



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE GIRUÁ
“CAPITAL DA PRODUTIVIDADE”
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

DECRETO Nº 2229/2025

DE 14 DE MARÇO DE 2025.

Regulamenta a Lei Municipal nº 6785/2019, de 18 de junho de 2019, que dispõem sobre a inspeção e a fiscalização sanitária e industrial dos produtos de origem animal no município de Giruá.

DARI PAULO PRESTES TABORDA, Prefeito Municipal de Giruá, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais:

DECRETA

TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

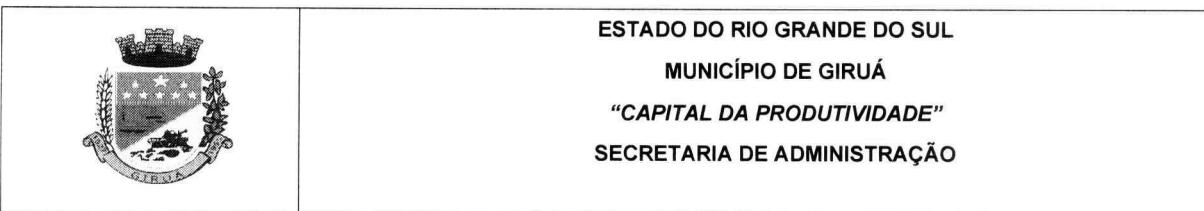
Art. 1º Este Decreto dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídas pela Lei Municipal nº 6785 de 18 de junho de 2019.

Parágrafo único. As atividades de que trata o caput, de competência do Município, serão executadas pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente (SMAMA), pelo Departamento de Inspeção Animal (DIA), através do Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

CAPÍTULO II
DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 2º A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem o comércio municipal, de que trata este Decreto, são de competência do DIA e do SIM, vinculados a SMAMA.

Art. 3º Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização 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 de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais.

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

Art. 4º A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

- I - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;
- II - nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;
- III - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;
- IV - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- V - nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

Art. 5º A execução da inspeção e da fiscalização pelo DIA isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal.

Art. 6º Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, sob inspeção municipal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados.

Art. 7º Para os fins deste Decreto, entende-se por produto ou derivado o produto ou a matéria-prima de origem animal.

Art. 8º Para os fins deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:

- I - Análise de autocontrole - análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;
- II - Análise fiscal - análise efetuada pelos laboratórios cadastrados junto ao DIA, em amostras coletadas por Fiscais do SIM, por servidores do DIA ou por servidores da SMAMA, todos devidamente treinados para a função;

	ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL MUNICÍPIO DE GIRUÁ “CAPITAL DA PRODUTIVIDADE” SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
---	--

- III – Análise de contraprova - análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente;
- IV - Boas Práticas de Fabricação (BPF) - condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;
- V – Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF) – documento que contém as instruções para que sejam asseguradas as condições e os procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;
- VI - Desinfecção - procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;
- VII - Espécies de açougue - são os bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;
- VIII - Higienização - procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;
- IX - Limpeza - remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;
- X - Sanitização - aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;
- XI - Padrão de identidade - conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ);
- XII - Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) - procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações. O PPHO deverá estar descrito junto ao MBPF do estabelecimento.
- XIII - Programas de autocontrole - programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluem, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF e PPHO ou a programas equivalentes reconhecidos pelo SIM;



XIV - 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;

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

XVI - 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.

XVII – Regime Especial de Fiscalização (REF) – ato do DIA, que será aplicado a critério dos Fiscais do SIM aos estabelecimentos, em atenção ao não cumprimento no disposto neste Decreto e nos demais que vierem a regular as ações do DIA.

Art. 9º A inspeção municipal será instalada em caráter permanente nos estabelecimentos de carnes e derivados que abatem as diferentes espécies de açougue.

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

§ 2º A frequência de inspeção e a fiscalização de que trata o § 1º será mensal, ou em intervalos de tempo menores, a critério do SIM.

§ 3º Em estabelecimentos que tenham adesão ao SUSAF (Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte) ao SISBI-POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), a fiscalização periódica será quinzenal, ou intervalos de tempos menores, a critério do SIM.

Art. 10 A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

- I - inspeção “ante mortem” e “post mortem” das diferentes espécies de animais de açougue;
- II - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;
- IV - verificação da execução das BPFs, ou de outros programas que venham a substituí-la;
- V - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;
- VI - coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal.

VII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na



saúde pública;

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

IX - verificação da água de abastecimento;

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

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

XII - verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

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

XIV - certificação sanitária dos produtos de origem animal;

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

Art. 11 A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição dos Fiscais do SIM e dos Auxiliares de Inspeção e Fiscalização do SIM.

§ 1º Mediante portaria do Prefeito serão designados para desempenhar as funções de Fiscal do SIM servidores do cargo de Médico Veterinário.

§ 2º Os Auxiliares de Inspeção e Fiscalização do SIM deverão ocupar o cargo de auxiliar de serviços veterinários e abrigo de animais, ou caso necessário outro cargo do quadro de servidores da Prefeitura de Giruá.

§ 3º Os Auxiliares de Inspeção e Fiscalização do SIM deverão ser nomeados mediante portaria do Prefeito.

§ 4º O coordenador do SIM deverá possuir formação em Medicina Veterinária e ser ocupante de cargo efetivo junto a Prefeitura de Giruá.

§ 5º No caso da existência de mais de um Médico Veterinário de cargo efetivo, será o coordenador do SIM o Médico Veterinário com maior tempo de atuação comprovada junto ao SIM do município de Giruá.

6º Em períodos de férias, licenças ou outros afastamentos legais o(s) Médico(s) Veterinário(s), lotado(s) junto ao SIM será(ão) substituído(s) por outro(s) Médico(s) Veterinário(s) do quadro de servidores de Prefeitura de Giruá, sendo que a critério do Coordenador do SIM poderá ser encaminhada contratação por tempo determinado de outro Médico Veterinário. O Coordenador do SIM avaliará o período de afastamento deste ou do(s) colega(s), assim como a demanda de inspeções e fiscalizações para este período para decidir sobre a forma de substituição.



Art. 12 Os servidores incumbidos da execução das atividades de que trata este Decreto devem possuir crachá de identidade funcional fornecido pela SMAMA.

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

§ 2º Os servidores do SIM, devidamente identificados, no exercício de suas funções, terão livre acesso aos estabelecimentos de que trata o art. 4º.

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

TÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 13 Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio municipal, sob inspeção municipal, ou estadual, mediante adesão do SIM ao SUSAF, ou federal, mediante adesão do SIM ao SISBI-POA, 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 micro indústrias de produtos de origem animal;

CAPÍTULO I DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

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

- I - abatedouro frigorífico:** estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.
- II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos:** estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição



de produtos não comestíveis.

CAPÍTULO II DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

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

- I- abatedouro frigorífico de pescado:** estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.
- II - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado:** estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

CAPÍTULO III DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 16 Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

- I - granja avícola:** 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. É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.
- II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados:** estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados. É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados. Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

CAPÍTULO IV DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

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

- I - granja leiteira:** 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.

II - posto de refrigeração: estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.

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

IV – queijaria: estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

CAPÍTULO V DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 18 Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I - unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas: estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento.

CAPÍTULO VI DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 19 Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I - entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal, comestíveis ou não



comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção. Não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de reembalagem.

CAPÍTULO VII

DAS MICRO INDÚSTRIAS DE PRODUTOS CÁRNEOS

Art. 20 Os estabelecimentos de micro indústrias de produtos cárneos são classificados em:

I – micro indústria de produtos cárneos o estabelecimento que produza unicamente cortes de carnes, carnes temperadas e embutidos frescais, exceto defumados, em estabelecimentos que possuam estrutura mínima aprovada pelo SIM.

Art. 21 Do funcionamento dos estabelecimentos considerados, micro indústrias de produtos cárneos:

§ 1º Os estabelecimentos devem estar de acordo com este Decreto, ou outro que vier a substituí-lo, e outras instruções normativas que venham a ser instituídas pelo SIM.

§ 2º A produção de cortes de carnes, embutidos frescais e temperados, exceto defumados, deve ser realizada em anexo a estabelecimentos que comercializem carne no varejo (açougue), porém em local independente e exclusivo para este fim.

§ 3º A produção oriunda dos estabelecimentos de que trata o §3 deste artigo não poderá ultrapassar o máximo de 1.500 kg (um mil e quinhentos quilos) por semana, de cada classe de produto, e sua comercialização deve ocorrer obrigatoriamente no próprio estabelecimento.

§ 4º O produto deve permanecer resfriado a uma temperatura inferior a 7°C e com validade de acordo com a determinada pela micro indústria, conforme rótulo previamente aprovado.

§ 5º Caso a empresa produza mais de uma classe de produtos (cortes de carnes, carnes temperadas e embutidos frescais, exceto defumados), a mesma deverá apresentar ao SIM o cronograma de produção dividido por turnos de trabalho. Não será autorizado a produção de mais de uma classe de produto por turno de trabalho.

§ 6º Antes, durante e após cada turno de trabalho, as instalações deverão sofrer processo de higienização e desinfecção.

Art. 22 Na fabricação de cortes de carnes, carnes temperadas e embutidos frescais, exceto defumados pelas micro indústrias de produtos cárneos será obrigatório o registro do produto junto ao SIM, contendo informações a respeito de sua elaboração, quantidades de ingredientes, percentuais de nutrientes, condimentos, bem como todas as especificações no rótulo.

Art. 23 Todos os cortes de carnes, carnes temperadas e embutidos frescais, exceto defumados, após seu preparo, devem ser imediatamente resfriados e acondicionados em recipientes ade-



quadros para venda, identificados com a rotulagem contendo as informações de acordo com a legislação vigente.

Art. 24 As micro indústrias de produtos cárneos devem satisfazer o que segue:

I - instalação destinada à produção de cortes de carnes, carnes temperadas e embutidos frescais, exceto defumados, em sala específica para a finalidade proposta;

II - os pisos devem:

- a) apresentar superfície lisa, contínua, sem rachaduras, depressões ou saliências;
- b) ser antiderrapantes, impermeáveis, resistentes a lavagens constantes e a desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão a ao tráfego de equipamentos;
- c) possuir declividade de no mínimo 1,5% (um e meio por cento), ser dotados de ralos sifonados que impeçam o retorno de odores e a entrada de insetos e roedores;

III - as paredes devem:

- a) apresentar superfície lisa, contínua, sem rachaduras, depressões ou saliências;
- b) ser de material não poroso, que não permita a aderência de partículas de poeira e gordura, com altura mínima de dois metros, lisa, contínua, resistente a lavagens constantes e a desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão;
- c) ser resistentes a impactos;
- d) ter cor clara;

IV - os forros devem ser:

- a) de material não poroso, que não permita a aderência de poeira e gordura;
- b) lisos, contínuos, resistentes à limpeza e umidade;
- c) revestidos de material impermeável;

V - as janelas e outras aberturas devem ser construídas de forma a evitar o acúmulo de sujidades, sendo que aquelas que comuniquem com o exterior devem ser providas de proteção contra insetos, de fácil limpeza e boa conservação;

VI - as portas devem ser de material não absorvente e de fácil limpeza e possuir mecanismos que permitam fechamento satisfatório, inibindo entrada de pragas;

VII - refeitório, vestiário, sanitário, banheiro e outras dependências devem estar completamente separados das áreas de manipulação de alimentos, sem acesso direto e nenhuma comunicação com estas.

§ 1º Deve ser instalado um lavatório com torneira de fechamento automático para higienização das mãos no setor de produção, provido de sabão antisséptico líquido e de tubulações devidamente sifonadas, que levem as águas residuais aos condutos de escoamento.

§ 2º Não é permitido o uso de toalhas de tecido.

§ 3º É obrigatória a utilização de papel toalha não reciclável em número suficiente e recipientes coletores com tampa acionada a pedal



§ 4º Os porta-aventais devem estar instalados próximos a entrada da sala de produção.

§ 5º É proibida a deposição de aventais sobre mesas, equipamentos e outros, bem como a circulação de funcionários portando aventais em sanitários, ou fora das seções.

§ 6º O sistema de climatização dos estabelecimentos que manipulam produtos de origem animal deve dispor de equipamentos de frio que mantenham o ambiente com temperatura máxima de 16°C (dezesseis graus centígrados), devendo ser comprovados, sempre que solicitados em fiscalização, os processos de manutenção dos filtros dos respectivos equipamentos.

§ 7º A higienização deve obedecer ao disposto neste decreto.

Art. 25 Os equipamentos dos estabelecimentos devem ser de uso exclusivo para o processo de produção, em bom estado de conservação, sem sinais de avarias ou oxidação, sendo que sua manutenção e higienização devem ser constantes e comprovadas por planilhas de controle, e suas dimensões ser compatíveis com as instalações.

§ 1º A sala de processamento deve dispor de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos fabricados pelo estabelecimento.

§ 2º Nas etapas de elaboração à expedição, a composição de utensílios e vasilhames, bem como as condições de higiene destes, devem estar de acordo com este decreto.

§ 3º O estabelecimento deve possuir pia para higienização de utensílios e equipamentos com utilização de água quente.

§ 4º O estabelecimento deve possuir esterilizador de facas, chaira e gancho.

§ 5º Os condimentos devem ser armazenados em recipientes e acondicionados em armário fechado.

§ 6º Os recipientes para materiais não comestíveis e resíduos devem ser construídos de metal ou outro material não absorvente e resistente, que facilite a limpeza.

§ 7º Os equipamentos e utensílios empregados para materiais não comestíveis ou resíduos devem ser marcados com a indicação de seu uso e não podem ser utilizados para produtos comestíveis.

Art. 26 Além das demais disposições constantes deste decreto, os estabelecimentos considerados micro indústrias de produtos cárneos devem possuir:

I - ganchos de material inoxidável, inócuo e intacto para sustentar a carne quando utilizados na desossa, bem como no acondicionamento em geladeiras ou balcões frigoríficos;

II - balcões frigoríficos, quando necessários, providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas;

III -- lâmpadas com proteção contra quedas e estilhaços.

Art. 27 A autoridade sanitária poderá, a qualquer momento, interromper o processo de transformação, quando as condições de autorização não estiverem sendo observadas no local.

Art. 28 Os produtos que não seguirem as normas estabelecidas no MBPF, bem como não se



apresentarem em conformidade com a legislação vigente, estarão sujeitos à apreensão e inutilização.

Art. 29 O descumprimento do disposto neste capítulo ensejará a autuação do estabelecimento com a apreensão e inutilização dos produtos preparados, transformados e/ou temperados, sem prejuízo das demais penalidades fixadas na legislação municipal, estadual e federal pertinentes.

Art. 30 Os reservatórios de água para abastecimento permanecerão sempre fechados para evitar a sua contaminação por excrementos de animais, insetos e até mesmo a queda e morte de pequenos animais em seu interior, impedindo também uma maior volatilização do cloro.

Art. 31 O estabelecimento deverá informar ao SIM sobre a quantidade dos respectivos produtos produzidos no mês, acompanhados de nota fiscal de compra da matéria-prima.

TÍTULO III DO REGISTRO E DO RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I DO REGISTRO

Art. 32 Todo estabelecimento que realize o comércio municipal, ou estadual, mediante adesão do SIM ao SUSAF ou ao SISBI-POA, ou federal, mediante adesão do SIM ao SISBI-POA, de produtos de origem animal deve estar registrado no DIA do município, conforme disposto neste Decreto e utilizar a classificação de que trata este Decreto.

Art. 33 Para a solicitação de registro de estabelecimento, será obrigatória a apresentação dos seguintes documentos:

- I – Requerimento assinado pelo proprietário ou responsável legal do empreendimento endereçado ao DIA solicitando o registro no SIM;
- II - Cópia da licença ambiental do empreendimento ou declaração de isenção, quando for o caso, expedida pelo órgão ambiental competente;
- III – Cópia do RG e CPF do proprietário ou responsável legal do empreendimento;
- IV – Cópia da matrícula atualizada do imóvel onde o empreendimento será construído;
- V – Cópia do contrato social da empresa, quando for o caso;
- VI – Cópia do CNPJ (Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica), no caso de pessoa jurídica e inscrição de produtor rural na Secretaria da Fazenda Estadual, no caso de agricultores;
- VII – Cópia de laudo expedido por laboratório atestando a potabilidade da água a ser usada no estabelecimento;
- VIII – Termo de compromisso, no qual o estabelecimento concorde em acatar as exigências deste Decreto, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;



IX – Plantas das respectivas construções (cortes e fachada, hidrossanitária, situação e localização e planta baixa com layout e distribuição dos equipamentos);

X – Memorial técnico sanitário do estabelecimento;

XI – Manual de Boas Práticas de Fabricação;

XII – Termo de Responsabilidade Técnica assinado entre o proprietário legal do estabelecimento e o Responsável Técnico pelo estabelecimento, que deverá possuir ensino superior em curso relacionado a área de alimentos.

XIII – Registro no órgão competente do veículo transportador de produtos de origem animal do estabelecimento, quando os produtos forem comercializados fora do local de produção.

XIV – Termo de livre acesso de local e horário dos colaboradores do SIM junto ao estabelecimento.

§ 1º Para o registro de Micro indústria de Produtos Cárneos os estabelecimentos ficam isentos de apresentar os seguintes documentos: plantas das respectivas construções (cortes e fachada, hidrossanitária, situação e localização).

§ 2º Para o estabelecimento já edificado, e que possui registro junto ao SIM antes da data de publicação deste decreto, poderá ser dispensada a apresentação de plantas, a critério do Fiscal do SIM.

§ 3º O SIM terá prazo de 120 (cento e vinte) dias para avaliar “in loco” o Manual de Boas Práticas de Fabricação, sendo que se após tal avaliação seja constatada a necessidade de alterações o estabelecimento terá prazo de 60 (sessenta) dias para realizar as correções no Manual de Boas Práticas de Fabricação, que após aprovadas pelo SIM deverão ser colocadas em prática no prazo de 30 (trinta) dias.

Art. 34 Atendidas as exigências fixadas neste Decreto e nas normas complementares, o Prefeito e o Médico Veterinário, coordenador do SIM, emitirão o título de registro, autorizando o funcionamento do estabelecimento, no qual constará obrigatoriamente o número do registro, o nome empresarial, a classificação e a localização do estabelecimento, além de outros que forem julgados necessários, a critério do SIM.

Art. 35 O registro terá validade de 1 (um) ano, sendo que para a renovação do registro deverá ser realizada vistoria “in loco” no estabelecimento pelo Fiscal do SIM, com no mínimo 30 (trinta) dias de antecedência da data de término do registro, com o intuito de verificar as condições de infraestrutura física e de equipamentos do local.

§ 1º O Fiscal do SIM emitirá parecer favorável ou desfavorável a renovação do registro.

§ 2º Caso o estabelecimento não esteja apto a receber a renovação do registro, o Fiscal do SIM emitirá documento solicitando os ajustes necessários para que a renovação seja emitida. O Fiscal do SIM realizará nova vistoria no local antes do vencimento do registro em vigor, emitindo parecer favorável ou desfavorável a renovação do registro.

§ 3º Os estabelecimentos que não obtiverem parecer favorável para renovação do registro



pelo Fiscal do SIM, após vencido o prazo do seu título de registro terão suas atividades suspensas e seu registro caçado. Podendo as atividades serem retomadas após aprovação do novo título de registro junto ao SIM.

§ 4º Os estabelecimentos que se encontram registrados junto ao SIM no momento de expedição deste decreto terão seu registro válido até 31 (trinta e um) de março de 2026 (dois mil e vinte três). Sendo que para sua renovação obedecerão ao trâmite citado anteriormente.

Art. 36 Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto pelo DIA.

Art. 37 Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes à mesma empresa, poderá ser dispensada a construção isolada de dependências que possam ser comuns, como banheiros, vestiários, refeitórios, escritórios, sede do SIM, e outras a critério do DIA.

§ 1º Cada estabelecimento, caracterizado pelo número de registro, será responsabilizado pelo atendimento às disposições deste decreto e das normas complementares nas dependências que sejam comuns e que afetam direta ou indiretamente a sua atividade.

§ 2º Estabelecimentos de mesmo grupo empresarial localizados em uma mesma área industrial serão registrados sob o mesmo número.

§ 3º No caso do estabelecimento realizar atividades classificadas em diversos itens citados neste decreto o Certificado de Registro citará todas as classificações do estabelecimento.

Art. 38 Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único. O estabelecimento que interromper seu funcionamento por período superior a 6 meses e não comunicar o SIM sua volta a produção, para que seja realizada a inspeção prévia nas dependências, terá seu registro cancelado, e será apreendida sua rotulagem, assim como os produtos produzidos. Serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

CAPÍTULO II DA TRANSFERÊNCIA

Art. 39 Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao DIA.

§ 1º No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, o



fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao DIA pelo alienante, locador ou arrendador.

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

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

§ 4º No caso do alienante, locador ou arrendante ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro do estabelecimento.

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

TÍTULO IV **DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS**

CAPÍTULO I **DAS REGRAS PARA INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS**

Art. 40 Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado pelo DIA.

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

Art. 41 O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

- I - localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;
- II - localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;
- III - área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;
- IV - pátio e vias de circulação pavimentados, com pedra brita, com pedrisco, ou com outro material



que evite a produção de poeira e barro, e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;

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

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

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

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

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

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

XI - forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, sendo dispensado o forro nas áreas de recebimento de animais para abate, a critério do DIA;

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

XIII - ralos de fácil higienização e sifonados;

XIV - barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção, podendo ser utilizada a barreira sanitária seca (sem lava botas, com utilização de outro meio para prevenção de contaminação dos calçados) em estabelecimentos de mel e derivados, a critério do Coordenador do SIM;

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

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

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

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

XIX - equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados em cores



diferentes dos utilizados para produtos comestíveis.;

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

XXI - água potável nas áreas de produção industrial;

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

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

XXIV - vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado, podendo ser permitido a utilização de sanitários localizados na casa dos proprietários quando estes utilizarem somente mão de obra familiar;

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

XXVI - sede para o SIM, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias, no caso de estabelecimentos com inspeção permanente, e a critério do SIM, no caso de estabelecimentos com inspeção periódica;

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

XXVIII – água em temperatura ambiente nas dependências de manipulação e preparo de produtos, sendo que a critério do coordenador do SIM poderá ser exigida água fria e/ou quente nestas dependências.;

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

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

XXXI - local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais, quando necessário;

XXXII - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros, quando necessário;

XXXIII - dependência específica dotada de ar filtrado e pressão positiva quando necessário;

XXXIV - equipamentos apropriados para a produção de vapor quando necessário.

Art. 42 Os estabelecimentos de **carnes e derivados**, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento



dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

II - instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença, podendo a critério do Coordenador do SIM ser utilizado o corredor (seringa) que leva os animais para o box de atordoamento;

III - instalação específica para necrópsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos, sempre que o DIA julgar necessário;

IV - instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais, sempre que o DIA julgar necessário;

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

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

Art. 43 Os estabelecimentos de **pescado e derivados**, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de tanque de espera e método de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária.

Art. 44 Os estabelecimentos de **ovos e derivados**, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 45 Os estabelecimentos de **leite e derivados**, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

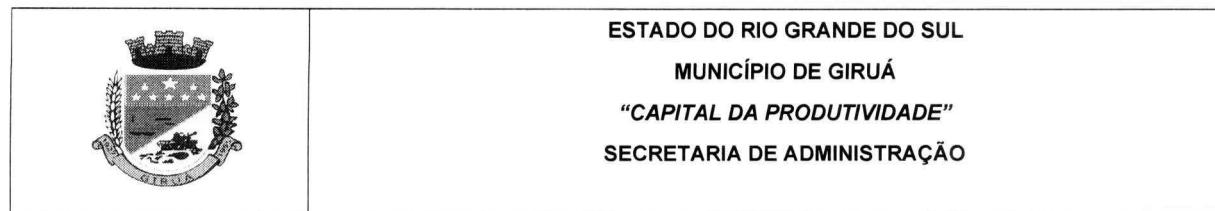
I - instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e

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

Art. 46 O DIA poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 47 O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de produção de suas instalações e equipamentos.

Art. 48 Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.



Art. 49 Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação de produtos de origem animal para a elaboração e armazenagem de produtos que não estejam sujeitos ao registro no DIA, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção do SIM, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

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

CAPÍTULO II **DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE**

Art. 50 Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 51 As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais. Parágrafo único. Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

Art. 52 É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

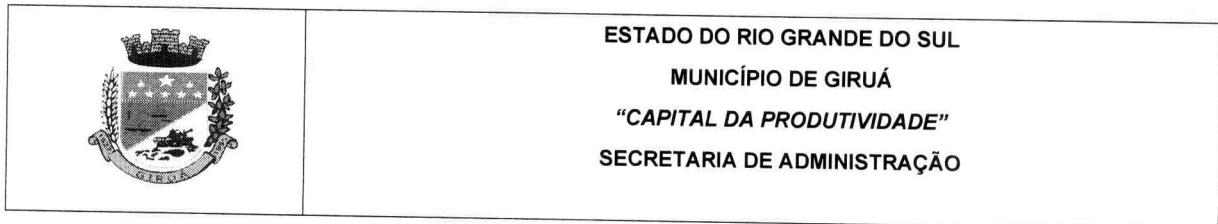
Art. 53 Para o desenvolvimento das atividades industriais é proibido a presença de pessoas estranhas aos trabalhos de produção do estabelecimento, assim como todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

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

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

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

Art. 54 Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos e devem receber treinamento sobre Boas Práticas de Fabricação antes da admissão e



minimamente uma vez ao ano.

Parágrafo único. O treinamento citado no caput deste artigo deverá ser realizada até o mês de setembro de cada ano, sendo que sua comprovação será averiguada durante a Auditoria Oficial em BPF que será realizada a partir do mês de outubro do ano em questão.

Art. 55 Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

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

Art. 56 São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 57 É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 58 O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 59 As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 60 As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

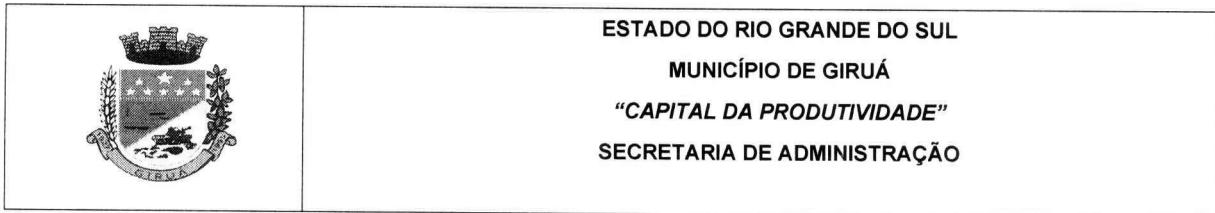
Art. 61 É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 62 O responsável pelo estabelecimento deve apresentar comprovação médica constando que os funcionários não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos. Esse controle deve constar no MBPF do estabelecimento.

§ 1º Deve ser apresentada comprovação médica no momento da admissão do funcionário, anualmente e sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos, com expressões como APTOS A MANIPULAR ALIMENTOS, ou alguma expressão análoga.

§ 2º A comprovação médica citada no parágrafo anterior deverá ser realizada durante a apresentação de documentos para a renovação anual do registro do estabelecimento.

§ 3º No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma



enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.

Art. 63 Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário, conforme consta no MBPF do estabelecimento.

§ 1º Minimamente anualmente deve ser apresentado ao SIM atestado de higienização realizado por empresa especializada na área, ou em intervalos de tempo menores, caso o DIA julgar necessário.

§ 2º A higienização citada no caput do presente artigo deverá ser realizada até o mês de setembro de cada ano, sendo que sua comprovação será averiguada durante a Auditoria Oficial em BPF que será realizada a partir do mês de outubro do ano em questão.

Art. 64 As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

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

Art. 65 É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Art. 66 As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados, conforme consta no MBPF do estabelecimento.

Art. 67 Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução para novamente serem utilizados.

Art. 68 Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2º C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo DIA.

Art. 69 O controle de pragas e vetores deve ser realizado conforme consta no MBPF do estabelecimento, minimamente uma vez ao ano, ou em intervalos de tempo menores, caso o DIA julgar necessário.

Parágrafo único. O controle de pragas e vetores citada no caput do presente artigo deverá ser realizada até o mês de setembro de cada ano, sendo que sua comprovação será averiguada durante a Auditoria Oficial em BPF que será realizada a partir do mês de outubro do ano em questão.

CAPÍTULO III

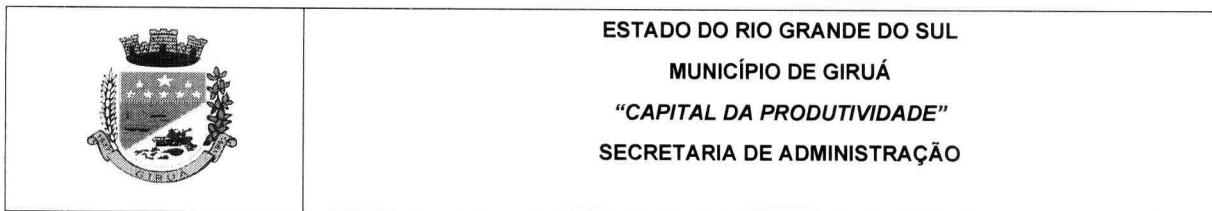
DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS



Art. 70 Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

- I - atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;
- II - disponibilizar, sempre que necessário, pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção, conforme requerido pelo DIA;
- III - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;
- IV - fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM, até o quinto dia do mês subsequente a origem dos dados;
- V - fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras fiscais aos laboratórios;
- VI - arcar com o custo das análises fiscais para atendimento de requisitos deste decreto ou de normas complementares;
- VII - manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;
- VIII - fornecer substâncias para desnaturação e descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;
- IX - dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado;
- X - manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;
- XI - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento, com periodicidade mínima de treinamentos a cada 6 meses;
- XII - garantir o acesso de representantes do SIM a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;
- XIII - dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, quando for constatado desvio no controle de processo ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;
- XIV - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional ou a inutilização de produtos de origem animal em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares.

§ 1º Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos



estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM.

§ 2º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão de Fiscal do SIM.

Art. 71 Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

Art. 72 Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica.

Parágrafo único. O DIA deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o **caput**.

Art. 73 Os estabelecimentos sob SIM não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento sob SIM, do próprio município, Sistema de Inspeção Estadual (SIE) ou Sistema de Inspeção Federal (SIF).

Parágrafo único. É permitida a entrada de matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos registrados em outros âmbitos de inspeção, desde que haja reconhecimento da equivalência deste serviço de inspeção pelo SISBI-POA ou SUSAF.

Art. 74 É proibido recolher novamente às câmaras frigoríficas produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, caso constatada perda de suas características originais de conservação.

Art. 75 Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I - não representem risco à saúde pública;

II - não tenham sido alterados ou fraudados; e

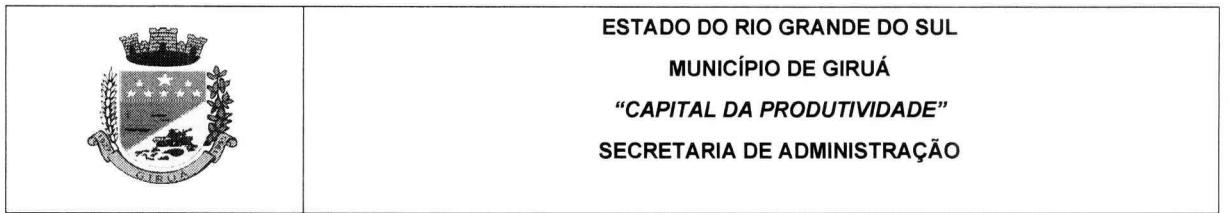
III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição.

Parágrafo único. Os estabelecimentos adotarão todas as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido alterados ou fraudados. As formas de rastreabilidade e recolhimento dos produtos citados cima deverão constar no MBPF do estabelecimento.

TÍTULO V

DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Art. 76 Fica estabelecida a obrigatoriedade da elaboração e da aplicação do Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF) pelos estabelecimentos registrados no DIA.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO DE GIRUÁ

“CAPITAL DA PRODUTIVIDADE”

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

Art. 77 O MBPF deverá ser elaborado e aplicado contendo no mínimo os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).

Tabela 1. POPs referentes a classificação do estabelecimento.

Abatedouro-frigorífico de Bovinos, Suíños, Ovinos, Caprinos e Aves	1 – Água de abastecimento 2 – Águas residuais 3 – Controle de pragas 4 – PPPO 5 – Treinamento de funcionários 6 – Higiene e saúde dos funcionários 7 – Controle de temperaturas 8 – Abate humanitário 9 – Controle de matéria-prima, insumos e embalagens 10 – Rastreabilidade dos produtos expedidos 11 – Manutenção das instalações
Unidade de Beneficiamento de Produtos Cárneos, Entrepósito de Carnes e derivados, Micro indústria de Produtos Cárneos	1 – Água de abastecimento 2 – Controle de pragas 3 – PPPO 4 – Treinamento de funcionários 5 – Higiene e saúde dos funcionários 6 – Controle de temperaturas 7 – Controle de matéria-prima, insumos e embalagens 8 – Rastreabilidade dos produtos expedidos 9 – Manutenção das instalações
Granja Leiteira, Posto de Refrigeração, Usina de Beneficiamento e Queijaria	1 – Água de abastecimento 2 – Águas residuais 3 – Controle de pragas 4 – PPPO 5 – Treinamento de funcionários 6 – Higiene e saúde dos funcionários 7 – Controle de temperaturas 8 – Controle de matéria-prima, insumos e embalagens 9 – Rastreabilidade dos produtos expedidos 10 – Manutenção das instalações
Granja Avícola e Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados	1 – Água de abastecimento 2 – Controle de pragas



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE GIRUÁ
“CAPITAL DA PRODUTIVIDADE”
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

	3 – PPFO 4 – Treinamento de funcionários 5 – Higiene e saúde dos funcionários 6 – Controle de temperaturas 7 – Controle de matéria-prima, insumos e embalagens 8 – Rastreabilidade dos produtos expedidos 9 – Manutenção das instalações
Abatedouro-frigorífico de Pescado e Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos a Base de Pescados	1 – Água de abastecimento 2 – Controle de pragas 3 – PPFO 4 – Treinamento de funcionários 5 – Higiene e saúde dos funcionários 6 – Controle de temperaturas 7 – Controle de matéria-prima, insumos e embalagens 8 – Rastreabilidade dos produtos expedidos 9 – Manutenção das instalações
Unidade de Extração e Beneficiamento de Produtos de Abelhas	1 – Água de abastecimento 2 – Controle de pragas 3 – PPFO 4 – Treinamento de funcionários 5 – Higiene e saúde dos funcionários 6 – Controle de temperaturas 7 – Controle de matéria-prima, insumos e embalagens 8 – Rastreabilidade dos produtos expedidos 9 – Manutenção das instalações

Art. 78 O cumprimento por parte dos colaboradores do estabelecimento do MBPF é obrigatório, sendo o Responsável Legal pelo estabelecimento e o Responsável Técnico pelo estabelecimento os responsáveis por disponibilizar treinamentos e exigir o cumprimento do MBPF por parte dos colaboradores do estabelecimento.

Art. 79 Os Responsáveis Técnicos pelos estabelecimentos registrados junto ao DIA deverão realizar mensalmente a Auditoria em Boas Práticas de Fabricação. Serão fornecidos pelo DIA os formulários para Auditoria em Boas Práticas de Fabricação.

Art. 80 Após a realização das Auditorias em Boas Práticas de Fabricação os Responsáveis Técnicos pelos estabelecimentos Registrados junto ao DIA deverão realizar as devidas correções em relação as não conformidades apontadas.



Art. 81 Deverá ser entregue cópia da Auditoria em Boas Práticas de Fabricação junto a sede do DIA até o dia 10 (dez) do mês subsequente a Auditoria em Boas Práticas de Fabricação.

Art. 82 Será realizada trimestralmente a Auditoria Oficial em Boas Práticas de Fabricação, sendo esta realizada pelos Fiscais do SIM. Após a realização da Auditoria em Boas Práticas de Fabricação, será emitido, para os responsáveis pelos estabelecimentos, o Relatório de Auditoria Oficial em Boas Práticas de Fabricação.

Art. 83 Os estabelecimentos que obtiverem índice de conformidades superior a 75% na Auditoria em BPF serão classificadas como BONS. Aqueles que obtiverem índice de conformidades entre 50% e 74,9% serão classificados como ACEITÁVEIS, sendo que em 30 (trinta) dias deverá ser apresentado junto ao SIM, comprovação de reunião coordenada pelo Responsável Técnico pelo estabelecimento com o intuito de sanar as não conformidades apontadas na Auditoria em BPF. Os que obtiverem índice de conformidades abaixo de 50% serão classificados como INSUFICIENTES, sendo que em 15 (quinze) dias deverá ser apresentado junto ao SIM comprovação de reunião coordenada pelo Responsável Técnico pelo estabelecimento com o intuito de sanar as não conformidades apontadas na Auditoria em BPF, e em 30 dias será realizada nova Auditoria em BPF para constatar a resolução das não conformidades, caso o estabelecimento persista classificado como INSUFICIENTE, será realizada a interdição total do estabelecimento, sendo a desinterdição realizada pelo SIM, após a adoção das medidas apontadas pelo SIM para a resolução das não conformidades, no momento da interdição.

Art. 84 Os estabelecimentos que obtiverem dois índices de conformidades ACEITÁVEIS em sequência serão classificados como INSUFICIENTES, sendo que em 15 (quinze) dias deverá ser apresentado junto ao SIM comprovação de reunião coordenada pelo Responsável Técnico pelo estabelecimento com o intuito de sanar as não conformidades apontadas na Auditoria em BPF, e em 30 dias será realizada nova Auditoria em BPF para constatar a resolução das não conformidades, caso o estabelecimento persista classificado como INSUFICIENTE, será realizada a suspensão das atividades estabelecimento, sendo o levantamento da suspensão das atividades realizado pelo SIM após a adoção das medidas apontadas pelo SIM para a resolução das não conformidades, no momento da suspensão das atividades.

TÍTULO VI DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Art. 85 Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e pescado, atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado em



instalações e equipamentos específicos para a correspondente finalidade.

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

CAPÍTULO I DA INSPEÇÃO “ANTE MORTEM”

Art. 86 O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do SIM.

Art. 87 Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais.

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

Art. 88 Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo SIM.

Parágrafo único. Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias só poderão ser desembarcados na presença de um representante competente do SIM.

Art. 89 O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.

Art. 90 O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais pelo representante do SIM.

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

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

Art. 91 É obrigatória a realização do exame “ante mortem” dos animais destinados ao abate por servidor do SIM.

§ 1º O exame de que trata o **caput** comprehende a avaliação documental, do comportamento



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

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

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

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

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

Art. 92 Na inspeção “ante mortem”, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, ou após o término do abate dos animais considerados “normais” no exame “ante mortem”, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.

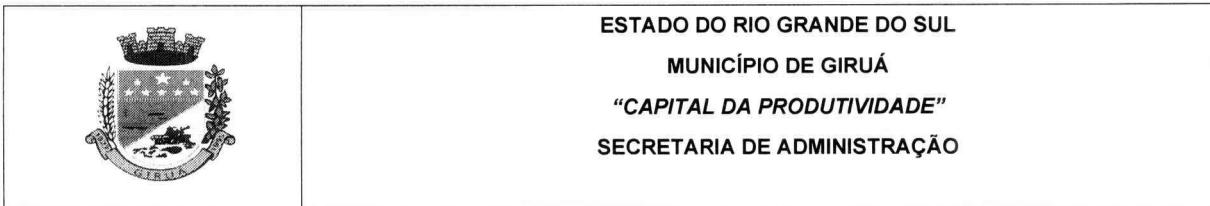
Parágrafo único. No caso de suspeita de doenças não previstas neste Decreto ou em normas complementares, o abate deve ser realizado também em separado, ou após o término do abate dos animais considerados “normais” no exame “ante mortem”, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.

Art. 93 Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIM:
I - notificar o serviço oficial de saúde animal, primeiramente na área de jurisdição do estabelecimento;
II - isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto não houver definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas; e
III - determinar a imediata desinfecção dos locais, dos equipamentos e dos utensílios que possam ter entrado em contato com os resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendidas as recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal.

Art. 94 Quando no exame “ante mortem” forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do animal, este deve ser abatido por último ou em instalações específicas para este fim.

Art. 95 Os suídeos que apresentem casos agudos de erisipela, com eritema cutâneo difuso, devem ser abatidos por último ou em instalações específicas para este fim.

Art. 96 As fêmeas em gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento, observados os procedimentos definidos pelo serviço de saúde animal.



Parágrafo único. As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto somente poderão ser abatidas após no mínimo 10 (dez) dias, contados da data do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa, caso em que serão avaliadas de acordo com este Decreto e com as normas complementares.

Art. 97 Os animais de abate que apresentem hipotermia ou hipertermia podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, conforme dispõem normas complementares.

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

Art. 98 A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores que estejam nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento do SIM, para que, a critério do SIM, sejam providenciados a necropsia ou o abate de emergência e sejam adotadas as medidas que se façam necessárias, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Parágrafo único. No caso de abate de aves, a realização da necropsia será compulsória sempre que a mortalidade registrada nas informações sanitárias da origem do lote de animais for superior àquela estabelecida nas normas complementares ou quando houver suspeita clínica de enfermidades, a critério do Fiscal do SIM.

Art. 99 As carcaças de animais que tenham morte accidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame "post mortem", a critério do Fiscal do SIM.

Art. 100 Quando o Fiscal do SIM autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o local onde será realizada a necropsia ou o abate, deve ser utilizado veículo ou contentor apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.

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

§ 2º Confirmada a suspeita, o animal morto e os seus resíduos devem ser incinerados ou autoclavados em equipamento próprio, que permita a destruição do agente, ou outro destino deve ser dado a critério do Fiscal do SIM.

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

Art. 101 As necropsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos serão destruídos ou eliminados das dependências do estabelecimento conforme disposto neste Decreto.

Art. 102 O SIM levará ao conhecimento do serviço oficial de saúde animal o resultado das



necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas e remeterá, quando necessário, material para diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

CAPÍTULO II DO ABATE DOS ANIMAIS

Art. 103 Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do Fiscal do SIM, com formação em Medicina Veterinária.

Art. 104 É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal.

Parágrafo único. O SIM utilizará parâmetros referentes ao descanso, ao jejum e à dieta hídrica dos animais estabelecidos no MBPF dos estabelecimentos, que deverá levar em conta o que consta na Portaria 365, do MAPA, de 16 de julho de 2021 e suas alterações.

Seção I Do abate de emergência

Art. 105 Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame “ante mortem”, devem ser submetidos ao abate de emergência.

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

Art. 106 É proibido o abate de emergência na ausência de Fiscal do SIM, com formação em Medicina Veterinária.

Art. 107 Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

Parágrafo único. No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas, é permitido retirar os animais do estabelecimento para tratamento, observados os procedimentos definidos pela legislação de saúde animal.

Art. 108 Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o SIM deve realizar coleta de material para análise laboratorial, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, do úbere, do útero, das articulações, dos pulmões, da pleura, do peritônio ou das lesões supuradas e gangrenosas.



Art. 109 São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 110 As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo nenhum comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto neste Decreto ou em normas complementares.

Seção II

Do abate normal

Art. 111 Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

Parágrafo único. O SIM utilizará parâmetros referentes a insensibilização e sangria conforme normas do MAPA constantes na Portaria 365, do MAPA, de 16 de julho de 2021 e suas alterações.

Art. 112 Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 113 A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou com o emprego de outro método aprovado pelo DIA.

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

Art. 114 As aves podem ser depenadas:

I - a seco;

II - após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação contínua; ou

III - por outro processo autorizado pelo DIA.

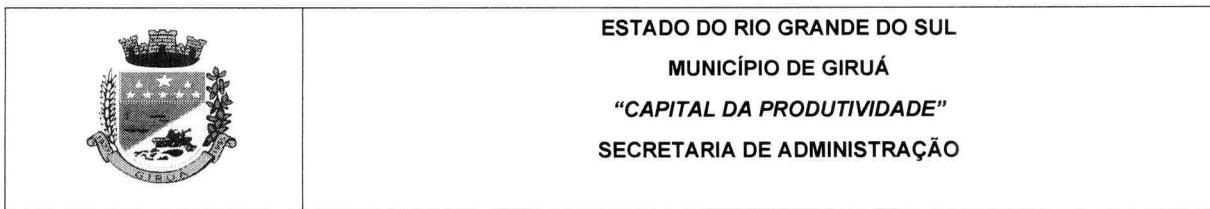
Art. 115 Sempre que for entregue para o consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente.

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

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

Art. 116 Sempre que julgar necessário ou quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o SIM determinará a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.

Art. 117 A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.



§ 1º O tempo máximo para evisceração após o início do processo de sangria do animal é de 30 (trinta) minutos.

§ 2º Entre 30 (trinta) e 45 (quarenta e cinco) minutos deve-se agilizar a evisceração, observando atentamente os órgãos internos e caracteres organolépticos da carcaça. Caso haja comprometimento da carcaça e vísceras, sob o aspecto organoléptico, deve-se proceder a condenação da carcaça ou vísceras comprometidas. Caso não ocorre o comprometimento da carcaça ou vísceras, libera-se o conjunto.

§ 3º Entre 45 (quarenta e cinco) e 60 (sessenta) minutos, condena-se totalmente os órgãos internos e procede-se uma avaliação minuciosa das carcaças, sendo as carcaças liberadas, quando os caracteres organolépticos não tiverem sido alterados, condenadas ou indo para aproveitamento condicional, a critério do Fiscal do SIM.

§ 4º Após 60 (sessenta) minutos, condena-se totalmente os órgãos internos e procede-se uma avaliação minuciosa das carcaças, sendo as carcaças condenadas ou indo para aproveitamento condicional, a critério do Fiscal do SIM.

Art. 118 Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame "post mortem" pelo SIM.

§ 1º É vedada a realização de operações de toalete antes do término do exame "post mortem".

§ 2º É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre a carcaça e as vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

Art. 119 Todas as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenados em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias-primas.

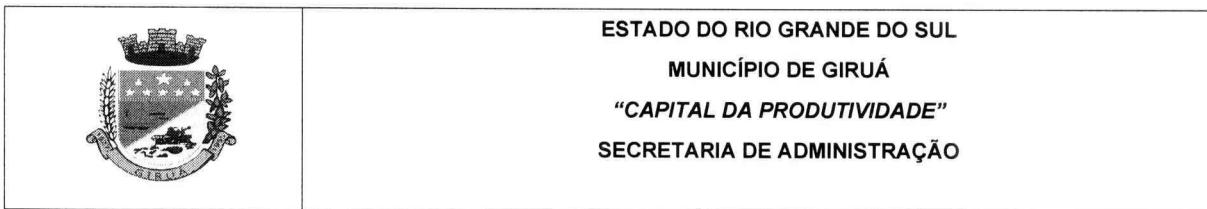
Art. 120 As carcaças ou as partes das carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, as colunas e os pisos.

Parágrafo único. É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.

Art. 121 O SIM deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, para evitar contaminações cruzadas.

Art. 122 É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco (MER) para encefalopatias espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.

§ 1º Os procedimentos de que trata o **caput** devem ser realizados pelos estabelecimentos, observado o disposto em normas complementares do MAPA.



§ 2º É vedado o uso dos MER para alimentação humana ou animal, sob qualquer forma.

CAPÍTULO III **DOS ASPECTOS GERAIS DA INSPEÇÃO “POST MORTEM”**

Art. 123 Nos procedimentos de inspeção “post mortem”, o Fiscal do SIM, com formação em Medicina Veterinário deve ser auxiliado pelos Auxiliares de Inspeção e Fiscalização do SIM, devidamente capacitados ou por colaboradores cedidos pelos estabelecimentos devidamente treinados para tal função.

Art. 124 A inspeção “post mortem” consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares específicas para cada espécie animal.

Art. 125 Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 126 As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades que não tenham implicações para a carcaça e para os demais órgãos podem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção, observado o disposto em normas complementares do MAPA.

Art. 127 Toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção pelo Fiscal do SIM, com formação em Medicina Veterinária, ou pelos Auxiliares de Inspeção e Fiscalização do SIM, e que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser examinados, julgados e dados destinação adequada pelo Fiscal do SIM, com formação em Medicina Veterinária.

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

§ 2º As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos condenados devem ficar retidos pelo SIM e serem removidos do Departamento de Inspeção Final (DIF), ou da sala de abate por meio de tubulações específicas, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.

§ 3º O material condenado deve ser desnaturado, apreendido pelo SIM ou levado para a câmara fria de produtos não comestíveis quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que for transportado para transformação em outro estabelecimento.

Art. 128 São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo SIM.



Art. 129 As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas neste Decreto, sob supervisão do SIM.

Parágrafo único. Será dispensada a aplicação do carimbo a tinta nos quartos das carcaças de bovídeos e suídeos em estabelecimentos que realizam o abate e a desossa na mesma unidade industrial, sempre que esses quartos forem desossados no estabelecimento.

Art. 130 O SIM, nos estabelecimentos de abate, disponibilizará sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças durante a inspeção sanitária e suas destinações.

Art. 131 Durante os procedimentos de inspeção “ante mortem” e “post mortem”, o julgamento dos casos não previstos neste Decreto fica a critério do SIM, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

Parágrafo único. O SIM coletará material, sempre que julgar necessário, e encaminhará para análise laboratorial para confirmação diagnóstica.

Art. 132 Nos casos de aproveitamento condicional a que se refere este Decreto, os produtos devem ser submetidos, a critério do SIM, a um dos seguintes tratamentos:

- I - pelo frio, em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por dez dias;
- II - pelo sal, em salmoura com no mínimo 24°Be (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo vinte e um dias; ou
- III - pelo calor, por meio de:
 - a) cozimento em temperatura de 76,6°C (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo trinta minutos;
 - b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121°C (cento e vinte e um graus Celsius); ou
 - c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de *Clostridium botulinum*, seguido de resfriamento imediato.

§ 1º A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais citados no **caput** deve garantir a inativação ou a destruição do agente envolvido.

§ 2º Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pelo SIM, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso, no próprio estabelecimento ou em outro que possua condições tecnológicas para esse fim, desde que haja efetivo controle de sua rastreabilidade e comprovação da aplicação do tratamento condicional determinado.

Art. 133 A inspeção “post mortem” obedecerá, no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária doa Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, suas alterações, ou outro que vier a substituí-lo e demais regulamentos do MAPA.



CAPÍTULO IV DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 134 Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 135 A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

Art. 136 Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação, previstas neste Decreto e em normas complementares.

Art. 137 Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Decreto e em normas Complementares.

Art. 138 Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.

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

Art. 139 Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pelo SIM:

- I - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;
- II - exame pela ovoscopia;
- III - classificação dos ovos; e
- IV - verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

Art. 140 Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas.

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

Art. 141 Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas:

- I - casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;
- II - câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;
- III - gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;
- IV - clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e
- V - cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 142 Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características:

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



II - apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema;
III - serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

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

Art. 143 Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

Parágrafo único. Caso o estabelecimento não realize a industrialização dos avos, estes devem ser condenados e retirados da linha de produção imediatamente.

Art. 144 É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 145 Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 146 Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 147 É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:

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

Art. 148 Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

CAPÍTULO V DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 149 A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste Decreto, abrange a verificação:

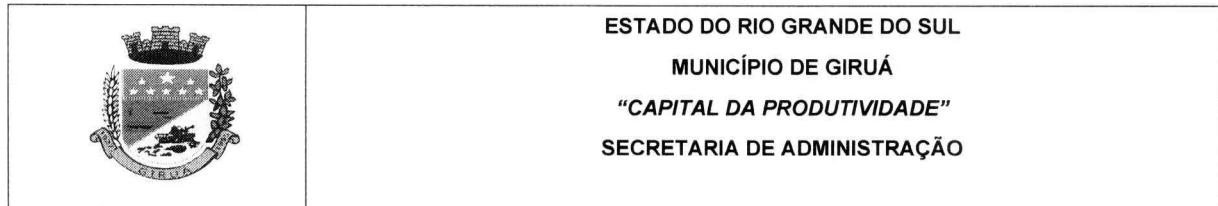
I - das matérias-primas, incluindo leite cru, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição; e
II - das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.

Art. 150 A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

Art. 151 Para os fins deste Decreto, entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

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

§ 2º É permitida a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação



de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 152 Para os fins deste Decreto, entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 153 Para os fins deste Decreto, entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.

Art. 154 Para os fins deste Decreto, entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.

Art. 155 Para os fins deste Decreto, entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

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

Art. 156 O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

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

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

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

Art. 157 É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

Art. 158 É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

I - pertençam à propriedade que esteja sob interdição;

II - não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

III - estejam no último mês de gestação ou na fase colostral;

IV - apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;

V - estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; ou

VI - recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

Art. 159 O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

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



Art. 160 Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações, ou outras determinadas em normas do MAPA:

I - características físico-químicas:

- a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
 - b) teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
 - c) teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
 - d) teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
 - e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
 - f) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
 - g) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido lático/100 mL;
 - h) densidade relativa a 15°C (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/mL;
 - i) índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos); e
 - j) equivalentes a -0,512°C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,536°C (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;
- II - não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico; e
- III - não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares.

Art. 161 A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares do MAPA.

Art. 162 O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º Só pode ser beneficiado o leite que atenda às especificações previstas no art. 157º.

§ 2º Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados de análises de seleção do leite, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do leite, de acordo com o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 3º A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no art. 157º, e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no



estabelecimento receptor.

§ 4º Na hipótese de que trata o § 3º, o estabelecimento receptor fica obrigado a comunicar ao SIM a ocorrência, devendo manter registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.

Art. 163 O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, as seguintes operações:

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

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

§ 1º É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

§ 2º Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 164 Para os fins deste Decreto, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Art. 165 Para os fins deste Decreto, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação.

Parágrafo único. Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação.

Art. 166 Para os fins deste Decreto, entende-se por termização ou pré-aquecimento a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

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

Art. 167 Para os fins deste Decreto, entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública, decorrentes de micro-organismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

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

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

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

§ 2º Podem ser aceitos pelo DIA outros binômios de tempo e temperatura, desde que



comprovada a equivalência aos processos estabelecidos no § 1º.

§ 3º É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

§ 4º Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o § 3º deve incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§ 5º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius), imediatamente após a pasteurização, envasado automaticamente em circuito fechado no menor prazo possível e expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura também não superior a 4°C (quatro graus Celsius).

§ 6º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) e 4°C (quatro graus Celsius).

§ 7º O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

§ 8º É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 168 Entende-se por processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus Celsius) e 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§ 1º Podem ser aceitos pelo DIA outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo estabelecido no **caput**.

§ 2º É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.

Art. 169 Para os fins deste Decreto, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110° C (cento e dez graus Celsius) e 130° C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.

Parágrafo único. Podem ser aceitos pelo DIA outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

Art. 170 Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de conservação e temperatura:

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

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



- III - refrigeração após a pasteurização: 4º C (quatro graus Celsius);
- IV - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4º C (quatro graus Celsius);
- V - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7º C (sete graus Celsius); e
- VI - estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.

Art. 171 O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

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

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

Art. 172 O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 173 O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 174 O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 175 Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

CAPÍTULO VI

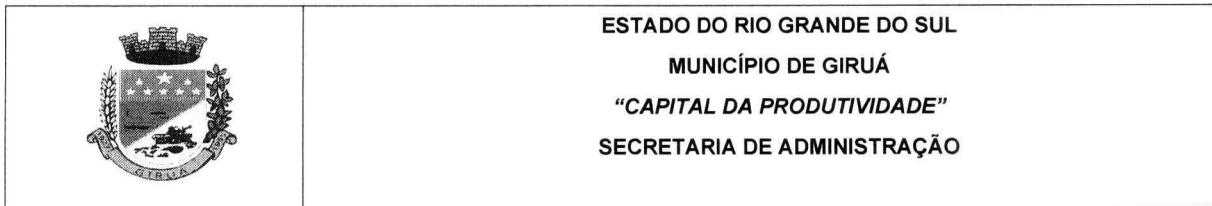
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 176 A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas neste Decreto, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

Art. 177 As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares do MAPA, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

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

Art. 178 O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de



descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares do MAPA.

Art. 179 Os estabelecimentos de produtos de abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme disposto em normas complementares.

Art. 180 Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

TÍTULO VII **DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE**

CAPÍTULO I **DOS ASPECTOS GERAIS**

Art. 181 Para os fins deste Decreto, ingrediente é qualquer substância empregada na fabricação ou na preparação de um produto, incluídos os aditivos alimentares, e que permaneça ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica e normas complementares.

Art. 182 A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos em normas específicas.

Parágrafo único: É proibido o emprego de substâncias que possam ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

Art. 183 O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

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

Art. 184 É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacial, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Art. 185 Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos neste Decreto, no RTIQ ou em normas complementares.

CAPÍTULO II **DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNES E DERIVADOS**



Seção I Das matérias-primas

Art. 186 Para os fins deste Decreto, carnes são as massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela inspeção veterinária oficial.

Art. 187 Para os fins deste Decreto, carcaças são as massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observado ainda:

- I - nos bovídeos e equídeos a carcaça não inclui pele, patas, rabo, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes;
 - II - nos suídeos a carcaça pode ou não incluir pele, cabeça e pés;
 - III - nos ovinos e caprinos a carcaça não inclui pele, patas, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes, mantido ou não o rabo;
 - IV - nas aves a carcaça deve ser desprovida de penas, sendo facultativa a retirada de rins, pés, pescoço, cabeça e órgãos reprodutores em aves que não atingiram a maturidade sexual;
- Parágrafo único. É obrigatória a remoção da carne que fica ao redor da lesão do local da sangria, a qual é considerada imprópria para o consumo, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 188 Para os fins deste Decreto, miúdos são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, conforme especificado abaixo:

- I - nos ruminantes: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó;
- II - nos suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo;
- III - nas aves: fígado, coração e moela sem o revestimento interno;
- IV - no pescado: língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória, respeitadas as particularidades de cada espécie;
- V - nos equídeos: coração, língua, fígado, rins e estômago.

Parágrafo único. Podem ser aproveitados para consumo direto, de acordo com os hábitos regionais, tradicionais ou de países importadores, pulmões, baço, glândula mamária, testículos, lábios, bochechas, cartilagens e outros a serem definidos em normas complementares, desde que não se constituam em materiais especificados de risco.

Art. 189 Para os fins deste Decreto, produtos de triparia são as vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como os intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

§ 1º Podem ainda ser utilizados como envoltórios os estômagos, o peritônio parietal, a serosa do esôfago, o epíplon e a pele de suíno depilada.



§ 2º Os intestinos utilizados como envoltórios devem ser previamente raspados e lavados, e podem ser conservados por meio de dessecação ou salga.

Art. 190 As carnes e os miúdos utilizados na elaboração de produtos cárneos devem estar livres de gordura, aponeurosses, linfonodos, glândulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, sem prejuízo de outros critérios definidos pelo DIA.

Parágrafo único. Excetua-se da obrigação de remoção dos ossos de que trata o **caput** a carne utilizada na elaboração dos produtos cárneos em que a base óssea faça parte de sua caracterização.

Art. 191 É proibido o uso de intestinos, tonsilas, glândulas salivares, glândulas mamárias, ovários, baço, testículos, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima na composição de produtos cárneos.

Art. 192 É permitida a utilização de sangue ou suas frações no preparo de produtos cárneos, desde que obtido em condições específicas definidas em normas complementares.

§ 1º É proibido o uso de sangue ou suas frações procedentes de animais que venham a ser destinados a aproveitamento condicional ou que sejam considerados impróprios para o consumo humano.

§ 2º É proibida a desfibrinação manual do sangue quando destinado à alimentação humana.

Seção II

Dos produtos cárneos

Art. 193 A definição e a produção dos produtos cárneos obedecerá, no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, suas alterações, ou outro que vier a substituí-lo e demais regulamentos do MAPA, assim como nos RTIQs existentes de produtos cárneos.

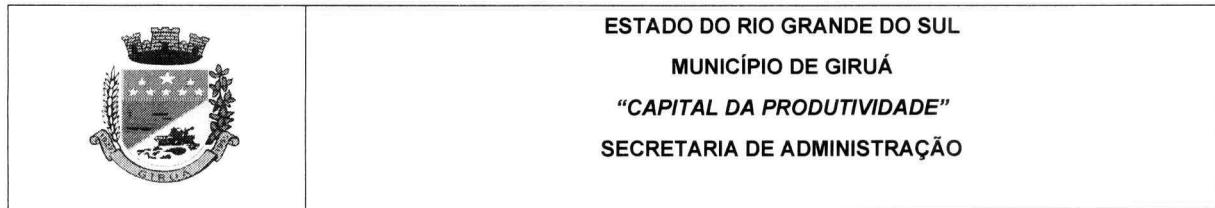
CAPÍTULO III

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PESCADO E SEUS DERIVADOS

Seção I

Dos produtos e derivados de pescado

Art. 194 A definição e a produção dos produtos e derivados de pescado obedecerá, no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto Federal nº



9.013, de 29 de março de 2017, suas alterações, ou outro que vier a substituí-lo e demais regulamentos do MAPA, assim como nos RTIQs existentes de produtos e derivados de pescado.

CAPÍTULO IV DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS E DERIVADOS

Art. 195 Para os fins deste Decreto, entende-se por derivados de ovos aqueles obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou de suas misturas, após eliminação da casca e das membranas.

Parágrafo único. Os derivados de ovos podem ser líquidos, concentrados, pasteurizados, desidratados, liofilizados, cristalizados, resfriados, congelados, ultracongelados, coagulados ou apresentarem-se sob outras formas utilizadas como alimento, conforme critérios definidos pelo DIA.

CAPÍTULO V DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS

Seção I Do leite

Art. 196 É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

- I - leite cru refrigerado;
- II - leite fluido a granel de uso industrial;
- III - leite pasteurizado;
- IV - leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT;
- V - leite esterilizado.

§ 1º É permitida a produção e o beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos neste Decreto, mediante novas tecnologias aprovadas em normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 2º São considerados para consumo humano direto apenas os leites fluidos previstos nos incisos III, IV e V do **caput**, além dos que vierem a ser aprovados nos termos do § 1º.

Art. 197 Para os fins deste Decreto, leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob inspeção sanitária oficial.

Art. 198 Para os fins deste Decreto, leite fluido a granel de uso industrial é o leite higienizado, refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), à pasteurização e à padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para



ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

Art. 199 A transferência do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias-primas transportadas a granel em carros-tanques entre estabelecimentos industriais deve ser realizada em veículos isotérmicos lacrados e etiquetados, acompanhados de boletim de análises, sob responsabilidade do estabelecimento de origem.

Art. 200 Para os fins deste Decreto, leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos neste Decreto.

Art. 201 Para os fins deste Decreto, leite UAT ou leite UHT é o leite homogeneizado e submetido a processo de ultra-alta temperatura conforme definido neste Decreto.

Art. 202 Para os fins deste Decreto, leite esterilizado é o leite fluido, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido neste Decreto.

Seção II

Da classificação dos derivados lácteos

Art. 203 Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação:

- I - produtos lácteos;
- II - produtos lácteos compostos; e
- III - misturas lácteas.

Art. 204 Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento.

Parágrafo único. Para os fins deste Decreto, leites modificados, fluido ou em pó, são os produtos lácteos resultantes da modificação da composição do leite mediante a subtração ou a adição dos seus constituintes.

Art. 205 Para os fins deste Decreto, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.

Art. 206 Para os fins deste Decreto, mistura láctea é o produto que contém em sua composição final mais que cinquenta por cento de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitida a substituição dos constituintes do leite, desde que a denominação de venda seja “mistura de (o nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda) e (produto adicionado)”.

Art. 207 É permitida a mistura do mesmo derivado lácteo, porém de qualidade diferente, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.



Seção III **Dos derivados lácteos**

Art. 208 A definição e a produção dos derivados lácteos obedecerá, no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, suas alterações, ou outro que vier a substituí-lo e demais regulamentos do MAPA, assim como nos RTIQs existentes de derivados lácteos

Art. 209 Sempre que necessário, o DIA solicitará documento comprobatório do órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou de grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas.

CAPÍTULO VI **DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS**

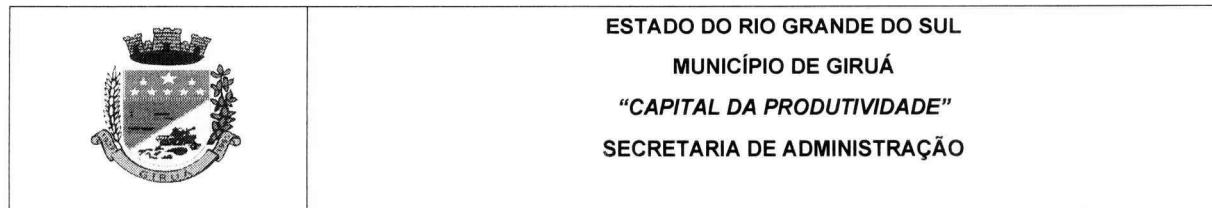
Seção I **Dos produtos de abelhas**

Art. 210 A definição e a produção dos produtos de abelhas e seus derivados obedecerá, no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, suas alterações, ou outro que vier a substituí-lo e demais regulamentos do MAPA, assim como nos RTIQs existentes de produtos de abelhas e seus derivados.

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

CAPÍTULO I **DO REGISTRO DE PRODUTOS**

Art. 211 Todo produto de origem animal produzido no Município deve ser registrado no DIA.



§ 1º O registro de que trata o **caput** abrange a identificação do estabelecimento, a solicitação, a identificação do produto, a composição, o processo de fabricação (etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento), a estocagem, o transporte, o controle de qualidade e o modelo do rótulo.

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

Art. 212 Para o registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo DIA.

Art. 213 As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 214 Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.

Art. 215 Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no DIA.

CAPÍTULO II DA EMBALAGEM

Art. 216 Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento 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.

CAPÍTULO III DA ROTULAGEM

Seção I Da rotulagem em geral

Art. 217 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. 218 Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados pelo DIA e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando destinados diretamente ao consumo ou quando enviados a outros estabelecimentos que os processarão.

§ 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 específica.

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

Art. 219 O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 220 Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam.

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

Art. 221 Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

I - nome verdadeiro do produto;

II - nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;

III - carimbo oficial do SIM;

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

V - marca comercial do produto, quando houver;

VI - data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;

VII - lista de ingredientes e aditivos, quando couber;

VIII - indicação do número de registro do produto no DIA;

IX - instruções sobre a conservação do produto;

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

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

XII - classificação oficial do estabelecimento.

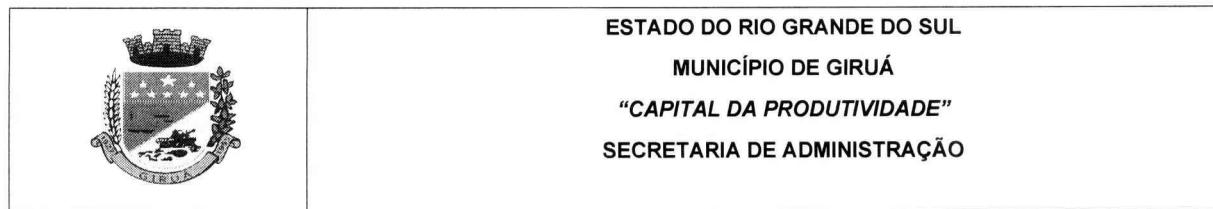
XIII - a especificação “Indústria Brasileira”. e

XIV - o peso da embalagem e a expressão “Deve ser pesado na presença do consumidor”, no caso do peso líquido não estar definido.

XV - a expressão “Não Contém Glúten”, quando necessário.

XVI – a expressão “Contém lactose”, quando necessário.

XVII – lista de alergênicos, quando necessário.



§ 1º A data de fabricação e o prazo de validade, expressos em dia, mês e ano, e a identificação do lote, devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório.

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

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

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

Art. 221 Nos rótulos, podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões.

Art. 223 Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

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

Art. 224 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. 225 Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 226 Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.



Seção II

Da rotulagem em particular

Art. 227 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 critério do DIA.

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

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

§ 4º Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação do DIA.

Art. 228 Carcaças, quartos ou partes de carcaças em natureza de bovídeos, de equídeos, de suídeos, de ovinos e de caprinos destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM em sua superfície.

§ 1º Os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.

§ 2º Os miúdos devem ser identificados por meio de rotulagem, conforme consta nesse decreto.

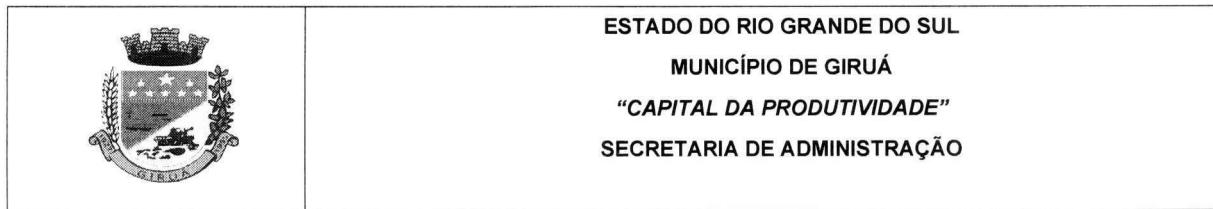
Art. 229 A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

Parágrafo único. Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a três por cento, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

Art. 230 Tratando-se de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, pode ser dispensado o uso de embalagem e a aposição de rótulos ficando tal condição a critério do DIA.

Art. 231 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. 232 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. 233 O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

- I - não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal; e
- II - conter a expressão "Proibida a venda fracionada."

Art. 234 Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM, a declaração "NÃO COMESTÍVEL", em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

CAPÍTULO IV **DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO**

Art. 235 O número de registro do estabelecimento e a sigla SIM ou outra que venha substituir, com a palavra "INSPECIONADO" ou "REINSPECIONADO", representam os elementos básicos do carimbo oficial do SIM, cujo formato e dimensões são fixados neste Decreto.

§ 1º A sigla SIM traduz-se: "Serviço de Inspeção Municipal".

§ 2º O carimbo do SIM representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à inspeção e à fiscalização pelo DIA, e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Art. 236 Os diferentes modelos de carimbo a serem utilizados nos estabelecimentos registrados junto ao DIA e inspecionados e fiscalizados pelo SIM obedecerão às seguintes especificações:

I – MODELO 1:

- a) **forma:** circular;
- b) **dimensões:** 6,0 cm (seis centímetros) de diâmetro;
- c) **dizeres:** número do registro do estabelecimento, no centro, em cima a palavra "INSPECIONADO" que acompanha a curva superior do círculo, em baixo os dizeres "SIM/GIRUÁ", que acompanham a curva inferior do círculo;
- d) **uso:** para carcaças de bovinos, bubalinos, equinos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicados externamente sobre as massas musculares da região do coxão (pernil), costela, lombo e paleta em cada meia carcaça. No caso de meias carcaças de ovinos, caprinos e suínos que forem comercializados inteiras, pode-se utilizar somente o carimbo no pernil e paleta.

II – MODELO 2:

- a) forma: circular;
- b) dimensões: 3,0 cm (três centímetros) de diâmetro;



- c) dizeres: número do registro do estabelecimento no centro, em cima a palavra "INSPECIONADO" que acompanha a curva superior do círculo, em baixo os dizeres "SIM/GIRUÁ" que acompanham a curva inferior do círculo;
- d) uso: para embalagens, selos, etiquetas, rótulos ou similares, individuais e invioláveis de carcaças de aves e de outros pequenos animais de consumo, para uso em conservas e embutidos de carne utilizados na alimentação humana. Utilizados também para carimbar embalagens, selos, etiquetas, rótulos ou similares de miúdos, de qualquer espécie.

III – MODELO 3:

- a) forma: elíptico no sentido horizontal;
- b) dimensões: 7x6 cm (sete por seis centímetros);
- c) dizeres: idênticos ao modelo 2;
- d) uso: para rótulos (etiquetas, gravados, litografados ou impressos em embalagens) de carnes de bovinos, bubalinos, equinos, caprinos, ovinos e suínos.

IV – MODELO 4:

- a) forma: elíptica no sentido horizontal;
- b) dimensões: 3 x 2 cm (três por dois centímetros);
- c) dizeres: idênticos ao modelo 2;
- d) uso: para rótulos (etiquetas, gravados, litografados ou impressos em embalagens) de carnes em cortes, pescado, ovos, leite e laticínios, mel, cera de abelha e outros.

V – MODELO 5:

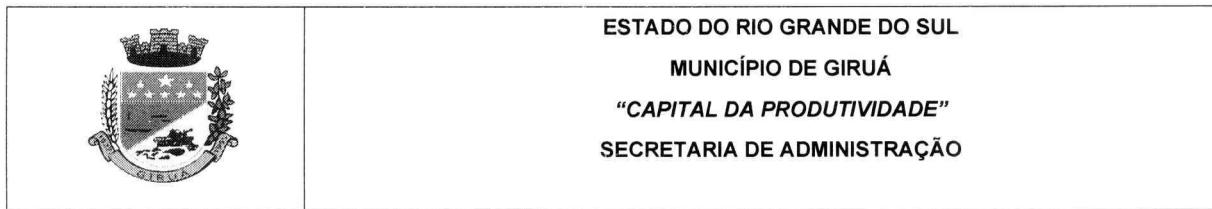
- a) forma: elíptico no sentido horizontal;
- b) dimensões: 1,5 x 1 cm (um e meio por um centímetro);
- c) dizeres: idêntico ao modelo 2;
- d) uso: para rótulos (etiquetas, gravados litografados ou impressos em embalagens) de carnes em cortes, pescados, ovos, leite e laticínios, mel, cera de abelhas e outros. Para produtos com menos de 500 g.

VI – MODELO 6:

- a) forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando gravados em recipientes metálicos;
- b) dimensões: 4,0 x 4,0 cm (quatro por quatro centímetros) para embalagens até 10 kg e 15 x 15 cm (quinze por quinze centímetros) para embalagens com peso superior a 10 kg;
- c) dizeres: número do registro do estabelecimento no centro, seguido de "NÃO COMESTÍVEL", em cima a palavra "INSPECIONADO" que acompanha a nível superior do quadrado, em baixo os dizeres "SIM/GIRUÁ" que acompanham o nível inferior do quadrado;
- d) uso: para produtos não comestíveis ou destinados à alimentação de animais.

VII – MODELO 7:

- a) forma: retangular no sentido horizontal;



- b) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);
- c) dizeres: a palavra "GIRUÁ" colocada horizontalmente no canto superior esquerdo, abaixo no canto inferior esquerdo, as iniciais "SIM", seguidas do número de registro do estabelecimento; na lateral direita, dispostas verticalmente as letras "E", "S" ou "C" com altura de 5cm (cinco centímetros); ou "TF" ou "FC" com altura de 2,5cm (dois centímetros e meio) para cada letra;
- d) uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor (E), de salga (S), de cozimento (C), de tratamento pelo frio (TF) ou de fusão pelo calor (FC); e

VIII - MODELO 8:

- a) forma: retangular no sentido horizontal;
- b) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);
- c) dizeres: a palavra "GÍRUÁ" colocada horizontalmente no canto superior esquerdo, seguida das iniciais "SIM", seguidas do número de registro do estabelecimento; e logo abaixo destes, a palavra "CONDENADO" também no sentido horizontal; e
- d) uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças;

Art. 237 A aquisição de carimbos, tinta e outros materiais que se fizerem necessários ao estabelecimento registrado junto ao DIA serão adquiridos pelo estabelecimento.

TÍTULO IX

DA ANÁLISE LABORATORIAL

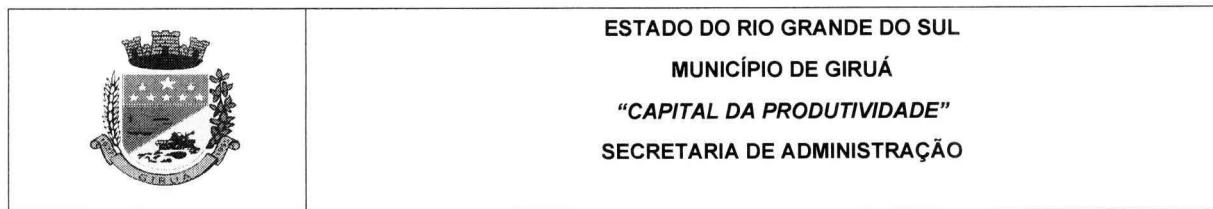
Art. 238 A água, as carcaças, as matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Art. 239 Para o estabelecimento ter direito a pedir contraprova das análises fiscais, esse deverá requerer ao funcionário responsável pela coleta oficial, que sejam coletas amostras em triplicata da água, 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 serão utilizadas como contraprova. As amostras serão lacradas pelo SIM e ficarão sob os cuidados do estabelecimento. Uma das amostras de contraprova será marcada como amostra do estabelecimento e a outra será marcada como amostra do SIM.

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

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



- I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;
- II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;
- III - tratar-se de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;
- IV - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos.

§ 4º Em caso de solicitação da realização da amostra de contraprova pelo responsável legal pelo produto será encaminhada primeiramente a amostra de contraprova marcada como amostra do estabelecimento, sendo que se o resultado for igual ao da amostra inicial enviada serão considerados estes resultados para fins legais. Caso o resultado da amostra de contraprova marcada como amostra do estabelecimento seja divergente da análise inicial será encaminhado para análise a amostra de contraprova denominada amostra do SIM, e o resultado desta amostra será considerado para fins legais.

Art. 240 É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.

§ 1º A análise de contraprova não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova do estabelecimento apresentar indícios de alteração ou de violação.

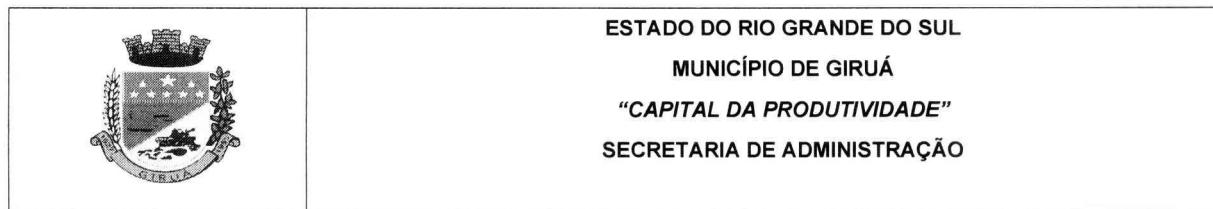
§ 2º Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, deve ser considerado o resultado da análise inicial.

Art. 241 Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação pertinente, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 242 O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal previstas no MBPF, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 243 As colheitas de material para análises oficiais deverão ser realizadas por servidor competente do DIA, na presença deste, ou por servidor treinado da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 244 As análises laboratoriais oficiais microbiológicas da água de abastecimento interno devem ser realizadas nos meses de março, julho e novembro de cada ano, conforme os parâmetros citados nos parágrafos abaixo, podendo as frequências, datas e parâmetros serem alterados, a critério do SIM. Já as análises laboratoriais oficiais físico-químicas da água de abastecimento interno



devem ser realizadas no mês de julho de cada ano, podendo as frequências, datas e parâmetros serem alterados, a critério do SIM.

§ 1º Análises microbiológicas para registro, renovação de registro e nos meses de março, julho e novembro de cada ano da água de abastecimento interno a serem realizadas: presença ou ausência de *coliformes totais* e presença ou ausência de *Escherichia coli*.

§ 2º Análises físico-químicas da água de abastecimento interno a serem realizadas no mês de julho de cada ano: pH, cloretos, matéria orgânica, dureza, sólidos dissolvidos totais e turbidez.

Art. 245 O estabelecimento que deixar de apresentar, dentro dos prazos estabelecidos no caput desse artigo, 1 (uma) análise físico-química ou microbiológica da água de abastecimento interno receberá o Termo de Não Conformidade (TNC) e deverá apresentar a análise referida dentro do prazo de 30 dias. No caso do não cumprimento pelo estabelecimento do citado anteriormente, o estabelecimento receberá um Auto de Infração e terá suas atividades suspensas pelo SIM, até a entrega da análise citada. A penalidade definida após o julgamento do Auto de Infração será somada a suspensão das atividades citada anteriormente.

Art. 246 O estabelecimento que apresentar 1 (uma) análise microbiológica e/ou físico-química de água de abastecimento interna, em desacordo com os padrões legais vigentes, receberá o TNC, e terá prazo de 15 (quinze) dias para a apresentação de uma análise microbiológica e/ou físico-química da água de abastecimento interno dentro dos padrões legais vigentes. Podendo, a critério do SIM, ter suas atividades suspensas até a apresentação de 1 (um) laudo de análise microbiológica e/ou físico-química da água de abastecimento interno considerada dentro dos padrões legais vigentes.

Art. 247 Caso a análise citada no artigo anterior para encerrar o TNC obtiver novamente resultado fora dos padrões legais vigentes o estabelecimento terá suas atividades suspensas até a apresentação de 1 (um) laudo de análise microbiológica e/ou físico-química da água de abastecimento interno considerada dentro dos padrões legais vigentes e receberá um Auto de Infração. A penalidade definida após o julgamento do Auto de Infração será somada a suspensão das atividades citada anteriormente.

Art. 248 As análises laboratoriais oficiais de produtos e subprodutos de origem animal devem ser realizadas nos meses de março, julho e novembro de cada ano, conforme os critérios citados nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade, Instrução Normativa nº 161 de 1º de julho de 2022, da ANVISA, ou outras que vierem a substituir, ou complementar os itens supracitados, podendo as frequências, datas e parâmetros serem alterados, a critério do SIM.

Parágrafo único. As análises oficiais devem ser coletadas proporcionalmente ao número de produtos registrados no SIM, determinados pelos critérios a seguir:

- a) De 1 (um) a 5 (cinco) produtos registrados: análise físico-química ou microbiológica de 1 (um) produto.
- b) De 6 (seis) a 10 (dez) produtos registrados: análise físico-química ou microbiológica de 2 (dois)



produtos.

- c) De 11 (onze) a 15 (quinze) produtos registrados: análise físico-química ou microbiológica de 3 (três) produtos.
- d) Mais de 15 (quinze) produtos registrados: análise físico-química ou microbiológica de 1 produto para cada 5 produtos registrados.

Art. 249 O estabelecimento que deixar de apresentar uma análise microbiológica e/ou físico-química de produtos ou subprodutos de origem animal, ou matéria-prima, dentro dos prazos estabelecidos, receberá o TNC, ficará impedido de fabricá-lo até a apresentação ao DIA da análise referida e deverá apresentar a análise referida dentro do prazo de 30 dias. No caso do não cumprimento pelo estabelecimento do citado anteriormente, o estabelecimento receberá um Auto de Infração e terá suas atividades suspensas pelo SIM, até a entrega da análise citada. A penalidade definida após o julgamento do Auto de Infração será somada a suspensão das atividades citada anteriormente.

Art. 250 O estabelecimento que apresentar uma análise microbiológica e/ou físico-química de produtos, subprodutos ou matéria-prima, em desacordo com os padrões legais vigentes, receberá o TNC, sendo que dentro do prazo de 30 (trinta) deverá apresentar 1 (um) laudo de análise microbiológica e/ou físico-química dentro dos padrões legais vigentes, encerrando o TNC.

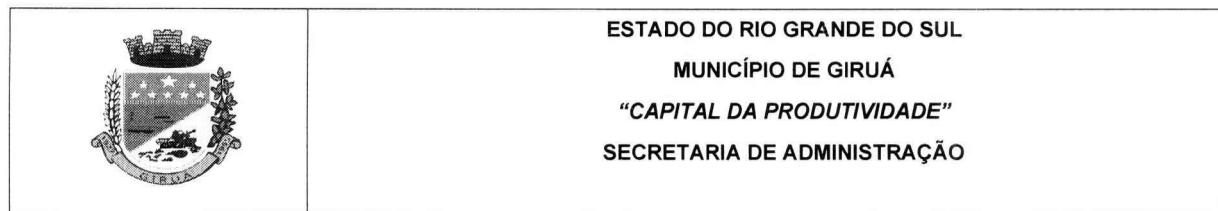
Art. 251 Caso a análise citada no artigo anterior, para encerrar o TNC, obtiver novamente resultado fora dos padrões legais vigentes o estabelecimento receberá um Auto de Infração e terá a produção deste produto suspensa pelo SIM até a entrega de uma análise dentro dos parâmetros legais vigentes. A penalidade definida após o julgamento do Auto de Infração será somada a suspensão das atividades citada anteriormente.

§ 1º O produto em desacordo ou sua linha de produção poderão ser suspensos, a critério do SIM, que levará em consideração a periculosidade para a saúde pública do consumo de tais produtos. A critério do SIM, o produto em questão poderá passar a ser produzido somente na presença de um funcionário do DIA.

§ 2º Deverá ser inutilizado o lote cujas amostras forem consideradas impróprias para consumo pelo DIA, devendo a empresa manter registros de rastreabilidade deste produto, o qual deverá ser recolhido pelo estabelecimento e apresentado a um funcionário do DIA para ser inutilizado.

§ 3º A não apresentação de 1 (um) laudo laboratorial de análise microbiológica e físico-química, de acordo com os padrões legais vigentes, visando a liberação da produção, dentro do prazo de 4 (quatro) meses, gerará o cancelamento do registro do produto e rótulo junto ao DIA.

Art. 252 As análises físico-químicas, a pesquisa de antibióticos e de fraudes no leite cru serão realizadas diariamente na plataforma de recebimento, e a cada 2 (dois) meses em laboratório oficial ou credenciado (exceto antibióticos).



Art. 253 As análises de Contagem de Células Somáticas (CCS) e Contagem Padrão em Placas (CPP) em leite cru serão realizadas mensalmente em laboratórios da rede Rede Brasileira de Qualidade do Leite (RBQL).

Art. 254 Os estabelecimentos registrados junto ao DIA arcarão com os custos de envio e realização das análises oficiais e de controle interno.

TÍTULO X **DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA**

Art. 255 Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para consumo.

Art. 256 A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

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

- I - a verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;
- II - a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e as datas de fabricação e de validade;
- III - a avaliação das características sensoriais, quando couber;
- IV - a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas, quando couber;
- V - o documento sanitário de trânsito, quando couber;
- VI - as condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber.

Art. 257 Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de fraudes, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.

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

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

TÍTULO XI **DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

Art. 258 O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por



meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

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

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

§ 3º É proibido o transporte de pescado fresco a granel, com exceção de peixes com grande tamanho, ficando a critério do DIA a autorização de transporte a granel desses peixes.

§ 4º Os veículos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos de origem animal frigorificados ou não devem ser licenciados pelo órgão regulador da saúde correspondente, sendo entregue ao DIA cópia do certificado de licenciamento do veículo transportador.

Art. 259 As matérias-primas e os produtos de origem animal, quando devidamente rotulados e procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, têm livre trânsito e podem ser expostos ao consumo em território municipal.

TITULO XII DO TERMO DE NÃO CONFORMIDADE

Art. 260 O Termo de Não Conformidade (TNC) poderá ser lavrado pelo Fiscal do SIM, em duas vias, nos seguintes casos.

- a) adequações na estrutura física do estabelecimento.
- b) adequações nos equipamentos do estabelecimento.
- c) estabelecimento não apresentar laudo de análise de água de abastecimento interno, matéria-prima, produto de origem animal ou outros exigidos pelo DIA dentro do prazo estabelecido pelo SIM, ou apresentar os laudos citados anteriormente com resultados não compatíveis com os padrões legais vigentes.
- d) não cumprimento no que está descrito no MBPF do estabelecimento.
- e) o estabelecimento não obter índice de conformidades superior a 75% (BONS) na Auditoria em BPF
- e) outros casos, a critério do SIM.

Parágrafo único. Uma das vias do TNC será entregue pelo Fiscal do SIM ao Coordenador do SIM, e ficará arquivada na sede do DIA e a outra via será entregue ao responsável pelo estabelecimento, com assinatura de recebimento ou por via postal, com aviso de recebimento.

Art. 261 No TNC constará de forma clara e precisa o artigo legal infringido, a adequação



necessária, assim como o prazo para sua realização.

Parágrafo único. o prazo contará a partir da ciência expressa do TNC pelo responsável legal pelo estabelecimento, por assinatura no TNC, por via postal, com aviso de recebimento, ou pelo e-mail institucional do SIM.

Art. 262 O TNC, a critério do Fiscal do SIM, deverá ser respondido com o Plano de Ação e Prevenção de Não Conformidade. A resposta deve ser encaminhada ao Coordenador do SIM no prazo estipulado pelo Fiscal do SIM, a partir da ciência expressa do TNC pelo responsável legal pelo estabelecimento, por assinatura no TNC, por via postal, com aviso de recebimento ou pelo e-mail institucional do SIM.

Art. 263 As contestações ou pedidos de aumento de prazo para cumprir o TNC deverão ser apresentadas por escrito e dirigidas ao Coordenador do SIM, no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da data de científicação oficial.

Parágrafo único - O Coordenador do SIM decidirá entre o aumento do prazo ou não, o cancelamento do TNC ou a sua manutenção, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, comunicando de forma oficial o representante legal pelo estabelecimento sua decisão, por assinatura no ofício, por via postal, com aviso de recebimento ou pelo e-mail institucional do SIM.

Art. 264 O plano de Ação e Prevenção de Não Conformidade, se exigido, deverá ser arquivado em anexo ao TNC, quando exigido pelo SIM.

Art. 265 O Fiscal do SIM que emitiu o TNC deverá realizar o parecer final sobre o TNC.

Parágrafo único. Em caso de resolução da não conformidade o Fiscal do SIM encerrará o TNC e encaminhará ao Coordenador do SIM o parecer final sobre o TNC para arquivamento junto ao TNC e ao Plano de Ação e Prevenção de Não Conformidade, quando exigido pelo SIM.

Art. 266 O não cumprimento dentro do prazo legal do TNC gerará a lavratura de um auto de infração, com posterior abertura de processo administrativo contra o estabelecimento infrator.

TÍTULO XIII DO TERMO DE AJUSTE

Art. 267 Em casos de adequações na estrutura física do estabelecimento ou adequações nos equipamentos do estabelecimento, a critério do Fiscal do SIM, poderá ser emitido o Termo de Ajuste, com prazo não superior a 30 dias, sendo que o não cumprimento do termo de ajuste gerará a emissão de TNC ou Auto de Infração, a critério do Fiscal do SIM.

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



CAPÍTULO I

DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES

Seção I

Dos Responsáveis pela Infração

Art. 268 Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

- I - fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no DIA;
 - II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no DIA, onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;
 - III - que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal; e
- Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o “caput” deste artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

Seção II

Das Medidas Cautelares

Art. 269 Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o DIA deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

- I - apreensão do produto;
- II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas; e
- III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.

§ 1º Sempre que necessário, será determinada a revisão do MBPF dos estabelecimentos.

§ 2º A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto sob suspeita será autorizada caso o SIM constate a inexistência ou a cessação da causa que motivou a adoção da medida cautelar.

§ 3º O disposto no “caput” deste artigo não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.



CAPÍTULO II DAS INFRAÇÕES

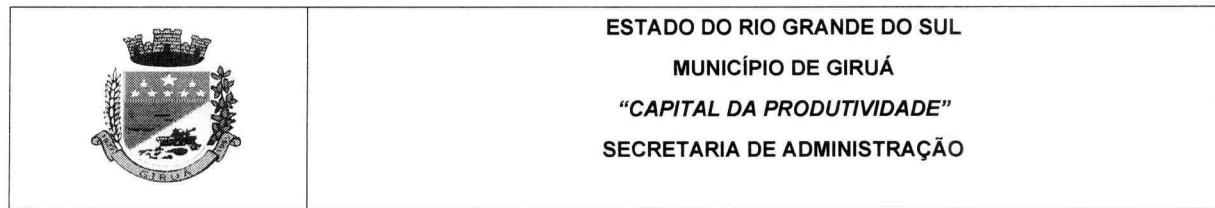
Art. 270 As infrações ao presente Regulamento, e as demais normas complementares serão punidas administrativamente, conforme consta na Lei Municipal nº 6785\2019 de 18 de junho de 2019, e quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Art. 271 Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do “caput” do art. 3º da Lei Municipal nº 6785\2019 de 18 de junho de 2019, são consideradas **infrações leves** ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

- I - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação da DIA;
- II - não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
- III - utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;
- IV - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
- V - ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- VI - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição, registrados no DIA;
- VII - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no DIA;
- VIII – não cumprir o previsto no MBPF do estabelecimento e os prazos previstos nos documentos expedidos pelo DIA relativos a ofícios, planos de ação e prevenção de não conformidades, fiscalizações, autuações, intimações, notificações ou outro documento oficial;
- IX - autorizar a presença de pessoas estranhas aos trabalhos de produção do estabelecimento.
- X – não responder e-mails enviados pelo SIM para o endereço de e-mail cadastrado junto ao SIM no processo de registro do estabelecimento com a palavra RECEBIDO, ou alguma expressão análoga, dentro do prazo de 7 (sete) dias a contar do envio do e-mail pelo SIM.

Art. 272 Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do “caput” do art. 3º da Lei Municipal nº 6785\2019 de 18 de junho de 2019, são consideradas **infrações moderadas** ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

- I - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal, dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
- II - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE GIRUÁ
“CAPITAL DA PRODUTIVIDADE”
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

- III - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- IV - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- V - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
- VI - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado na DIA, ou nas demais esferas de inspeção e fiscalização existentes no Brasil.
- VII - expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento;
- VIII - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo DIA;

Art. 273 Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do “caput” do art. 3º da Lei Municipal nº 6785\2019 de 18 de junho de 2019, são consideradas **infrações graves** ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

- I - utilizar produtos com prazo de validade vencido, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;
- II - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse à DIA e ao consumidor;
- III - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;
- IV- ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
- V – alterar, adulterar, falsificar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- VI - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- VII - embaraçar a ação de servidor da DIA no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

Art. 274 Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do “caput” do art. 3º da Lei Municipal nº 6785\2019 de 18 de junho de 2019, são consideradas **infrações gravíssimas** ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

- I - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor da DIA;
- II - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
- III - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;
- IV - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- V- utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou



embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

VI – fraudar, adulterar ou falsificar documentos oficiais;

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

VIII - receber ou manter em posse animais sem a devida documentação;

IX – realizar atividades de abate e produção de produtos de origem animal em estabelecimentos não registrados no DIA.

X – realizar atividades de abate de animais de açougue sem a presença de servidor competente do SIM, mesmo o estabelecimento sendo registrados junto ao DIA.

Art. 275 Consideram-se **impróprios para o consumo humano**, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se alterados;

II - apresentem-se fraudados, adulterados ou falsificados;

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

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

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

VI - não atendam aos padrões fixados neste Decreto e em normas complementares;

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

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

IX - contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica do MAPA e do órgão regulador da saúde;

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

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

XII - apresentem embalagens estufadas;

XIII - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XIV - estejam com o prazo de validade expirado;

XV - não possuam procedência conhecida; ou

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

	ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL MUNICÍPIO DE GIRUÁ “CAPITAL DA PRODUTIVIDADE” SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
---	--

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XVI podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, a critério do SIM.

Art. 276 Além dos casos previstos no art. 275º deste Decreto, **as carnes ou os produtos cárneos** devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

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

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

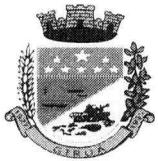
Art. 277 Além dos casos previstos no art. 275º deste Decreto, **o pescado ou os produtos de pescado** devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

- I - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;
- II - apresentem sinais de deterioração;
- III - sejam portadores de lesões ou doenças;
- IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas;
- V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo DIA;
- VI - tenham sido recolhidos já mortos;
- VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 278 Além dos casos previstos no art. 275º deste Decreto, **os ovos e derivados** devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

- I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;
- II - mumificação ou estejam secos por outra causa;
- III - podridão vermelha, negra ou branca;
- IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;
- V - sujidades externas por materiais estercorais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
- VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou
- VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

Parágrafo único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram



submetidos ao processo de incubação.

Art. 279 Além dos casos previstos no art. 275º deste Decreto, considera-se **impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru**, quando:

- I - provenha de propriedade interditada pela autoridade de saúde animal competente;
- II - na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;
- III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou
- IV - revele presença de colostro.

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

Art. 280 Além dos casos previstos no art. 275º deste Decreto, considera-se **impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru**, quando:

- I - não atenda as especificações previstas no art. 160º deste Decreto e em normas complementares; ou
- II - não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 281 Além dos casos previstos no art. 275º deste Decreto, são considerados **impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão** que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 282 Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados **alterados ou fraudados**.

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

- I - adulterações:
 - a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos, não atendendo ao disposto na legislação específica;
 - b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias de qualquer natureza com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima, defeitos na elaboração ou de aumentar o volume ou o peso do produto;
 - c) os produtos que na manipulação ou na elaboração tenham sido empregados matérias-primas ou ingredientes impróprios ou que não atendam ao disposto no RTIQ ou na formulação indicada no registro do produto;



- d) os produtos em que tenham sido empregados ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia diferentes daqueles expressos na formulação original ou sem prévia autorização da DIA; ou
- e) os produtos que sofram alterações na data de fabricação, na data ou no prazo de validade;

II - falsificações:

- a) quando tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto à DIA;
- b) os que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de um outro produto registrado junto à DIA e que se denominem como este, sem que o seja;
- c) quando o rótulo do produto contenha dizeres, gravuras ou qualquer expressão que induza o consumidor a erro ou confusão quanto à origem, à natureza ou à qualidade do produto ou lhe atribua qualidade terapêutica ou medicamentosa;
- d) os que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto; ou
- e) os que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado.

Art. 283 Nos casos previstos no art. 270º, art. 271º, art. 272, art. 273º e art. 274º deste Decreto, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

- I - nos casos de apreensão, após reispeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e
- II - nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

CAPÍTULO III DAS PENALIDADES

Art. 284 As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária e\ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 285 Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, o auto de infração lavrado em decorrência de uma infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções, conforme Lei Municipal nº 6785/2019

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



II - multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como valores os citados abaixo:

- a) para infrações leves, multa de 100 UPM (unidade padrão monetária municipal);
- b) para infrações moderadas, multa de 250 UPM (unidade padrão monetária municipal);
- c) para infrações graves, multa de 500 UPM (unidade padrão monetária municipal); e
- d) para infrações gravíssimas, multa de 1000 UPM (unidade padrão monetária municipal);

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

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

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

VI - cassação de registro do estabelecimento quando o mesmo deixar de apresentar documentação pertinente ao registro ou transferência de registro.

§ 1º A interdição, a suspensão, a cassação podem ser levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

§ 2º As multas previstas no inciso II do “caput” deste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 3º Se a interdição total ou parcial, a suspensão ou a cassação, não forem levantadas de acordo com o § 1º deste artigo, após doze meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

§ 4º O cancelamento de registro tem caráter definitivo.

Art. 286 Aos que cometerem outras infrações das normas previstas neste Decreto ou nas normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre 100 UPM e 1000 UPM, sendo este valor estipulado pela Comissão do SIM.

Art. 287 Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento da infração mais grave em relação a mais leve.

Art. 288 As multas a que se referem este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação e do cancelado do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Parágrafo único. A interdição, a suspensão, a cassação e o cancelamento do registro do estabelecimento cabem, em ação conjunta, ao Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente e ao Coordenador do SIM.

Art. 289 Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do “caput” do Art. 3º da



Lei Municipal nº 6785/2019 será considerado que as **matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas** ao fim a que se destinam ou que se encontram adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

- I - alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- II - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;
- III - utilizar produtos com prazo de validade vencido, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;
- IV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
- V - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;
- VI - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;
- VII - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou aos processos de fabricação, formulação e composição registrados pela DIA; ou
- VIII - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento.

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

Art. 290 Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do “caput” do art. 3º da Lei Municipal nº 6785/2019, **caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária**, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto:

- I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;
- II - omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- III - alteração ou fraude de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- IV - expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;
- V - recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;
- VI - simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;
- VII - utilização de produtos com prazo de validade vencido, aposição nos produtos de novas datas depois de expirado o prazo ou aposição de data posterior à data de fabricação do produto;
- VIII - produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;
- IX - produção ou expedição, para fins comestíveis, de produtos que sejam impróprios ao consumo



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO DE GIRUÁ

“CAPITAL DA PRODUTIVIDADE”

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

humano;

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

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

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

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

XIV - alteração, fraude, adulteração ou falsificação de registros sujeitos à verificação pelo SIM;

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

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

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

XVIII - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no DIA do município, na Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação do Rio Grande do Sul, no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou de estabelecimento registrado em serviço oficial de inspeção não equivalente; ou

XIX - não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 291 Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do “caput” do art. 3º da Lei Municipal nº 6785/2019, **caracterizam embaraço à ação fiscalizadora**, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

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

II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do DIA, do SIM ou da SMAMA.

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

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

V - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação da DIA;

VI - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO DE GIRUÁ

"CAPITAL DA PRODUTIVIDADE"

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

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

VIII – fraudar ou falsificar documentos oficiais;

IX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

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

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

XII - receber ou manter em posse animais sem a devida documentação.

Art. 292 Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso V do “caput” do art. 3º da Lei Municipal nº 6785/2019, **caracterizam a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas**, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando ocorrer:

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

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

Art. 293 As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto, ou de suspensão de atividades oriundas de embargo à ação fiscalizadora, serão aplicadas pelo período de sete dias, podendo esse período ser ampliado, a critério do SIM.

Art. 294 Para a aplicação da sanção de advertência o infrator será considerado primário nos seguintes casos.

§ 1º Quando em 24 meses não acumular mais que 1 (um) auto de infração julgado procedente, independente do artigo infringido.

§ 2º Será utilizado como data base para calcular o prazo de 24 meses citados no parágrafo anterior a data da lavratura dos autos de infração.

§ 3º Os autos de infração mencionados para a aplicação do presente artigo serão contabilizados a partir da publicação deste Decreto.

CAPÍTULO IV

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO



Art. 295 O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 296 O auto de infração será lavrado pelo Fiscal do SIM que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou na sede do DIA.

Art. 297 O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 298 O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo DIA.

Art. 299 A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, o aviso de recebimento por via postal ou a resposta via e-mail com a palavra RECEBIDO, ou outra expressão análoga, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

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

§ 2º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por meio de assinatura no recebimento ou por via postal, com aviso de recebimento ou resposta via e-mail com a palavra RECEBIDO, ou outra expressão análoga.

Art. 300 A defesa do autuado deve ser apresentada por escrito e dirigida ao Coordenador do SIM, no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da data da cientificação oficial em um dos seguintes endereços físicos ou eletrônico: Rua Independência, 101, Centro, Giruá-RS, CEP 98870-000, quando na sala do DIA\SIM não haver nenhum funcionário do setor os documentos devem ser protocolados junto a Prefeitura Municipal de Giruá, localizado na Rua Independência, 90, Centro, Giruá-RS, CEP 98870-000, ou pelo e-mail institucional do SIM, simgirua@gmail.com .

Parágrafo único. A não apresentação da defesa por parte do autuado, dentro do prazo legal, gerará o Termo de Revelia, que será lavrado pelo Coordenador do SIM. O termo de revelia será anexado aos autos do processo.

Art. 301 A Comissão do SIM realizará o julgamento, em primeira instância, dos processos administrativos oriundos dos Autos de Infração emitidos pelos Fiscais do SIM.

Parágrafo único - O Coordenador do SIM, após juntado ao processo a defesa ou o termo de revelia, deve instruí-lo com relatório para a Comissão do SIM realizar o julgamento em primeira instância.

Art. 302 A Comissão do SIM será composta pelo Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, por um Representante da Vigilância Sanitária Municipal e por um Representante da Assessoria Jurídica do Município, que serão nomeados por portaria pelo Prefeito.

Art. 303 Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da data de ciência do resultado do julgamento em primeira instância, a partir da ciência expressa pelo responsável legal pelo estabelecimento, por



assinatura, ou por via postal, com aviso de recebimento, ou resposta via e-mail de RECEBIDO, ou outra expressão análoga.

Art. 304 O recurso do autuado deve ser apresentado por escrito e dirigido ao Coordenador do SIM, no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da data da cientificação oficial em um dos seguintes endereços físicos ou eletrônico: Rua Independência, 101, Centro, Giruá-RS, CEP 98870-000, quando na sala do DIA\SIM não haver nenhum funcionário do setor os documentos devem ser protocolados junto a Prefeitura Municipal de Giruá, localizado na Rua Independência, 90, Centro, Giruá-RS, CEP 98870-000, ou pelo e-mail institucional do SIM, simgirua@gmail.com.

Parágrafo único. O recurso tempestivo poderá, a critério do Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido em nome do Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, que o encaminhará ao Prefeito, junto ao relatório do auto de infração elaborado pelo Coordenador do SIM, para que este realize o julgamento em segunda e última instância.

Art. 305 A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é o Prefeito, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

Parágrafo único. A não interposição de recurso dentro do prazo estipulado caracterizará o processo como transitado em julgado.

Art. 306 O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do Município.

Parágrafo único. Neste caso, poderá, por decisão do Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, ser determinada a suspensão das atividades do estabelecimento até a quitação do débito citado.

Art. 307 A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

TÍTULO XV DA COBRANÇA DAS TAXAS DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art. 308 As taxas de inspeção e fiscalização de estabelecimentos e produtos de origem animal seguem o determinado pelo Art. 4º da Lei Municipal 6785\2019 de 18 de junho de 2019, ou outra que vier a substituí-la.

§ 1º Será emitido relatório, com as informações pertinentes a quantidade de produção mensal dos produtos registrados junto ao DIA, para o Setor de Tributação da Prefeitura Municipal de Giruá. Tal relatório será emitido por servidor do SIM, a partir dos dados estatísticos fornecidos ao SIM pelos



responsáveis dos estabelecimentos.

Art. 309 O não recolhimento do valor da Guia de Pagamento das Taxas de Inspeção e Fiscalização, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do Município. Parágrafo único. Neste caso, poderá, por decisão do Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, ser determinada a suspensão das atividades do estabelecimento até a quitação do débito citado.

TÍTULO XVI DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 310 O DIA\SIM tem como formas oficiais de expedir documentos a ciência expressa do documento pelo responsável legal do estabelecimento, por assinatura no documento, a via postal, com aviso de recebimento ou pelo e-mail institucional do SIM, que deverá ser respondido no prazo máximo de 7 (sete) dias pelo responsável pelo estabelecimento com a palavra RECEBIDO ou outra expressão análoga.

§ 1º A urgência da entrega dos documentos, assim como o risco sanitário serão avaliados pelo Médico Veterinário Coordenador do SIM para a escolha da forma como os documentos serão enviados.

§ 2º O endereço da sede oficial do DIA\SIM para o protocolo de documentos por via física é: Rua Independência, 101, Centro, Giruá-RS, CEP 98870-000. Quando na sala do DIA\SIM não haver nenhum funcionário do setor os documentos devem ser protocolados junto ao Protocolo Geral da Prefeitura de Giruá, localizado na Rua Independência, 90, Centro, Giruá-RS, CEP 98870-000.

§ 3º O endereço eletrônico do e-mail do SIM é: simgirua@gmail.com. O responsável legal pelo estabelecimento tem a obrigação de verificar o endereço de e-mail cadastrado junto ao SIM no processo de registro minimamente a cada 7 (sete) dias.

Art. 311 O DIA e o órgão regulador da saúde devem atuar em conjunto para a definição de procedimentos de inspeção e a fiscalização de produtos alimentícios que contenham produtos de origem animal em diferentes proporções e que não permitam seu enquadramento clássico como um produto de origem animal, a fim de assegurar a identidade, a qualidade e os interesses dos consumidores.

Art. 312 A SMAMA, em conjunto com o DIA, poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e a fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:

I - doenças, exóticas ou não;

II - surtos; ou

III - quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.

Parágrafo único. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE GIRUÁ
“CAPITAL DA PRODUTIVIDADE”
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o SIM deve notificar o serviço oficial de saúde animal.

Art. 313 Os casos omissos ou as dúvidas que se suscitarem na execução deste Decreto serão resolvidos pelo DIA, com base em informações técnico-científicas e/ou apoiado em legislações estaduais ou federais vigentes.

Art. 314 Os estabelecimentos registrados no DIA terão o prazo até 31 (trinta e um) de março de 2026 (dois mil e vinte e seis) para se adequarem as disposições constantes neste Decreto.

Art. 315 A Prefeitura Municipal de Giruá expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto.

Art. 316 A SMAMA deve possibilitar a seus servidores, minimamente 2 (duas) vezes ao ano a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas nacionais ou estrangeiras e a participação em Cursos, Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

Art. 317 Este decreto entra em vigor na data da sua publicação, revogando-se o Decreto nº 1503, de 05 de setembro de 2019, Decreto nº 1509, de 14 de outubro de 2019, o Decreto nº 1626/2020 de 10 de junho de 2020, e o Decreto nº 1886/2022 de 08 de junho de 2022, e as demais disposições em contrário.

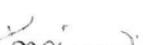
GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE GIRUÁ (RS), EM 14 DE MARÇO DE 2025, 70º ANO DA EMANCIPAÇÃO.



DARI PAULO PRESTES TABORDA

Prefeito Municipal

Registre-se e Publique-se no Mural da Prefeitura


Tanise Maciel Weschenfelder

Secretaria Municipal de Administração
Portaria nº 22.925/2025

Publicado no Mural da Prefeitura Municipal de Giruá, Imprensa Oficial do Poder Executivo – LM nº 7.188/22 no dia 19 de março de 2025.