, corantes, conservantes, antioxidantes,



fermentos e outros aditivos utilizados na indústria de produtos de origem animal, bemcomo os elementos e substânciascontaminantes.

Art. 96.O proprietário ou responsável por estabelecimento ou por produtos de origem animal colocados a venda sem qualquer identificação que permita estabelecer a sua origem está sujeito às penalidades previstas neste Regulamento.

Art. 97. O Serviço de Inspeção Municipal estabelecerá em normas complementares os procedimentos de inspeção e fiscalização 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 processosprodutivos.

Parágrafo único. Os programas de que trata o *caput*contemplarão a coleta de amostras para as análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e produtos de origemanimal.

Art.98.O SIM, durante a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas neste Decreto, no RTIQ, em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pelaempresa.

CAPÍTULOII

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES EDERIVADOS

Art. 99.Nos estabelecimentos sob inspeção federal, é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e lagomorfos e de animais exóticos, animais silvestres e pescado, atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado em instalações e equipamentos específicos para a correspondentefinalidade.

§ 2º O abate de que trata o § 1º pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo operacional, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e dosequipamentos.

SeçãoI

Da inspeção antemortem

Art. 100. O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento doSIM/POA.

Art. 101. Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dosanimais.



Parágrafo único. É vedado o abate de animais desacompanhados de documentos de trânsito.

Art. 102. Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo SIM/POA.

Art. 103. 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. 104. 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.

§ 1º Nos casos de suspeita de uso de substâncias proibidas ou de falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência de produtos de uso veterinário, o SIM poderá apreender os lotes de animais ou os produtos, proceder à coleta de amostras e adotar outros procedimentos que respaldem a decisão acerca de sua destinação.

§ 2º Sempre que o SIM julgar necessário, os documentos com informações de interesse sobre o lote devem ser disponibilizados com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência.

Art. 105. 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 e dos sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública, atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

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

§ 3º O exame **ante mortem** deve ser realizado no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate.

§ 4º Dentre as espécies de abate de pescado, somente os anfíbios e os répteis devem ser submetidos à inspeção **antemortem**.

Art. 106. 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. 107. 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;

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. 108. 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 estefim.

Art. 109. Os suídeos que apresentem casos agudos de erisipela, com eritema cutâneo difuso, devem ser abatidos em separado.

Art. 110. As fêmeas em gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento, observados os procedimentos definidos pelo serviço de saúde animal.

Parágrafo único. As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto somente poderão ser abatidas após no mínimo dez dias, contados da data do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa, caso em que serão avaliadas de acordo com este Decreto e com as normas complementares.

Art. 111. Os animais de abate que apresentem hipotermia ou hipertermia podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, conforme dispõem normas complementares.

Parágrafo único. O disposto no *caput* não se aplica aos animais especilotérmicos.

Art. 112. A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores que estejam nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento do SIM/POA, para que sejam providenciados a necropsia ou o abate de emergência e sejam adotadas as medidas que se façam necessárias, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 113. As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame **post mortem**, a critério do médico veterinário.

Art. 114. Quando o SIM/POA autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o local onde será realizada a necropsia, deve ser utilizado veículo ou contentor apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.



§ 1º No caso de animais mortos com suspeita de doença infectocontagiosa, deve ser feito o tamponamento das aberturas naturais do animal antes do transporte, de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.

§ 2º Confirmada a suspeita, o animal morto e os seus resíduos devem ser incinerados ou autoclavados em equipamento próprio, que permita a destruição do agente.

§ 3º Concluídos os trabalhos de necropsias, o veículo ou contentor utilizado no transporte, o piso da dependência e todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com o animal devem ser lavados e desinfetados.

Art. 115. As necropsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico.

Seção II

Do Abate dos Animais

Art. 116. Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIM.

Art. 117. 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.

Art. 118. É proibido o abate de suínos não castrados ou que mostrem sinais de castração recente.

Subseção

Do abate normal

Art. 119. 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.

Art. 120. Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 121. A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou com o emprego de outro método aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

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. 122. As aves podem ser depenadas:

I-a seco;

II-após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação



contínua;

III-por outro processo autorizado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de OrigemAnimal.

Art. 123. Sempre que for entregue para o consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de OrigemAnimal.

§ 1º A operação depilatória pode ser completada manualmente ou com a utilização de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução doprocesso.

§ 2º É proibido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilaçãoprévias.

§ 3º É obrigatória a renovação contínua da água nos sistemas de escaldagem dos suídeos.

Art. 124. Sempre que julgar necessário ou quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o SIM determinará a interrupção do abate ou a redução de suavelocidade.

Art. 125. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorramcontaminações.

Art. 126. Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame **post mortem** pelo SIM, observado o disposto em norma complementar.

Parágrafo único.É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre a carcaça e as vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas deinspeção.

Art. 127. Todas as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenados em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outrasmatérias-primas.

Art. 128.As carcaças ou as partes das carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, as colunas e ospisos.

Parágrafo único. É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre opiso.

Art. 129.O SIM deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, para evitar contaminaçõescruzadas.

SeçãoIII

Dos aspectos gerais da inspeção postmortem



Art. 130. Nos procedimentos de inspeção **post mortem**, o médico veterinário, pode ser assistido por Agentes de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal e auxiliares de inspeção devidamente capacitados.

Parágrafo único. A equipe de inspeção deve ser suficiente para a execução das atividades, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 131. A inspeção **post mortem** 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.

Art. 132. Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 133. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades que não tenham implicações para a carcaça e para os demais órgãos podem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção, observado o disposto em normas complementares.

§ 1º O julgamento e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do Auditor Fiscal Federal Agropecuário, com formação em Medicina Veterinária.

§ 2º Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos será similar àquele dado à respectiva carcaça.

Art. 134. São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo SIM/POA.

Art. 135. As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas neste Decreto, sob supervisão do SIM/POA.

Art. 136. O SIM, nos estabelecimentos de abate disponibilizará, sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças durante a inspeção sanitária e suas destinações.

Art. 137. Durante os procedimentos de inspeção **ante mortem** e **post mortem**, o julgamento dos casos não previstos neste Decreto fica a critério do SIM, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

Art. 138. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenadas, observando-se, ainda, o que segue:

I-devem ser condenadas carcaças, partes das carcaças ou órgãos que sejam contaminados acidentalmente com material purulento;

II-devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;

III-devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor



as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em órgãos ou em partes, sem repercussão no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;

IV- podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em um único órgão ou parte da carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 139. As carcaças devem ser condenadas quando apresentarem lesões generalizadas ou localizadas de actinomicose ou actinobacilose nos locais de eleição, com repercussão no seu estado geral, observando-se ainda o que segue:

I- quando as lesões são localizadas e afetam os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados os órgãos atingidos;

II- quando a lesão é discreta e limitada à língua afetando ou não os linfonodos correspondentes, permite-se o aproveitamento condicional da carne de cabeça para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados a língua e seus linfonodos;

III- devem ser condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão óssea for discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.

§ 1º A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares, em processo agudo ou em fase de resolução, abrangido o tecido pulmonar e a pleura, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.

§ 2º Nos casos de aderências pleurais sem qualquer tipo de exsudato, resultantes de processos patológicos resolvidos e sem repercussão na cadeia linfática regional, a carcaça pode ser liberada para o consumo, após a remoção das áreas atingidas.

§ 3º Os pulmões que apresentem lesões patológicas de origem inflamatória, infecciosa, parasitária, traumática ou pré-agônica devem ser condenados, sem prejuízo do exame das características gerais da carcaça.

Art. 140. As carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou indícios de viremia, cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar devem ser condenadas.

Parágrafo único. Incluem-se, mas não se limitam às afecções de que trata o *caput*, os quadros clínicos de:

I- inflamação aguda da pleura, do peritônio, do pericárdio e das meninges;

II- gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;

III- metrite;

IV- poliartrite;

V- flebite umbilical;

VI- hipertrofia do baço;

VII- hipertrofia generalizada dos nódulos linfáticos;

VIII- rubefação difusa da couro.

Art. 141. As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenadas, quando estes estiverem em estado febril no exame



antemortem.

§ 1º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente e suas carcaças e órgãos devem ser encaminhados obrigatoriamente ao Departamento de Inspeção Final.

§ 2º Os animais reagentes positivos a teste diagnósticos para brucelose que apresentem lesões localizadas devem ter suas carcaças destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, incluindo o úbere, o trato genital e osangue.

§ 3º Os animais reagentes positivos a teste diagnósticos para brucelose, na ausência de lesões indicativas, podem ter suas carcaças liberadas para consumo em natureza, devendo ser condenados o úbere, o trato genital e osangue.

Art. 142. As carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia devem ser condenados.

Art. 143. As carcaças de animais acometidos de carbúnculo hemático devem ser condenadas, incluídos peles, chifres, cascos, pelos, órgãos, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

I-não podem ser evisceradas as carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático;

II-quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente a desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral, uniformes dos funcionários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;

III-uma vez constatada a presença de carbúnculo, o abate deve ser interrompido e a desinfecção deve ser iniciada imediatamente;

IV-recomenda-se, para desinfecção, o emprego de solução de hidróxido de sódio a 5% (cinco por cento), hipoclorito de sódio a 1% (um por cento) ou outro produto com eficácia comprovada;

V-devem ser tomadas as precauções necessárias em relação aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e antisepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;

VI-todas as carcaças, as partes das carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos e seu conteúdo que entrem em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados;

VII-a água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para a rede de efluentes industriais.

Art. 144. As carcaças e os órgãos de animais acometidos de carbúnculo sintomático devem ser condenados.

Art. 145. As carcaças de animais devem ser condenadas quando apresentarem alterações musculares acentuadas e difusas e quando existir degenerescência do miocárdio, do fígado, dos rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

§ 1º Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta ou com exsudação.



§ 2º A critério do SIM, podem ser destinadas à salga, ao tratamento pelo calor ou à condenação as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.

Art. 146. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos com aspecto repugnante, congestos, com coloração anormal ou com degenerações devem ser condenados.

Parágrafo único. São também condenadas as carcaças em processo putrefativo, que exalem odores medicamentosos, urinários, sexuais, excrementícios ou outros considerados anormais.

Art. 147. As carcaças e os órgãos sanguinolentos ou hemorrágicos, em decorrência de doenças ou afecções de caráter sistêmico, devem ser condenados.

Parágrafo único. A critério do SIM devem ser condenados ou destinados ao tratamento pelo calor as carcaças e os órgãos de animais malsangrados.

Art. 148. Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados.

Parágrafo único. Podem ser liberadas as carcaças no caso do *caput*, desde que não estejam comprometidas.

Art. 149. Os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos devem ser condenados.

Art. 150. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrintestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza devem ser condenados quando não for possível a remoção completa da área contaminada.

§ 1º Nos casos em que não seja possível delimitar perfeitamente as áreas contaminadas, mesmo após a sua remoção, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras devem ser destinados à esterilização pelo calor.

§ 2º Quando for possível a remoção completa da contaminação, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras podem ser liberados.

§ 3º Poderá ser permitida a retirada da contaminação sem a remoção completa da área contaminada, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 151. As carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças que apresentem lesões extensas, sem que tenham sido totalmente comprometidas, devem ser destinadas ao tratamento pelo calor depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 2º As carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada podem ser liberadas depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 152. As carcaças que apresentem edema generalizado no



exame **post mortem** devem ser condenadas.

Parágrafo único. Nos casos discretos e localizados, as partes das carcaças e dos órgãos que apresentem infiltrações edematosas devem ser removidas e condenadas.

Art. 153. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por **Oesophagostomum sp** (esofagostomose) devem ser condenados quando houver caquexia.

Parágrafo único. Os intestinos ou suas partes que apresentem nódulos em pequeno número podem ser liberados.

Art. 154. Os pâncreas infectados por parasitas do gênero **Eurytrema**, causadores de euritrematose devem ser condenados.

Art. 155. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por **Fasciola hepática** devem ser condenados quando houver caquexia ou icterícia.

Parágrafo único. Quando a lesão for circunscrita ou limitada ao fígado, sem repercussão no estado geral da carcaça, este órgão deve ser condenado e a carcaça poderá ser liberada.

Art. 156. Os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes devem ser condenados. **Art. 154.** As línguas que apresentem glossite devem ser condenadas.

Art. 157. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem cisto hidático devem ser condenados quando houver caquexia.

Parágrafo único. Os órgãos que apresentem lesões periféricas, calcificadas e circunscritas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 158. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem icterícia devem ser condenados.

Parágrafo único. As carcaças de animais que apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais podem ser liberadas.

Art. 159. As carcaças de animais em que for evidenciada intoxicação em virtude de tratamento por substância medicamentosa ou ingestão acidental de produtos tóxicos devem ser condenadas.

Parágrafo único. Pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional ou determinada sua liberação para o consumo, a critério do SIM, quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas.

Art. 160. Os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite devem ser condenados.

§ 1º As carcaças de animais com lesões cardíacas devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, sempre que houver repercussão no



seu estado geral, a critério do SIM.

§ 2º As carcaças de animais com lesões cardíacas podem ser liberadas, desde que não tenham sido comprometidas, a critério do SIM.

Art. 161. Os rins com lesões como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções devem ser condenados, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias e se acarretaram alterações na carcaça.

Parágrafo único. A carcaça e os rins podem ser liberados para o consumo quando suas lesões não estiverem relacionadas a doenças infectocontagiosas, dependendo da extensão das lesões, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas do órgão.

Art. 162. As carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

§ 1º No caso de lesões inespecíficas progressivas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, condena-se a área de drenagem destes linfonodos, com o aproveitamento condicional da carcaça para esterilização pelo calor.

§ 2º No caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, a área de drenagem deste linfonodo deve ser condenada, liberando-se o restante da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 163. As carcaças e os órgãos de animais magros livres de qualquer processo patológico podem ser destinados ao aproveitamento condicional, a critério do SIM.

Art. 164. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite devem ser destinados à esterilização pelo calor, sempre que houver comprometimento sistêmico.

§ 1º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, podem ser liberados.

§ 2º As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitadas as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.

§ 3º As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação e as de animais reagentes à brucelose devem ser condenadas.

§ 4º O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.

Art. 165. As partes das carcaças, os órgãos e as vísceras invadidos por larvas (míases) devem ser condenados.

Art. 166. Os fígados com necrobacilose nodular devem ser condenados.



Parágrafo único. Quando a lesão coexistir com outras alterações que levem ao comprometimento da carcaça, esta e os órgãos também devem ser condenados.

Art. 167. As carcaças de animais com neoplasias extensas que apresentem repercussão no seu estado geral, com ou sem metástase, devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças e os órgãos de animais com linfoma maligno devem ser condenados.

§ 2º Deve ser condenado todo órgão ou parte de carcaça atingidos pela neoplasia.

§ 3º Quando se tratar de lesões neoplásicas extensas, mas localizadas e sem comprometimento do estado geral, a carcaça e os órgãos devem ser destinados à esterilização pelo calor depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.

§ 4º Quando se tratar de lesões neoplásicas discretas e localizadas, e sem comprometimento do estado geral, a carcaça pode ser liberada para o consumo depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.

Art. 168. Os órgãos e as partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem devem ser condenados, podendo a carcaça ser liberada, desde que não tenha sido comprometida.

Art. 169. As carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou de aborto, desde que não haja evidência de infecção, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, devendo ser condenados o trato genital, o úbere e o sangue destes animais.

Art. 170. As carcaças com infecção intensa por **Sarcocystis** spp (sarcocistose) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura.

§ 2º Entende-se por infecção leve a presença de cistos localizados em um único ponto da carcaça ou do órgão, devendo a carcaça ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.

Art. 171. As carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento do seu estado geral devem ser condenadas.

Parágrafo único. A carcaça pode ser liberada quando a infestação for discreta e ainda limitada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 172. Os fígados que apresentem lesão generalizada de telangiectasia maculosa devem ser condenados.

Parágrafo único. Os fígados que apresentem lesões discretas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.



Art.173. As carcaças de animais portadores de tuberculose devem ser condenadas quando:

- I-no exame **ante mortem** o animal estejafebriI;
- II-sejam acompanhadas decaquexia;
- III- apresentem lesões tuberculósicas nos músculos, nos ossos, nas articulações ou nos linfonodos que drenam a linfa destaspartes;
- IV-apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e do abdômen;
- V-apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;
- VI-apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculosjovens;
- VII-apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição;
- VIII existam lesões caseosas ou calcificadas generalizadas, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulaçãoosistêmica;
- VIX-os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmoórgão;
- X-os linfonodos da carcaça ou da cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas;
- XI- existam lesões concomitantes em linfonodos e em órgãos pertencentes à mesma cavidade.

§ 1º A carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculósica discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo pode ser liberada, depois de condenadas as áreasatingidas.

§ 2º As partes das carcaças e os órgãos que se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza, devem sercondenados.

SubseçãoI

Da inspeção post mortem de aves elagomorfos

Art. 174. Na inspeção de aves e lagomorfos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III desteCapítulo.

Art. 175. Nos casos em que, no ato da inspeção **post mortem** de aves e lagomorfos se evidencie a ocorrência de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, determinada pela legislação de saúde animal, interditar a atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo apreendido enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas.

Art. 176. As carcaças de aves ou os órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite, síndrome ascítica, miopatias e discondroplasia tibial devem ser julgados de acordo com os seguintescritérios:

- I-quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão, apenas as áreas atingidas devem ser condenadas;
- II-quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter



sistêmico, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Art. 177. Nos casos de endoparasitoses ou de ectoparasitoses das aves, quando não houver repercussão na carcaça, os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados.

Art. 178. No caso de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluídas as decorrentes de escaldagem excessiva, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. As lesões superficiais determinam a condenação parcial com liberação do restante da carcaça e dos órgãos.

Art. 179. As aves que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico- amoniacal e revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura devem ser condenadas.

Art. 180. No caso de lesões de doença hemorrágica dos coelhos, além da ocorrência de mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose, as carcaças e os órgãos dos lagomorfos devem ser condenados.

Art. 181. As carcaças de lagomorfos podem ter aproveitamento parcial no caso de lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose, após a remoção das áreas atingidas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.

Art. 182. No caso de endoparasitoses e ectoparasitoses dos lagomorfos transmissíveis ao homem ou aos animais ou com comprometimento da carcaça, estas devem ser condenadas e também os órgãos.

Parágrafo único. Apenas os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados quando não houver comprometimento da carcaça.

Subseção II

Da inspeção post mortem de bovídeos

Art. 183. Na inspeção de bovídeos, aplica-se, no que couber, o disposto deste artigo.

Art. 184. As carcaças e os órgãos de animais com hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenados.

Art. 185. As carcaças com infecção intensa por **Cysticercus bovis** (cisticercose bovina) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados, pelo menos, oito cistos, viáveis ou calcificados, assim distribuídos:

I - dois ou mais cistos localizados, simultaneamente, em pelo menos dois locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado), totalizando pelo menos quatro



cistos.

§ 2º Quando forem encontrados mais de um cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção e condenação das áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado um cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou pela salga, após a remoção e a condenação da área atingida.

§ 4º Quando for encontrado um único cisto já calcificado, considerando todos os locais de eleição examinados, rotineiramente, na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta pode ser destinada ao consumo humano direto sem restrições, após a remoção e a condenação da área atingida.

§ 5º O diafragma e seus pilares, o esôfago e o fígado, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§ 6º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

Subseção III

Da inspeção post mortem de ovinos e caprinos

Art. 186. Na inspeção de ovinos e caprinos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber.

Art. 187. As carcaças de animais portadores de *Coenurus cerebralis* (cenurose) quando acompanhadas de caquexia devem ser condenadas.

Parágrafo único. Os órgãos afetados, o cérebro, ou a medula espinhal devem sempre ser condenados.

Art. 188. As carcaças com infecção intensa pelo *Cysticercus ovis* (cisticercose ovina) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados cinco ou mais cistos, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição e na musculatura da carcaça.

§ 2º Quando forem encontrados mais de um cisto e menos do que o caracteriza a infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, as carcaças e os demais tecidos envolvidos devem ser destinados ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado um único cisto, considerando-se a pesquisa



em todos os pontos de eleição, a carcaça pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

Art. 189. As carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças com lesões localizadas, caseosas ou em processo de calcificação devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que permitam a remoção e a condenação da área de drenagem dos linfonodos atingidos.

§ 2º As carcaças de animais com lesões calcificadas discretas nos linfonodos podem ser liberadas para consumo, depois de removida e condenada a área de drenagem destes linfonodos.

§ 3º Em todos os casos em que se evidencie comprometimento dos órgãos e das vísceras, estes devem ser condenados.

Subseção IV

Da inspeção post mortem de suídeos

Art. 190. Na inspeção de suídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 191. As carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas e outras dermatites podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, desde que a musculatura se apresente normal.

Parágrafo único. As carcaças acometidas com sarnas em estágios avançados, que demonstrem sinais de caquexia ou extensiva inflamação na musculatura, devem ser condenadas.

Art. 192. As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia, devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da membrana sinovial, sem repercussão no seu estado geral, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso local.

§ 2º As carcaças com artrite sem reação em linfonodos e sem repercussão no seu estado geral podem ser liberadas para o consumo, depois de retirada a parte atingida.

Art. 193. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus cellulosae* (cisticercose suína) devem ser condenadas.



§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de dois ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados em locais de eleição examinados nas linhas de inspeção, adicionalmente à confirmação da presença de dois ou mais cistos nas massas musculares integrantes da carcaça, após a pesquisa mediante incisões múltiplas e profundas em sua musculatura (paleta, lombo e pernil).

§ 2º Quando for encontrado mais de um cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados rotineiramente e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado um único cisto viável, considerando a da salga, depois de removida e condenada a área atingida, pesquisa em todos os locais de eleição examinados, rotineiramente, e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do frio ou:

§ 4º Quando for encontrado um único cisto calcificado, considerados todos os locais de eleição examinados rotineiramente na carcaça correspondente, esta pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 5º A língua, o coração, o esôfago e os tecidos adiposos, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§ 6º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

§ 7º Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, por meio da fusão pelo calor, condenando-se as demais partes.

Art. 194. As carcaças de animais criptorquidas ou que tenham sido castrados por métodos não cirúrgicos quando for comprovada a presença de forte odor sexual, por meio de testes específicos dispostos em norma complementar, devem ser condenadas.

Parágrafo único. As carcaças com leve odor sexual podem ser destinadas à fabricação de produtos cárneos cozidos.

Art. 195. As carcaças de suídeos com erisipela que apresentem múltiplas lesões de pele, artrite agravada por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico devem ser condenadas.

§ 1º Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação do órgão ou das áreas atingidas.

§ 2º No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou da carcaça, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção da área atingida.



Art. 196. As carcaças de suínos que apresentem lesões de linfadenite granulomatosa localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou do órgão afetado.

Parágrafo único. As carcaças suínas em bom estado, com lesões em linfonodos que drenam até dois sítios distintos, sendo linfonodos de órgãos distintos ou com presença concomitante de lesões em linfonodos e em um órgão, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação das áreas atingidas.

Art. 197. As carcaças de suínos acometidos de peste suína devem ser condenadas.

§ 1º A condenação deve ser total quando os rins e os linfonodos revelarem lesões duvidosas, desde que se comprove lesão característica de peste suína em qualquer outro órgão outecido.

§ 2º Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicam igualmente condenação total.

§ 3º A carcaça deve ser destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, quando as lesões forem discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e nos linfonodos.

Art. 198. Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem, devem ser condenados.

Subseção V

Da inspeção post mortem de pescado

Art. 199. Na inspeção de pescado, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Parágrafo único. A terminologia **post mortem** não se aplica às espécies de pescado comercializadas vivas.

Art. 200. 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. 201. São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.



Art. 202. 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 microbiotasuperficial.

Art. 203. Os controles oficiais do pescado e dos seus produtos, no que for aplicável, abrangem, além do disposto no art. 10, o que segue:

I-análises sensoriais;

II-indicadores de frescor;

III-controle de histamina, nas espécies formadoras;

IV-controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana;

V-controle de parasitas.

Art. 204. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

I-Peixes:

a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;

c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;

d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;

e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;

f) carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie.

g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;

h) ânus fechado;

i) odor próprio, característico da espécie.

§ 2º As características sensoriais a que se refere o caput são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima, no que couber.

§ 3º Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.

Art. 205. Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:

I-pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;

II-pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) nos crustáceos;

III - pH da carne inferior a 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) nos moluscos;

IV-bases voláteis total inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular.

§ 1º Poderão ser estabelecidos valores de pH e base voláteis totais distintos dos dispostos neste artigo para determinadas espécies, a serem definidas em normas complementares, quando houver evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem dos fixados.



§ 2º As características físico-químicas a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.

Art. 206. Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

Parágrafo único. O monitoramento deste procedimento deve ser executado por pessoa qualificada do estabelecimento, atendendo ao disposto em normas complementares, exceto para as espécies de pescado de abate, que serão submetidas a inspeção permanente.

Art. 207. É permitido o aproveitamento condicional, conforme normas de destinação estabelecidas em norma complementar, do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor ou com presença de parasitas localizados.

Art. 208. Nos casos do aproveitamento condicional a que se refere esta Subseção, o pescado deve ser submetido, a critério do SIM, a um dos seguintes tratamentos:

- I-congelamento;
- II-salga; ou
- III-calor.

Art. 209. Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por vinte e quatro horas ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

Art. 210. O pescado, partes dele e os órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção, considerando o risco de sua utilização.

CAPÍTULO III

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 211. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 212. 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. 213. 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. 214. 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. 215. 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. 216. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pelo SIM:

I - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;

II - exame pela ovoscopia;

III - classificação dos ovos; e

IV - verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

Art. 217. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias "A" e "B", de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender ao RTIQ.

Art. 218. Ovos da categoria "A" devem apresentar as seguintes características qualitativas:

I - casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;

II - câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e móvel;

III - gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;

IV - clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas;

V - cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 219. Ovos da categoria "B" devem apresentar as seguintes características:

I - serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria "A";

II - apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema;

III - serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

Parágrafo único. Os ovos da categoria "B" serão destinados exclusivamente à industrialização.

Art. 220. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

Art. 221. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 222. Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.



Art. 223. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 224. É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:

- I-ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação;
- II-ovos de espécies diferentes.

Art. 225. Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

CAPÍTULO IV

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 226. 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;
- III-das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.

Art. 227. 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. 228. 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. 229. 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. 230. 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. 231. 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. 232. 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. 233. O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§ 1º Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

§ 2º O leite cru mantido na propriedade rural deve ser conservado sob temperatura e período definidos em norma complementar.

§ 3º O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.

Art. 234. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

Art. 235. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

Parágrafo único. Devem ser observados os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 236. Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:

I-características físico-químicas:

a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;

b) teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);

c) teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);

d) teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);

e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

f) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

g) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100mL;

h) densidade relativa a 15°C (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/mL;



i) índice crioscópico entre $-0,530^{\circ}\text{H}$ (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e $-0,555^{\circ}\text{H}$ (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos);

j) equivalentes a $-0,512^{\circ}\text{C}$ (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a $-0,536^{\circ}\text{C}$ (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;

k) não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituíntes da densidade ou do índice crioscópico; e

l) não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares.

Art. 237. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º Só pode ser beneficiado o leite que atenda às especificações previstas neste decreto.

Art. 238. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, entre outros processos aprovados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, as seguintes operações:

I-pré-beneficiamento do leite, compreendidas, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração;

II-beneficiamento do leite: além do disposto no inciso I, inclui os tratamentos térmicos de pasteurização, ultra-alta temperatura - UAT ou UHT ou esterilização e etapa de envase.

§ 1º É permitido o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em regulamento técnico específico.

§ 2º É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

§ 3º Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 239. Para os fins deste Decreto, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Art. 240. Para os fins deste Decreto, entende-se por termização ou pré-aquecimento a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

Parágrafo único. O leite termizado deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento e deve manter o perfil enzimático do leite cru.

Art. 241. Para os fins deste Decreto, entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública



decorrentes de microorganismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§ 1º Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

I-pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 63°C (sessenta e três graus Celsius) e 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de trinta minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria;

II-pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72°C (setenta e dois graus Celsius) e 75°C (setenta e cinco graus Celsius) pelo período de quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria;

III-é obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação;

IV-para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o item III, deve incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro;

V-o leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius), imediatamente após a pasteurização, envasado automaticamente em circuito fechado no menor prazo possível e expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura também não superior a 4°C (quatro graus Celsius);

VI-é permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) e 4°C (quatro graus Celsius);

VII-o leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

Art. 242. Entende-se por processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus Celsius) e 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

Art. 243. Para os fins deste Decreto, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110° C (cento e dez graus Celsius) e 130° C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.

Art. 244. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de conservação e temperatura:

I-conservação e expedição no posto de refrigeração: 4° C (quatro graus Celsius);

II-conservação na usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios antes da pasteurização: 4° C (quatro graus Celsius);

III-refrigeração após a pasteurização: 4° C (quatro graus Celsius);

IV-estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4° C (quatro graus Celsius);

V-entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7° C (sete graus Celsius);

VI-estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.



Art. 245. O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§ 1º Os equipamentos de envase devem possuir dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens de acordo com as especificidades do processo.

§ 2º O envase do leite para consumo humano direto só pode ser realizado em granjas leiteiras e em usinas de beneficiamento de leite, conforme disposto neste Decreto.

Art. 246. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 247. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 248. Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

CAPÍTULO V

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 249. 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. 250. 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 façam 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.

Art. 251. O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares.

Art. 252. Os estabelecimentos de produtos de abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme disposto em normas complementares.



Parágrafo único. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

Art. 253. Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

TÍTULO V

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

CAPÍTULO I

DOS ASPECTOS GERAIS

Art. 254. 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. 255. A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pelo órgão regulador da saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 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.

§ 1º O uso de antissépticos, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas fica condicionado à aprovação prévia pelo órgão regulador da saúde e à autorização pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 2º É proibido o emprego de substâncias que possam ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

Art. 256. 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. 257. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Art. 258. Todos os produtos de origem animal industrializados ou não, deverão seguir os Padrões de Identidade e Qualidade estipulados pela Legislação.

Art. 259. Os produtos de origem animal previstos ou não neste Decreto seguirão as recomendações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento quanto ao RTIQ.

Art. 260. 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 neste Decreto, no RTIQ ou em normas complementares.

TÍTULO VI

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

CAPÍTULO I

DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 261. Todo produto de origem animal produzido no município de Diamante D'Oeste, deve ser registrado no setor de Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal SIM/POA.

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

§ 2º O registro deve ser renovado a cada ano.

§ 3º Os produtos não previstos neste Decreto ou em normas complementares serão registrados mediante aprovação prévia pelo serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal SIM/POA.

Art. 262. No processo de solicitação de registro, devem constar:

I-matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;

II-descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;

III-descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto;

IV-relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento.

Parágrafo único. Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 263. 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 serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o *caput*, além dos requisitos estabelecidos no *caput* do art. 428, o requerente deve apresentar ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal:

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 de conformidade;

III-informações acerca do histórico do produto, quando existentes;



IV-embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes;

V -literatura técnico-científica relacionada à fabricação doproduto.

§ 2º O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal julgará a pertinência dos pedidos de registroconsiderados:

I-a segurança e a inocuidade doproduto;

II-os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores;

III-a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produtofinal.

§ 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 ascaracterísticas consagradas pelosconsumidores.

Art. 264. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados peloestabelecimento.

Art. 265. Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seuspercentuais.

Art. 266. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 267. O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

CAPÍTULO II

DA EMBALAGEM

Art. 268. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento etransporte.

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

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

Art. 269. 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, a critério doSIM.

Art. 270.A inutilização ou destruição dos rótulos e embalagens deverá ser supervisionada pelo médico veterinário fiscal do SIM/POA.

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. 271. 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.

§ 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.

Art. 272. Os produtos destinados à exportação devem observar a legislação do país importador e a legislação do Ministério da Agricultura.

Art. 273. 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. 274. Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto no Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

Art. 275. 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 SIF;
- V-CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;



- VI-marca comercial do produto, quando houver;
- VII-data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;
- VIII-lista de ingredientes e aditivos;
- IX-indicação do número de registro do produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
- XI- identificação do país de origem;
- XII-instruções sobre a conservação do produto;
- XIII-indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;
- XIV-instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

§ 1º A data de fabricação e o prazo de validade, expressos em dia, mês e ano, 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.

Art. 276. Nos rótulos, podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões.

Art. 277. 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. 278. 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. 279. Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o seu processo de fabricação e composição registrados.

Art. 280. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Art. 281. 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. 282. Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 283. 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 emparricular

Art. 284. 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.

§ 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 Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação do Serviço de Inspeção de Municipal de produtos de origem animal.

Art. 285. 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-lacreinviolável.

§ 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. 286. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 287. 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. 288. 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. 289. Tratando-se de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, pode ser dispensado o uso de embalagem e a aposição de rótulos, conforme definido em normas complementares.

Art. 290. 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. 291. 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. 292. 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;



II-conter a expressão “Proibida a vendafracionada.”.

Art. 293. 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. 294. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 295. 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-a expressão “Serviço de Inspeção Municipal”, na borda superior externa;

II-a palavra “Diamante D’Oeste”, na parte superior interna;

III-palavra “Inspeccionado”, acentro;

IV-o número de registro do estabelecimento, abaixo da palavra “Inspeccionado”;

V-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. 296. 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 testas das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Art. 297. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM.

Art. 298. Os diferentes modelos de carimbos do SIM a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal 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:** retangular na forma horizontal;

c) **dizeres:** deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra “Inspeccionado”, colocada horizontalmente e “Diamante D’Oeste”, logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as



iniciais "S.I.M/POA.

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-Modelo2:

a) dimensões: 5cm x 3cm (cinco centímetros por trêscentímetros);

b) forma e dizeres: idênticos ao modelo 1;

c) uso: para carcaças de suídeos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre as quartos das carcaças;

III- Modelo3:

a) dimensões: 1cm (um centímetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm² (dez centímetrosquadrados);

b) 2cm (dois centímetros) ou **3cm** (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (umquilograma);

c) 4cm (quatro centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas);

d) 5cm (cinco centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10kg (dezquilogramas);

e) forma:Retangular;

f) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "Inspeccionado" colocada horizontalmente e "Diamante D'Oeste", logo abaixo do número de registro do estabelecimento deve constar as iniciais "S.I.M.";

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

IV- Modelo4:

a) dimensões:3cm (três centímetros) de lado quando aplicado em rótulos ou etiquetas;

b) 15cm (quinze centímetros) de lado quando aplicado em sacarias;

c) forma:quadrada;

d) dizeres: idênticos e na mesma ordem que aqueles adotados nos carimbos precedentes e dispostos todos no sentido horizontal a expressão "Ministério da Agricultura" deve estar disposta ao longo da borda superior externa;

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

V- Modelo5:

a) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seiscentímetros).

b) forma: retangular no sentido horizontal.

c) dizeres: a palavra "Diamante D'Oeste" colocada horizontalmente no canto superior esquerdo, seguida das iniciais "S.I.M."; e logo abaixo destes, a palavra "condenado" também no sentido horizontal.

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

VI – Modelo6:

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

b) forma: retangular no sentido horizontal;

c) dizeres: a palavra "Diamante D'Oeste" 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;

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);

VII- Modelo7:

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 a palavra "Diamante D'Oeste" acompanhando a borda superior interna do círculo; logo abaixo do número, a palavra "Inspeccionado" seguindo a borda inferior do círculo;

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, de amostras de coletas fiscais e nas ações fiscais de interdição de equipamentos, de dependências e de estabelecimentos, podendo ser de material plástico ou metálico.

Parágrafo único. 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 norótulo.

TÍTULO VII

DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 299. 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. 300. 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. 301. 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. 302. 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. 303. 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 Serviço de Inspeção Municipal de "Diamante D'Oeste" 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 deviação.

§ 6º Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, 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/POA local.

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

Art. 306. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, atenderá as normas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 307. Os estabelecimentos estarão arcando com os custos das análises fiscais em laboratórios credenciados, e deverão no momento da coleta das



amostras e manifestarem sua concordância expressa.

TÍTULO VIII

DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL ESANITÁRIA

Art. 308. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para consumo ou comercialização.

Art. 309. A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

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

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

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

III-a avaliação das características sensoriais, quando couber;

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

V-o documento sanitário de trânsito, quando couber;

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

Art. 310. Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de fraudes, devem ser aplicados os procedimentos previstos em leis e normas.

§ 1º Os produtos que, na reinspeção, forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser reaproveitados para a fabricação de produtos não comestíveis ou inutilizados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem prévia autorização do SIM.

§ 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.

TÍTULO IX

DO TRÂNSITO E DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

CAPÍTULO I

DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 311. Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção federal ou estadual, atendidas as exigências deste regulamento e normas complementares, tem livre trânsito no território do município de "Diamante D'Oeste".



Art. 312. Todos os produtos de origem animal em trânsito pelas rodovias do município de "Diamante D'Oeste" deverão estar embalados, acondicionados e rotulados em conformidade com o previsto neste Regulamento, podendo ser reinspecionados pelos médicos veterinários fiscais do SIM/POA nos postos fiscais fixos ou volantes.

Art. 313. Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimento com inspeção permanente, quando em trânsito, deverão estar acompanhados pelo carimbo do Certificado Sanitário no verso da nota fiscal do produto assinado pelo médico veterinário responsável pela inspeção.

Art. 314. 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.

Seção I

Das Obrigações

Art. 315. O proprietário ou representante legal dos estabelecimentos que trata este Regulamento estão obrigados a:

I- manter o estabelecimento em conformidade às determinações deste Regulamento e normas complementares relacionadas;

II- cumprir e fazer cumprir as determinações deste Regulamento e normas complementares;

III- cumprir e fazer cumprir os regulamentos técnicos relacionados às condições higiênicas-sanitárias e de boas práticas de fabricação de alimentos aprovados pelos órgãos oficiais dos Ministérios da Agricultura e da Saúde;

IV- fornecer material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção;

V- dispor à inspeção, pessoal auxiliar habilitado e suficiente à execução dos serviços;

VI- fornecer transporte aos agentes da inspeção até o local dos trabalhos, quando estes se realizarem em local afastado do perímetro urbano;

VII- fornecer gratuitamente alimentação aos agentes de inspeção, quando os horários para refeição não permitirem que os servidores a façam em suas residências;

VIII- obedecer às determinações dos agentes da inspeção quanto ao destino dos animais e dos produtos de origem animal condenados;

IX- recolher as taxas de inspeção sanitárias instituídas;

X- encaminhar até o 5º dia do mês subsequente ao médico veterinário fiscal do SIM/POA lotado na Secretaria de Agricultura de Cascavel os relatórios de produção, mapas de abate e outros documentos que venham a ser determinados pela inspeção sanitária industrial;



XI-comunicar os agentes de inspeção, com o mínimo de doze horas de antecedência, a realização de quaisquer atividades industriais não previstas e que requeiram sua presença, mencionando natureza das atividades e horários de seu início e sua conclusão;

XII-comunicar oficialmente ao SIM/POA, no prazo máximo de 30 dias de seu evento, a suspensão, paralisação ou encerramento das atividades dos estabelecimentos;

XIII-apresentar ao agente da inspeção, quando solicitado ou a lei exigir, a documentação sanitária dos animais;

XIV-utilizar matérias primas inspecionadas e ingredientes de qualidade, especificando a procedência;

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

XVI-manter à disposição do agente de inspeção os resultados das análises laboratoriais;

XVII-o pessoal colocado a disposição do SIM/POA subordina-se ao agente competente pela inspeção;

XVIII-os materiais disponibilizados pelos estabelecimentos para execução dos serviços de inspeção não se transferem patrimonialmente aos agentes de inspeção, que sobre eles são responsáveis.

CAPÍTULO II

A FISCALIZAÇÃO E DE SUA ORGANIZAÇÃO

Art. 315. A Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, através do SIM/POA, estabelecerá os procedimentos, as práticas, proibições e imposições, bem como as fiscalizações necessárias à promoção e manutenção da qualidade e higiene sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis.

Art. 316. O SIM/POA deverá atuar nos programas de proteção à saúde humana e ao meio ambiente e sanidade animal desenvolvidos pela Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente especialmente quando relacionados à profilaxia, controle ou erradicação de zoonoses e outras doenças de interesse sanitário ao município de Cascavel, participando e contribuindo na criação e implantação de medidas de vigilância sanitária animal.

Art. 317. São sujeitos à fiscalização industrial e sanitária prevista neste Regulamento os estabelecimentos e produtos relacionados deste regulamento.

Parágrafo único. A fiscalização de que trata este regulamento estende-se em caráter supletivo aos estabelecimentos atacadistas e varejistas.

Art. 318. Estão sujeitos ao cumprimento deste Regulamento e à fiscalização os produtos de origem animal depositados ou em trânsito.

Art. 319. Quando em trânsito, a fiscalização de que se trata este regulamento poderá ser efetuada em:

I-postos ou barreiras de fiscalização no município;

II-barreiras móveis de fiscalização.



Art. 320. Os médicos veterinários fiscais do SIM/POA em barreiras de fiscalização fixas ou móveis deverão condicionar a liberação dos produtos de origem animal em trânsito flagrados irregulares ou suspeitos de o serem à notificação das exigências saneadoras pertinentes ao proprietário, transportador ou responsável, sem prejuízo das medidas sanitárias determinadas pelos órgãos de saúde pública competentes.

§ 1º Em havendo risco, mediato ou imediato, à saúde pública ou o não comprometimento do responsável pelos produtos de origem animal irregulares em promover as medidas saneadoras determinadas, o médico veterinário fiscal do SIM/POA deverá apreendê-los e, caso for, condená-los, observados a conveniência, os meios, procedimentos e instrumentos previstos neste Regulamento.

Art.321. Os servidores da Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente ou os funcionários de suas empresas vinculadas lotados em postos ou barreiras de fiscalização municipal ou a serviço em barreiras móveis de fiscalização deverão cientificar a Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, a origem e o destino dos produtos de origem animal irregulares ou suspeitos de o serem, bem como todas as informações relacionadas ao fato ou às circunstâncias irregulares ou suspeitas.

Art. 322. Considera-se médico veterinário fiscal competente, para efeito deste Regulamento, o médico veterinário fiscal lotado na Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente, Divisão do Serviço de Inspeção Municipal de "Diamante D'Oeste" - Produtos de Origem Animal- SIM/POA, e designado por Decreto expedido pelo prefeito do município de "Diamante D'Oeste" para desempenhar as atividades de inspeção e de fiscalização de produtos de origem animal.

Parágrafo único. O médico veterinário fiscal terá carteira de identidade funcional, na qual constará a denominação do órgão emitente, o número de ordem

Art. 323. O médico veterinário fiscal competente, mediante apresentação da carteira funcional e no desempenho de suas funções, terá livre acesso aos estabelecimentos e suas dependências, às propriedades rurais, aos depósitos, armazéns ou qualquer outro local ou instalação onde se abatam animais, processem, transformem, transportem, beneficiem, acondicionem, armazenem, depositem ou comercializem produtos e subprodutos de origem animal, matérias primas e afins.

Parágrafo único. Os médicos veterinários fiscais que na fiscalização acessarem dependências ou equipamentos utilizados no processamento de produtos de origem animal deverão estar aseados e trajados de modo a impedir a contaminação da matéria prima e produtos.

Art. 324. Havendo circunstâncias que envolvam risco de contaminação da saúde pública ou ambiental, a autoridade da Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente notificará a Secretaria Municipal de Saúde e Meio Ambiente, bem como o Ministério Público.

Art. 325. O profissional da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal imediatamente deverá oficiar às autoridades da Defesa Sanitária Animal, da Secretaria de Estado da Saúde ou outros órgãos competentes a ocorrência de enfermidades animal ou zoonoses de notificação obrigatória de que tiver conhecimento.

Art. 326. Cumpre a Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente, prover recursos e as condições necessárias às atividades de fiscalização



desenvolvidas pelo SIM/POA.

TÍTULO X

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. 327. 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, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal SIM/POA;

II-proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados Serviço de Inspeção Municipal SIM/POA onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal.

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

Seção II

Das medidas cautelares

Art. 328. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, Serviço de Inspeção Municipal SIM/POA deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I-apreensão do produto;

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 A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto sob suspeita será autorizada caso o SIM constate a inexistência ou a cessação da causa que motivou a adoção da medida cautelar.

§ 3º O disposto no *caput* não afasta as competências de outros órgãos



fiscalizadores, na forma da legislação.

CAPÍTULO II

DAS INFRAÇÕES

Art. 329. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I-construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

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;

IV-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 que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

VII-expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

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 em seus programas de autocontrole e 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 oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal ou que não conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

XV-expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento;

XVI-utilizar produtos com prazo de validade vencida, após os produtos novas datas depois de expirado o prazo ou após data posterior à data de fabricação do produto;

XVII-prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e ao consumidor;



- XVIII-fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;
- XIX-ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
- XX-alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- XXI- simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- XXII-embaraçar a ação de servidor do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;
- XXIII-desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
- XXIV-produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
- XXV-produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;
- XXVI-utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados 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-fraudar documentos oficiais;
- XXIX-não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 330. 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;
- III-apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;
- IV-contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- V-contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;
- VI-contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos na legislação;
- VII-revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;
- VIII-contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e do órgão regulador da saúde;
- 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 estufadas;
- XII-apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;
- XIII-estejam com o prazo de validade expirado;



XIV-não possuam procedência conhecida;
XV-não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeçõesanitária.

Parágrafo único. Outras situações não previstas neste regulamento podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo Serviço de Inspeção de Produtos de OrigemAnimal.

Art. 331. Além dos casos previstos , as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam,quando:

- I-sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas complementares;
- II-estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico;
- III-estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

Parágrafo único. São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitáriaoficial.

Art. 332. Além dos casos previstos, 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 oudoenças;
- IV-apresentem infecção muscular maciça porparasitas;
- V-tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo Serviço de Inspeção de Produtos de OrigemAnimal;
- VI-tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca;
- VII-apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 333. Além dos casos previstos neste regulamento , 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 dedesenvolvimento;
- II-mumificação ou estejam secos por outracausa;
- III-podridão vermelha, negra oubranca;
- IV-contaminação por fungos, externa ouinternamente;
- V-sujidades externas por materiais estercorais 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 membranasestáceas.

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

Art. 334. Além dos casos previstos no, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru,quando:



I-provenha de propriedade interditada 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;

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. 335. Além dos casos previstos neste decreto, 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. 336. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou fraudados.

Parágrafo único. São considerados fraudados as matérias-primas ou os produtos que apresentem adulterações ou falsificações, conforme disposto a seguir:

I-adulterações:

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, não atendendo 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 de qualquer natureza com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima, defeitos na elaboração ou de aumentar o volume ou o peso do produto;

c) os produtos que na manipulação ou na elaboração tenham sido empregados matérias-primas ou ingredientes impróprios ou que não atendam ao disposto no RTIQ ou na formulação indicada no registro do produto;

d) os produtos em que tenham sido empregados ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia diferentes daqueles expressos na formulação original ou sem prévia autorização do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

e) os produtos que sofram alterações na data de fabricação, na data ou no prazo de validade;

II-falsificações:

a) os que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de um outro produto registrado junto Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal e que se denominem como este, sem que o seja;

b) quando o rótulo do produto contenha dizeres, gravuras ou qualquer expressão que induza o consumidor a erro ou confusão quanto à origem, à natureza ou à qualidade do produto ou lhe atribua qualidade terapêutica ou medicamentosa;

c) os que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto; ou

e) os que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado.



CAPÍTULO III

DAS PENALIDADES

Art. 337. 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. 338. 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;

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;

VI- cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

Art. 339. Para fins de aplicação da sanção da multa serão consideradas:

I- infrações levíssimas;

II- infrações leves;

III- infrações médias;

IV- infrações graves;

V- infrações gravíssimas.

§ 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 previstas neste Decreto ou nas 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 com as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas neste Decreto.

Art. 340. Para efeito da fixação dos valores da multa, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

I- o infrator ser primário;

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;

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

I-o infrator ser reincidente;

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;

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.

Art. 341. 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, da cassação do registro ou do relacionamento do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

§ 1º A cassação do relacionamento será aplicada pelo chefe do serviço de inspeção de produtos de origem animal na unidade da federação à qual está subordinado o estabelecimento.

§ 2º A cassação do registro do estabelecimento cabe ao Diretor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 342. Apurando-se no mesmo processo administrativo a prática de duas ou mais infrações, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada disposição infringida.



Art. 343. Para fins de aplicação das sanções, 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 adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

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, após aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou após 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 pelo departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

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

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

Art. 344. Para fins de aplicação da sanção, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto:

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 ou fraude 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 vencido, após aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou após data posterior à data de fabricação do produto;

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 de produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados 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 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 qualquer sonegação de informação que interesse, direta ou indiretamente, ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e ao consumidor;

XIV-alteração, fraude, adulteração ou falsificação 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.

Art. 345. Para fins de aplicação da sanção, caracterizam embargo à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

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

II-desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do SIM/POA;

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 Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

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;

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;

XI-não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 346. Para fins de aplicação da sanção, 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 SIF, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações relativas à manutenção ou



higiene das instalações.

Art. 347. 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 embarço à ação fiscalizadora, serão aplicadas pelo período mínimo de sete dias, o qual poderá ser acrescido de quinze, trinta ou sessenta dias, tendo em vista o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes.

Art. 348. 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. 349. As sanções de cassação de registro ou de relacionamento do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

- I-reincidência na prática das infrações de maior gravidade;
- II-reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades;
- III- não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

CAPÍTULO IV

DO PROCESSO, DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Seção I

Do Processo Administrativo Punitivo

Art. 350. As normas e instruções referidas nesta Seção disciplinam o processo das autuações, das defesas e dos recursos, estabelecendo prazos, procedimentos e competências.

Art. 351. O Auto de Infração é documento gerador do processo administrativo punitivo e deverá ser lavrados em duas (02) vias pelo médico veterinário fiscal do SIM/POA, com clareza, sem entrelinhas, rasuras, emendas ou borrões, nos termos e modelos expedidos, devendo conter:

- I-nome do autuado, endereço, bem como os demais elementos necessários à sua qualificação e identificação civil;
- II-data, local e hora na qual a irregularidade foi verificada;
- III-descrição da infração e dos dispositivos legais ou regulamentares infringidos;
- IV-assinatura do autuado, ou na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas, dando-lhe ciência de que responderá pelo fato em processo administrativo;
- V-local, data e hora da autuação;
- VI-penalidades às quais o autuado está sujeito;
- VII-prazo e local para interposição e apresentação de defesa;
- VIII-identificação e assinatura do médico veterinário fiscal autuante.

§1º As incorreções ou omissões do Auto de Infrações não acarretarão sua nulidade, quando nele constarem elementos suficientes para determinar com



segurança a infração e possibilitar a defesa do autuado.

§2º Havendo circunstâncias ou fatos impeditivos à lavratura do Auto de Infração no lugar onde as irregularidades foram verificadas, este documento poderá ser lavrado em qualquer local, neste caso encaminhando-o ao autuado por via postal.

Art. 361. O autuado deverá ser notificado do Auto de Infração dos demais atos de fiscalização ou de inspeção:

I-por via postal, desde que exista distribuição domiciliar na localidade de residência ou sede do notificado;

II- pessoalmente, se esta forma de notificação não prejudicar a celeridade do procedimento ou se for inviável a notificação por via postal;

III-por e-mail, se a urgência do caso recomendar o uso de tal meio;

IV-por edital, caso o notificado esteja em lugar incerto e não sabido.

§1º No caso do autuado ou das testemunhas recusarem-se a firmar a notificação ou o Auto de Infração, o fato deverá ser mencionado pela autoridade no documento lavrado, remetendo-se ao interessado uma de suas vias pelo correio, com aviso de recebimento (AR).

§2º O edital referido no inciso IV deste artigo será publicado na Imprensa Oficial uma única vez, considerando-se efetivada a notificação cinco (05) dias após a publicação.

Art. 352. Quando ao autuado, não obstante a autuação, subsistir obrigação a cumprir, o médico veterinário fiscal do SIM/POA dela regulamente o cientificará, alertando-o das sanções a que esta sujeita caso não as cumpra.

Parágrafo único. O prazo para o cumprimento da obrigação subsistente, em casos excepcionais, poderá ser reduzido ou aumentado, definido pelo Coordenador do SIM/POA, os critérios e fatores determinantes, estes dados a conhecer ao autuado.

Art. 353. Os médicos veterinários fiscais são responsáveis pelas declarações que fizerem nos documentos fiscais de sua lavra, sujeitos às penalidades, por falta grave, em caso de falsidade ou omissão dolosa, em conduta apurada na forma regulamentar prevista.

Art. 354. Lavrado o Auto de Infração, o médico veterinário fiscal deverá:

I- fornecer cópia da autuação ao proprietário pelo estabelecimento ou a quem o representa, informando-o o prazo concedido para contestar os motivos que o fundamentam e as penalidades a que está sujeito;

II-vencido o prazo, apresentado ou não a defesa à autuação, remeter os autos acompanhados de relatório de ocorrência a Assessoria Jurídica da Prefeitura de Diamante D'Oeste.

Art. 355. O autuado terá o prazo de quinze (15) dias do recebimento do Auto de Infração para apresentar sua defesa.

Parágrafo único.1º A contestação ou as razões de defesa do autuado deverão ser apresentados por escrito, dirigidos e entregues ao médico veterinário fiscal do SIM/POA, na Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente de Diamante D'Oeste, a cujo quadro esteja vinculado.

Art. 356. O Gerente do departamento do SIM/POA encaminhará os autos



ao responsável, que deverá analisa-lo nos aspectos técnicos correlatos à autuação as medidas que concluir pertinentes, encaminhando-os a seguir a Assessoria Jurídica da Prefeitura de Diamante D'Oeste.

Art. 358. A Assessoria Jurídica da Prefeitura de Diamante D'Oeste apreciará os aspectos e procedimentos jurídicos relativos à fiscalização, sobre eles e sobre a defesa, caso houver, manifestando-se em parecer, devolvendo os autos ao Coordenador do SIM/POA, a quem caberá após efetivar eventuais medidas saneadora.

Art. 359. Compete a Assessoria Jurídica proferir a decisão sobre os fatos relacionados à autuação, lavrando sentença absoluta ou condenatória em primeira instância, nela discriminando os motivos determinantes de sua decisão.

Art. 360. Da sentença de primeira instância cabe recurso ao Secretário da Agricultura e Meio Ambiente de Diamante D'Oeste, interposto no prazo de dez (10) dias a contar da notificação da sentença condenatória.

Art. 361. Os valores não pagos pelo infrator no prazo de trinta (30) dias contados da data do trânsito em julgado da sentença nesta via Administrativa, correspondente á multa ou ao ressarcimento ao Erário dos materiais e equipamentos porventura empregados e exames e serviços especializados realizados quando da execução compulsória das atividades de fiscalização a que se refere este Regulamento e normas complementares, serão inscritos em dívida ativa, para cobrança judicial.

Seção II

Das Infrações e Sanções Administrativas

Art. 362. Constitui infração, para efeitos deste Regulamento e normas complementares, toda ação ou omissão que importe na inobservância dos preceitos estabelecidos ou ás determinações complementares de caráter normativo dos órgãos ou autoridades administrativas competentes.

§1º Responderão pela infração as pessoas físicas ou jurídicas, seus prepostos ou quaisquer pessoas que a cometerem, incentivarem ou auxiliarem na sua prática ou dela se beneficiarem.

§2º Considera-se causa a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

Art. 363. Além das infrações previstas nesta Seção, incluem-se como tais os atos que impeça, dificultem ou embarcem a ação dos médicos veterinários fiscais do SIM/POA ou dos profissionais por ela legitimados ás atividades previstas na legislação do SIM/POA.

Art. 364. As infrações á Lei, a este Regulamento e ás demais Normas Complementares serão punidas administrativamente, não eximindo o infrator da responsabilidade civil e criminal.

Parágrafo único. Havendo indícios de a infração constituir crime ou contravenção, o SIM/POA deverá comunicar ao órgão policial ou á autoridade competente.



Art. 365. Para imposição da pena e sua gradação, a autoridade administrativa competente deverá considerar:

- I-as circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II-a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências á saúde ou economia pública;
- III-a clandestinidade da atividade e as condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas dos produtos;
- IV-os antecedentes e a conduta do infrator quanto á observância das normas sanitárias.

Art. 366. São circunstâncias atenuantes:

- I-a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
- II-a equivocada compreensão da norma sanitária, admitida como escusável por patente a incapacidade do agente entender o caráter ilícito do fato;
- III-o infrator, por espontânea vontade, imediatamente ter procurado reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo á saúde ou economia públicas;
- IV-ter o infrator sofrido coação a que podia resistir para a prática do ato;
- V-ser o infrator primário e a falta cometida de natureza leve ou moderada.

Art. 367. São circunstâncias agravantes:

- I-ser o infrator reincidente;
- II-ter o infrator cometido a infração para obter qualquer vantagem decorrente do consumo humano do material ou produto contrarioá legislação sanitária;
- III-ter o infrator coagido outrem á execução material da infração;
- IV-ter a infração conseqüência calamitosa á saúde ou economia públicas;
- V-se, tendo comprovado conhecimento da irregularidade ou do ato lesivo á saúde ou economia publicas, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada e tendente a evitá-lo ou minorá-lo;
- VI-ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual fraude ou má-fé ou utilizado de artifício, simulação ou fraude na consecução da conduta infringente;
- VII-ter o infrator dificultado, embaraçado, burlado ou impedido a ação fiscalizatória ou de inspeção dos médicos veterinários fiscais do SIM/POA, ou dos profissionais por ela legitimados á execução destas atividades.

Art.368. Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena considerará aquelas preponderantes.

Art. 369. Aos infratores a este Regulamento e demais normas complementares sujeitam-se ás seguintes sanções administrativas:

- I-advertência;
- II-multa;
- III-apreensão cautelar dos produtos;
- IV-apreensão dos produtos;
- V-condenação ou destruição dos produtos;
- VI-suspensão das atividades do estabelecimento;
- VII-interdição parcial do estabelecimento;
- VIII-interdição total do estabelecimento;
- IX-cancelamento do registro.

§1º As sanções administrativas poderão ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, em conformidade á gravidade das irregularidades apuradas, ao risco a incolumidade pública e á urgência dos atos de policia administrativa para inibi-lo, minorá-lo ou afastá-lo.



§2º A apreensão, a condenação ou destruição dos produtos, a suspensão das atividades e a interdição total do estabelecimento, enquanto atos de polícia administrativa emergencial de natureza cautelar objetivando resguardar a saúde pública, nas condições e termos estabelecidos no presente Regulamento, competem concorrentemente aos médicos veterinários fiscais lotados no SIM/POA ou ao seu serviço.

Art. 370. A pena de advertência será aplicada por escrito ao infrator primário, quando incurso em ação ou omissão gravosa desprovido de má fé ou dolo.

Art. 371. As multas serão aplicadas nos casos de reincidência de conduta infringente ou quando houver manifesto dolo ou má fé.

§1º Considera-se reincidência, a nova infração da legislação do SIM/POA, capitulada no mesmo grupo de condutas infringentes referidas no art. 114, cometida pela mesma pessoa natural ou jurídica ou pelos sucessores dentro de cinco anos da data em que passar em julgado, administrativamente, a decisão condenatória referente à infração anterior.

§2º O montante da multa será estabelecido pela soma dos valores individualmente correspondentes às infrações cometidas e classificadas pela sua gravidade, em conformidade aos preceitos de gradação estabelecidos nesta seção.

Art. 372. Para o cálculo das multas será adotada a Unidade de Referência – (UR) ou outro índice que vier a substituí-la.

Parágrafo único. Nenhuma multa poderá ser inferior ao equivalente a cinco (5) UR.

Art. 373. A pena de multa será aplicada às pessoas físicas ou jurídicas, nos seguintes casos:

I- de 05 a 10 UR, nas faltas consideradas levíssimas, quando:

a) operarem produtos de origem animal sem a utilização de equipamentos adequados;

b) operarem em instalações inadequadas à elaboração higiênica dos produtos de origem animal; utilizarem equipamentos, materiais ou utensílios de uso proibido no manejo de animais destinados ao abate;

c) não dispuserem de dispositivo de registro das temperaturas máxima e mínima nos ambientes refrigerados;

d) não conservarem as instalações ou promoverem a limpeza dos equipamentos e utensílios em conformidade às recomendações técnicas e preceitos de higiene do SIM/POA;

e) não promoverem permanentemente a limpeza das vias de acesso e pátios que integram a área industrial;

f) não mantiverem os vestiários, sanitários, banheiros e lavatórios permanentemente limpos e providos de materiais necessários à adequada higiene de seus usuários;

g) não dispuserem aos funcionários uniformes limpos ou completos;

h) permitirem a deposição de roupas ou objetos pessoais nas áreas de manipulação de alimentos;

i) permitirem o acesso às instalações onde se processam produtos de origem animal, de pessoas, que sob o aspecto higiênico, encontram-se inadequadamente trajadas;



j) permitirem o acesso às instalações onde se processam produtos de origem animal de pessoas portadoras de moléstias infecto-contagiosas ou que apresentam ferimentos;

k) permitirem o livre acesso e trânsito às instalações nas quais se processam produtos de origem animal de pessoas estranhas às atividades;

l) não promoverem controle capaz de garantir a higiene pessoal dos trabalhadores que lidam com a matéria prima ou com produtos de origem animal processados nas suas instalações;

m) emitirem nas áreas onde se processam os alimentos, qualquer ato potencialmente capaz de contaminá-los, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas;

n) não promoverem continuamente nas instalações e áreas circundantes o combate a insetos, pragas e roedores transmissores de doenças;

o) não promoverem a remoção dos resíduos das atividades desenvolvidas das áreas de manipulação de alimentos e das demais áreas de trabalho;

p) utilizarem nas áreas de manipulação dos alimentos de procedimentos ou substância odorantes ou desodorizantes, em qualquer de suas formas;

q) não identificarem, através de rótulo, no qual conste conteúdo, finalidade e toxicidade, ou não armazenarem em dependências apartadas ou em armários trancados, praguicidas, solventes ou outros produtos ou substâncias tóxicas capazes de contaminar a matéria prima, alimentos processados e utensílios ou equipamentos utilizados;

r) utilizarem água não potável no interior das instalações;

s) não promoverem a utilização dos dados ou documentos relacionados ao seu registro no SIM/POA;

II- de 11 a 30 UR, nas faltas consideradas leves, quando:

a) não apresentarem a documentação sanitária dos animais de abate;

b) não respeitarem o período mínimo de descanso, jejum e dieta hídrica antecedendo a matança dos animais;

c) não apresentarem a documentação atualizada relacionada à comprovação da saúde de seus funcionários.

d) não promoverem regularmente exames médicos nos trabalhadores que diretamente exerçam atividades capazes de contaminar os alimentos de origem animais manipulados ou processados;

e) não afastarem imediatamente das atividades e instalações os trabalhadores que apresentam lesões ou sintomas de doenças ou infecções, ainda que somente suspeitas capazes de contaminar os alimentos ou materiais utilizados;

f) recepcionarem ou mantiverem em suas instalações matéria prima ou ingrediente contendo parasitas, microorganismos patogênicos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas e que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis pelos procedimentos normais de classificação, preparação ou elaboração;

g) utilizarem matérias primas no processamento dos produtos de origem animal em desacordo às normas e procedimentos técnicos sanitários;

h) não promoverem a limpeza e desinfecção dos equipamentos, utensílios e instalações que mantiveram contato com matéria prima ou material contaminado;

i) Não adotarem medidas eficazes para evitar a contaminação do material alimentício por contato direto ou indireto com pessoas estranhas, suspeitas ou portadoras de moléstias ou feridas, ou de material ou equipamento impróprios ou contaminados, em qualquer fase do processamento;

j) não armazenarem adequadamente nas instalações as matérias primas, os ingredientes ou os produtos de origem animal acabados, de modo a evitar sua deterioração;



- k) embalarem indevida, imprópria ou inadequadamente produtos de origem animal;
 - l) realizarem operações de carga ou descarga dos veículos de transporte suficientemente próximos aos locais de elaboração dos alimentos, assim expondo-os, bem como ao ar, ao risco de contaminação cruzada;
 - m) transportarem matérias primas ou produtos de origem animal em condições inadequadas de higiene ou conservação, assim potencialmente capazes de contaminá-los ou deteriorá-los;
 - n) transportarem matérias primas ou produtos de origem animal em veículos desprovidos de instrumentos ou meios que permitam a verificação da adequação da temperatura;
 - o) transportarem produtos de origem animal em veículos não apropriados ao seu tipo, à sua higiene e conservação;
 - p) transportarem produtos de origem animal, excepcionado o leite a granel, provenientes de estabelecimentos com inspeção permanentes desacompanhados de Certificados Sanitários visados pelo médico veterinário pela sua inspeção;
 - q) transportarem produtos de origem animal embalados, acondicionados e rotulados em desacordo à legislação do SIM/POA;
 - r) não cumprirem os prazos fixados pelos médicos veterinários fiscais e servidores públicos dos órgãos competentes à inspeção ou fiscalização dos produtos de origem animal e relacionados à adoção ou implantação de medidas ou procedimentos para o saneamento das irregularidades apuradas;
 - s) utilizarem as instalações, equipamentos ou utensílio para outros fins, que não aqueles previamente estabelecidos ou acordados com o SIM/POA;
 - t) permitirem que funcionários sem uniformes ou com uniforme sujo ou incompleto trabalhem com produtos de origem animal;
 - u) permitirem o acesso de animais domésticos aos locais onde se encontram matérias primas, materiais de envase, alimentos terminados ou a qualquer dependência na qual se processa alimentos ou produtos de origem animal;
 - v) permitirem o livre acesso de pragas, insetos e roedores às instalações onde se processam produtos de origem animal;
 - w) manipularem ou permitirem a manipulação de resíduos de forma potencialmente capaz de contaminar os alimentos e produtos de origem animal beneficiados ou não;
 - x) não realizarem o tratamento das águas servidas nos termos aprovados pelo órgão competente;
- III-de 31 a 60 UR, nas faltas consideradas medias, quando:
- a) reutilizarem ou reaproveitarem ou promoverem segundo uso de embalagens para acondicionar produtos de origem animal;
 - b) não mantiverem a disposição da inspeção ou fiscalização, por um período superior ao da duração mínima do alimento, os resultados de análises físico-químicas ou bacteriológicas ou qualquer outro registro relacionado à elaboração, produção, armazenamento ou manutenção e distribuição adequada e higiênica da matéria-prima dos ingredientes e dos produtos de origem animal;
 - c) não dispuserem instrumentos, equipamentos ou meios necessários à realização dos exames que assegurem a qualidade dos produtos de origem animal ou que não promoverem a realização dos exames preconizados pelo SIM/POA para este fim;
 - d) utilizarem matérias-primas não inspecionadas ou qualquer outro produto ou ingrediente inadequado à fabricação de produtos de origem animal;
 - e) comercializarem produtos de origem animal providos de rótulos inadequados ou nos quais não constam todas as informações exigidas na legislação do SIM/POA;
 - f) empregarem processos de matança não autorizados pelo SIM/POA;



g) não encaminharem nos prazos determinados relatórios de produção, industrialização, comercialização, mapas de abate, guias de transporte, ou outro documento solicitado pelo SIM/POA e relacionado à sanidade ou a preservação da saúde pública;

h) promoverem medidas de erradicação de pragas, roedoras ou insetos nas dependências industriais através do uso não autorizado ou não;

i) supervisionado de produtos ou agentes químicos ou biológicos;

j) impedirem, dificultarem ou embaraçarem, por qualquer meio ou forma, as ações de inspeção e fiscalização dos médicos veterinários fiscais, servidores públicos integrantes de órgãos competentes ou profissionais legitimados pela SEAG ao desempenho das atividades de que trata este Regulamento e normas complementares;

IV-de 61 a 90 UR, nas faltas consideradas graves, quando:

a) promoverem, sem prévia autorização do SIM/POA, a ampliação, reforma ou construção nas instalações ou na área industrial capazes de interferir na higiene ou qualidade da matéria prima utilizada na fabricação dos produtos de origem animal ou dos produtos acabados;

b) abaterem animais na ausência de médico veterinário responsável pela inspeção ou sem a sua autorização;

c) comercializarem produtos de origem animal desprovidos de rótulos;

d) não notificarem imediatamente ao SIM/POA da existência, ainda que suspeite de interesse à preservação da saúde pública ou à defesa sanitária nos animais destinados ao abate ou à produção de matérias primas;

e) não sacrificarem animais condenados na inspeção *ante mortem* ou não promoverem a devida destinação das carcaças ou de suas partes condenadas;

f) não darem a devida destinação aos produtores condenados;

g) fizerem uso desautorizado de embalagens, carimbos ou rótulos de estabelecimentos registrados no SIM/POA;

V-de 91 a 120 UR, nas faltas consideradas gravíssimas, quando:

a) adulterarem, fraudarem ou falsificarem matéria prima, produtos de origem animal ou materiais e ingredientes a eles acrescidos, bem como rótulos, embalados ou carimbos;

b) transportarem ou comercializarem carcaças desprovidas do carimbo oficial da inspeção;

c) cederem rótulo, embalagens ou carimbo de estabelecimento registrado a terceiros sem autorização pelo SIM/POA;

d) desenvolverem sem autorização do SIM/POA atividades nas quais estão suspensos ou interditados;

e) utilizarem sem autorização do SIM/POA máquinas, equipamentos ou utensílios interditados;

f) utilizarem ou derem destinação diversa da determinada pelo SIM/POA aos produtos de origem animal, matéria prima ou qualquer outro componente interditado, apreendido ou condenado utilizado na fabricação ou beneficiado;

g) desenvolverem atividades diversas de sua classificação de registro no SIM/POA;

h) envolverem comprovadas condutas tipificadas no Código Penal como desacato, resistência ou corrupção.

§1º Quando a mesma conduta infringente for passível de multa em mais de um dispositivo deste Regulamento, prevalecerá o enquadramento no item mais específico em relação ao mais genérico.

§2º O SIM/POA poderá enquadrar-nos diferentes grupos de infrações, observada a natureza e gravidade, condutas ou procedimentos considerados infringentes as disposições de sua legislação e que não foram relacionadas neste artigo.



Art. 374. O infrator condenado à pena de multa deverá recolhê-la no prazo de trinta (30) dias a contar do trânsito em julgado na esfera administrativa da sentença condenatória.

Parágrafo único. O não recolhimento da multa no prazo estipulado implicará na cobrança executiva.

Art. 375. A pena de apreensão dos produtos de origem animal, nas ações de inspeção e fiscalização de que trata este Regulamento será aplicada quando:

I-forem clandestinos ou comprovadamente impróprios para o consumo;
II-forem suspeitos de serem impróprios ao consumo, por se apresentarem:

a) danificados por umidade ou fermentação;
b) infestados por parasitas ou com indícios de ação de insetos ou roedores;

c) rançosos, mofados ou bolorentos;
d) com características físicas ou organolépticas anormais;
e) contendo sujidades internas, externas ou qualquer evidência de descuido e falta de higiene na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

III- apresentarem-se adulterados, fraudados ou falsificados;
IV- contiverem indícios ou suspeitas de substâncias nocivas à saúde ou de uso ilegal;

V- estiverem sendo transportados fora das condições exigidas;

VI- apresentarem-se com a data de sua validade vencida.

Seção III

Da apreensão do produto

Art. 376. Da apreensão dos produtos:

§1º O médico veterinário fiscal após proceder a apreensão deverá:

I-nomear fiel depositário, caso os produtos de origem animal não sejam de alto risco e o proprietário ou responsável indicar local ao seu adequado armazenamento e conservação;

II-promover a condenação e destruição dos produtos de origem animal, observado o disposto desta Lei;

a) sua precariedade higiênico-sanitária contraindicar ou impossibilitar a adequada manutenção ou expuser a risco direto ou indireto a incolumidade pública;

b) os produtos de origem animal forem de alto risco e o proprietário ou responsável não providenciar um local ao seu adequado armazenamento e conservação;

c) o proprietário ou responsável recusar a indicação e não indicar fiel depositário para a guarda dos produtos de origem animais apreendidos até a conclusiva apuração de seu estado higiênico-sanitário ou termo do processo administrativo.

§2º O SIM/POA poderá nomear fiel depositário para a guarda dos produtos de origem animal apreendidos, avaliadas as circunstâncias e condições à sua manutenção até a conclusiva apuração de seu estado higiênico-sanitário ou termo do processo administrativo.



Art. 377. Nos casos de apreensão, independentemente da cominação de outras penalidades, quanto á destinação dos produtos de origem animal apreendidos o médico veterinário fiscal do SIM/POA, após reinspeção, poderá:

I- autorizar o aproveitamento condicional para alimentação humana ou animal, caso possível o rebeneficiamento dos produtos, matérias primas ou afins;

II- autorizar o seu aproveitamento para fins não comestíveis, caso não implique na exposição da incolumidade pública a risco;

III- nos demais casos, determinar sua condenação e destruição.

Parágrafo único. O rebeneficiamento ou o aproveitamento para outros fins não comestíveis dos produtos de origem animal apreendidos deverá ser efetuado sob assistência do SIM/POA.

Art.378. O proprietário ou responsável pelos produtos de origem animal apreendidos, ás suas expensas e no prazo máximo de vinte e quatro (24) horas da apreensão, poderá solicitar ao SIM/POA a realização de exames ou reinspeção para comprovar que sua utilização ou consumo não expõe a risco a saúde pública.

§1º Comprovada a não exposição a risco da saúde pública, os produtos de origem animal apreendidos deverão ser liberados ao proprietário ou responsável, lavrando o médico veterinário fiscal do SIM/POA documento fiscal, nele fazendo constar, havendo, as condições da liberação.

§2º A liberação dos produtos de origem animal não exige seu proprietário ou responsável da autuação ou aplicação de outras penalidades.

Art. 379. As despesas ou ônus advindos da retenção, apreensão, inutilização, destruição, condenação ou rebeneficiamento dos produtos de origem animal irregulares cabem aos seus proprietários ou responsáveis, a eles não assistindo direito a qualquer indenização, mantendo-se sujeitos ás penalidades previstas neste Regulamento.

Art.380. São consideradas adulterações, atos, procedimentos ou processos que:

I- utilizarem matéria prima alterada ou impura na fabricação de produtos de origem animal;

II- adicionarem sem prévia autorização do órgão competente substâncias de qualquer qualidade, tipo ou espécie na composição normal do produto e não indiquem esta condição nos rótulos, embalagens ou recipientes.

Art. 381. São consideradas fraudes, atos, procedimentos ou processos, que artificialmente:

I-modifiquem desfigurem ou deformem, ocultando, disfarçando ou dissimulando as características da matéria prima ou dos produtos de origem animal, com o fim de adequá-los às especificações e de saúde vigentes ou pelos agentes de inspeção e médicos veterinários fiscais;

II-façam uso não autorizado da chancela oficial;

III-substituam um ou mais elementos por outros, com o fim de elevar o volume ou peso dos produtos de origem animal, em detrimento de sua composição normal ou de seu valor nutritivo;

IV-alterem, no todo ou em parte, as especificações apostas nos rótulos, embalagens ou recipientes, tornando-as indevidas ou não coincidentes com o produto ou matéria-prima;



V-objetivem a conservação do produto, matéria-prima ou elementos constituintes pelo uso de substâncias proibidas;

VI-consistam de operações de manipulação e elaboração visando estabelecer falsa impressão á matéria-prima ou ao produto de origem animal.

Art. 393. São consideradas falsificações, atos, procedimentos ou processos que:

I- constituam processos especiais, com forma, caracteres ou rotulagem de privilégio ou de exclusividade de outrem, utilizados sem autorização dos seus legítimos proprietários na elaboração, preparação ou exposição ao consumo de produtos de origem animal;

II- utilizem denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 382. A pena de condenação ou destruição dos produtos de origem animal, além dos casos previstos neste Regulamento, será aplicada quando:

I-forem comprovadamente impróprios ao consumo humano ou animal, não passíveis de qualquer aproveitamento ou rebeneficiamento;

II-não forem tempestivamente efetivadas as medidas de inspeção ou de fiscalização determinadas pela autoridade administrativa competente objetivando remover o risco á incolumidade pública implicada no seu consumo ou não destruição.

§1º Em sendo a condenação ou destruição de produtos de origem animal determinado em sentença pelo coordenador SIM/POA ou efetivada em caráter cautelar visando à preservação da incolumidade pública, o médico veterinário fiscal deverá lavrar o Auto de Condenação ou Destruição em três (03) vias, nele consignando:

a) identificação do proprietário ou responsável pelos produtos de origem animal condenados;

b) data, horário e local da condenação ou destruição;

c) descrição detalhada dos produtos de origem animal condenados ou destruídos, especificando:

1. sua quantidade, peso ou volume;

2. sua espécie, variedade ou tipo.

I-o motivo e, caso for, a urgência sanitária da condenação ou destruição;

II-os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a condenação ou destruição;

III-o método, meio ou agentes a serem empregados na destruição;

IV-a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;

V-a identificação e assinatura do emitente do Auto de Condenação ou Destruição.

§2º A destruição dos produtos de origem animal deverá ser efetuada na presença de duas testemunhas, devendo o médico veterinário fiscal identificá-las no próprio Auto de Condenação ou Destruição.

Art. 383. A suspensão das atividades poderá ser aplicada quando a irregularidade ocorrer em procedimento ou processo no qual o proprietário ou responsável pelo estabelecimento foi orientado por agente de órgão competente, relacionado á produção, preparação, transformação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, rotulagem ou armazenamento de produtos de origem animal ou matérias primas e que envolva risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária.



§1º Para a aplicação da medida é necessária a comprovação da antecedente orientação por agente competente ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento e relacionada á irregularidade não sanada.

§2º Em sendo a suspensão das atividades determinada em sentença pelo Coordenador do SIM/POA, ou efetivada em caráter cautelar visando a preservação da incolumidade pública, o médico veterinário fiscal competente deverá lavrar o Auto de Suspensão das Atividades em três (03) vias, nele consignado:

I- a identificação do proprietário ou responsável;
II- a data, horário e local da suspensão das atividades;
III- os motivos e, caso for, a urgência sanitária da suspensão;
IV- os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a suspensão;
V- a descrição detalhada da atividade suspensa;
VI- a descrição dos respectivos equipamentos, utensílios ou materiais a elas relacionados, especificando:

a) quantidade;
b) espécie, variedadeoutipo;
c) marca fabricante, potência, entre outras informações que os individualizam;

d) funçãooufinalidade;
VII- o método e identificação do meio empregado na suspensão;
VIII- os prazos e as medidas a serem promovidas pelo proprietário ou responsável para a revogação da suspensão;

IX- a advertência das penalidades previstas, caso desobedeça a suspensão;

X- a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;

XI- a identificação e assinatura do emitente do Auto de Suspensão das Atividades.

§3º A revogação da suspensão será efetivada pelo médico veterinário fiscal do SIM/POA através de Termo de Visita circunstanciado e está condicionada ao comprovado saneamento das irregularidades que ensejaram a medida administrativa.

§4º A revogação da suspensão das atividades não exime seu proprietário ou responsável da autuação ou aplicação de outras penalidades.

Art. 384. A suspensão das atividades deverá ser aplicada, independente de prévia orientação, quando a irregularidade consistir em atos ou processos relacionados à adulteração, fraude ou falsificação do produto ou matéria-prima ou afins.

Art. 385. A pena de interdição parcial do estabelecimento será aplicada quando a infração decorrer de reincidência em conduta que importe em iminente ou presente risco à saúde pública ou ameaça de natureza higiênico-sanitária.

§1º A interdição deve restringir-se às atividades ou procedimentos e respectivos equipamentos, materiais ou utensílios, cuja operação ou uso exponha a risco a saúde pública.

§2º A pena de interdição parcial do estabelecimento será efetivada pelo médico veterinário fiscal competente, que deverá lavrar o Auto de Interdição Parcial do Estabelecimento em três (03) vias, nele consignado:

I- a identificação do proprietário ou responsável;
II- a data, horário e local da interdição parcial do estabelecimento;



- parcial;
- III-os motivos expostos na sentença que determinaram a interdição parcial;
- IV-os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a interdição parcial;
- V-a descrição detalhada das atividades parcialmente interdidas;
- VI-a descrição dos respectivos equipamentos, utensílios ou materiais a elas relacionados, especificando:
- a) quantidade;
 - b) espécie, variedade ou tipo;
 - c) marca do fabricante, potência, entre outras informações que os individualizam; função ou finalidade;
- VII-o método e identificação do meio empregado para a interdição parcial;
- VIII-os prazos e as providências saneadoras determinadas pelo SIM/POA a serem promovidas pelo proprietário ou responsável para a revogação da medida administrativa;
- IX-a advertência das penalidades previstas, caso desobedeça à interdição parcial;
- X-a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;
- XI-a identificação e assinatura do emitente do Auto de Interdição Parcial do Estabelecimento.

§3º A desinterdição do estabelecimento não exime seu proprietário ou responsável da autuação de outras penalidades.

Art. 386. A desinterdição das atividades e equipamentos, materiais ou utensílios a elas correlatos serão efetivados após o atendimento das seguintes condições cumulativas:

I- requerimento do interessado dirigido ao Coordenador do SIM/POA, no qual se obrigue a ajustar-se às exigências e sanear as irregularidades que motivaram a interdição;

II- aprovação prévia pelo médico veterinário fiscal do SIM/POA firmada em Termo de Visita circunstanciado certificando a correção das irregularidades.

Art. 387. A pena de interdição total do estabelecimento será aplicada quando a irregularidade relacionar-se às atividades ou processos que importem em presente risco à saúde pública ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, acrescida de pelo menos uma das seguintes circunstâncias:

I- estabelecimento não registrado no órgão de inspeção e saúde competentes;

II- comprovado descumprimento das determinações de inspeção ou fiscalização do SIM/POA ou agentes a seu serviço relacionadas ao saneamento ou afastamento do risco ou da ameaça à saúde pública;

III- desenvolvimento desautorizado de atividade ou processo ou operação de equipamento, material ou utensílio suspenso ou parcialmente interdito pelo SIM/POA.

§1º Em sendo a pena de interdição total do estabelecimento determinada em sentença pelo Coordenador do SIM/POA ou efetivada em caráter cautelar visando a preservação da incolumidade pública, o médico veterinário fiscal competente deverá lavrar Auto de Interdição Total do Estabelecimento em três (03) vias, nele consignando:

I- a identificação do proprietário ou responsável;

II- a data, horário e local da interdição total do estabelecimento;

III- os motivos que fundamentam a interdição total;



- IV- os dispositivos regulamentares que motivam a interdição, total;
- V- o método e identificação do meio empregado para a interdição total;
- VI- os prazos e as providências saneadoras determinadas pelo SIM/POA a serem promovidas pelo proprietário ou responsável para a revogação da interdição total;
- VII- a advertência das penalidades previstas, caso desobedeça à interdição total;
- VIII- a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;
- IX- a identificação e assinatura do emitente do Auto de Interdição Total do Estabelecimento.

§2º A desinterdição do estabelecimento não exime seu proprietário ou responsável da autuação ou aplicação de outras penalidades.

Art. 387. A desinterdição total ou parcial do estabelecimento será efetivada após o atendimento das seguintes condições cumulativas.

I- requerimento do interessado dirigido ao Coordenador do SIM/POA, no qual se obrigue a ajustar-se às exigências e sanear as irregularidades que motivaram a interdição;

II- aprovação prévia pelo médico veterinário fiscal do SIM/POA, firmada em Termo de Visita circunstanciado certificando a correção das irregularidades.

Art.388. A pena de cancelamento do registro do estabelecimento no SIM/POA será aplicada na ocorrência de uma das seguintes circunstâncias:

I- resulte apurada e comprovada em regular processo administrativo e específica inspeção realizada por autoridade competente, a impossibilidade do estabelecimento, permanecer em funcionamento sem expor a risco a incolumidade pública;

II- funcionamento desautorizado do estabelecimento regularmente interditado pelo SIM/POA;

III- estabelecimento com registro prévio no SIM/POA e que, salvo causa decorrente de fato jurídico natural extraordinário, não cumpra o descrito no Termo de Compromisso de Implantação ou Execução.

TÍTULO XI

DISPOSIÇÕES FINAIS ETRANSITÓRIAS

Art. 388.As Secretarias de Finanças e de Segurança do município sem prejuízo de suas atividades específicas e sempre que solicitadas, prestarão sua colaboração á consecução dos objetivos da legislação doSIM/POA.

Parágrafo único. Os médicos veterinários fiscais do SIM/POA, sempre que julgarem necessário, poderão requisitar força policial para exercer suas atribuições.

Art. 389.Até que complete a implantação da inspeção, os estabelecimentos que a ela ainda não estiverem sujeitos deverão preparar-se tecnologicamente e diligenciar para que as suas condições higiênico-sanitárias sejam compatíveis com as exigências legais regulamentares.

Parágrafo único. Os médicos veterinários fiscais do SIM/POA ou a seu serviço deverão orientar os estabelecimentos visando a consecução do disposto no



presente artigo.

Art. 390. Compete ao SIM/POA promover a cooperação e integração dos trabalhos de inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal com os demais órgãos e instituições, públicas ou privadas, em todos os níveis da federação, com o fim de aprimorar os processos e procedimentos neles envolvidos.

Art. 391. O SIM/POA promoverá o aprimoramento técnico de seus agentes, dispondo-lhes cursos, estágios ou treinamentos específicos em laboratórios, estabelecimentos ou outras instituições.

Art. 392. As autoridades da Saúde Pública, na vigilância sanitária de alimentos nos centros de consumo, deverão informar ao SIM/POA os resultados das análises de rotina e fiscais, quando delas resultarem a apreensão ou condenação de produtos de origem animal.

Art. 393. Os casos omissos neste Regulamento serão deliberados pelo Secretário de Agricultura do Município de Diamante D'Oeste/PR.

Art. 394. Revoga-se as demais disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal, aos vinte e dois dias do mês de fevereiro do ano de dois mil e vinte e um.

**GUILHERME PIVATTO JUNIOR
PREFEITO MUNICIPAL**



ANEXO I

	MUNICÍPIO DE DIAMANTE D'OESTE SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE CNPJ 77.817.476/0001-44
	MUNICÍPIO: DIAMANTE D'OESTE
NOTIFICAÇÃO	
1 DADOS DE IDENTIFICAÇÃO	
Nome do Proprietário:	CPF:
Razão Social:	Atividade:
Endereço:	Bairro:
Município – DIAMANTE D'OESTE	CEP: 85896-000 FONE:
Representante legal:	CPF: RG:
SIM/POA nº	
DIAMANTE D'OESTE,/...../.....	
Autuante: Autuado:	
Testemunhas:	
Nome:	Nome:
CPF/MF.....	CPF/MF:.....
RG nº	RG nº:



ANEXO II

	MUNICÍPIO DE DIAMANTE D'OESTE SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE CNPJ 77.817.476/0001-44
	MUNICÍPIO: DIAMANTE D'OESTE
INTERDIÇÃO	
2 DADOS DE IDENTIFICAÇÃO	
Nome do Proprietário:	CPF/CNPJ
Razão Social:	Atividade:
Endereço:	Bairro:
Município – DIAMANTE D'OESTE	CEP: FONE:
Representante legal:	CPF: RG:
Nº Inscrição SIM/POA	HORAS: DATA:
Fica o estabelecimento acima “ interditado ”, pelo Serviço de Inspeção Municipal em Produtos de Origem Animal-SIM/POA, mediante o que estabelece a Lei	
DIAMANTE D'OESTE,/...../.....	
Autuante: Autuado:	
Testemunhas:	
Nome: Nome:	
CPF/MF..... CPF/MF:.....	
RG nº RG nº:	



ANEXO III

	MUNICÍPIO DE DIAMANTE D'OESTE SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE CNPJ 77.817.476/0001-44
	MUNICÍPIO: DIAMANTE D'OESTE
AUTO DE APREENSÃO DE PRODUTOS	
DADOS DE IDENTIFICAÇÃO	
Nome do Proprietário:	CPF/CNPJ
Razão Social:	Atividade:
Endereço:	Bairro:
Município – DIAMANTE D'OESTE	CEP: FONE:
Representante legal:	CPF: RG:
Nº Inscrição SIM/POA	HORAS: DATA:
Em fiscalização realizada no local descrito em _____ de _____ de _____, às ____:____ hs foram apreendidos os bens/produtos abaixo relacionados: Os bens/produtos apreendidos ficarão sob responsabilidade do Município de _____, depositados junto ao Setor de Fiscalização, localizado na _____.	
DIAMANTE D'OESTE,/...../.....	
Autuante: Atuado:	
Testemunhas:	
Nome:	Nome:
CPF/MF.....	CPF/MF:.....
RG nº	RG nº:



ANEXO IV

	MUNICÍPIO DE DIAMANTE D'OESTE SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE CNPJ 77.817.476/0001-44
	MUNICÍPIO: DIAMANTE D'OESTE

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL EM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL SIM/POA

AUTO DE INFRAÇÃO

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO		
Nome do Proprietário:	CPF/CNPJ	
Razão Social:	Atividade:	
Endereço:	Bairro:	
Município – DIAMANTE D'OESTE	CEP:	FONE:
Representante legal:	CPF:	RG:
Nº Inscrição SIM/POA	HORAS:	DATA:

No(s) dia(s) do mês de do ano de, no Município de/....., eu,, do Serviço de Inspeção municipal/SIM/POA, presentes as testemunhas abaixo assinadas, constatei a seguinte infração, pelo(a) do(s) Artigo(s) do(a) (lei ou decreto), no/....., como abaixo se descreve:.....

Do que, para constar, lavrei o presente Auto de Infração, em três vias, dando cópia ao infrator, que fica sujeito às penas da lei.

DIAMANTE D'OESTE,/...../.....

Autuante: **Autuado:**

Testemunhas:

Nome: Nome:



Estado do Paraná
**MUNICÍPIO DE
DIAMANTE D'OESTE**
CNPJ 77.817.476/0001-44

✉ www.diamantedoeste.pr.gov.br

📍 Rua Marechal Castelo Branco,
597 - Centro - Diamante D'oeste / Pr

☎ (45) 3272 - 1141 | 3272-1235

CPF/MF.....

CPF/MF:.....

RG nº

RG nº:

ANEXOV

	MUNICÍPIO DE DIAMANTE D'OESTE SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE CNPJ 77.817.476/0001-44
	MUNICÍPIO: DIAMANTE D'OESTE

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL EM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL SIM/POA
TERMO DE DOAÇÃO

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO		
Nome do Proprietário:	CPF/CNPJ	
Razão Social:	Atividade:	
Endereço:	Bairro:	
Município – DIAMANTE D'OESTE	CEP:	FONE:
Representante legal:	CPF:	RG:
Nº Inscrição SIM/POA	HORAS:	DATA:

No(s) dia(s) do mês de do ano de, a empresa estabelecida à, no município de/....., foi procedida pelo Serviço de inspeção municipal SIM/POA, em conformidade com o artigo, do Decreto no/..... e da Lei no/....., teve produtos apreendidos que devem ser doados à entidade, do município de/....., do produto

Assinatura e carimbo do Médico Veterinário responsável

Ciente em:/...../.....



Assinatura do responsável pela empresa

ANEXO VI

	MUNICÍPIO DE DIAMANTE D'OESTE SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE CNPJ 77.817.476/0001-44
	MUNICÍPIO: DIAMANTE D'OESTE

TERMO DE FIEL DEPOSITÁRIO Nº _____ SIM/POA

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL EM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL SIM/POA

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO		
Nome do Proprietário:	CPF/CNPJ	
Razão Social:	Atividade:	
Endereço:	Bairro:	
Município – DIAMANTE D 'OESTE	CEP:	FONE:
Representante legal:	CPF:	RG:
Nº Inscrição SIM/POA	HORAS:	DATA:

A empresa, estabelecida à, no município de, ficará como FIELDEPOSITÁRIA do(s) produto(s)....., num total de, por ter sido o mesmo apreendido pelo Serviço de Inspeção municipalSIM/POA, com embasamento legal em

O produto apreendido ficará a disposição do Serviço de Inspeção do, que lhe dará a destino conveniente.

Assinatura e carimbo do Médico Veterinário responsável

Ciente em:/...../.....



Estado do Paraná
**MUNICÍPIO DE
DIAMANTE D'OESTE**
CNPJ 77.817.476/0001-44

✉ www.diamantedoeste.pr.gov.br

📍 Rua Marechal Castelo Branco,
597 - Centro - Diamante D'oeste / Pr

☎ (45) 3272 - 1141 | 3272-1235

Assinatura do responsável pela empresa

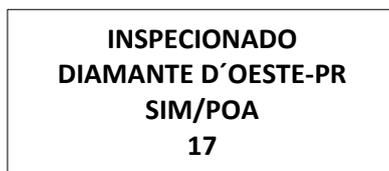
ANEXO VII

	MUNICÍPIO DE DIAMANTE D'OESTE SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE CNPJ 77.817.476/0001-44
	MUNICÍPIO: DIAMANTE D'OESTE

Autorização Para Confecção de Etiquetas

Autorizamos para os devidos fins, que a empresa ____ CNPJ/CPF ____ com inscrição no Serviço de Inspeção Municipal em Produto De Origem Animal – SIM/POA sob nº ____, a confeccionar a quantidade de ____ etiquetas, para uso exclusivo das mesmas nos produtos que são processados em sua Agroindústria.

➤ Produto..... nº.....



Produto Registrado na Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente
Município de DIAMANTE D'OESTE – Paraná, sob nº _____.

Médico Veterinário SIM/POA

SIM/POA



Estado do Paraná
**MUNICÍPIO DE
DIAMANTE D'OESTE**
CNPJ 77.817.476/0001-44

✉ www.diamantedoeste.pr.gov.br

📍 Rua Marechal Castelo Branco,
597 - Centro - Diamante D'oeste / Pr

☎ (45) 3272 - 1141 | 3272-1235

DIAMANTE D'OESTE,/...../.....

ANEXO VIII

	MUNICÍPIO DE DIAMANTE D'OESTE SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE CNPJ 77.817.476/0001-44
	MUNICÍPIO: DIAMANTE D'OESTE

DECLARAÇÃO DE INGRESSO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA – VETERINÁRIO

Registro SIM/POA:

Responsável Técnico:

CPF:

CRMV:

Estabelecimento:

Razão Social:

Responsável legal:

Endereço:

DIAMANTE D'OESTE, _____

Médico Veterinário CRMV –

Médico Veterinário CRMV –



Estado do Paraná
**MUNICÍPIO DE
DIAMANTE D'OESTE**
CNPJ 77.817.476/0001-44

✉ www.diamantedoeste.pr.gov.br

📍 Rua Marechal Castelo Branco,
597 - Centro - Diamante D'oeste / Pr

☎ (45) 3272 - 1141 | 3272-1235

SIM/POA

ANEXO IX

	MUNICÍPIO DE DIAMANTE D'OESTE SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE CNPJ 77.817.476/0001-44
	MUNICÍPIO: DIAMANTE D'OESTE

FICHA DE CADASTRO DE PRODUTOR

CADASTRO DE PRODUTOR

CNPJ/CPF:

NOME DO PRODUTOR:

ENDEREÇO:

BAIRRO:

MUNICÍPIO:

ESTADO:

CEP:



ANEXO X

1. MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO

Nome da firma interessada no projeto

2. Localização do futuro estabelecimento:
3. Natureza do estabelecimento:
4. Responsável pelo projeto:
5. Área do terreno:
6. Área a ser construída:
7. Área útil:
8. Recuo do alinhamento da rua:
9. Duração provável da obra:
10. Argamassa:
11. Fundações:
12. Pé direito:
13. Madeiramento e coberturas:
14. Forros:
15. Portas (dimensões e material - especialmente das câmaras frias):
16. Revestimento geral:
17. Pavimentação:
18. Esquadrias:
19. Impermeabilização (discriminar o material a ser empregado no piso e nas paredes das diferentes dependências):
20. Instalações de água:
21. Sistema de esgoto (detalhes sobre o modo e processo de depuração antes de ser lançado na corrente d'água):
22. Pintura geral:
23. Custo provável da obra:

DIAMANTE D'OESTE,/...../.....

Nome do Engenheiro responsável
CREA nº
Assinatura e carimbo do Engenheiro responsável



**ANEXO XI
PETIÇÃO**

SR (ª) CHEFE DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL,

O ESTABELECIMENTO ABAIXO QUALIFICADO, ATRAVÉS DO SEU REPRESENTANTE LEGAL E DO SEU RESPONSÁVEL TÉCNICO, REQUER QUE SEJA PROVIDENCIADO O ATENDIMENTO DA SEGUINTE SOLICITAÇÃO:

REGISTRO DE RÓTULO	ALTERAÇÃO DE MEMORIAL DESCRITIVO DE FABRICAÇÃO
ALTERAÇÃO DE RÓTULO	CANCELAMENTO DE REGISTRO DE RÓTULO

*Assinale um x na opção desejada.

2. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

RAZÃO SOCIAL	CPF / CNPJ
CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	INSCRIÇÃO ESTADUAL
ENDEREÇO COMPLETO	CEP 85892-000
TELEFONE/FAX	E-MAIL

3. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

NOME DO PRODUTO	
MARCA/NOME FANTASIA	NÚMERO REGISTRO DE RÓTULO

4. CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM

5.1. APRESENTAÇÃO DAS	5.2. TIPO DE EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.3. INDICAÇÃO DA DATA DE	5.4. QUANTIDADE DE PRODUTO POR

5. PROCESSO DE EMBALAGEM

OBSERVAÇÃO: Nos casos de registro ou alteração de rótulo, deve-se anexar o(s) layout(s) do(s) rótulo(s) do produto, com assinatura e carimbo da empresa e de seu responsável técnico. Para alteração de rótulo apresentar apenas a folha 1.

6. PROCESSO DE FABRICAÇÃO

--

7. ARMAZENAMENTO

--



Estado do Paraná
**MUNICÍPIO DE
DIAMANTE D'OESTE**
CNPJ 77.817.476/0001-44

✉ www.diamantedoeste.pr.gov.br

📍 Rua Marechal Castelo Branco,
597 - Centro - Diamante D'oeste / Pr

☎ (45) 3272 - 1141 | 3272-1235

8. CONTROLE DE QUALIDADE

9. EXPEDIÇÃO E TRANSPORTE DO PRODUTO



ANEXO XII

MEMORIAL DESCRITIVO ECONÔMICO SANITÁRIO

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

RAZÃO SOCIAL / NOME DO PRODUTOR		NOME FANTASIA	
CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
CNPJ/CPF		INSCRIÇÃO ESTADUAL	
RESPONSÁVEL LEGAL DA FIRMA			

2. LOCALIZAÇÃO

ENDEREÇO			
BAIRRO/LOCALIDADE	MUNICÍPIO	UF	CEP
TELEFONE		E-MAIL	

3. RESPONSÁVEL TÉCNICO

NOME	
REGISTRO NO CONSELHO DE CLASSE (N°)	CPF
TELEFONE	E-MAIL

4. DESCRIÇÃO

4.1. NÚMERO APROXIMADO DE FUNCIONÁRIOS			
Masculino	Feminino	Possuem Atestado de Saúde Ocupacional (Sim/Não)?	<input type="checkbox"/> Sim

4.2. DIAS E HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO			
---------------------------------------	--	--	--

4.3. CAPACIDADE APROXIMADA DE PRODUÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
4.3.1 ANIMAIS DE ABATE	Cabeças abatidas/ Espécie /Dia		
4.3.2. CARNES E DERIVADOS	Produtos por categoria/ dia		
4.3.3. LEITE E DERIVADOS	Total recebido (L/dia):	Total leite envasado (L/dia):	Total derivados (Kg/dia):
4.3.4. MEL	Média mensal (Kg)		
4.3.5. PESCADO	Média mensal (toneladas)		



4.3.6. OVOS	Produção ovos/ dia	Em conserva (Kg/ dia)
-------------	--------------------	-----------------------

4.4. TRANSPORTE DA MATÉRIA-PRIMA

Informar o tipo de veículo e o modo de acondicionamento e conservação da matéria prima durante o transporte.

4.5. PROCEDÊNCIA DA MATÉRIA-PRIMA

Informar a origem da matéria prima.

4.6. PRODUTOS QUE SÃO PRODUZIDOS (Relacionar por ordem decrescente a quantidade de produção e sua frequência). Obs.: Preenchimento exclusivo para estabelecimentos já registrados no SIM.

Nº REGISTRO SIE	DENOMINAÇÃO	QUANTIDADE (Kg/L)	FREQUÊNCIA

4.7. PRODUTOS QUE SE PRETENDE FABRICAR (Relacionar por ordem decrescente a quantidade de produção e sua frequência)

ITEM	DENOMINAÇÃO	QUANTIDADE (Kg/L)	FREQUÊNCIA

4.8. TRANSPORTE DO PRODUTO ELABORADO

Informar o tipo de veículo e o modo de acondicionamento e conservação dos produtos elaborados, bem como a quantidade de veículos e suas capacidades individuais.

4.9. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

ITEM	DENOMINAÇÃO	QUANTIDADE	LOCALIZAÇÃO NA INDÚSTRIA

4.10. ÁGUA DE ABASTECIMENTO

Descrever o sistema de tratamento utilizado. Informar o material utilizado na confecção dos reservatórios e o método de cloração utilizado.

4.11. DESTINO DOS SUBPRODUTOS

Descrever destinação dos subprodutos provenientes das atividades industriais (Ex.: Soro de queijo, pele bovina, cascos, chifres, cerdas, penas, sangue, escamas, vísceras, pelos, ossos etc.)

4.12. NATUREZA DO MATERIAL UTILIZADO NAS SUPERFÍCIES QUE ENTRAM EM CONTATO COM O ALIMENTO

Informar a natureza do material utilizado nas diversas superfícies que entram em contato com



o alimento.

4.13. AUTOCONTROLES E ANÁLISES LABORATORIAIS

Informar as ferramentas de autocontrole adotadas pela empresa (BPF, PPHO, PSO, APPCC, etc.) e o tipo e a frequência das análises laboratoriais da água de abastecimento, das matérias primas e dos produtos acabados.

4.14. FLUXOGRAMA DE ABATE/ FABRICAÇÃO DE PRODUTOS

Descrever resumidamente o fluxograma para cada linha de produção.

4.15. INSTALAÇÕES FRIGORÍFICAS

Informar a capacidade e a quantidade de câmaras, o sistema de refrigeração e a temperatura destas.

4.16. VENTILAÇÃO E ILUMINAÇÃO

Informar o tipo de ventilação e/ou iluminação (natural e/ou artificial). Informar se as lâmpadas possuem proteção anti-queda e anti-explosão.

4.17. MÉTODOS IMPEDITIVOS DO ACESSO DE PRAGAS E ODORES INDESEJÁVEIS.

Citar os métodos (janelas, básculas e exaustores telados, portas com sistema de fechamento automático, ralos sifonados com tampa abre-fecha, etc).

4.18. SEDE DA INSPEÇÃO MUNICIPAL (SOMENTE PARA MATADOUROS FRIGORÍFICOS)

Descrição da disposição das instalações e materiais cedidos.

DIAMANTE D'OESTE,/...../

Responsável pela elaboração



SOLICITAÇÃO DE RENOVAÇÃO DE CERTIFICADO

Local, _____ / _____ de _____ de _____.

De:

Para: SIM/POA – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

O estabelecimento _____, solicita Certificado de Registro de Produtos de Origem Animal da empresa citada com CNPJ/CADPRÓ , para o funcionamento no ano de _____.

Assinatura

Nome Responsável pela empresa

CPF



Estado do Paraná
**MUNICÍPIO DE
DIAMANTE D'OESTE**
CNPJ 77.817.476/0001-44

✉ www.diamantedoeste.pr.gov.br

📍 Rua Marechal Castelo Branco,
597 - Centro - Diamante D'oeste / Pr

☎ (45) 3272 - 1141 | 3272-1235

SECRETARIA DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE			
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL EM PRODUTOS			
DE ORIGEM ANIMAL - SIM/POA			
RELATÓRIO MENSAL DE PRODUÇÃO			
NOME DO ESTABELECIMENTO:			
SIM/POA N°.			
RAZÃO SOCIAL E RESPONSÁVEL PELAS INFORMAÇÕES			
Mês de Referência:			
DIA/MÊS	PRODUTO	QUANTIDADE	ASSINATURA
1			
2			
TOTAL			
			Responsável Técnico



ANEXO XV

REQUERIMENTO DE SUSPENSÃO DE ATIVIDADES

Senhor (a) coordenador (a)

Do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal SIM/POA Secretaria de
Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente

EU _____
RG _____, CPF _____
_____telefone _____,responsável Legal na qualidade de
_____ (proprietário, arrendatário, sócio-
proprietário,diretor-presidente,etc.) _____, pelo estabelecimento

_____,CNPJ _____
nº _____ de registro no Serviço de Inspeção de Inspeção MunicipalSIM/POA, localizado
a _____
DIAMANTE D'OESTE/PR, CEP 85896-000, solicito a suspensão das atividades da
empresa especificada acima junto a este Serviço de Inspeção.

Nestes termos,

Aguardo
Deferimento

DIAMANTE D'OESTE,/...../

Assinatura do Responsável Legal



ANEXO XVI

REQUERIMENTO DE VISTORIA PRÉVIA PARA REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Senhor (a) coordenador(a) _____ de
Inspeção de Produtos de Origem animal SIM/POA da Secretaria de Agricultura,
Abastecimento e Meio Ambiente.

Eu, _____, RG _____ n°
_____, CPF n° _____, telefone _____ n°
_____, responsável legal na _____ qualidade
de _____ (proprietário, arrendatário, sócio-
proprietário, diretor-presidente, etc.), pelo _____ estabelecimento
_____, CNPJ/MF _____ n°
_____, localizado _____
_____, DIAMANTE D'OESTE/PR, CEP nº 85896-000 solicito inspeção prévia de/
das _____ (terreno, dependências, instalações,
equipamentos, etc.) do estabelecimento especificado acima, para fins de registro.

Nestes termos,

Aguardo
deferimento.

Local, _____ / _____ de _____ de _____.

Assinatura do Responsável



ANEXO XVII

**REQUERIMENTO DE ANÁLISE DO PROJETO DE CONSTRUÇÃO/REFORMA E
DOCUMENTAÇÃO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Senhor (a) Diretor (a) _____ do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SIM/POA da Secretaria Municipal da Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente – DIAMANTE D'OESTE/PR

Eu, _____, RG _____, CPF/MF _____, telefone nº _____, Residente à _____, SANTA HELENA/PR/PR, CEP 85896-000, responsável legal na qualidade de _____ (proprietário, arrendatário, sócio - proprietário, Diretor presidente, etc.), do estabelecimento CNPJ _____, solicito aprovação das plantas, memoriais descritivos econômico sanitário e de construção, conforme anexos, para fins de _____ (construção, reforma e/ou ampliação) do estabelecimento especificado acima.

Nestes termos,

Aguarda deferimento.

Local, ____ de _____ de _____.

Assinatura do Responsável Legal



ANEXO XVIII

REQUERIMENTO PARA ALTERAÇÃO DE RÓTULO

Eu, _____, representante legal, proprietária estabelecimento _____, CNPJ _____, situado a Rua _____ nº _____, DIAMANTE D'OESTE/PR, solicito **Alteração do Registro de Rótulo**, junto ao Serviço de Inspeção Municipal, (SIM/POA) da Secretaria de Agricultura de DIAMANTE D'OESTE, para o seguintes produtos, sendo que os mesmos serão comercializados pelo estabelecimento acima especificado.

Declaro que este pedido contém informações exatas, e aceito as normas adotadas pelo Serviço de Inspeção do Município de DIAMANTE D'OESTE (SIM/POA), bem como em atender às exigências técnicas e higiênico-sanitárias estabelecidas pelo órgão fiscalizador.

Local, _____ / _____ de _____ de _____.

Atenciosamente,

Assintaura do responsável legal



ANEXO XIX

REQUERIMENTO PARA REGISTRO DE RÓTULO

Eu, _____ representante legal, proprietária estabelecimento _____, CPF/MF _____, situado no _____ no município de DIAMANTE D'OESTE/PR telefone: _____, solicito Registro de Rótulo, junto ao Serviço de Inspeção Municipal, (SIM/POA) da Secretaria de Agricultura de DIAMANTE D'OESTE, para o seguintes produtos, , sendo que os mesmos serão comercializados pelo estabelecimento acima especificado.

Declaro que este pedido contém informações exatas, e aceito as normas adotadas pelo Serviço de Inspeção do Município de DIAMANTE D'OESTE (SIM/POA), bem como em atender às exigências técnicas e higiênico-sanitárias estabelecidas pelo órgão fiscalizador.

Local, _____ / ____ de _____ de _____.

Atenciosamente,

Assinatura do responsável legal



ANEXO XX

REQUERIMENTO PARA REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Eu,.....representante legal,
Sócio, proprietário/responsável pela empresa/estabelecimento (razão social).....CNPJ nº.....situado à
Rua:; nº.....; Bairro;.....
.....Distrito
de.....telefone.....,
celular.....e-mail.....em DIAMANTE
D'OESTE solicito **REGISTRO** da
empresa/estabelecimento..... junto ao Serviço de
Inspeção Municipal, (SIM/POA) da Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente de
DIAMANTE D'OESTE.

Declaro que este pedido contém informações exatas, e aceito as normas adotadas pelo Serviço de Inspeção do Município de DIAMANTE D'OESTE (SIM/POA), bem como em atender às exigências técnicas e higiênico-sanitárias estabelecidas pelo órgão fiscalizador.

Local, _____ / _____ de _____ de _____.

Atenciosamente

Nome do responsável legal

CPF/MF



ANEXO XXI

TERMO DE SOLICITAÇÃO DE CANCELAMENTO DE REGISTRO

Para:
Serviço de Inspeção Municipal /SIM/POA

Eu _____ RG _____ CPF _____
Telefone, _____ responsável legal na qualidade de
_____ (proprietário, sócio – proprietário, responsável legal etc...) pelo
estabelecimento _____ CNPJ _____
de Registro de Serviço de Inspeção Municipal do município de DIAMANTE D'OESTE,
solicita o cancelamento do registro da empresa especificada acima , junto a este serviço de
inspeção.

Nestes Termos,

Aguardo deferimento,

Local, _____ / _____ de _____ de _____.

Assinatura do Responsável Legal



ANEXO XXII

REQUERIMENTO PARA APROVAÇÃO PRÉVIA DO PROJETO DE CONSTRUÇÃO

(Local, data)

PARA: Serviço de Inspeção Municipal SIM/POA

NOME, DADOS PESSOAIS, representando o estabelecimento denominado RAZÃO SOCIAL, CNPJ, que se localizará à ENDEREÇO COMPLETO, vem mui respeitosamente requerer de V. Sa. aprovação das plantas e memoriais descritivos de construção e econômico-sanitário em anexo, visando o registro do mesmo nesse Órgão.

Para tanto, anexo plantas e demais documentos necessários.

Nestes termos
Pede deferimento

Assinatura do requerente



ANEXO XXIII

Termo de Compromisso

Que faz a firma RAZÃO SOCIAL, CNPJ com sede em ENDEREÇO COMPLETO perante o Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal

RAZÃO SOCIAL, CNPJ, firma com sede em ENDEREÇO COMPLETO, por seu responsável legal , (nome, CPF, identidade, estado civil, endereço), concorda em acatar as exigências contidas no Regulamento do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal , de acordo com o Decreto n°, de de e, sem prejuízos de outros que venham a ser determinados, estando ciente de que quaisquer obras só poderão concretizar-se após a aprovação prévia do projeto Serviço de Inspeção Municipal .

Assinatura Responsável legal



ANEXO XXIV

Termo de Compromisso com a Classificação Oficial de Ovos Comerciais

Nome da EmpresaProdutor

(Local, data)

Ilmo(a) Senhor(a)
Coordenador do Serviço de Inpeção Municipal

A empresa RAZÃO SOCIAL, CNPJ, estabelecida no ENDEREÇO COMPLETO, MUNICÍPIO, representada pelo(a) seu(sua) diretor(a) NOME DO PRODUTOR, CPF, assume o compromisso de cumprir a Classificação Oficial de Ovos Comerciais de acordo com o Decreto n° de de.....sem prejuízo de outros que venham a ser determinados, estando ciente de que o descumprimento deste compromisso acarretará sanções punitivas previstas em Legislação vigente.

Assinatura do Responsável Legal



ANEXO XXV

	MUNICÍPIO DE DIAMANTE D'OESTE SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE CNPJ 77.817.476/0001-44
	MUNICÍPIO: DIAMANTE D'OESTE

FORMULÁRIO COLETA DE AMOSTRA PARA ANÁLISE FISCAL DO SIM/POA

Os produtos abaixo discriminados foram coletados da:

Empresa: _____
SIM/POA N°: _____
Endereço: _____
Telefone: _____

Produto	Unidade/ Qtde	Data da Coleta	Data Fabricação	Observação

Temperatura de estocagem no momento da colheita _____ °C

Hora da colheita ____:____

Data do Recebimento do Laboratório _____ Hora ____:____

Temperatura de Chegada no Laboratório _____ °C

Os produtos serão remetidos a um do(s) Laboratório(s) credenciado(s) pelo SIM/POA, para avaliação de padrões legais.

Responsável/ Empresa
Assinatura/Carimbo
Assinatura/Carimbo

Médico Veterinário
Fiscal/SIM/POA