Diário Oficial Eletrônico do Município de Joinville nº 2194
Disponibilização: 14/04/2023
Publicação: 14/04/2023

DECRETO Nº 54.192, de 14 de abril de 2023.

Regulamenta a Lei Municipal nº 9.337 de 23 de dezembro de 2022, que dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal "SIM" e estabelece as normas de inspeção sanitária em estabelecimentos de produtos de origem animal, no Município de Joinville e dá outras providências.

O Prefeito Municipal de Joinville, no exercício de suas obrigações e em conformidade com o inciso IX do art. 68 da Lei Orgânica do Município, da Lei Federal nº 13.874/2019 e do art. 68 da Lei Municipal nº 9.337, de 23 de dezembro de 2022;

DECRETA:

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 n° 9.337 de 23 de dezembro de 2022, que instituiu o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no Município de Joinville.

§1º As atividades de que trata o caput serão de competência do Serviço de Inspeção Municipal, vinculado à Unidade de Desenvolvimento Rural – UDR, da Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Inovação - SDE, ou outra que venha a substitui-la, em todo o território do Município de Joinville.

§2º As atividades de que trata o caput, de inspeção e fiscalização sanitária dos produtos abrangidos por este Decreto, 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. 2° Para fins deste Regulamento são adotadas as seguintes definições:

I - Análise de controle: 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 pelo órgão sanitário competente, em amostras colhidas 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 de análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, ou de amostras colhidas em caso de denúncias, fraudes ou problemas endêmicos constatados a partir da fiscalização no município.

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 também 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 profissionais do SIM, 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 verificação do cumprimento dos requisitos sanitários na exportação e importação de produtos de origem animal; 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 SDE, 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 Municipal de Desenvolvimento Econômico e Inovação, 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 e monitorados, 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 e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que podem incluir BPF, PPHO 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 - 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;

XXXIX - Estabelecimento de produtos de origem animal: é qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos animais produtores de carnes 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;

XXXX - Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte, incluindo o processamento artesanal: é aquele de propriedade de produtores rurais ou empresas de pequeno porte, microempresas e microempreendedores individuais, de forma individual ou coletiva, localizado 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, produtos de origem animal obtidos a partir de novos processos tecnológicos e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

a) Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais), com produção máxima de 5 (cinco) toneladas de carnes por mês;

b) Estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/bubalinos/equinos) e outros grandes e médios animais, com produção máxima de 100 (cem) carcaças de carnes por mês;

c) Estabelecimento fabricante de produtos cárneos, destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 5 (cinco) toneladas de carnes por mês;

d) Abatedouro frigorífico, beneficiamento de pescado e produtos de pescado e estação depuradora de moluscos, anfíbios e crustáceos: com produção máxima de 10 (dez) toneladas de carnes por mês;

e) Estabelecimento de beneficiamento ovos e granja avícola: com produção máxima de 5.000 dúzias/mês de ovos de galinhas e 20 (vinte mil) dúzias por mês de ovos de codornas;

f) Estabelecimentos de beneficiamento dos produtos das abelhas: produção máxima de 20 toneladas por ano;

g) Estabelecimentos de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de beneficiamento e industrialização de leite e derivados previstos no presente Decreto: com volume máximo de 1.000 litros de leite por dia.

§1º 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.

§2º 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.

Art. 3º Ficam sujeitos à inspeção prevista neste Decreto, os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos das abelhas e seus derivados, com adição ou não de produtos de origem vegetais, além de novos produtos de origem animal ou processos tecnológicos para desenvolvimento destes.

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

Art. 4º A inspeção a que se refere o artigo anterior são privativas do Serviço de Inspeção Municipal de Joinville, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

§1º A Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Inovação do Município de Joinville, 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 a 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. 5° A coordenação e execução das atividades de fiscalização e inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, deverá ser realizada por profissionais médico veterinário, fiscais sanitários e outros profissionais e auxiliares de inspeção, tantos quantos se fizerem necessários, concursados e legalmente habilitados, respeitando as devidas competências e a legislação vigente, com as atribuições e enquadramento definidos no Plano de Carreira dos Servidores Públicos da Prefeitura Municipal de Joinville.

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

§2º Os profissionais do SIM, devidamente identificados, no exercício de suas funções, terão livre acesso aos estabelecimentos de que trata este Decreto.

Art. 6º A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

§1º A inspeção deve ser executada de forma permanente nos abatedouros durante o abate das diferentes espécies animais.

§2º Nos demais estabelecimentos definidos neste Decreto a inspeção será executada de forma periódica.

§3° Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida considerando o risco sanitário dos diferentes produtos, o resultado da avaliação do desempenho de cada estabelecimento, o volume de produção e o tipo de produto, de acordo com o que dispuserem em normas complementares baixadas pela Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Inovação. (art. 2º §§ 2º e 3º da Lei nº 9.337, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2022.)

Art. 7º 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 das informações sobre a 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 - Verificar as 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 - Verificar o controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

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.

Art. 8º A concessão da inspeção pelo SIM isenta os estabelecimentos, abrangidos por este Decreto, de qualquer outra ação de inspeção ou fiscalização industrial e sanitária, em produtos de origem animal.

Art. 9º 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 recebam as diferentes espécies de animais de açougue previstas neste Decreto para abate ou industrialização;

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

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

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

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

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

VIII - Nos estabelecimentos que desenvolvem, manipulem, acondicionem ou conservem novos produtos de origem animal ou processos tecnológicos para produtos de origem animal.

CAPÍTULO II - DOS PRINCÍPIOS E DIRETRIZES

Art. 10. São princípios que orientam este Decreto:

I - Os princípios da Constituição Federal;

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 Instrução Normativa – IN n° 16/2015, ou outra legislação que venha a substituir.

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 classificados em:

I – De carnes e derivados;

II - De pescado e derivados;

III - De ovos e derivados;

IV - De leite e derivados;

V - De produtos de abelhas e derivados;

VI - De armazenagem;

VII - De produtos de origem animal obtidos a partir de novos processos tecnológicos e seus derivados.

Parágrafo único. Para fins do disposto no inciso VII, do artigo 12 do presente Decreto, a classificação dos estabelecimentos produtores, bem como exigências específicas serão avaliadas tecnicamente pelo SIM, considerando as disposições deste Decreto, bem como outros instrumentos estabelecidos pela legislação sanitária Federal e Estadual pertinente.

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, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento,

a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não 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, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

§ 3º Os entrepostos de carnes e derivados em supermercado e similares o estabelecimento que recebe matéria-prima de produtos de origem animal e a submete a processamento que implique em alterações de sua composição química, com adição de temperos, como cloreto de sódio e condimentos naturais, para serem comercializados no próprio estabelecimento, ficam incluídos na classificação de unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos e em conformidade com normas específicas complementares a serem publicadas pela SDE.

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 de produtos comestíveis.

§2° Entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescados e anfíbios e répteis, à recepção, à depuração, 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, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não 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, incluída a unidade em pesque-e-pague, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

§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.

Art. 15. Os estabelecimentos de ovos 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, sendo permitida a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§2º Estabelecimento de beneficiamento de ovos e derivados é a unidade destinada à 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 Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

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, permitida a utilização de leite cru, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que caso não realize o processo 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, permitida 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 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, com processos simplificados estabelecidos em normas complementares.

Art. 18. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I – Instalação de armazenagem de produtos de origem animal.

§1º Entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações para realização de reinspeção.

§2º Nos estabelecimentos de que trata o §1º, não são permitidas as operações de manipulação, fracionamento, substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.

§3° Nos estabelecimentos de que trata o §1º, é permitida a agregação de produtos de origem animal devidamente rotulados, para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

CAPÍTULO IV - DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 19. Para realizar comércio municipal os estabelecimentos de produtos de origem animal devem estar registrados no SIM.

Parágrafo único. O Título de Registro é o documento emitido pelo SIM ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.

Art. 20. O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e quando este possuir mais de uma atividade industrial, deve ser acrescentada uma nova classificação à principal.

Art. 21. A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro do estabelecimento no SIM e as atividades e os acessos serão independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria com os devidos cuidados e mecanismos para evitar contaminação cruzada, de acordo com avaliação do SIM.

Art. 22. Para a solicitação da aprovação de construção de estabelecimentos novos os interessados devem apresentar requerimento de vistoria prévia, conforme modelo a ser disponibilizado pelo SIM.

§ 1º Após esse procedimento o SIM realizará vistoria prévia e emitirá laudo de vistoria do empreendimento, quando necessário, se verificada a necessidade de adequações nesta fase, antes

da construção.

§2º Para aprovação do registro do estabelecimento outros documentos deverão ser apresentados pelos interessados:

I - Requerimento simples dirigido ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal, conforme modelo fornecido pelo SIM;

II - Licença Ambiental Prévia ou Única, emitida pelo órgão ambiental competente, ou comprovante de procedimento simplificado ou de dispensa de licenciamento, conforme normas ambientais do órgão competente;

III - Análise de viabilidade ou REGIN aprovado;

IV - Apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ; ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documento que comprove legalização fiscal e tributária do estabelecimento, próprio ou de uma figura jurídica à qual esteja vinculado;

V - Planta baixa ou croquis das instalações, com lay-out dos equipamentos e fluxograma da produção;

VI - Memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra pragas e vetores, conforme modelo fornecido pelo SIM;

VII - Memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

VIII – Laudo de análises microbiológica e físico-química da água de abastecimento, para efeito do registro sanitário, atendendo aos padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente, exceto para unidade móvel de extração de produtos de abelhas;

IX - Carteira ou atestado de saúde dos trabalhadores que manipulam os alimentos, fornecido por médico habilitado, renovado no período de 12 meses, inclusive para os novos trabalhadores que venham a participar do processo produtivo;

X - Termo de compromisso assinado pelo proprietário ou por representante legal do estabelecimento;

XI - Parecer sanitário do terreno emitido pelo profissional do SIM, quando necessário;

XII - Comprovante de responsabilidade técnica – RT, quando for necessário.

XIII - Apresentar documento da comprovação da participação dos manipuladores em capacitação em Boas Práticas de Fabricação - BPF de alimentos, com carga horária de no mínimo 20 horas, compreendendo conceitos e práticas de higiene, limpeza, qualidade sanitária e processamento adequado de alimentos. Os manipuladores indicados como responsáveis operacionais, deverão passar por capacitação com carga horária de no mínimo 40 horas, específica em BPF, com enfoque em práticas essenciais à obtenção de produtos seguros do ponto de vista sanitário.

§3º Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno, indicando ajustes se necessários.

§4° No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte o responsável técnico poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais ou privados ou por técnico de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária.

§5° A agroindústria de pequeno porte poderá ter processo simplificado ou ser dispensada do licenciamento ambiental de acordo com a legislação vigente do órgão ambiental local.

§6º Onde não for constatada a potabilidade da água, será necessária a implementação de cloração da água de abastecimento, bem como outros procedimentos que se fizerem necessários.

§7º Após o estabelecimento estar registrado no SIM, deverá apresentar laudo de análises microbiológica da água de abastecimento com frequência estabelecida na legislação do SIM, exceto para unidade móvel de extração de produtos de abelhas.

§8º Para fins do disposto no inciso XIII, do §2º, a exigência será a apresentação de comprovação no ato de protocolo dos documentos para requerer o registro sanitário, no entanto, a critério do SIM poderá ser exigida a comprovação de curso de reciclagem sempre que necessário para os manipuladores que já possuem a capacitação, bem como deverá ser exigida a capacitação para novos manipuladores contratados após o requerimento do registro sanitário.

Art. 23. As plantas ou croquis a serem apresentadas para aprovação prévia de construção devem ser assinados pelo proprietário ou representante legal do estabelecimento e pelo profissional habilitado responsável pela elaboração e conter:

I - Planta baixa ou croqui de cada pavimento na escala de 1:100 (um por cem);

II - Planta baixa ou croqui com layout dos equipamentos na escala de 1:100 (um por cem);

§1º As convenções de cores das plantas ou croqui devem seguir as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT.

§2º Nos casos em que as dimensões dos estabelecimentos não permitam visualização nas escalas previstas em uma única prancha, estas podem ser redefinidas nas escalas imediatamente subsequentes.

§3º Tratando-se de agroindústria de pequeno porte, é dispensada a apresentação do memorial descritivo da construção, as plantas poderão ser substituídas por croquis, com layout elaborado pelo proprietário, ou por RT, ou por técnico do serviço de Assistência Técnica, pública ou privada.

Art. 24. O estabelecimento solicitante de aprovação do registro não pode dar início às construções sem que as mesmas tenham sido previamente aprovadas pelo SIM.

Art. 25. Para a instalação do 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 e Manual de BPF.

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

Art. 26. Finalizada a construção do estabelecimento e apresentados os documentos de acordo com este Decreto, será efetivado o registro da Inspeção, com parecer conclusivo autorizando o funcionamento do estabelecimento e concomitantemente será emitido o Título de Registro no SIM.

Parágrafo único. O Registro uma vez estabelecido terá validade enquanto o estabelecimento atender aos preceitos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares.

Art. 27. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses, poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.

Art. 28. O registro do estabelecimento que interromper, voluntariamente, seu funcionamento pelo período de 2 (dois) anos será cancelado.

Art. 29. No caso de cancelamento do registro, será recolhida a rotulagem e os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Art. 30. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nas dependências do estabelecimento registrado, só pode ser feita após o conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 31. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, sem que esteja instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

§1º 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 Decreto.

§2º Poderá ser autorizado pelo SIM, em caráter provisório por curto período pré- estabelecido, o funcionamento do estabelecimento sem que haja a total instalação e equipamentos, desde que assegurada a higiene, limpeza e segurança sanitária dos processos e produtos, a critério do SIM, considerando o risco sanitário.

Art. 32. O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo prever, para isso, instalações e equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.

§1° Os equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, poderão ser utilizados para o preparo de produtos que em sua composição principal não haja produtos de origem animal, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção municipal.

§2° Não poderão constar impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção do SIM, nos produtos não abrangidos por esta Lei, os quais são de competência de outro órgão fiscalizador.

Art. 33. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM.

§1º Os responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontram, durante as fases da transação comercial, em face das exigências deste Decreto.

§2º Enquanto a transferência não se efetuar, o responsável em nome do qual esteja registrado o estabelecimento, continuará responsável pelas possíveis irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.

§3º No caso do alienante, locador ou arrendante ter feito a comunicação ao novo responsável, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de trinta dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro do estabelecimento.

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

CAPÍTULO V - DAS INSTALAÇÕES, PROCEDIMENTOS E EQUIPAMENTOS

Art. 34. Os estabelecimentos deverão 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) e acima de 10 (dez) trabalhadores sanitários/vestiários deverão ser proporcional ao número de pessoal, de acordo com a legislação específica, com acesso indireto à área de processamento, com fluxo interno adequado e independente para as seções onde são manipulados produtos comestíveis, de fácil acesso.

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 – O sistema de lavagem de uniformes e outras, deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de lavagem.

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

VII - 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;

VIII - 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;

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

X - Gelo, quando necessário, de fabricação própria ou adquirido de terceiros, sendo que o gelo utilizado na conservação de produtos comestíveis, em contato direto com estes, deve ser produzido a partir de água potável;

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

Art. 35. As condições de instalações, procedimentos e equipamentos específicas para cada tipo de estabelecimentos definidos neste Decreto serão estabelecidas em normas complementares a serem

publicadas pela SDE.

CAPÍTULO VI - DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 36. Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de beneficiamento e fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, 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. 37. 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. 38. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

§1º O uso de substâncias para o controle de pragas é permitido nos locais adequados e mediante conhecimento e aprovação do Serviço de Inspeção Municipal.

§2º É proibida a permanência de animais nos estabelecimentos.

Art. 39. 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. 40. A embalagem de produtos abrangidos por esta Lei 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.

Parágrafo único. Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma visível, contendo informações de rotulagem previstas no caput deste artigo.

Art. 41. Em toda a área industrial é proibida a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

Parágrafo único. Deve ser definido o fluxo de trabalhadores das áreas de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 42. 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 os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 43. Os trabalhadores que trabalham no estabelecimento de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de carteira ou atestado de saúde fornecido por médico habilitado, renovada a cada 12 meses.

§1º Nos atestados de saúde de trabalhadores envolvidos na manipulação de produtos deve constar a declaração de que os mesmos estão "aptos a manipular alimentos".

§2° 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.

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

Art. 44. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis no estabelecimento, deverá usar uniformes de cor clara, em perfeito estado de higiene e conservação, como calça, jaleco, gorro, botas e touca ou boné cor clara tipo frigorífico e outros EPI de acordo com o necessário.

Art. 45. 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. 46. 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. 47. Nos estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matéria-prima em baldes ou tambores permitidos pela legislação vigente, é obrigatória a limpeza e sanitização dos respectivos vasilhames para sua devolução.

CAPÍTULO VII - DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 48. Os estabelecimentos sob Inspeção Municipal ficam obrigados a:

I - Cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Decreto e em normas complementares;

II - Fornecer os dados e informações de interesse do Serviço de Inspeção até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido ou em outro prazo definido pelo serviço de inspeção;

III - Dar aviso antecipado entre 12 e 48 horas, sobre a realização de trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;

IV - Sempre que necessário, comunicar 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 o abate de animais;

V - Manter locais apropriados para recebimento e guarda de matérias-primas e produtos que necessitem de re-inspeção, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

VI - Manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade e saída e destino dos produtos fabricados, que deverá estar disponível para consulta do Serviço de Inspeção, a qualquer momento;

VII – Manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

VIII - Garantir o livre acesso de servidores do SIM à todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Decreto;

IX - Realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desconformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

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

Art. 49. Quando cancelado o registro sanitário os materiais pertencentes ao SIM, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pelo Serviço de Inspeção.

Art. 50. No caso de cancelamento de registro do estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção.

Art. 51. Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção, seja ela de natureza analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção.

Art. 52. Todos os estabelecimentos de leite e derivados e de produtos das abelhas e derivados devem registrar as entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção e destino.

§1º Em estabelecimentos de leite e derivados, quando do recebimento de matéria-prima a granel, devem ser arquivados a etiqueta lacre e o boletim de análises, para fins de verificação do serviço de inspeção.

§2º Os estabelecimentos de leite, produtos lácteos ou de produtos das abelhas que recebem matérias-primas devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 53. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole implantados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

Parágrafo único. Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, POP, PPHO, APPCC quando pertinente, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo SIM.

Art. 54. Os programas de autocontrole podem ser aplicados de forma simplificada nas agroindústrias de pequeno porte e de processamento artesanal, adequados e compatíveis com a pequena escala de produção.

Art. 55. Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação de frio dos produtos e das matérias-primas que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

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

Art. 56. 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 - PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 57. A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pelo órgão regulador da saúde e pelo SIM, observado o que segue:

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

II - O SIM 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.

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

Art. 58. 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.

Art. 59. É proibido o reaproveitamento de sal para produtos comestíveis, após seu uso em

processos de salga.

Art. 60. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Art. 61. O SIM seguirá os padrões definidos em Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade - RTIQs instituídos em normas complementares e em normas do Ministério da Agricultura, Pecuária - MAPA, RTIQ´s 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. 62. 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.

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

Seção 1 - Do registro dos produtos

Art. 63. Os produtos de origem animal comestíveis produzidos para fins de comercialização no Município de Joinville, devem ser registrados no SIM.

§1° O processo de registro dos produtos compreende o fornecimento de informações e documentos definidos neste Decreto.

§2º O registro de que trata o *caput* abrange informações sobre a formulação, o processo de fabricação e o rótulo dos produtos.

§3° 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.

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

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

§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.

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

Art. 64. No processo de registro, devem constar:

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

II - Descrição das etapas de recepção de armazenamento de matérias-primas e ingredientes, 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 documentações complementares, conforme critérios estabelecidos pelo SIM.

Art. 65. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, sendo que seu processo de fabricação e sua composição serão analisados e aprovados previamente pelo SIM.

§1º No processo de registro de produtos de que trata o *caput*, além dos requisitos estabelecidos no art. 64, o requerente deve apresentar ao SIM:

I – Proposta de denominação de venda do produto;

II – Especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade, observadas as particularidades de cada produto;

III – Informações acerca do histórico do produto, quando existentes;

IV – Embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes; e

V – Literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto, ou similares, quando existente.

§2º O SIM julgará a pertinência dos pedidos de registro considerados:

I – A segurança e a inocuidade do produto;

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

III – A existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

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

Art. 66. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 67. 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. 68. Os coadjuvantes de tecnologia empregados na fabricação devem ser discriminados no processo de fabricação.

Art. 69. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM, ou autorização quando pertinente.

Seção 2 - Da embalagem

Art. 70. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confiram a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

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

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

Art. 71. É permitida a reutilização de recipientes de vidros, e de outro material a critério do SIM, quando íntegros e higienizados, para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana, exceto para o envase de leite e iogurte.

Parágrafo único. É permitido a reutilização de caixas de papelão para segunda embalagem, exceto caixas utilizadas em produtos não comestíveis.

Art. 72. É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis, de acordo com a avaliação do SIM.

Seção 3 - Da Rotulagem

Art. 73. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 74. 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, seja quando forem destinados para venda para estabelecimentos de comercialização, seja quando 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. 75. A forma de indicação 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. 76. Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados ou isentos de registro aos quais correspondam e as informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

Art. 77. Além das exigências previstas neste Decreto e em legislação específica vigente, os rótulos devem conter de forma clara e legível:

I - Nome do produto;

II - Nome empresarial, endereço e telefone do estabelecimento produtor;

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

IV - Carimbo oficial do SIM;

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

VI - Marca comercial do produto, quando houver;

VII - Prazo de validade e identificação do lote;

VIII - Lista de ingredientes, aditivos e coadjuvantes;

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

X - Identificação do país de origem;

XI - Instruções sobre a conservação do produto;

XII - Indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;

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

XIV - Identificação de consórcio de municípios, quando houver.

XV – Indicação de alérgicos.

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

§2º No caso de terceirização da produção deve constar a expressão “Fabricado por”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão “Para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§3º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “Fracionado por” ou “Embalado por”, respectivamente.

§4º Nos casos de que trata o §3º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo SIM.

§5º Na rotulagem dos produtos isentos de registro deverá constar a expressão “Produto Isento de Registro no SIM”, em substituição à informação de que trata o inciso IX do *caput*.

Art. 78. Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro, ou de alteração 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. 79. 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. 80. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

§1º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.

§2º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

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

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

Art. 81. 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. 82. 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. 80, 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, mencionados no §1°, 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. 83. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 84. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM.

Art. 85. Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 86. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

Art. 87. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

§1º O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em legislação vigente.

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

§3º Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

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

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

Art. 88. Casos de designações de produtos não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação do SIM.

Art. 89. As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos e ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta lacre inviolável.

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

§2º Os miúdos devem ser identificados com carimbo do SIM, conforme legislação vigente.

Art. 90. 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. 91. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada em percentuais, na lista de ingredientes do produto, exceto quando formar parte de salmoura, xaropé, caldo, molhos ou similares conforme declarados na lista de ingredientes.

§1° Ingredientes compostos, quando houver, devem ser declarados com os ingredientes que o compõem entre parênteses e em ordem decrescente.

§2° 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.

§3° Quando se tratar de produtos de origem animal desidratados, concentrados, condensados ou evaporados, que necessitam de reconstituição para seu consumo através da adição de água, os ingredientes podem ser enumerados em ordem de proporção (m/m) no produto de origem animal reconstituído e deverá ser incluída a seguinte expressão: *"Ingredientes do produto preparado segundo as indicações do rótulo"*.

Art. 92. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

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

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

§3º Fica excluída da proibição prevista no *caput* a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.

Art. 93. 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. 94. 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. 95. 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. 96. 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.".

CAPÍTULO X - DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 97. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo SIM do Município de Joinville.

Art. 98. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial, cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

§1º O carimbo deve conter:

I - A expressão “Unidade de Desenvolvimento Rural”, na borda superior externa;

II - A palavra “Joinville”, na parte superior interna;

III - palavra “Inspecionado”, ao centro;

IV - O número e ano de registro do estabelecimento, abaixo da palavra “Inspecionado”;

V - As iniciais “SIM”, na borda inferior interna.

§2º As iniciais “SIM” significam “Serviço de Inspeção Municipal”.

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

§4º Pode ser dispensado o uso da expressão “Unidade de Desenvolvimento Rural” na borda superior dos carimbos oficiais de inspeção, nos casos em que os carimbos forem gravados em relevo em vidros, latas, plásticos termo moldáveis, lacres e os apostos em carcaças.

Art. 99. Os carimbos do SIM devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Decreto ou em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

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

Art. 100. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM, sem prejuízo da apuração da responsabilidade administrativa do estabelecimento e/ou responsável em processo administrativo próprio.

Art. 101. Os diferentes modelos de carimbos do SIM a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo SIM devem obedecer às seguintes especificações, além de outras que poderão ser estabelecidas em normas complementares:

§ 1º Os carimbos a que se refere o caput serão em quatro formatos:

I - Modelo 1: em formato redondo, aplicado em produto de origem animal comestível.

II - Modelo 2: em formato quadrado, aplicado em produtos de origem animal não comestível.

III - Modelo 3: em formato retangular, aplicado para produtos de origem animal condenados.

IV - Modelo 4: em formato de losango, aplicado para produtos destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor (E), de salga (S), de cozimento (C), de tratamento pelo frio (TF) ou de fusão pelo calor (FC), com uso das respectivas letras “E”, “S”, “C”, “TF” ou “FC”.

§ 2º Os carimbos obedecerão aos seguintes tamanhos:

I - Carcaças de grandes animais:

a) dimensões: 7cm x 5cm (sete centímetros por cinco centímetros);

b) uso: para carcaça ou quartos de bovinos, de búfalos, de equídeos e de ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças.

II - Carcaças de médios animais:

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

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

III - Para rótulos em gerais:

a) dimensões:

1) 1cm (um centímetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10 cm^2 (dez centímetros quadrados);

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

3) 4cm (quatro centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas); ou

4) 5cm (cinco centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas);

b) uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana.

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

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

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

CAPÍTULO XI - DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 102. 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, físicoquímicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

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

Art. 103. As metodologias analíticas devem ser padronizadas e validadas pela autoridade competente.

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

Art. 104. Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório e as demais devem ser utilizadas como contraprova, sendo que uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do SIM.

§2º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física até que a amostra seja liberada pelo SIM, seja para comercialização, descarte ou análise de contraprova requerida.

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

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

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

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

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

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

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

Art. 105. A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento, para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIM.

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

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

Art. 106. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

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

Art. 107. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 108. É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, contado da data da ciência do resultado.

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 109. 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.

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

Art. 110. 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 15 (quinze) dias, contado da data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.

§1º A contagem do prazo de que trata o caput será iniciada na data da cientificação oficial se esta ocorrer em dia útil, não o sendo, será iniciada no primeiro dia útil subsequente.

§2° 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.

§3º 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. 111. 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. Na agroindústria de pequeno porte a coleta de amostras para análises poderá ser em períodos mais longos entre uma amostra e outra.

Art. 112. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

Art. 113. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo SIM em normas complementares baixadas pela Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Inovação.

CAPÍTULO XII - DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 114. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

Art. 115. Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§1º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos frigorificados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.

§2º O transporte de matérias-primas e de produtos frigorificados de agroindústria de pequeno porte e de processamento artesanal poderá ser 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.

§3° É proibido o transporte de pescado fresco a granel, que não estejam acomodados em caixas ou outros tipos de embalagens, com exceção das espécies de grande tamanho conforme critérios definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e de matéria-prima que seja oriunda diretamente do produtor ou pescador.

Art. 116. 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.

CAPÍTULO XVI - DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 117. As normas sobre infrações, penalidades e do processo administrativo são as definidas na Lei n° 9.337, de 23 de dezembro de 2022 e em outras normas complementares.

Art. 118. O SIM 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. 119. 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, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos e as orientações sanitárias com linguagem acessível ao empreendedor.

Art. 120. 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. 121. Os valores da taxa anual de inspeção nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal serão definidos e fixados em legislação específica.

Parágrafo único. Os empreendimentos agroindustriais de pequeno porte, bem como seus produtos, rótulos e serviços, terão tratamento diferenciado, no que se refere à cobrança de taxas do Serviço de Inspeção Municipal, desde que atendidas outras disposições legais.

Art. 122. A SDE poderá publicar normas complementares necessárias para o funcionamento do SIM.

Art. 123. O SIM deve atuar em conjunto com órgãos competentes de sanidade animal, no âmbito de suas competências, no sentido de salvaguardar a saúde animal, a segurança sanitária e a saúde do consumidor.

§1º O SIM poderá implementar procedimentos complementares de inspeção para subsidiar as ações do setor competente pela sanidade animal do Município de Joinville, no diagnóstico e controle de doenças não previstas neste Regulamento, exóticas ou não, que possam ocorrer no município.

§2º Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, nas atividades de inspeção sanitária, o SIM deverá notificar ao órgão competente responsável pela sanidade animal.

Art. 124. Fica instituída a Câmara de Inspeção Sanitária do Município de Joinville/SC junto ao Conselho de Desenvolvimento Rural do Município de Joinville, na forma do art. 9º da Lei nº 9.337, de 23 de dezembro de 2022, com o objetivo de debater, aconselhar, sugerir e definir assuntos ligados à execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

§1º Na Câmara de Inspeção Sanitária deverão participar representantes do órgão municipal de

desenvolvimento rural e agricultura, do órgão municipal de Saúde, dos agricultores, dos empresários urbanos ligados à atividades que envolvam a industrialização de produtos de origem animal ou produtos que estejam no escopo de fiscalização do SIM e dos consumidores e outros de interesse público ligados ao tema.

§2º A Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Inovação - SDE, deverá regulamentar as demais normas de instalação e de funcionamento da Câmara de Inspeção Sanitária no prazo de 120 (cento e vinte) dias após a publicação deste Decreto.

Art. 125. A SDE, no prazo de 120 dias, após a publicação deste Decreto deverá iniciar a implantação do sistema de informações, constituindo um banco de dados sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção sanitária, gerando registros auditáveis.

Parágrafo único. Será de responsabilidade da SDE, com a colaboração do órgão de Saúde do município no que couber, a alimentação e manutenção do sistema de informações sobre a inspeção sanitária do respectivo município.

Art. 126. O SIM proporcionará aos seus técnicos e outros servidores 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. 127. Os recursos financeiros necessários à implementação do presente Decreto e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Inovação, constantes no Orçamento do Município de Joinville/SC, de acordo com regulamentação específica.

Art. 128. O SIM 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. 129. O SIM, 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. 130. Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente Decreto, serão estabelecidos em normas a serem publicadas pela SDE.

Art. 131. As análises laboratoriais fiscais realizadas em amostras coletadas pelo Serviço de Inspeção Municipal serão custeadas pelos estabelecimentos.

Art. 132. Os estabelecimentos registrados no SIM, até a data de publicação deste Decreto, terão o prazo de até 2 (dois) anos para se adequarem ao estabelecido neste Decreto.

Art. 133. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Adriano Bornschein Silva

Prefeito

Documento assinado eletronicamente por **Adriano Bornschein Silva**, **Prefeito**, em 14/04/2023, às 18:08, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://portalsei.joinville.sc.gov.br/ informando o código verificador **0016594633** e o código CRC **8443842D**.