DECRETO Nº 3507, DE 9 DE JULHO DE 2025.

ESTABELECE AS NORMAS DE FUNCIONAMENTO DE ENTREPOSTOS DE CARNES E DERIVADOS EM SUPERMERCADOS E SIMILARES E OS REQUISITOS PARA O REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM, NO MUNICÍPIO DE SÃO BENTO DO SUL.

Art. 1º Este Decreto estabelece as normas de funcionamento de entrepostos de carnes e derivados em supermercados e similares e os requisitos para o registro no Serviço de Inspeção Municipal, de acordo com a legislação sanitária vigente.

Parágrafo único. As atividades de que trata o caput serão de competência do SIM, vinculado à Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente de São Bento do Sul.

Art. 2° Entende-se por entrepostos de carnes e derivados em supermercados e similares os estabelecimentos que recebem matéria-prima de produtos de origem animal inspecionada e a submete ao processamento, com alterações de sua composição química, com adição de temperos, coadjuvantes e aditivos, podendo produzir embutidos e defumados, para comercialização no próprio estabelecimento.

Parágrafo único. Os entrepostos de carnes e derivados em supermercados e similares podem comercializar os produtos apenas no respectivo local onde estão instalados.

Art. 3° Os estabelecimentos anexos a supermercados e similares, quando registrados como Unidades de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos, de acordo com o estabelecido na legislação vigente do SIM, poderão comercializar seus produtos para outros estabelecimentos em todo o território permitido no referido Diploma.

§1° Após a integração do SIM ao SISBI/Suasa os produtos inspecionados oriundos de estabelecimentos indicados no caput deste artigo, poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

§2° Os estabelecimentos em supermercados e similares mencionados no caput deste artigo, poderão receber, fracionar guardar, conservar, porcionar e industrializar e distribuir carnes e seus derivados, devidamente embalados e rotulados, desde que possuam estruturas adequadas para tais finalidades, devendo cumprir as normas estabelecidas para os estabelecimentos classificados como Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos conforme a legislação sanitária municipal vigente.

§3° No caso definido no caput deste artigo o estabelecimento deverá seguir as regras estabelecidas na legislação sanitária do SIM quanto as instalações e equipamentos necessários, bem como apresentar fluxo do processo organizado

de tal forma a evitar a contaminação cruzada e ter entradas de matérias-primas e saídas de produtos diretas, sem cruzar pela área de venda do supermercado e similares.

Art. 4º Ficam sujeitos à inspeção do SIM prevista neste Regulamento o entreposto que produz / processe:
I - A carne temperada
II - A carne moída
III - Os embutidos
IV - Os produtos cárneos defumados
V - Charque

§1° É obrigatório o entreposto embalar e rotular as carnes temperadas e a carne moída quando exposta para a comercialização, imediatamente após o processamento, sendo que a carne moída deve ter peso máximo de 1 Kg (um quilograma) em cada pacote, ou com peso superior a 1 kg (um quilograma), desde que a espessura do bloco seja igual ou menor que 15 cm (quinze centímetros).

§2° A inspeção a que se refere o caput deste artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição dos produtos, em todo o território do Município.

§3º A inspeção pelo SIM nos entrepostos em supermercados e similares será executada de forma periódica.

§4° A fiscalização da área de comércio contígua e anexa ao entreposto será realizada pelo órgão competente, de acordo com a legislação vigente.

§5° Os açougues em supermercados e similares não estão abrangidos por este Regulamento e serão fiscalizados pelo órgão competente, de acordo com legislação vigente.

Art. 5º Os estabelecimentos abrangidos neste Regulamento são responsáveis por assegurar que todas as etapas de processamento 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 os programas de autocontrole, adequados a cada finalidade, com os registros auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos na legislação sanitária vigente do SIM.

Art. 6º O entreposto em supermercados e similares deve dispor das instalações necessárias de acordo com as atividades que serão executas e os tipos de produtos processados, como recepção de matéria-prima; câmara de resfriamento e/ou congelamento; seção de desossa e processamento; seção de

envoltórios; seção de condimentos e ingredientes; seção de resfriamento; seção de rotulagem.

§1º Ficam permitidas as áreas multifuncionais, onde poderão ser executadas mais de uma atividade indicadas no caput deste artigo, desde que garantidas as condições de higiene e limpeza e executadas de tal forma que evite a contaminação cruzada.

§2º O espaço para o processamento deverá ser dimensionado de acordo com os equipamentos instalados em seu interior e com volume de produção/hora e produção/dia, além da diversificação de produtos ali processados.

§3° A manipulação da carne deve ser no menor tempo possível, em áreas com temperatura de até 17°C, de acordo com os tipos de processos e de carnes, respeitando as temperaturas internas das carnes indicadas na legislação vigente.

Art. 7º Os fumeiros, quando necessários, deverão ser construídos de acordo com as normas definidas na legislação do SIM, sendo que as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

Art. 8° Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada, com devido carimbo de inspeção da origem, permitindo a rastreabilidade da mesma, de acordo com as normas estabelecidas na legislação vigente do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 9º O entreposto deverá respeitar todas as demais normas sanitárias definidas na legislação vigente do SIM, naquilo que for pertinente de acordo com as atividades e com os produtos que vai processar.

Art. 10 Os estabelecimentos abrangidos por este Regulamento, terão prazo de até 180 dias para se adequarem ao estabelecido neste Regulamento, podendo ser ampliado o prazo de acordo com o SIM.

Art. 11 Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente Decreto serão estabelecidos em normas complementares a serem publicadas pela Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 12 O descumprimento às disposições deste Regulamento e das demais normas sanitárias vigentes e respectivas infrações, implicarão em penalidades previstas na legislação vigente do SIM.

Parágrafo único. O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação vigente.

Art. 13 Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, produzindo efeitos após 180 (cento e oitenta dias).

São Bento do Sul, 9 de julho de 2025.

ANTONIO JOAQUIM TOMAZINI FILHO
Prefeito

LUIZ LINDECIR PESENTI
Secretário Municipal
de Agricultura e Meio Ambiente

MAIANE F. DE MIRANDA
Assessora Jurídica