DECRETO Nº 330/2023.

REGULAMENTA A LEI Nº 3926/2023, QUE DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E ESTABELECE AS NORMAS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, NO MUNICÍPIO DE ARAQUARI/SC E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

CLENILTON CARLOS PEREIRA, Prefeito Municipal de Araquari, no uso da atribuição legal que lhe confere o inciso III, do art. 175. da Lei Orgânica do Município, DECRETA:

Art. 1º Fica aprovado o regulamento do Serviço de Inspeção Municipal - SIM do Município de Araquari.

Art. 2º Este decreto entra em vigor a partir da data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO DE ARAQUARI, EM 07 DE NOVEMBRO DE 2023

CLENILTON CARLOS PEREIRA
PREFEITO MUNICIPAL DE ARAQUARI

PUBLICAÇÃO: Publicado o presente documento: DECRETO no Diário Oficial do Município de Araquari conforme Lei nº 3238/2017 de 14/09/2017. Edição nº 1422 Data: 07/11/2023

REGULAMENTO DO SIM DE ARAQUARI/SC

SUMÁRIO

CAPÍTULO I
CAPÍTULO II: DOS PRINCÍPIOS E DIRETRIZES 10
CAPÍTULO III: DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS 11
CAPÍTULO IV: DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS 14
CAPÍTULO V: DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS 17

CAPÍTULO VI: DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE 21
CAPÍTULO VII: DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS 24
CAPÍTULO VIII: DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE 26
CAPÍTULO IX: DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM E DA ROTULAGEM 27

Seção 1: do Registro Dos Produtos 27

Seção 2: Da embalagem 29

Seção 3: da Rotulagem 29

CAPÍTULO X: DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO 34
CAPÍTULO XI: DA ANÁLISE LABORATORIAL 34
CAPÍTULO XII: DA REINSPENÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA 38
CAPÍTULO XIII: DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL 38
CAPÍTULO XIV: DAS INFRAÇÕES 39
CAPÍTULO XV: DAS PENALIDADES 45
CAPÍTULO XVI: DO PROCESSO ADMINISTRATIVO 52
CAPÍTULO XVII: DAS TAXAS 54 : DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES 2

CAPÍTULO XVIII
ANEXO I - CARIMBOS DO SIM-POA 57 : DAS DISPOSIÇÕES GERAIS 54

CAPÍTULO I: DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Este Decreto estabelece o regulamento sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, de acordo com a Lei Municipal nº 3926/2023, que instituiu o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, no município de Araquari.

§ 1º As atividades de que trata o caput serão de competência da Secretaria de Agricultura e Pesca do município de Araquari, ou outra que venha a substituí-la, em todo o território do município de Araquari.

§ 2º As atividades de que trata o caput, de inspeção e fiscalização sanitária dos produtos abrangidos por esta Lei, serão desenvolvidas em sintonia com o órgão de Saúde do município no que couber, respeitadas as competências de cada órgão e as normas prescritas pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária - SNVS, evitando superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 2º Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas neste Decreto:

I - Os animais destinados ao abate;

II - A carne e seus derivados;

III - O pescado e seus derivados;

IV - Os ovos e seus derivados;

V - O leite e seus derivados;

VI - Os produtos das abelhas e seus derivados; e

VII - Outros produtos e subprodutos de origem animal.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização a que se refere o caput deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante e post mortem dos animais, a recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal, em todo o território do município de Araquari

Art. 3º A inspeção e a fiscalização a que se refere o artigo anterior são privativas do Serviço de Inspeção Municipal, do município de Araquari, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

§ 1º A Secretaria de Agricultura e Pesca do município de Araquari poderá estabelecer parceria ou cooperação técnica com outros municípios, o Estado de Santa Catarina e a União e poderá participar de consórcio de municípios, para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do serviço de inspeção sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção - SISBI, do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA.

§ 2º Após a adesão do SIM ao SISBI/SUASA, os produtos poderão ser destinados também ao comércio interestadual, de acordo com a legislação vigente.

Art. 4º A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição de profissionais com formação em Medicina Veterinária, efetivos, designados por portaria para exercer as ações pertinentes e auxiliares de inspeção, tantos quantos se fizerem necessários, respeitadas as devidas competências e a legislação vigente.

§ 1º Os profissionais incumbidos da execução das atividades de que trata este Decreto devem possuir crachá de identificação funcional fornecida pela Secretaria de Agricultura e Pesca, o qual deve ser exibido para se identificarem quando em exercício de suas funções.

§ 2º Os servidores da Secretaria de Agricultura e Pesca, devidamente identificados, no exercício de suas funções, terão livre acesso aos estabelecimentos de que trata este Decreto.

§ 3º A função de chefe do SIM será exercida por profissional de Medicina Veterinária e servidor efetivo.

Art. 5º A inspeção industrial e sanitária de que trata o presente Regulamento será executada de forma permanente ou periódica.

§ 1º A inspeção em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização ante mortem e post mortem, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos.

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

§ 3º A frequência de inspeção e fiscalização de que trata o §2º será estabelecida em normas complementares.

Art. 6º A inspeção sanitária de produtos de origem animal abrange os seguintes procedimentos:

I - Coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados, dos produtos de origem animal e seus derivados;

II - Avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

III - Inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais;

IV - Verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;

V - Verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;

VI - Verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

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

VIII - Coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal;

IX - Avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;

X - Organizar e manter disponíveis os registros nosográficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal;

XI - Verificação da água de abastecimento;

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

XIII - Verificação nas dependências dos estabelecimentos abrangidos por este Decreto, as condições dos animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

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

XV - Controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal, provenientes dos estabelecimentos registrados no SIM;

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

XVII - Certificação sanitária dos produtos de origem animal;

XVIII - Elaborar programas, planos e outros procedimentos complementares de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal; e

XIX - Elaborar normas complementares, em conjunto com outros segmentos conforme estabelecido neste Decreto, para a execução das ações de inspeção e fiscalização sanitária dos produtos de origem animal previstas neste Decreto.

XX - Outros procedimentos de inspeção que se fizerem necessários para o desenvolvimento industrial e para a preservação da saúde pública e ambiental.

Art. 7º A inspeção e a fiscalização municipal prevista neste Regulamento isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária, a fim de evitar duplicidade de ação, resguardadas as competências específicas de cada órgão.

Art. 8º 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 e no trânsito, no que couber, quando for pertinente;

II - Nos estabelecimentos que recebem as diferentes espécies de animais de açougue previstas neste Decreto para abate ou industrialização;

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

IV - Nos estabelecimentos que produzem e recebem ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

V - Nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VI - Nos estabelecimentos que extraem ou recebem produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VII - Nos estabelecimentos que recebem, manipulam, armazenam, conservam, acondicionam ou expedem matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados.

Art. 9º Para fins deste Regulamento entende-se por:

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

II - Análise fiscal: análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciado ou pela autoridade sanitária competente, em amostras coletadas por profissionais do Serviço de Inspeção Municipal;

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

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

V - Animais silvestres: todos aqueles pertencentes às espécies das faunas silvestres, nativas, migratórias e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, que tenham todo ou parte do seu ciclo de vida ocorrendo dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

VI - Espécies de caça - aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;

VII - Auditoria: procedimento técnico-administrativo conduzido por fiscal do SIM com formação em Medicina Veterinária, com o objetivo de avaliar as condições técnicas e higiênico-sanitárias dos estabelecimentos registrados;

VIII - 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;

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

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

XI - Equivalência de serviços de inspeção: condição na qual as medidas de inspeção higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção ainda que não sejam iguais as medidas aplicadas por outro serviço de inspeção, permitem alcançar os mesmos objetivos de inocuidade e qualidade dos produtos, de acordo com a legislação que regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.

XII - Espécies de açougue - são os bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção sanitária;

XIII - Fiscalização: procedimento oficial exercido pela autoridade sanitária competente, junto ou indiretamente aos estabelecimentos de produtos de origem animal, com o objetivo de verificar o atendimento dos requisitos previstos no presente Decreto e em normas complementares;

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

XV - Inspeção: atividade de fiscalização executada pela autoridade sanitária competente junto ao estabelecimento, que consiste no exame dos animais, das matérias-primas e dos produtos de origem animal; na verificação do cumprimento dos programas de autocontrole, suas adequações às operações industriais e os requisitos necessários à sua implementação; na

verificação dos requisitos relativos aos aspectos higiênicos, sanitários e tecnológicos inerentes aos processos produtivos; na certificação sanitária, na execução de procedimentos administrativos e na verificação de demais instrumentos de avaliação do processo relacionados com a segurança sanitária, qualidade e integridade econômica, visando o cumprimento do disposto no presente Regulamento e em normas complementares;

XVI - Laboratório de controle oficial: laboratório próprio, ou laboratório público, ou privado credenciado, com capacidade para realizar análises, por métodos oficiais, visando atender às demandas dos controles oficiais;

XVII - Legislação: atos normativos emitidos pela Secretaria de Agricultura e Pesca, ou por outros órgãos oficiais e responsáveis pela inspeção municipal;

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

XIX - Memorial descritivo: documento que descreve, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;

XX - Norma complementar: ato normativo emitido Secretaria de Agricultura e Pesca em complemento a este Decreto, contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante as atividades de inspeção junto aos estabelecimentos ou trânsito de produtos de origem animal, respeitadas as competências específicas;

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

XXII - Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO: procedimentos descritos, implantados, monitorados e verificados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;

XXIII - Produto de origem animal: aquele obtido total ou predominantemente a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal e mineral, aditivos e demais substâncias permitidas pela autoridade competente;

XXIV - Produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;

XXV - Produto de origem animal não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

XXVI - Programas de autocontrole: programas desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que podem incluir BPF, POP, PPHO, APPCC ou outros programas adaptados ou equivalentes, reconhecidos pelo SIM;

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

XXVIII - Rastreabilidade: capacidade de detectar a origem e de 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;

XXIX - 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.

XXX - Sanitização: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde, ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar um nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XXXI - Instalações referem-se a toda a área, no que diz respeito à construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas.

XXXII - Equipamentos referem-se a tudo que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos.

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

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

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

couber;

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

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

XXXVIII - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos animais de açougue e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, processados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados, os produtos de abelhas e seus derivados, incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte e o processamento artesanal de produtos de origem animal.

XXXIX - Entende-se por estabelecimento agroindustrial de pequeno porte o estabelecimento de propriedade individual ou coletiva, localizada no meio rural ou em perímetro urbano, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados, destinado ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados.

a) Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

b) O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria de pequeno porte e o processamento artesanal.

XL - manipulação de alimentos: operações que envolvem as etapas de preparação, embalagem, rotulagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos;

XLI - moluscos bivalves: animais invertebrados aquáticos filtradores, caracterizados pela presença de concha carbonatada formada por duas valvas, como as ostras, os berbigões, os mexilhões e as vieiras;

XLII - pescado: são os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis, equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana;

XLIII - processamento: contempla todas as etapas tecnológicas efetuadas desde a recepção da matéria-prima até a expedição do produto final;

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

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

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

CAPÍTULO II: DOS PRINCÍPIOS E DIRETRIZES

Art. 10. São princípios que orientam este Decreto:

I - Os princípios estabelecidos na da Constituição Federal, especialmente aqueles previstos no caput do art. 37.

II - Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente sem impor obstáculos desproporcionais para a formalização da agroindústria de pequeno porte e o processamento artesanal;

III - Promover a inclusão produtiva com segurança sanitária, com especial atenção para a agroindústria de pequeno porte e o processamento artesanal;

IV - Foco de atuação na qualidade dos produtos finais;

V - Promover o processo educativo permanente e continuado para 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.

VI - Harmonização de procedimentos para promover a formalização dos estabelecimentos e

a segurança dos alimentos, incluindo a agroindústria de pequeno porte e processamento artesanal, considerando os costumes e os conhecimentos tradicionais; e

VII - Atendimento aos preceitos estabelecidos na forma da legislação vigente referentes à simplificação dos processos de registros; aos bens culturais imateriais; à microempresa individual - MEI, microempresa - ME e empresa de pequeno porte - EPP; ao comércio justo e solidário; e aos previstos na legislação sobre a agricultura familiar.

Art. 11. São diretrizes deste Decreto:

I - Transparência dos procedimentos de regularização;

II - Atendimento às políticas públicas e programas de capacitação aos empreendedores, especialmente aos estabelecimentos de pequeno porte, de processamento artesanal e da produção de pequenas quantidades para venda exclusivamente direta ao consumidor, como forma de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde, promover a segurança sanitária e a inclusão produtiva;

III - Racionalização, simplificação e padronização dos procedimentos e requisitos de registro sanitário dos estabelecimentos;

IV - Integração e articulação dos processos e procedimentos junto aos demais órgãos e entidades referentes ao registro sanitário dos estabelecimentos, a fim de evitar a duplicidade de exigências, na perspectiva do usuário;

V - Proteção à produção artesanal e respeito às tecnologias tradicionais, a fim de preservar costumes, hábitos e conhecimentos tradicionais na perspectiva do multiculturalismo dos povos, comunidades tradicionais e agricultores familiares;

VI - Razoabilidade quanto às exigências aplicadas;

VII - Disponibilização presencial e/ou eletrônica de orientações e instrumentos para o processo de registro sanitário dos estabelecimentos, produtos e rótulos;

VIII - Fomento de políticas públicas e programas de capacitação para os profissionais do Serviço de Inspeção e dos produtores, para atendimento ao disposto neste Decreto.

CAPÍTULO III: DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 12. Os estabelecimentos para produtos de origem animal são divididos em:

I - De carnes e derivados;

II - De pescado e derivados;

III - De ovos e derivados;

IV - De leite e derivados;

V - De produtos de abelhas e derivados

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

I - Abatedouro frigorífico;

II - Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§ 1º Entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, provido de equipamento para frigorificação, podendo realizar o recebimento, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

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

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

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

I - barco-fábrica;

II - abatedouro frigorífico de pescado;

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

IV - estação depuradora de moluscos bivalves.

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

§ 2º Entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à

rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

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

§ 4º Entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

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

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

I - Granja avícola;

II - Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

§ 2º Estabelecimento de beneficiamento de ovos e derivados é a unidade destinada à produção, recepção, ovoscopia, classificação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos ou de seus derivados, facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

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

§ 4º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste decreto e em normas complementares.

Art. 16. Os estabelecimentos industriais para leite e derivados são classificados em:

I - Granja Leiteira;

II - Posto de refrigeração;

III - Unidade de beneficiamento de leite e derivados;

IV - Queijaria

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

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

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

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

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

I - Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

§ 1º Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e de matérias primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e

derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§ 2º Permite-se a utilização de Unidade de Extração Móvel de Produtos das Abelhas montada em veículo, provida de equipamentos que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, operando em locais previamente aprovados pelo SIM, que atendam às condições estabelecidas neste Decreto e em normas complementares.

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

§ 4º É permitido o beneficiamento de produtos das abelhas nativas e de abelhas sem ferrão, respeitadas as características de cada produto e processo produtivo, estabelecidos em normas complementares.

CAPÍTULO IV: DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 18. Para realizar comércio municipal os estabelecimentos de produtos de origem animal devem estar registrados no SIM.

Parágrafo único. O Certificado de Registro é o documento emitido pelo chefe do SIM-POA ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.

Art. 19. O estabelecimento deve requerer o seu registro na Secretaria de Agricultura e Pesca de Araquari.

Art. 20. Para a solicitação de registro no SIM-POA será instruído processo com os seguintes documentos:

I - Solicitação de registro;

II - Planta-baixa do estabelecimento, com leiaute de equipamentos e fluxo de produção;

III - Memorial tecnológico e sanitário do estabelecimento;

IV - Cópia do contrato social ou declaração de firma individual, de acordo com o estabelecimento, quando se tratar de pessoa jurídica;

V - Comprovante do CNPJ ou CPF;

VI - Cópia da inscrição estadual ou de produtor rural;

VII - Consulta de viabilidade em relação ao uso e ocupação do solo para instalação;

VIII - Cópia do documento de conformidade ambiental, podendo ser o licenciamento

ambiental, declaração de conformidade ambiental, declaração de atividade não constante ou outro documento expedido pelo órgão competente, de acordo com tamanho e atividade do estabelecimento;

IX - Análise laboratorial da água de abastecimento ou comprovante de fornecimento de água pela concessionária;

X - Cópia do alvará de localização e funcionamento;

XI - Cópia do alvará de bombeiros;

XII - Cópia do alvará sanitário, quando se aplicar;

XIII - Cópia dos atestados de saúde ocupacional (ASO) de todos os manipuladores;

XIV - Comprovante de limpeza da caixa de água;

XV - Certificado de dedetização;

XVI - Cópia da anotação de responsabilidade técnica celebrado entre o estabelecimento e o profissional habilitado;

XVII - Ficha de registro e croqui de rotulagem de cada produto a ser fabricado.

Parágrafo único. Para o estabelecimento já edificado, além dos documentos listados nos incisos deste artigo, deve ser realizada inspeção para avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento das águas residuais, com parecer conclusivo em laudo elaborado por médico veterinário do SIM-POA.

Art. 21. O estabelecimento registrado receberá o certificado de registro, no qual constará o número de registro, o nome empresarial, a classificação e localização do estabelecimento e outras especificações que se fizerem necessárias.

§ 1º Estabelecimentos de mesmo grupo empresarial localizados em uma mesma área industrial serão registrados sob o mesmo número.

§ 2º O Certificado de Registro de que trata este artigo terá validade enquanto não se modificarem quaisquer um dos seus requisitos.

Art. 22. Para manutenção do certificado de registro, os estabelecimentos deverão atender as exigências técnico-sanitárias fixadas pelo SIM-POA e pelas normas vigentes.

Parágrafo único. Caso as exigências não sejam atendidas, os estabelecimentos sofrerão as

penalidades previstas neste regulamento.

Art. 23. A ampliação, remodelação ou nova construção no estabelecimento já registrado fica condicionada à prévia aprovação do SIM-POA.

Art. 24. Ao estabelecimento que realize atividades distintas em dependências diferentes, na mesma área industrial e pertencente ou não à mesma razão social, será concedida a classificação que couber a cada atividade, podendo ser dispensada a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

Art. 25. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses só poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia pelo SIM-POA.

§ 1º A paralisação ou o reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos deve ser comunicada com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas.

§ 2º Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de 1 (um) ano, observada a sazonalidade das atividades.

Art. 26. A venda, arrendamento, doação ou qualquer operação que resulte na modificação da razão social e do responsável legal do estabelecimento industrial e da alteração do registro deve, necessariamente ser comunicada ao SIM-POA, bem como encaminhada toda a documentação comprobatória para modificação do registro.

§ 1º O alienante, locador ou arrendante pelo estabelecimento deve comunicar ao SIM-POA o fato supramencionado imediatamente por escrito.

§ 2º Enquanto a transferência não se efetuar, o representante legal em nome dos quais esteja registrado o estabelecimento continuará responsável pelas irregularidades que se verifiquem no mesmo.

§ 3º No caso do alienante, locador ou arrendante ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de trinta dias, os documentos necessários à transferência, estará sujeito a suspensão do registro do estabelecimento.

§ 4º Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e for realizada a transferência do registro, o novo empresário será obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 27. No caso de cancelamento de registro, a rotulagem, os documentos, lacres e carimbos serão recolhidos pelo serviço de inspeção.

Art. 28. A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas nas demais legislações, outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências previstas neste Regulamento.

Art. 29. O estabelecimento solicitante de aprovação do registro não pode dar início à construção sem que a planta tenha sido previamente aprovada pelo SIM.

Art. 30. Para a aprovação do registro no SIM, o estabelecimento deverá implementar as Boas Práticas de Fabricação - BPF, Procedimentos Operacionais Padrão - POP, Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO, ou programas considerados equivalentes pelo SIM; e comprovação de capacitação em BPF dos manipuladores de alimentos.

Parágrafo único. A agroindústria de pequeno porte e o processamento artesanal poderá implementar procedimentos simplificados de autocontroles, PPHO, POP ou BPF, proporcional a quantidade de produtos processados, focando nos princípios de higiene e limpeza para a obtenção de produtos com segurança sanitária.

Art. 31. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina, conforme aprovado pelo SIM-POA.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, equipamentos e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento, conforme o presente Regulamento.

CAPÍTULO V: DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 32. Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades tecnológicas cabíveis:

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 - Os pisos, paredes, forro, portas, janelas, equipamentos, utensílios devem ser impermeáveis, constituídos de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção, preferencialmente com ângulos entre paredes e pisos arredondados;

IV - Paredes e separações da área de processamento revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização, formando ângulos arredondados;

V - Dependências para guarda dos materiais de higienização, produtos químicos ou outros

utilizados no controle de pragas, em local exclusivo, separado da área de produção;

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

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

VIII - Nas dependências de processamento onde não exista forro a superfície interna do telhado deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujeiras, o desprendimento de partículas e proporcionar vedação à entrada de pragas.

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

X - Ralos sifonados e de fácil higienização;

XI - Barreiras sanitárias nos acessos à área de produção contendo lavador de botas, pia com torneira com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante; e pias para a higienização de mãos com torneiras com fechamento sem contato manual nas áreas de produção;

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

XIII - As portas de acesso de pessoal e de circulação interna deverão ser preferencialmente do tipo vai-vem ou com dispositivo para se manterem fechadas.

XIV - Luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;

XV - Exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações;

XVI - Área de recepção de matéria-prima e expedição de produto final distintas, obedecendo fluxograma e com cobertura suficiente para proteção das operações nela realizadas;

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

XVIII - Equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis identificados por cor;

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;

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

XXII - Área do estabelecimento delimitada, evitando entrada de pessoas não autorizadas e animais;

XXIII - Pátio e vias de circulação pavimentados ou superfície compacta, que evite a formação de poeira e empoçamentos, podendo ser realizada com brita; em bom estado de conservação e limpeza e as vias de circulação de pessoal deverão apresentar superfície que permita a higienização;

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

XXV - Local exclusivo para fazer as refeições, quando necessário;

XXVI - Locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;

XXVII - 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, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis e as atividades desempenhadas;

XXVIII - Ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos de forma que sejam evitados estrangulamentos no fluxo operacional e para prevenir a contaminação cruzada;

XXIX - Gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

XXX - Implantação de programas de autocontrole;

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

XXXII - Dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-

primas e produtos; e

XXXIII - Local e equipamentos adequados, ou serviço terceirizado, para lavação e higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis.

XXXIV - Nas câmaras frigoríficas, a inclinação do piso será orientada no sentido das antecâmaras e destas para o exterior.

XXXV - É proibida a utilização de materiais do tipo elemento vazado na construção total ou parcial de paredes, exceto na sala de máquinas e depósito de produtos químicos, bem como a comunicação direta entre dependências industriais e residenciais.

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

XXXVII - Dispor de água fria e, quando for necessária água quente com temperatura mínima de 85ºC, em quantidade suficiente nas dependências de manipulação e preparo;

XXXVIII - A instalação de caldeira, quando necessária, obedecerá às normas específicas quanto à localização e segurança.

XXXIX - Nas seções onde for necessário, deverão dispor de lavatórios de mãos com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

Art. 33. Os estabelecimentos deverão ainda atender aos seguintes requisitos em relação às instalações:

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

II - Vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado, podendo ser uma única unidade de sanitário/vestiário para estabelecimento agroindustrial de pequeno porte com até 10 trabalhadores, sendo que poderá ser utilizado sanitários já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 m (quarenta metros).

III - Os sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

IV - Estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte são dispensados de dispor de refeitório, sendo proibido o uso de dependências industriais para tal finalidade.

V - Dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para as atividades previstas no estabelecimento;

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 a produção;

VII - Dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, sendo que na pequena agroindústria poderá ser na mesma sala de processamento, desde que devidamente isolada das operações, em armários fechado;

VIII - Os produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas devem ser armazenados em locais adequados de acordo com a legislação vigente;

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

Art. 34. 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 - instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;

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

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

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

Art. 35. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

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

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

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

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

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

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

Art. 37. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

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

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

Art. 38. O SIM-POA poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, quando for necessário para assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 39. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de origem e 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. 40. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação de produtos de origem animal para a elaboração ou armazenagem de produtos que não estejam sujeitos ao registro no SIM-POA, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção municipal, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

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

CAPÍTULO VI: DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 41. Os responsáveis pelos estabelecimentos devem assegurar que todas as etapas de beneficiamento e 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 econômico do consumidor.

Parágrafo único. O estabelecimento deve aplicar controle dos processos de fabricação, adequado a cada tipo de unidade, o qual deve apresentar os registros auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento.

Art. 42. Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica e silos de reservatório de gelo, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

§ 1º Nenhuma matéria prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza.

§ 2º Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente;

§ 3º As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 43. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

Parágrafo único. As substâncias utilizadas no controle de pragas devem ser aprovadas pelo órgão regulador da saúde.

Art. 44. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo produtivo nos estabelecimentos.

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

Parágrafo único. Os trabalhadores que trabalham em setores onde se manipula material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos

com maior frequência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 46. A embalagem de produtos abrangidos por este Regulamento deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente sobre a rotulagem.

Art. 47. 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. 48. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 49. Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo serem mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 50. Os trabalhadores que trabalham no estabelecimento de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado de saúde ocupacional, renovado a cada 12 meses.

Parágrafo único. O trabalhador envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que fique comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos, comprometendo a inocuidade, podendo retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.

Art. 51. Para o desenvolvimento das atividades todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e devidamente higienizados.

Parágrafo único. O uniforme deve ser de cor clara e em perfeito estado de higiene e conservação, sendo composto por calça, camiseta ou jaleco, touca contendo todo o cabelo, sapato fechado de uso exclusivo e máscaras quando necessário.

Art. 52. É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

Art. 53. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente, em consonância com o disposto nos programas de autocontrole do estabelecimento.

Art. 54. 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. 55. Não é permitido residir nas dependências dos estabelecimentos.

Parágrafo único. Quando a área destinada ao estabelecimento estiver contígua ou anexa à residência, não deve haver comunicação direta entre ambas.

Art. 56. Freezer, câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houver, devem ser higienizados regularmente, respeitadas suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 57. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias primas e produtos, podendo ser feito em local terceirizado.

Art. 58. Nos estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matéria-prima em baldes ou tambores, é obrigatória a lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

CAPÍTULO VII: DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 59. Os responsáveis pelo estabelecimento sob Inspeção Municipal ficam obrigados a:

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

II - Fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM-POA, através do envio das informações, até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;

III - Manter atualizados os dados cadastrais de interesse do SIM-POA;

IV - Quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIM-POA a realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas;

V - Fornecer as substâncias para a desnaturação ou realizar a descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

VI - Recolher os produtos elaborados e eventualmente expedidos quando for constatado desvio no controle de processo ou outra inconformidade que possa incorrer em risco à segurança dos alimentos;

VII - Dispor de controle de temperaturas das matérias-primas e produtos, do ambiente e do

processo tecnológico empregado, no que for aplicável;

VIII - Manter registros diários 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 dos produtos, que devem estar sempre disponíveis para consulta pelo SIM-POA;

IX - Garantir o acesso de representantes do SIM-POA a todas as instalações do estabelecimento;

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

XI - Realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto e em outras normas complementares e manter registros auditáveis de sua realização;

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

XIII - Comunicar ao SIM:

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

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

Art. 60. No caso de cancelamento de registro, os materiais pertencentes ao SIM, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pelo Serviço de Inspeção.

Parágrafo único. O estabelecimento fica obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção.

Art. 61. 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 outras normas vigentes, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos.

§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir, no mínimo, as Boas Práticas de

Fabricação (BPF) e Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO).

§ 2º O SIM-Araquari poderá exigir autocontroles de acordo com a necessidade constatada nas inspeções *in loco* e com o risco sanitário.

§ 3º A queijaria deve implantar e monitorar programas de autocontroles e quando utilizar leite cru, monitorar os programas de sanidade do rebanho.

§ 4º Quando a queijaria não concluir o processamento do queijo, a unidade de beneficiamento de leite e derivados que finalizar essas etapas será corresponsável por garantir a inocuidade do produto e deve implantar e monitorar programas de autocontroles.

Art. 62. Os estabelecimentos devem apresentar os documentos e as informações solicitados pelo SIM-POA, seja de natureza fiscal ou registros de controle de análise, recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização.

Art. 63. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na direção técnica dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, comprovado mediante expedição de Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) específica para a atividade.

Art. 64. Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação de frio dos produtos e das matérias-primas que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

Art. 65. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I - Não representem risco à saúde pública;

II - Não tenham sido adulterados;

III - Tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição; e

IV - Atendam às especificações aplicáveis estabelecidas neste Decreto ou em normas complementares.

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

CAPÍTULO VIII: DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 66. 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. 67. A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pelo órgão regulador da saúde e pelo SIM-POA, observado o que segue:

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

II - O SIM-POA adotará as normas brasileiras vigentes, sobre os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos, aqueles que possam ser utilizados nos produtos de origem animal e seus limites máximos, quando couber.

§ 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 SIM-POA.

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

Art. 68. 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. 69. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Art. 70. É permitida a adição, nos limites fixados em normas vigentes, de água ou de gelo aos produtos cárneos com o objetivo de facilitar a trituração e a homogeneização da massa, ou para outras finalidades tecnológicas, quando prevista neste Decreto e em normas complementares, ou mediante aprovação do SIM-POA

Art. 71. É permitida a adição, nos limites fixados em normas vigentes, de amido ou de fécula, de ingredientes vegetais e de proteínas não cárneas aos produtos cárneos quando prevista neste Decreto e em normas complementares, ou mediante aprovação do SIM-POA.

Art. 72. Os produtos cárneos cozidos que necessitam ser mantidos sob refrigeração devem ser resfriados logo após o processamento térmico, em tempo e temperatura que preservem sua inocuidade.

Art. 73. O SIM seguirá os padrões definidos em regulamentos técnico de identidade e

qualidade (RTIQs) instituídos em normas complementares e em normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, RTIQs instituídos pelo Órgão Estadual de Agricultura e outras normas referentes a esse tema, para os produtos de origem animal, no que for pertinente, respeitado o que está estabelecido neste Decreto.

Art. 74. 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, em RTIQ ou em legislação vigente, com frequência definida pelo SIM-POA.

CAPÍTULO IX: DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM E DA ROTULAGEM

Seção 1: do Registro Dos Produtos

Art. 75. Todos os estabelecimentos registrados no SIM-POA devem requerer o registro de seus produtos.

§ 1º O registro de produto deve abranger o processo de fabricação, formulação e o rótulo.

§ 2º Os produtos não previstos neste Decreto ou em normas complementares serão registrados mediante aprovação prévia pelo SIM-POA.

§ 3º Os estabelecimentos serão responsáveis pelas informações e documentos solicitados, bem como deverão atender a legislação vigente sobre a rotulagem.

§ 4º O procedimento de registro dos produtos poderá ser realizado em meio físico ou em sistema informatizado quando disponibilizado pelo SIM-POA.

§ 5º As informações e os documentos referentes ao processo de registro serão avaliados para a concessão do registro de cada produto. O rótulo dos produtos não será objeto de análise e aprovação prévia pelo SIM-POA.

§ 6º O registro de produtos comestíveis não regulamentados será concedido mediante aprovação prévia da formulação e do processo de fabricação do produto pelo SIM-POA.

§ 7º São isentos do procedimento de registro definido neste artigo a pururuca e torresmo de carne de porco, farinha láctea, pólen apícola, própolis, apitoxina, pólen de abelhas sem ferrão, própolis de abelhas sem ferrão e outros produtos que poderão vir a serem dispensados pelo SIM, de acordo com legislação vigente e o nível de risco sanitário.

§ 8º Após o cumprimento pelo estabelecimento de todos os procedimentos definidos neste Decreto, o SIM emitirá documento relativo ao registro dos produtos.

Art. 76. No processo de solicitação de registro do produto, devem constar:

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

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

III - Croqui do rótulo a ser utilizado.

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

Art. 77. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos em regulamento específico, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados previamente pelo SIM-POA.

§ 1º O requerente deve apresentar laudo laboratorial dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, validando o processo de fabricação.

§ 2º Para produtos novos sem previsão legal de parâmetros e de limites críticos deve ser apresentado estudo ou embasamento técnico científico para a definição deles.

Art. 78. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 79. Todos os ingredientes e os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registro.

Art. 80. Os coadjuvantes de tecnologia empregados na fabricação devem ser discriminados no processo de fabricação.

Art. 81. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM-POA.

Seção 2: da Embalagem

Art. 82. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes que confiram a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§ 1º O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto

com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

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

Art. 83. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou acondicionamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados, a critério do SIM-Araquari.

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

Seção 3: da Rotulagem

Art. 84. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 85. Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente produtos de origem animal registrados ou isentos de registro pelo SIM, de acordo com o estabelecido neste Decreto, identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.

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

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

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

Art. 86. O uso de ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 87. Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados ou isentos de registro a que correspondam devendo neles constar o número de registro do produto no SIM-POA.

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

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

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

Art. 88. Além das exigências previstas neste Decreto e em legislação específica, os rótulos devem conter de forma clara e legível:

I - Denominação de venda do produto;

II - Nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;

III - Classificação do estabelecimento;

IV - Carimbo oficial do SIM-POA;

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

VI - Marca comercial do produto, quando houver;

VII - Prazo de validade e identificação do lote;

VIII - Lista de ingredientes e aditivos, quando houver;

IX - Número de registro do produto no SIM-POA;

X - Identificação do país de origem;

XI - Instruções sobre a conservação do produto;

XII - Indicação quantitativa;

XIII - Instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário;

XIV - Identificação de consórcio, quando houver.

§ 1º 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.

§ 2º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão "Fracionado por" ou "Embalado por", respectivamente.

§ 3º Nos casos de que trata o § 2º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo SIM-POA.

§ 4º Na rotulagem dos produtos isentos de registro deverá constar a expressão "Produto Isento de Registro no SIM-POA", em substituição à informação de que trata o inciso IX do caput.

Art. 89. Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.

Art. 90. 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, deve cumprir a legislação específica.

Art. 91. 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 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. 92. É facultada a aposição no rótulo de informações que remetam a sistema de produção específico ou a características específicas de produção no âmbito da produção primária, observadas as regras estabelecidas pelo órgão competente.

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

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

Art. 93. Poderão constar expressões de qualidade na rotulagem quando estabelecidas especificações correspondentes para um determinado produto de origem animal em regulamento técnico de identidade e qualidade específico.

§ 1º Na hipótese de inexistência de especificações de qualidade em regulamentação específica de que trata o caput e observado o disposto no art. 91, a indicação de expressões de qualidade na rotulagem é facultada, desde que sejam seguidas de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios utilizados para sua definição.

§ 2º Os parâmetros ou os critérios utilizados devem ser baseados em evidências técnico-científicas, mensuráveis e auditáveis, e devem ser descritos no processo de registro.

§ 3º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto nos §1º e §2º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

Art. 94. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 95. 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-POA.

Art. 96. Os rótulos e carimbos do SIM-POA devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 97. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

Art. 98. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

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

Art. 99. 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. 100. Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso de embalagem pode ser dispensado, desde o produto seja identificado nos contentores de transporte.

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica ao pescado recebido diretamente da produção primária.

Art. 101. 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. 102. 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. 103. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

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

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

Art. 104. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do Serviço de Inspeção Municipal, a declaração de não comestível com caracteres destacados em caixa alta.

Art. 105. Cada produto devidamente cadastrado deverá possuir um número de registro único, sendo que o primeiro número representa o número correspondente ao produto inscrito comercializado e o segundo o correlativo ao estabelecimento na inscrição do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º Cada estabelecimento deverá ter tantos números de produtos cadastrados quantos àqueles que produza para serem comercializados.

§ 2º O rótulo deve possuir a frase indicativa "Registro no SIM-POA sob o nº xxx/xxx" de acordo com a numeração sequencial de produtos estabelecido pela empresa.

CAPÍTULO X: DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 106. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM-POA e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo SIM-POA do município de Araquari.

Art. 107. Representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do Carimbo Oficial da Inspeção Municipal a palavra "INSPECIONADO" no centro, abaixo dela o "número de registro" do estabelecimento, a palavra "ARAQUARI/SC" na parte superior e as iniciais "S.I.M." na parte inferior.

Art. 108. As iniciais S.I.M. traduzem SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL.

Art. 109. Os carimbos a serem utilizados oficialmente têm seus modelos, com as respectivas dimensões, formas e dizeres, definidos no Anexo I deste Regulamento.

CAPÍTULO XI: DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 110. As matérias-primas, os produtos de origem animal, água e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade, em laboratórios credenciados ou reconhecidos.

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

Art. 111. Para realização das análises fiscais, será coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório credenciado ou terceirizado e as demais serão utilizadas como contraprova, sendo uma entregue ao detentor ou responsável pelo produto e a outra mantida em poder do laboratório ou do SIM-POA.

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

§ 3º Em casos excepcionais, quando não for possível a coleta em triplicata, uma única amostra será encaminhada ao laboratório credenciado ou terceirizado.

§ 4º Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

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

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

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

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

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

§ 5º Para os fins do inciso II do §4º considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta.

Art. 112. 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-POA.

§ 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. 113. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir sua integridade física.

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

Art. 114. Nos casos de resultados de análises fiscais em desacordo com a legislação, o SIM-POA notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 115. É facultado ao interessado requerer ao SIM-POA a análise pericial na amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.

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

§ 2º O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela

autoridade competente do SIM-POA, em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de setenta e duas horas.

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

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

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

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

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

§ 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. 116. O solicitante, quando indicar assistente técnico ou substituto para acompanhar análises periciais, deverá comprovar que os indicados possuem formação e competência técnica para acompanhar a análise pericial.

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

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

§ 3º No caso de agroindústria de pequeno porte e de processamento artesanal o substituto previsto no §1º poderá ser o próprio proprietário ou outra pessoa indicada por ele.

Art. 117. O interessado poderá apresentar manifestação adicional quanto ao resultado da análise pericial da amostra de contraprova no processo de apuração de infrações no prazo de dez dias, contado da data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.

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

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

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

Parágrafo único. Análises periódicas de controle de qualidade deverão ter sua frequência estabelecida através de cronograma próprio, descritos no autocontrole, contemplando todos os produtos fabricados, sob responsabilidade do responsável técnico da empresa.

Art. 119. 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. 120. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo SIM-POA em normas complementares.

Art. 121. Os custos das análises fiscais serão de responsabilidade do SIM-POA.

CAPÍTULO XII: DA REINSPENÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 122. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para consumo.

Art. 123. 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 deste artigo abrange:

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

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

III - a avaliação das características sensoriais, quando couber;

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

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

VI - análise documental que assegure ou comprove a procedência do produto.

Art. 124. Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de adulterações, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.

CAPÍTULO XIII: DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 125. O trânsito de matérias primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir sua integridade.

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

§ 2º Os veículos, os recipientes ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos frigorificados devem dispor de isolamento térmico e equipamento gerador de frio com instrumento de controle de temperatura, quando necessário.

§ 3º O transporte de matérias primas e de produtos frigorificados de agroindústria de pequeno porte e de processamento artesanal poderá ser realizado em veículo sem equipamento gerador de frio, acondicionados em caixas com isolamento térmico, desde que mantenha a temperatura dos produtos estabelecida na legislação vigente, até a chegada ao destino.

§ 4º É proibido o transporte de pescado fresco a granel, com exceção das espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 126. As matérias primas e os produtos de origem animal fabricados em estabelecimentos sob inspeção municipal, quando devidamente registrados ou isentos de registro, têm livre comércio no território municipal, observadas:

a) as exigências do órgão de saúde animal quanto ao trânsito de produtos; e
b) as demais exigências previstas neste Decreto e em legislação vigente.

Parágrafo único. O SIM-POA poderá fazer vistoria no veículo utilizado para transporte de produtos, quando pertinente, para verificar que o transporte seja efetivado em condições sanitárias adequadas.

CAPÍTULO XIV: DAS INFRAÇÕES

Art. 127. 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 SIM-POA;

II - Proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM-POA; e

III - que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

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

Art. 128. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o SIM-POA adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - Apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;

II - Suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;

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

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

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

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

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

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

§ 6º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser

condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

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

Art. 129. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I - Construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações dos estabelecimentos de que trata este Decreto sem a prévia aprovação do projeto pelo SIM-POA, quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários;

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 em desacordo ao disposto na legislação aplicável específica ou que não esteja registrado no SIM-POA;

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

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

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

VII - Deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse ao SIM-POA nos prazos regulamentares;

VIII - Não observar ou desobedecer aos preceitos higiênico-sanitários, tecnológicos e de bem-estar animal;

IX - Não observar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e higiene das instalações, equipamentos e utensílios, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e 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 em desacordo com a legislação específica;

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

XIV - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, formulação e composição registrados no SIM-POA ou em desacordo com a legislação específica;

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

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

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

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

XIX - Sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM-POA e ao consumidor;

XX - Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM-POA;

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

XXII - Adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

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

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

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

XXVI - Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM-POA;

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

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

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

XXX - Fraudar documentos oficiais;

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

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

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

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

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

Art. 130. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias primas ou os produtos de origem animal que:

I - Apresentem-se alterados;

II - Apresentem-se adulterados;

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

IV - Contenham 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 neste Decreto, e em legislação específica;

VII - Revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

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

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

X - Apresentem embalagens ou envoltórios defeituosos, estufados ou perfurados;

XI - Estejam com o prazo de validade expirado;

XII - Não possuam procedência conhecida; ou

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

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

Art. 131. Além dos casos previstos no art. 130, 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 legislação vigente;

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

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 sanitária oficial.

Art. 132. Além dos casos previstos no art. 130, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

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

II - Apresentem sinais de deterioração;

III - Sejam portadores de lesões ou doenças;

IV - Apresentem infecção muscular maciça por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores;

V - Tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo SIM-POA; ou

VI - Tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca.

Art. 133. Além dos casos previstos no art. 130, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

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

II - Mumificação ou estejam secos por outra causa;

III - Podridão vermelha, negra ou branca;

IV - Contaminação por fungos, externa ou internamente;

V - Sujidades externas por materiais 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 membranas testáceas.

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

Art. 134. Além dos casos previstos no art. 130, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

I - Provenha de propriedade interditada pelo órgão oficial de saúde animal;

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

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

IV - Revele presença de colostro.

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

Art. 135. Além dos casos previstos nos art. 130, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru quando não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 136. Além dos casos previstos no art. 130, 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 em legislação específica.

Art. 137. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

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

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

I - Fraudados:

a) As matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos, em desacordo com a 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 aumentar o volume ou peso do produto;

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

II - Falsificados:

a) As matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em legislação vigente ou no registro de produtos junto ao SIM-POA;

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

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

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

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

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

Art. 138. O SIM-POA observará este Decreto e legislação vigente, sobre os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização, o seu aproveitamento condicional ou sua destinação industrial, quando seja tecnicamente viável.

§ 1º Enquanto as normas de que trata o caput não forem editadas, o SIM-POA poderá:

I - Autorizar que produtos julgados impróprios para o consumo, na forma que se apresentam, sejam submetidos a tratamentos específicos de aproveitamento condicional ou de destinação industrial que assegurem a eliminação das causas que os motivaram, mediante solicitação tecnicamente fundamentada; ou

II - Determinar a condenação dos produtos a que se refere o inciso I.

§ 2º O disposto neste artigo não se aplica aos casos que a legislação vigente proíbe o aproveitamento condicional.

Art. 139. Nos casos previstos no art. 129, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

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

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

CAPÍTULO XV: DAS PENALIDADES

Art. 140. 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. 141. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal,

considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

II - Multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como valor máximo 60 UPMs (Unidade Padrão Municipal), observadas as seguintes gradações:

a) Para infrações leves, multa de 1 (um) a 10 (dez) UPMs;
b) Para infrações moderadas, multa de 11 (onze) a 20 (vinte) UPMs;
c) Para infrações graves, multa de 21(vinte e um) a 40 (quarenta) UPMs; e
d) Para infrações gravíssimas, multa de 41 (quarenta e um) a 60(sessenta) UPMs;

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

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

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

VI - Cancelamento de registro do estabelecimento.

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

§ 2º A suspensão de atividades de que trata o inciso IV do caput e a interdição de que trata o inciso V do caput serão levantadas nos termos do disposto nos arts. 150 e art. 151.

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

§ 4º As sanções de que tratam os incisos IV e V do caput poderão ser aplicadas de forma cautelar, sem prejuízo às medidas cautelares previstas neste Decreto.

Art. 142. Os produtos apreendidos nos termos do disposto no inciso III do caput do art. 141 e perdidos em favor do município, que apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, serão destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome.

Parágrafo único. O SIM-POA observará normas vigentes sobre os procedimentos para aplicação da sanção de perdimento de produtos.

Art. 143. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 141, são consideradas:

I - Infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII do art. 129;

II - Infrações moderadas as compreendidas nos incisos VIII a XVII do art. 129;

III - Infrações graves as compreendidas nos incisos XVIII a XXIV do art. 129; e

IV - Infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXV a XXXV do art. 129.

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

§ 2º Aos que cometerem outras infrações a este Decreto, será aplicada multa no valor compreendido entre dez e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no art. 144.

Art. 144. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do caput do art. 141, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde humana e a defesa dos interesses dos consumidores, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - O infrator ser primário na mesma infração;

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

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

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

V - A infração tiver sido cometida acidentalmente;

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

VII - A infração não afetar a qualidade do produto;

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

IX - O infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários que se enquadra nas definições dos incisos I ou II do caput do art. 3º ou do § 1º do art. 18-A da Lei Complementar nº 123, de 2006.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

I - O infrator ser reincidente específico;

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

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

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

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

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

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

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

§ Havendo concorrência de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

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

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

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

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

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

Art. 145. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, do cancelamento do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Art. 146. Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.

Art. 147. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do art. 141, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram alterados ou adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos casos definidos no art. 137.

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

§ 2º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor da União que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome, previsto neste Decreto.

Art. 148. A sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 141 será aplicada nos seguintes casos, sem prejuízo a outras previsões deste Decreto, quando caracterizado risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XIII - Fraude de registros sujeitos à verificação pelo SIM-POA;

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

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

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

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

XVIII - Expedição ou comercialização de produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à sua realização;

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

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

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

Art. 149. A sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 141 será aplicada, nos termos do disposto no art. 150, 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 - Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM-POA e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

VI - Fraudar documentos oficiais;

VII - Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM-POA;

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

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

X - Não apresentar para reinspeção produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória; e

XI - Expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção.

Parágrafo único. A penalidade de que trata o inciso IV do caput do art. 141 será aplicada também, nos termos do disposto no art. 150, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos seguintes casos, quando caracterizado embaraço à ação fiscalizadora:

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

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

III - Não apresentação dos produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado;

IV - Utilização de forma irregular ou inserção de informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do SIM-POA; e

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

Art. 150. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, sete dias, que poderá ser prorrogado em quinze, trinta ou sessenta dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 144, independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.

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

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

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

§ 4º A suspensão de atividades de que trata o caput abrange as atividades produtivas e a certificação sanitária, permitida, quando aplicável, a conclusão do processo de fabricação de

produtos de fabricação prolongada cuja produção tenha sido iniciada antes do início dos efeitos da sanção.

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

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

Art. 151. As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

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

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

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

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

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

Art. 152. A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, no período de doze meses.

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

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

Art. 153. As sanções de cancelamento de registro do estabelecimento devem ser aplicadas

nos casos de:

I - Reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados neste Decreto; ou

II - Interdição do estabelecimento superior a doze meses.

CAPÍTULO XVI: DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 154. O descumprimento às disposições deste Decreto e de normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 155. O auto de infração será lavrado pelo médico veterinário do SIM-POA que houver constatado a irregularidade.

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

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

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

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

Art. 157. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§ 1º Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.

§ 2º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR, por telegrama ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

§ 3º No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação de que trata o §2º, a ciência será efetuada por publicação oficial.

Art. 158. A defesa do autuado deve ser apresentada por escrito e protocolada na Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca, no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do dia subsequente à cientificação oficial.

§ 1º O prazo será prorrogado até o primeiro dia útil subsequente caso o vencimento ocorra em data que não houver expediente ou o expediente for encerrado antes da hora normal.

Art. 159. Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:

I - Fora do prazo;

II - Perante órgão incompetente;

III - Por pessoa não legitimada;

IV - Após exaurida a esfera administrativa.

Art. 160. O Serviço de Inspeção, após juntada ao processo a defesa ou o termo de revelia, deverá instruí-lo com relatório, competindo ao Secretário Municipal de Agricultura e Pesca o julgamento, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, prorrogável por igual período mediante devida justificativa.

Art. 161. Da decisão cabe recurso em face de razões de legalidade e de mérito, no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

Parágrafo único. O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão.

Art. 162. O não recolhimento do valor da multa no prazo de 30 (trinta) dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado na via administrativa, implicará no encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do município de Araquari.

Art. 163. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

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

Art. 164. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

Art. 165. Para fins do disposto no art. 55 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, ou em outra que vier a substitui-la, consideram-se atividades e situações de alto risco as

infrações classificadas como grave ou gravíssima, nos termos estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, praticadas por microempresas ou empresas de pequeno porte ou agroindústrias de pequeno porte.

Art. 166. Toda arrecadação proveniente de multas pecuniárias, taxas e outros, será revertida ao fundo municipal de desenvolvimento rural, para aplicação nas atividades do SIM-POA, visando à constante melhoria dos serviços prestados.

CAPÍTULO XVII: DAS TAXAS

Art. 167. Ficam instituídas as taxas para os serviços de inspeção municipal:

I - Registro no SIM-POA: 1,5 UPM;

II - Reforma/ampliação da área construída: 0,5 UPM

III - Solicitação de suspensão temporária: 0,5 UPM;

IV - Solicitação de cancelamento de registro: 0,5 UPM.

Parágrafo único. Os estabelecimentos de pequeno porte e de processamento artesanal, e a produção para venda direta ao consumidor, terão isenção do pagamento de taxas descritas neste artigo.

CAPÍTULO XVIII: DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 168. O SIM-POA e o órgão regulador da saúde devem atuar em conjunto para a definição de procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos alimentícios que contenham produtos de origem animal em diferentes proporções e que não permitam seu enquadramento clássico como um produto de origem animal, a fim de assegurar a identidade, a qualidade e os interesses dos consumidores.

Art. 169. O SIM-POA deve atuar em conjunto com o órgão competente da saúde do município para o desenvolvimento de:

I - Ações e programas de saúde animal e saúde humana para a mitigação ou a redução de doenças infectocontagiosas ou parasitárias que possam ser transmitidas entre os homens e os animais; e

II - Ações de educação sanitária.

Art. 170. No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte as ações de inspeção e fiscalização deverão ter natureza prioritariamente orientadoras, de acordo com a Lei Complementar nº 123/2006, ou em outra que vier a substitui-la, considerando o risco dos

diferentes produtos e processos produtivos envolvidos e as orientações sanitárias com linguagem acessível ao empreendedor.

Art. 171. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte deve ser registrado no Serviço de Inspeção, observando o risco sanitário, independentemente das condições jurídicas do imóvel em que está instalado, podendo ser inclusive anexo a residência com acesso exclusivo.

Art. 172. A Secretaria de Agricultura e Pesca por meio do SIM-POA, responsável pela inspeção e fiscalização sanitária municipal de produtos de origem animal, em parceria com a Vigilância Sanitária, deverá coibir a produção e a comercialização clandestina de produtos de origem animal, podendo, para tanto, requisitar força policial, no caso de resistência ou dificuldade na ação.

Art. 173. O Conselho de Desenvolvimento Rural do Município de Araquari, será o fórum para debater, aconselhar, sugerir, dar suporte na tomada de decisões técnicas e administrativas, sobre criação de normas sanitárias e demais casos previstos no regulamento desta Lei ligados a execução do Serviço de Inspeção Sanitária.

Art. 174. A Secretaria de Agricultura e Pesca proporcionará aos servidores do SIM-POA treinamento e capacitação em parceria com universidades, centros de pesquisa e demais instituições públicas e privadas, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

Art. 175. Os recursos financeiros necessários à implementação do presente Decreto e do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria de Agricultura e Pesca, constantes no Orçamento do Município de Araquari, de acordo com regulamentação específica.

Art. 176. O SIM-POA seguirá os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de produtos de origem animal, publicados pelo MAPA e pelo Órgão de Agricultura de Santa Catarina, no que couber, de acordo com o estabelecido neste Decreto.

Art. 177. O SIM-POA, quando couber e respeitado o que está estabelecido neste Decreto, poderá seguir as normas específicas de execução de inspeção industrial e sanitária previstas na legislação federal vigente.

Art. 178. Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente Decreto, serão estabelecidos em normas a serem publicadas pela Secretaria de Agricultura e Pesca.

Art. 179. Os estabelecimentos registrados no SIM-POA até a data de publicação deste Decreto, terão o prazo de até 180 (cento e oitenta) dias para se adequarem ao estabelecido neste Decreto.

Art. 180. A Secretaria de Agricultura e Pesca expedirá atos complementares necessários à

execução deste Decreto.

Art. 181. Revogam-se as disposições em contrário, em especial o Decreto nº 72/2007.

Art. 182. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO DE ARAQUARI,
07 DE NOVEMBRO DE 2023

CLENILTON CARLOS PEREIRA
Prefeito Municipal de Araquari

PUBLICAÇÃO: Publicado o presente documento: DECRETO no Diário Oficial do Município de Araquari conforme Lei nº 3238/2017 de 14/09/2017. Edição nº 1422 Data: 07/11/2023
ANEXO I - CARIMBOS DO SIM-POA

No centro, a palavra "INSPECIONADO" e abaixo o número de registro do estabelecimento, ARAQUARI/SC na parte superior e as iniciais S.I.M. acompanhando a parte inferior, representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do "Carimbo Oficial da Inspeção Municipal".

MODELO 01

a) forma: elíptica;
b) dizeres: No centro, a palavra "INSPECIONADO" e abaixo o número de registro do estabelecimento, ARAQUARI/SC na parte superior e as iniciais S.I.M. acompanhando a curva inferior da elipse.
c) dimensões e uso:

1 - 7 por 5 (sete por cinco) centímetros de diâmetro para uso em carcaças ou quartos de grandes animais sem condições de consumo in natura, aplicado externamente sobre as massas musculares;
2 - 5 por 3 (cinco por três) centímetros de diâmetro para uso em carcaças de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigoríficas de qualquer espécie de açougue.

MODELO 02

a) forma: circular;
b) dizeres: No centro, a palavra "INSPECIONADO" e abaixo o número de registro do estabelecimento, ARAQUARI/SC na parte superior e as iniciais S.I.M. acompanhando a curva inferior do círculo.
c) dimensões e uso: o diâmetro varia de 2 a 30 (dois a trinta) centímetros.
Esse modelo cujas dimensões são escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, compõe o rótulo registrado de produtos comestíveis de origem

animal, manipulados e/ou industrializados, inclusive caixas ou engradados contendo ovos, pescado, mel e cera de abelhas, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.

MODELO 03

a) forma: quadrada,

b) dizeres: número do registro do estabelecimento sob a palavra "INSPECIONADO" colocado horizontalmente e "ARAQUARI/SC" acompanhando a parte superior. Abaixo do número as iniciais "SIM".

c) dimensões e uso: os lados terão a dimensão variando de 3 a 15 (três a quinze) centímetros.

Esse modelo, cujas dimensões serão escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, comporá o rótulo registrado de produtos não comestíveis.

MODELO 04

a) forma: elíptica;

b) dizeres: número de registro de estabelecimento, sobre as iniciais "SIM." e abaixo da palavra "CONDENADO", colocados no sentido horizontal. Acima a palavra "ARAQUARI/SC" acompanhando a curva superior da elipse;

c) dimensões de uso: 7 por 6 (sete por seis) centímetros para uso em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados.

MODELO 05

a) forma: circular:

b) dizeres: número de registro de estabelecimento sobre as iniciais "SIM", abaixo da palavra "REINSPECIONADO" colocada no sentido horizontal. Acima a palavra "ARAQUARI/SC" acompanhando a curva superior do círculo;

c) dimensões de uso: o diâmetro varia de 2 a 30 (dois a trinta) centímetros para uso após a reinspeção, considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem.

Nota: Este texto não substitui o original publicado no Diário Oficial.

Data de Inserção no Sistema LeisMunicipais: 10/11/2023