

DECRETO Nº 1216/2018

“Regulamenta a Lei 634 de 13 de maio de 2009, que dispõe sobre a Inspeção e Fiscalização dos Produtos de Origem Animal, cria O Serviço de Inspeção Municipal – SIM.”

O Prefeito Municipal de Sete de Setembro - RS, no uso de suas atribuições legais

DECRETA:

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º . O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Sete de Setembro, nos termos da Lei Federal 7.889, de 23.11.89 e da Lei Municipal nº 1.840, de 26 de maio de 2009, será executada pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, vinculada à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 2º . A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal será exercida em todo o território do Município de Sete de Setembro, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos matadouros, indústrias e estabelecimentos comerciais, que se dediquem ao abate, industrialização e comércio de carnes e demais produtos de origem animal no comércio municipal.

Art. 3º . A implantação do S.I.M. obedecerá a este Decreto, em consonância com as prioridades de saúde pública e abastecimento da população, com orientação do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (R.I.S.P.O.A.), aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 março de 2017, com suas devidas alterações e portarias complementares.

Art. 4º . Ficará a cargo do Serviço de Inspeção Municipal, fazer cumprir estas normas; também outras podem ser implantadas, desde que por meio de dispositivos legais, que digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º desde regulamento.

Parágrafo 1º: A inspeção municipal de produtos de origem animal abrangerá também as seguintes áreas:

- a) Classificação do estabelecimento;
- b) As condições e exigências para registro;
- c) A higiene dos estabelecimentos;
- d) Controle de entrada de matéria-prima;
- e) A inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais destinados ao abate;
- f) A inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- g) Padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- h) O registro de rótulos;
- i) As análises de laboratório;
- j) O trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas;
- k) A carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;
- l) Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 5º. Será obrigatória, para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou processe produtos de origem animal, no Município de Sete de Setembro, a aprovação pelo S.I.M. ou outro órgão oficial de inspeção de nível Estadual ou Federal.

Art. 6º . Nos estabelecimentos de abate de animais, o SIM deverá acompanhar a inspeção *ante e post-mortem*, em caráter permanente.

Art. 7º . Os produtos de origem animal *in natura* ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade, previstos pela legislação em vigor, bem como ao Código de Defesa do Consumidor.

Art. 8º. Os estabelecimentos registrados no S.I.M. ficarão sujeitos às obrigações descritas a seguir:

I - observar e fazer observar todas as exigências contidas no presente Decreto;

II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado, julgado indispensável aos trabalhos de inspeção;

III - fornecer, até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, processamento, transporte e comércio de produtos de origem animal, bem como as guias de recolhimento da taxa de inspeção sanitária, devidamente quitadas, pela repartição arrecadadora;

IV - avisar, com antecedência, da chegada de animais e fornecer todos os dados que sejam solicitados pelo S.I.M.;

V - fornecer, a juízo do S.I.M., armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado ao serviço de inspeção para seu uso exclusivo;

VI - comunicar ao S.I.M., com antecedência de 24 horas, toda e qualquer atividade a ser realizada pelo estabelecimento, bem como do cancelamento desta; e

VII - elaborar Manual de Boas Práticas de Fabricação obedecendo, no que couber, as disposições previstas e alterações posteriores na Instrução Normativa nº 368 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que aprova o Regulamento Técnico sobre condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos.

CAPÍTULO II

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 9º. O SIM deverá dispor de pessoal técnico, como médicos veterinários e agentes de inspeção devidamente capacitados, para realização da inspeção *ante e post-mortem* bem como a inspeção tecnológica obedecendo à legislação vigente.

Art. 10º. O SIM deverá dispor de meios de registro dos abates, dados nosográficos, mapas de produção, condenações e outras ferramentas de controle para o pleno acompanhamento da situação de cada estabelecimento.

Parágrafo Único: Deverá efetuar-se registro de quaisquer reuniões técnicas ou administrativas no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal em atas numeradas, bem como notificações aos estabelecimentos no Livro oficial do "SIM", recebendo número de protocolo.

Art. 11º. O SIM deverá ter veículo, espaço físico e equipamentos disponíveis para a execução das atribuições e tarefas a serem exercidas por este órgão.

CAPÍTULO III

DA CLASSIFICAÇÃO GERAL, APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO

Art. 12º . Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal 7.889, de 23.11.89, que obrigam-se a obter registro junto ao SIM, classificam-se em:

A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

a) Os de carnes e derivados:

- Matadouro-Frigorífico
- Fábrica de Conserva de Produtos Cárneos
- Entrepasto de Carnes e Derivados

b) Os de leite e derivados:

- Fábrica de Laticínios
- Granja leiteira

c) Os de pescado e derivados:

- Barco-Fábrica
- Abatedouro frigorífico de pescado
- Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado
- Estação depuradora de moluscos bivalves

d) Os de ovos e derivados:

- Fábrica de Conservas de Ovos

e) Os de mel e cera de abelhas e seus derivados:

- Entrepasto de Mel e Cera de Abelhas
- Casa do Mel

Art. 13º . Os estabelecimentos a que se referem ao artigo 12º deverão receber o número de registro.

Parágrafo Primeiro: Estes números obedecerão à série própria e independente, fornecidos pelo SIM.

Parágrafo Segundo: O número de registro constará, obrigatoriamente, nos rótulos, certificados e carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

Parágrafo Terceiro: Por ocasião da concessão do número de registro, será fornecido o respectivo Título de Registro no qual constará o nome da firma, localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários.

Parágrafo Quarto: A renovação do registro junto ao SIM será realizada anualmente mediante pagamento da taxa e vistoria prévia do SIM.

Art. 14º. O processo de obtenção do registro, junto ao SIM, deverá ser encaminhado, através dos seguintes documentos:

Para aprovar o projeto:

1. Requerimento ao Senhor Prefeito Municipal, solicitando o registro no SIM pelo Responsável Legal;
2. Memorial Descritivo da construção, assinada por Engenheiro ou Arquiteto;
3. Plantas de situação e localização;
4. Plantas baixas de todos os prédios e pavimentos
5. Plantas de cortes e fachadas;

6. Plantas hidro sanitárias, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água;
7. Cronograma de execução;
8. Projeto prevendo o tratamento de efluentes.

Para solicitar o Registro:

1. Requerimento ao Médico Veterinário do SIM, solicitando a vistoria;
2. Cópia do contrato social da empresa ou talão de produtor rural;
3. Cópia da Anotação de Responsabilidade Técnica da Agroindústria ou Empresa;
4. Alvará de localização;
5. Análise da água: Conforme legislação federal vigente
 - Físico-químico
 - Microbiológico
6. Licença do Órgão Ambiental correspondente;

Parágrafo Único: O encaminhamento dos pedidos de registro de estabelecimento de produtos de origem animal deve ser precedido de inspeção prévia e aprovação do local e terreno.

Art. 15º. Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente pode dar início às obras.

Art. 16º. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM à vistoria prévia e autorização ou não do início dos trabalhos.

Parágrafo Único: Após deferido, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

Art.17º. Será deferida a concessão de registro em caráter experimental, até a data de conclusão das demais obras e instalações, de acordo com o cronograma aprovado, atendendo aos seguintes requisitos:

- I – Nenhuma etapa do cronograma poderá ter duração superior a 01 (um) ano;
- II – Não será aprovada proposta de cronograma em que a conclusão final da implantação do projeto ultrapasse 02 (dois) anos;
- III – As exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria prévia, realizada pelo SIM - Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria do Meio Ambiente e Agricultura.

Art. 18º. O registro definitivo de Inspeção Industrial e Sanitária somente será concedido aos estabelecimentos que estiverem devidamente registrados no órgão fiscalizador do exercício legal da atividade.

CAPÍTULO IV

DAS CARNES E LEITE EM NATUREZA

Art. 19º. O abate de animais para consumo público, ou para matéria-prima na fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de leite no município de Sete de Setembro, estarão sujeitos às seguintes condições:

Parágrafo 1º: O abate, a industrialização de carnes e do leite só poderão ser realizados no município, em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito.

Parágrafo 2º: Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação da procedência, como Guia de Transito Animal – GTA e nota fiscal.

Parágrafo 3º: Os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária “*ante-mortem*” e “*post-mortem*” e abatidos mediante processo humanitário. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos das boas práticas de fabricação.

Parágrafo 4º: Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito da Secretaria da Saúde.

CAPÍTULO V

DA IMPLANTAÇÃO

Art. 20º. Deve localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Art. 21º. Ser instalado, de preferência no centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiormente.

Art. 22º. Dispor de abastecimento de água potável clorada para atender suficientemente às necessidades de trabalho do abatedouro e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros: 800 (oitocentos) litros por bovino; 500 (quinhentos) litros por suíno; 200 (duzentos) litros por ovino ou caprino, 30 (trinta) litros por ave e 06 (seis) litros por litro de leite industrializado.

Art. 23º. Dispor de água quente para usos diversos e suficientes às necessidades do matadouro.

Art. 24º. Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 25º. Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 26º. Ter paredes lisas de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 27º. Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. O mesmo pode ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação, em áreas específicas com autorização do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 28º. Dispor de dependência de uso exclusivo de produtos comestíveis e não comestíveis e condenados, com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

Art. 29º. Dispor de mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

Art. 30º. Dispor de barreira sanitária em locais a serem indicados pelo serviço de inspeção municipal, os acessos também devem dispor de lavador de botas.

Art. 31º. Dispor de caixas, tanques, bandejas e demais recipientes construídos em material impermeável de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 32º. Dispor de rede de esgotos em todas as dependências, com dispositivos que evite o refluxo de odores e entrada de roedores e outros animais, bem como dispositivos para a depuração artificial das águas servidas, retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, conforme as exigências dos órgãos oficiais de controle.

Art. 33º. Dispor de pé-direito em todas as dependências de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente na trilhagem aérea, a fim de que os bovinos, ovinos, suínos e demais espécies, pendurados após o atordoamento, permaneçam com a ponta do focinho distante no mínimo a 75 cm do piso no caso de esola aérea.

Art. 34º. Dispor conforme legislação específica dependências sanitárias e vestiários na proporção 1 sanitário para 20 homens e 1 sanitário para 15 mulheres, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

Art. 35º. Dispor de currais para bovinos, pocilgas e currais cobertos para suínos, ovinos e caprinos, com pisos pavimentados, com ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e dispor de ponto de água com pressão para lavagem e desinfecção dos mesmos e dos meios de transporte.

Art. 36º. Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de insensibilização, sangria, esfolagem, evisceração, inspeção, resfriamento, armazenagem, estocagem acabamento de carcaças, e da manipulação dos miúdos com funcionalidade e higiene, não permitindo o contato das carcaças antes de serem inspecionadas pelo SIM.

Art. 37º. Prover a secção de miúdos, quando prevista de separação entre si e as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

Art. 38º. Dispor de telas em todas as janelas, além das demais aberturas para evitar a entrada de insetos, pássaros e roedores.

Art. 39º. Dispor de almoxarifado para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais a serem usados na indústria.

Art. 40º. Dispor de dependência, quando necessário para o uso como escritório da administração, e do pessoal do serviço de inspeção, podendo ser separada do matadouro ou indústria.

CAPÍTULO VI

DOS CRITÉRIOS GERAIS DE HIGIÊNE

Art. 41º. Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais; as águas servidas e residuais terão destinos convenientes, observando as boas práticas de fabricação.

Art. 42º. Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho e quando necessário durante a manipulação e na saída dos sanitários, conforme BPF- Boas Práticas de Fabricação.

Parágrafo único: As empresas deverão apresentar ao SIM, para a devida apreciação e aprovação, o “Manual de BPF- Boas Práticas de Fabricação”, devendo implantar o uso do mesmo.

Art. 43º. O maquinário, carros, tanques, vagonetas, caixas, mesas e demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados, na alimentação de animais, usando-se as denominações comestíveis e não comestíveis e condenados.

Art. 44º. Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pela Inspeção Municipal.

Art. 45º. Os matadouros e indústrias com inspeção municipais deverão ter e aplicar os programas de combate a pragas e roedores, devendo os mesmos, aplicados em áreas do estabelecimento previamente autorizadas pelo SIM.

Art. 46º. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes de cor branca e convenientemente limpos, inclusive o uso de protetores para cabeça (gorro ou capacete), aprovados pela Inspeção Municipal.

Art. 47º. O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsias, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com antissépticos apropriados.

Art. 48º. É proibido fazer refeições nos locais onde se realizem trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza. Assim como é proibido cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho.

Art. 49º. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 50º. Todas as vezes que for necessária a Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 51º. Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, devem ser lavados e desinfetados tantas vezes quantas necessárias com água de cal ou outro desinfetante apropriado autorizado pela Inspeção Municipal.

Art. 52º. As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 53º. Durante a fabricação, no embarque ou nos transportes, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.

Art. 54º. É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, madeira, latão, zinco, barro, ferro estanhado, que possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

Parágrafo único: É permitido, a critério do SIM, o emprego de continentes de madeira no acondicionamento de matérias-primas que se destinam à embalagem em entrepostos exigindo-se, conforme o caso, envoltório intermediário, adequado e impermeável.

Art. 55º. O SIM exigirá da empresa, os procedimentos de boas práticas de fabricação e treinamento dos funcionários, que deverá ser renovado anualmente.

Parágrafo Único: A inspeção de saúde deverá ser anual, e exigida sempre que a autoridade sanitária do estabelecimento exigir, para qualquer empregado do estabelecimento, dirigentes e proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas suas dependências, inclusive fiscais sanitários, sempre que comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infectocontagiosas ou repugnantes de qualquer pessoa que exerça atividade no estabelecimento, será afastada imediatamente, cabendo o SIM, comunicar o fato a saúde pública competente.

Art. 56º. A água de abastecimento deverá atender os padrões de potabilidade e cloração, atendendo as normativas da legislação federal vigente.

Art. 57º. A distribuição da rede e esgoto, compreendendo canaletas, ralos sifonados, declives, canalização, distribuição, depuração, tratamento e escoadouros, é fixada pela Inspeção Municipal, em cada estabelecimento.

Art. 58º. É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos da dependência.

Art. 59º. Serão diariamente limpos e convenientemente desinfetados os instrumentos de trabalho.

Parágrafo único: os estabelecimentos devem ter em estoque, desinfetantes aprovados, para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamento.

Art. 60º. É vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas autorizadas pelo SIM.

CAPÍTULO VII

CONTROLE DE ENTRADA DE MATÉRIA-PRIMA

Art. 61º. Os Estabelecimentos devem dispor de planilhas de controle desenvolvidas e implantadas, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros que comprovem o atendimento aos requisitos básicos, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos.

Parágrafo 1º: As planilhas devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF e/ou PPHO, e/ou outra ferramenta equivalente.

Parágrafo 2º: Os controles da matéria-prima não precisam se limitar necessariamente ao disposto no parágrafo 1º.

Parágrafo 3º: O Serviço de Inspeção Municipal deverá averiguar periodicamente, nunca inferior a duas vezes ao mês, através da planilha de entrada de matéria-prima dos estabelecimentos, parâmetros importantes (ex: data, quantidade, fornecedor, temperatura, espécie animal usada para confecção do produto) assegurando assim o padrão de qualidade dos produtos.

Art. 62º. Os estabelecimentos devem dispor de planilhas de controle para assegurar a inocuidade dos produtos, em consonância com este decreto e com as normas complementares.

Art. 63º. Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo S.I.M., seja de natureza fiscal ou analítica.

CAPÍTULO VIII DAS INSPEÇÕES

Seção I Da Inspeção de Carnes e Derivados

Art. 64º. Por "carne de açougue" entendem-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

Parágrafo 1º: Quando destinada à elaboração de subprodutos, por "carne" (matéria-prima) deve-se entender as massas musculares despojadas da gordura, aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

Parágrafo 2º: Consideram-se "miúdos" os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana (língua, coração, fígado, rins, rumem, retículo), além dos mocotós e rabada.

Parágrafo 3º: Os demais termos, conceitos e definições referentes à carne e derivados serão utilizados conforme descrito na legislação vigente.

Art. 65º. Nos estabelecimentos subordinados ao S.I.M., somente será permitida a matança de bovinos, bubalinos, equinos, suínos, ovinos, caprinos, coelhos, peixes, aves domésticas, bem como outras espécies de animais cuja exploração seja permitida, desde que autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo 1º: Ao término das atividades no estabelecimento, com o intuito de evitar atividades como abate, desossa, entre outras, na ausência do Serviço de Inspeção Municipal, será instalado um lacre de segurança em um local de acesso ao estabelecimento, a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo 2º: A ação de instalação e de rompimento do lacre supracitado será executada única e exclusivamente pelo Serviço de Inspeção Municipal

Art. 66º. Não será permitida a entrada de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento, sem prévio conhecimento do S.I.M.

Parágrafo 1º: Por ocasião da chegada de animais, o Serviço de Inspeção Municipal verificará os documentos de procedência e julgará as condições de saúde do lote.

Parágrafo 2º: Será feito exame clínico em todo animal suspeito de alguma enfermidade, devendo- se, quando necessário, isolar todo o lote, aplicando- se medidas próprias de defesa sanitária animal que cada caso exigir, conforme legislação vigente.

Art. 67º. Os responsáveis pelo estabelecimento deverão tomar as medidas adequadas, no sentido de serem evitados maus tratos aos animais desde o momento de sua chegada no estabelecimento.

Parágrafo único: Não será permitido, para a condução dos animais, o uso de instrumentos pontiagudos ou quaisquer outros que possam lhes causar ferimentos, lesionando o corpo ou a musculatura dos animais.

Art. 68º. É proibida a matança de qualquer animal que não tenha permanecido pelo menos 24 (vinte e quatro) horas em descanso, jejum e dieta hídrica nos depósitos do estabelecimento, para distâncias longas, 12 (doze) horas para regiões dentro do Estado e 6 (seis) horas para localidades dentro dos limites do Município.

Art. 69º. Os animais que vierem a óbito, antes do abate, serão devidamente necropsiados pelo S.I.M., em local adequado, tomando- se as devidas providências conforme o caso.

Parágrafo 1º: O lote ou tropa, a qual pertença o animal necropsiado, somente será abatida depois do resultado da necropsia.

Parágrafo 2º: Os animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados a juízo do S.I.M., poderão ser aproveitados.

Art. 70º. Só será permitido o sacrifício de animais de açougue por métodos humanitários, através de insensibilização prévia, baseados em princípios científicos.

Parágrafo 1º: Os métodos de abate, empregados para cada espécie de animal de açougue, deverão ser previamente aprovados pelo S.I.M.

Parágrafo 2º: A sangria deverá ser completa e de preferência realizada com o animal suspenso pelos membros traseiros, ou em posição que facilite o escoamento do sangue, cujo tempo não deverá ser inferior a 3 (três) minutos.

Parágrafo 3º: Nenhuma manipulação poderá ser iniciada antes que o sangue se tenha escoado ao máximo possível.

Parágrafo 4º: O sangue, proveniente das operações de sangria, deverá ser adequadamente canalizado e recolhido em recipientes próprios, conforme orientação do S.I.M.

Art. 71º. As operações de evisceração compreendem desde o corte da pele até a toalete final das carcaças, devendo ser realizadas sob as vistas do funcionário do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo 1º: A evisceração não deverá, sob pretexto algum, ser retardada, sendo que o tempo máximo de intervalo, entre a sangria e o início da evisceração, deverá ser de 30 (trinta) minutos para animais de grande porte e 20 (vinte) minutos para animais de porte menor.

Parágrafo 2º: Os trabalhos de evisceração deverão ser realizados numa sequência adequada, respeitando as particularidades de cada espécie, tomando-se todo o cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças, provocada por operações imperfeitas, devendo o S.I.M., em casos de contaminação por fezes, conteúdo ruminal, abscessos e/ou quaisquer outros resíduos contaminantes, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Parágrafo 3º: Em suínos, antes da evisceração, as carcaças deverão ser adequadamente lavadas, devendo as operações de depilação e raspagem ser realizadas logo após o escaldagem em água quente, utilizando-se temperatura e métodos adequados. O animal poderá ser também coreado, se for o caso, não necessitando de escalda, seguindo a legislação vigente de descarte de subprodutos não utilizados.

Parágrafo 4º: Em coelhos será permitida, a juízo do S.I.M., a insuflação a fim de facilitar a esfolia, devendo-se para tanto utilizar o ar convenientemente filtrado.

Parágrafo 5º: Nas aves, a escaldagem deverá ser realizada logo após o término da sangria, sob condições de temperatura e tempo, previamente aprovadas pelo S.I.M., ajustadas as características das diversas espécies de aves em processamento, sendo expressamente proibida a introdução de aves ainda vivas no sistema.

Parágrafo 6º: As aves poderão ser depenadas a seco ou logo após a escaldagem, bem como por outro processo aprovado pelo S.I.M., devendo ser adequadamente lavadas antes da evisceração.

Art. 72º. Os estabelecimentos que abatem animais deverão ser providos de local e equipamentos adequados à realização da inspeção *post-mortem*.

Parágrafo 1º: Após a evisceração das carcaças, as vísceras, passíveis de inspeção, deverão ser colocadas à disposição do funcionário do S.I.M. para que seja realizada a inspeção *post-mortem*, devendo para tanto haver adequada identificação destas com a carcaça e cabeça respectivas, respeitado as particularidades relativas a cada espécie a ser inspecionada.

Parágrafo 2º: Na inspeção de aves não será permitida a retirada dos órgãos e/ou partes da carcaça antes que seja realizada a inspeção *post-mortem*.

Art. 73º. A inspeção sanitária, *ante* e *post-mortem* dos animais obedecerá, no que couber, as disposições previstas no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal - RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, com suas devidas alterações e normas complementares.

Parágrafo 1º: Com relação à inspeção *ante-mortem*, cumprir no que couber o disposto nos artigos 85 a 101 do Regulamento citado no caput deste artigo.

Parágrafo 2º: Com relação à inspeção *post-mortem*, cumprir no que couber o disposto nos artigos 125 a 217 do referido Regulamento.

Parágrafo 3º: No que se refere a “matança de emergência” cumprir o disposto nos artigos 105 a 111.

Parágrafo 4º: Considerar, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras previstas nos parágrafos 1º, 2º e 3º deste artigo, as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras apenas nos casos em que houver condições para tal.

Art. 74º. As carcaças, ou partes dessas, os órgãos e as vísceras que forem condenados pelo S.I.M., bem como demais produtos não comestíveis, deverão ser devidamente acondicionados em recipientes utilizados, exclusivamente, para depósito deste tipo de material, para que recebam destino adequado.

Art. 75º. O estabelecimento que deseja processar órgãos e/ou vísceras, bem como fabricar qualquer produto derivado de carne, deverá ser provido de instalações e equipamentos adequados à atividade a ser realizada.

Parágrafo único: As instalações e equipamentos a que se refere o caput deste artigo, as matérias-primas, coagulantes, conservadores, corantes, condimentos, agentes de cura e outros aditivos utilizados na elaboração de qualquer produto, bem como a proporção destes e o processo utilizado na obtenção dos produtos, deverão ser aprovados pelo S.I.M., observando o RTIQ.

Art. 76º. Toda matéria-prima obtida, bem como os produtos elaborados, deverão ser conservados e/ou transportados sob temperatura ideal e em locais adequados, conforme estabelecido na legislação vigente.

Seção II

Da Inspeção de Pescado, Derivados e Afins

Art. 77º. Entende-se por “pescado” e “afins” os animais aquáticos provenientes, respectivamente, das atividades de piscicultura e ranicultura usados na alimentação humana.

Art. 78º. Os métodos utilizados para o abate do pescado e afins serão previamente aprovados pelo S.I.M.

Parágrafo único. O peixe destinado ao abate deverá ser acondicionado em recipiente de material apropriado, contendo água sob condição adequada e constantemente oxigenada, bem como demonstrar a presença de sinais vitais.

Art. 79º. O peixe em natureza é classificado em:

I - fresco: o peixe proveniente de abate recente, dado imediatamente ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a ação do gelo;

II - resfriado: o peixe devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre - 0,5°C (cinco décimos de grau centígrado negativo) a - 2°C (menos dois graus negativos); e

III - congelado: o peixe tratado por processo adequado de congelamento, em temperatura compatível a este processo, a critério do S.I.M.

Parágrafo 1º: O peixe “fresco” e “resfriado” deverão ser transportados de permeio a gelo em quantidade suficiente, a critério do S.I.M.

Parágrafo 2º: Depois de submetido à congelação, o peixe deverá ser mantido sob frio a - 15°C (quinze graus centígrados negativos).

Parágrafo 3º: O peixe uma vez descongelado, não poderá ser novamente recolhido às câmaras frigoríficas.

Art. 80º. O peixe próprio para consumo deverá apresentar as seguintes características organolépticas:

I - superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;

II - olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;

III - guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes, com odor natural, próprio e suave;

IV - ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura a pressão dos dedos;

V - escamas brilhantes, bem aderentes a pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;

VI - carne firme, consistência elástica, de cor própria a espécie;

VII - vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas; e

VIII - ânus fechado.

Art. 81º. Os estabelecimentos de pescados, derivados e afins, deverão satisfazer adequadamente no que se referem às instalações, equipamentos e utensílios, os processos de recepção, seleção, inspeção, processamento, armazenagem e expedição dos produtos, compatíveis com suas finalidades, bem como instalações, equipamentos e utensílios adequados a higienização dos demais.

Parágrafo 1º: Os estabelecimentos que elaboram produtos congelados deverão dispor de instalações de frio para congelamento e estocagem do produto final.

Parágrafo 2º: Os estabelecimentos deverão transportar adequadamente os resíduos resultantes do processamento para o exterior das áreas de manipulação de produtos comestíveis, dando aos mesmos o destino adequado, conforme orientação do S.I.M.

Art. 82º. Na elaboração de qualquer produto e/ou subproduto, as matérias-primas, coagulantes, conservantes, corantes, condimentos, agentes de cura e outros aditivos utilizados, bem como a proporção destes e o processo utilizado na obtenção destes produtos e/ou subprodutos, deverão ser aprovados pelo S.I.M.

Art. 83º. Considera-se impróprio para o consumo o pescado que se apresente:

- I - com aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado;
- II - com coloração, cheiro ou sabor anormal;
- III - com lesões ou doenças microbianas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- IV - com infestação muscular maciça por parasitas que possam prejudicar ou não a saúde do consumidor;
- V - com tratamento por antissépticos ou conservantes não aprovados pelo S.I.M.;
- VI - proveniente de águas comprovadamente contaminadas ou poluídas;
- VII - procedente de pesca realizada em desacordo com a legislação vigente ou recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;
- VIII - em mau estado de conservação; e
- IX - fora dos limites físicos e/ou químicos estabelecidos.

Parágrafo único: O pescado, nas condições deste artigo, deverá ser condenado e dado destino adequado, podendo ser transformado em subprodutos não comestíveis, em estabelecimentos que disponham de condições para tal.

Seção III

Da Inspeção de Ovos e Derivados

Art. 84º. Pela simples designação “ovos” entendem-se os ovos de galinha, sendo que os demais serão acompanhados de designação da espécie de que procedem.

Parágrafo único: Consideram-se ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo.

Art. 85º. Os estabelecimentos que produzirem ovos para consumo deverão estar sob controle sanitário de salmonelose.

Parágrafo único. Os testes para controle de salmonelose deverão ser realizados semestralmente.

Art. 86º. Os ovos destinados ao consumo serão classificados em:

I - ovos de colônia; e

II - ovos de granja.

Parágrafo 1º: Entendem-se como “ovos de colônia” aqueles produzidos por aves criadas constantemente livres, independente da coloração da casca.

Parágrafo 2º: Entendem-se como “ovos de granja” aqueles produzidos por aves criadas em qualquer dos métodos de confinamento utilizados, independente da coloração da casca.

Parágrafo 3º: Os ovos enquadrados em uma classificação não poderão ser vendidos em mistura com os da outra.

Art. 87º. Os ovos somente poderão ser destinados ao consumo devidamente identificados com os rótulos ou carimbos do Serviço de Inspeção Municipal e adequadamente acondicionados.

Parágrafo único: Todo processo de higienização utilizado nos ovos in natura deverá ter autorização do S.I.M.

Art. 88º. Os ovos poderão ser conservados pelo frio ou por outros processos aprovados pelo S.I.M.

Parágrafo único: O ovo, conservado pelo frio, deverá receber em sua embalagem um carimbo com a palavra “FRIGORIFICADO” ou, quando for adotado outro processo de conservação, o S.I.M. determinará o sistema de sua identificação.

Art. 89º. Os aviários, granjas e outras propriedades onde se façam avicultura e nas quais estejam grassando zoonoses que possam ser veiculadas através do ovo e sejam prejudiciais à saúde humana, não poderão destinar os ovos ao consumo humano.

Art. 90º. Os estabelecimentos que produzem e/ou recebem ovos, bem como elaborem conservas ou outros derivados de ovos, deverão possuir instalações e equipamentos adequados às atividades realizadas.

Parágrafo único: Os ingredientes utilizados na elaboração de conservas ou outros derivados de ovos, bem como os recipientes e processos utilizados na elaboração, deverão ser previamente aprovados pelo S.I.M.

Art. 91º. A inspeção de ovos deverá incidir sobre as seguintes características:

- I - embalagem utilizada para acondicionamento de ovos deverá estar em boas condições de higiene e conservação;
- II - apreciação geral do estado de limpeza, textura e integridade da casca;
- e
- III - características gerais de conservação.

Art. 92º. Serão considerados impróprios para consumo os ovos que apresentarem:

- I - alterações da gema e da clara;
- II - mumificação ou ovo seco;
- III - podridão vermelha, negra ou branca;
- IV - presença de fungos, externa ou internamente;
- V - cor, odor ou sabor anormal;
- VI - ovos sujos externamente por materiais fecais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los;
- VII - rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem;
- VIII - quando contenham substâncias tóxicas; e
- IX - por outras razões a juízo do S.I.M.

Parágrafo 1º: Os ovos partidos ou trincados, quando considerados em boas condições, a juízo do S.I.M. poderão, também, ser destinados à elaboração de subprodutos.

Parágrafo 2º: Os ovos ou derivados condenados, a juízo do S.I.M., poderão ser aproveitados para elaboração de subprodutos não destinados ao consumo humano.

Seção IV

Da Inspeção de Leite e Derivados

Art. 93º. 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.

Parágrafo 1º: O leite de outros animais deverá denominar-se segundo a espécie de que proceda.

Parágrafo 2º: Os demais termos, conceitos, definições, bem como classificações referentes ao leite e seus derivados serão utilizados conforme descritos na legislação vigente.

Art. 94º. Nos estabelecimentos produtores de leite e derivados o gado leiteiro será mantido sob adequado controle sanitário, não sendo permitida a permanência, na propriedade, de animais portadores de enfermidades que

possam ocasionar riscos à saúde pública ou a qualidade dos produtos elaborados.

Parágrafo único: O controle sanitário a que se refere o caput deste artigo compreende:

I - realização semestral de testes para Tuberculose e Brucelose, cujos resultados deverão ser negativos;

II - controle de mastite pela realização diária do exame através de recipiente adequado de fundo escuro e quinzenal de Califórnia Mastit Test. (CMT);

III - realização das devidas vacinações;

IV - controle adequado de parasitas e outras enfermidades que comprometam a saúde do rebanho e a qualidade do leite.

Art. 95º. Qualquer alteração no estado de saúde dos animais capaz de modificar a qualidade do leite ou provocar risco à saúde humana justificará a condenação do produto para fins alimentícios, devendo as fêmeas que apresentarem em tais condições serem afastadas do rebanho em caráter provisório ou definitivo.

Parágrafo 1º: Deverão ser afastados do rebanho animais que:

I - se apresentem em estado de magreza extrema ou caquéticos;

II - sejam suspeitos ou atacados de doenças infectocontagiosas; e

III - se apresentem febris, com mastite, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo da autoridade sanitária.

Parágrafo 2º: Os animais que estejam recebendo tratamento com drogas cuja excreção seja possível pelo leite e que possam provocar danos à saúde, ou prejuízos tecnológicos, não deverão ter o leite aproveitado para fins de alimentação durante o período de carência do medicamento.

Art. 96º. Não será permitido ministrar alimentos que possam prejudicar a fêmea lactante ou a qualidade do leite, incluindo-se substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento na produção láctea com prejuízo da saúde do animal e humana

Art. 97º. Os animais destinados à produção leiteira deverão ser ordenhados regularmente duas a três vezes ao dia observando-se o seguinte:

I - o local deverá estar limpo e organizado, em condições adequadas à realização da ordenha;

II - as vacas deverão estar limpas, descansadas, com úberes lavados e enxugados e cauda presa;

III - o ordenhador deverá estar limpo, com mãos e braços lavados, unhas cortadas e adequadamente vestido;

IV - deverão ser rejeitados os primeiros jatos de leite, fazendo-se a ordenha total e ininterrupta com esgotamento das quatro tetas.

Parágrafo 1º: Quando for realizada a ordenha manual, os baldes utilizados deverão ser rigorosamente lavados e higienizados em local adequado.

Parágrafo 2º: Quando for utilizado ordenhadeiras mecânicas, todas as peças destas deverão ser rigorosamente lavadas, esterilizadas e mantidas em condições adequadas de higiene e funcionamento.

Art. 98º. Logo após a ordenha, o leite deverá ser passado para vasilhame próprio, através da tela apropriada, convenientemente limpa no próprio estabelecimento momentos antes do uso.

Parágrafo 1º: Os vasilhames empregados na ordenha, acondicionamento, coleta ou para manutenção do leite em depósito deverão atender as seguintes condições:

I - ser de material com perfeito acabamento e sem falhas, com formato que facilite sua lavagem e esterilização, não devendo possuir na parte interna ranhuras ou soldas que não permitam a boa higienização ou acumulem resíduos;

II - estar convenientemente limpo no momento da ordenha e ser devidamente lavado depois de utilizado;

III - possuir tampa de modo a evitar vazamento ou contaminação;

IV - ser destinado exclusivamente ao transporte ou ao depósito de leite, não podendo ser utilizado no acondicionamento de soro ou de leite impróprio para o consumo.

Parágrafo 2º: Os vasilhames, bem como os demais utensílios empregados na ordenha, deverão ser higienizados e acondicionados em locais adequados.

Parágrafo 3º: O vasilhame contendo leite deverá ser resguardado da poeira, dos raios solares e das chuvas.

Art. 99º. O beneficiamento do leite atenderá aos procedimentos de filtração, refrigeração, bem como pasteurização e envase.

Parágrafo 1º: A filtração compreende a retirada, por processo mecânico, das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem em material filtrante próprio.

Parágrafo 2º: A refrigeração compreende a aplicação do frio industrial ao leite cru ou pasteurizado, baixando-se a temperatura a 4º C ou menos.

Parágrafo 3º: A pasteurização compreende o emprego conveniente do calor seguido de resfriamento, com o fim de destruir totalmente a flora microbiana patogênica, sem alteração sensível da constituição física e do equilíbrio químico do leite, sem prejuízo dos seus elementos bioquímicos, bem como de suas propriedades organolépticas normais, sendo permitido os seguintes processos:

I - pasteurização lenta - aquecimento do leite entre 62ºC e 65ºC por 30 minutos, mantendo-o sob agitação lenta em aparelhagem apropriada, seguido de rápido resfriamento a uma temperatura entre 2ºC e 5ºC;

II - pasteurização rápida ou de curta duração - aquecimento do leite em camada laminar a uma temperatura entre 72ºC e 75ºC por 15 a 20 segundos, seguido de um rápido resfriamento a uma temperatura entre 2ºC e 5ºC, realizado em aparelhagem própria que atenda as especificações técnicas exigidas.

Parágrafo 4º: O envase compreende o acondicionamento adequado do leite em embalagem aprovada pelo S.I.M., de modo a evitar sua contaminação e excluir possíveis fraudes.

Parágrafo 5º: Os equipamentos utilizados na pasteurização e envase do leite deverão se apresentar convenientemente instalados e em perfeito funcionamento, possuindo controle de temperatura, tendo eficiência comprovada nos procedimentos realizados.

Art. 100º. Em estabelecimentos que beneficiem leite oriundo de várias propriedades, será obrigatório, antes de misturá-los aos demais, a coleta de amostras individuais, que, após a devida identificação, deverão ser encaminhadas para análise.

Parágrafo único: Nos estabelecimentos que beneficiarem o leite produzido, será feita coleta sistemática de amostras para análise.

Art. 101º. O leite deverá ser mantido em temperatura adequada de conservação, não sendo permitido o uso de qualquer substância química em sua conservação.

Parágrafo único: Entendem-se como limites máximos ideais de temperatura para a conservação do leite nas diferentes etapas de beneficiamento os seguintes:

- I - nas propriedades leiteiras logo após a ordenha e nos entrepostos de leite: 4°C;
- II - após a pasteurização e envase: 5°C; e
- III - durante o transporte para o local de beneficiamento e na entrega ao consumo: 10°C.

Art. 102º. Será considerado impróprio para consumo humano o leite que:

- I - for proveniente de animais que não estejam clinicamente sãos e/ou em bom estado de nutrição, que estejam na fase colostrar, bem como apresentarem resultados positivos às provas para tuberculose e brucelose;
- II - apresentar características físicas, químicas e microbiológicas inadequadas;
- III - receber adição de água ou de substâncias conservadoras ou de quaisquer elementos estranhos a sua composição;
- IV - for de um tipo e se apresentar rotulado como de outro, de categoria superior;
- V - estiver cru e for vendido como pasteurizado; e
- VI - for exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade.

Parágrafo 1º: O leite considerado impróprio para consumo que, a juízo do S.I.M. não possa ter aproveitamento condicional, deverá ser inutilizado.

Parágrafo 2º: Considera-se aproveitamento condicional:

- I - a desnaturação do leite e sua aplicação na alimentação animal; e
- II - a desnaturação do leite para obtenção de creme.

Art. 103º. O estabelecimento, que desejar elaborar qualquer produto ou derivado de leite deverá ser provido de instalações e equipamentos adequados à atividade a ser realizada.

Parágrafo 1º: Todas as instalações, equipamentos e utensílios, bem como os processos utilizados para o beneficiamento e/ou processamento do leite e seus derivados, deverão ser previamente aprovados pelo S.I.M..

Parágrafo 2º: As matérias-primas, coagulantes, conservadores, corantes, condimentos, agentes de cura e outros aditivos utilizados na elaboração de qualquer produto, bem como a proporção destes e os processos utilizados na obtenção dos produtos, deverão ser aprovados pelo S.I.M..

Seção V

Da Inspeção de Mel, Cera de Abelhas e Derivados

Art. 104º. Entende-se por mel o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas dessas e que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam madurar nos favos da colmeia.

Parágrafo 1º: Por “mel floral” entende-se o mel obtido dos néctares das flores, podendo ser “unifloral” ou “multifloral”, conforme as espécies de flores utilizadas em sua produção.

Parágrafo 2º: Por “melato” ou “mel de melato” entende-se o mel obtido principalmente a partir de secreções das partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que se encontram sobre elas.

Art. 105º. O mel, segundo os procedimentos para obtenção dos favos, pode ser classificado em:

- I - mel escorrido: aquele obtido por escorrimento dos favos desoperculados, sem larvas;
- II - mel prensado: aquele obtido por prensagem dos favos, sem larvas; e
- III - mel centrifugado: aquele obtido por centrifugação dos favos desoperculados, sem larvas

Art. 106º. Segundo sua apresentação e/ou processamento, o mel pode ser classificado em:

- I - mel: aquele em estado líquido, cristalizado ou parcialmente cristalizado;
- II - mel em favos ou mel em secções: aquele armazenado pelas abelhas em células operculadas de favos novos, construídos por elas mesmas, que não contenha larvas e comercializado em favos inteiros ou em secções de tais favos;
- III - mel com pedaços de favo: aquele que contém um ou mais pedaços de favo com mel, isentos de larvas;
- IV - mel cristalizado ou granulado: aquele que sofreu um processo natural de solidificação, como consequência da cristalização dos açúcares;
- V - mel cremoso: aquele que tem uma estrutura cristalina fina e que pode ter sido submetido a um processo físico, que lhe confira esta estrutura e que o torne fácil de untar;

VI - mel filtrado: aquele que foi submetido a um processo de filtração, sem alterar o seu valor nutritivo.

Art. 107º. O mel deverá apresentar as seguintes características físico-químicas:

- I - umidade máxima 20 g/100 g;
- II - acidez máxima de 50 mil equivalentes por quilograma;
- III - não apresentar indícios de fermentação, e;
- IV - hidroximetilfurfural máximo de 60 mg/kg.

Parágrafo 1º: O mel não poderá ser adicionado de açúcares e/ou outras substâncias que alterem a sua composição original, bem como será expressamente proibida a utilização de qualquer tipo de aditivos.

Parágrafo 2º: O mel poderá apresentar coloração, sabor, aroma e consistência variável conforme sua origem e estado físico.

Parágrafo 3º: O mel não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza, tais como insetos, larvas, grãos de areia e outros.

Art. 108º. O estabelecimento que desejar processar mel e seus derivados deverá ser provido de instalações e equipamentos adequados à atividade a ser realizada.

Parágrafo 1º: Todas as instalações, equipamentos e utensílios, bem como os processos utilizados para o processamento do mel e seus derivados deverão ser previamente aprovados pelo S.I.M..

Parágrafo 2º: Somente será permitido o processamento de mel que chegar ao estabelecimento em melgueiras devidamente acondicionadas ou adequadamente embalado e identificado pelos rótulos oficiais.

Art. 109º. O mel poderá ser comercializado a granel ou fracionado, desde que em embalagens adequadas e devidamente rotulado.

Parágrafo 1º: Será permitida a venda de mel em favos ou de mel com pedaços de favos, desde que acondicionados em embalagens destinadas para sua venda direta ao público.

Parágrafo 2º: As embalagens para mel em favos ou com pedaços de favos deverão ser de material impermeável, atóxico e devidamente identificado com rotulagem.

Art. 110º. Entende-se por "cera de abelha" o produto de consistência plástica de cor amarelada, muito fusível, segregado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias.

Parágrafo 1º: A cera de abelhas será classificada em:

I - cera bruta: quando não tiver sofrido qualquer processo de purificação, apresentar cor desde o amarelado até o pardo, untuosa ao tato, mole e plástica ao calor da mão, fratura granulosa, cheiro especial lembrando o do mel, sabor levemente balsâmico e ainda com traços de mel; e

II - cera branca: quando tiver sido descolorida pela ação da luz, do ar ou por processos químicos, isenta de restos de mel, apresentando- se de cor branca ou creme, frágil, pouco untuosa e de odor pouco acentuado.

Parágrafo 2º: Seja qual for a sua qualidade, a cera de abelha deverá apresentar- se quase insolúvel no álcool frio, parcialmente solúvel no álcool fervente, solúvel no éter fervente, pouco solúvel no éter frio, solúvel no clorofórmio e no benzol.

Parágrafo 3º: Será considerada fraudada a cera na qual haja sido verificada presença de estearina, resinas, parafina, cera de carnaúba, cera do Japão, sebo ou outras gorduras animais ou vegetais e corantes artificiais vegetais ou minerais.

Art. 111º. O recebimento, processamento, bem como distribuição dos demais produtos apícolas, por estabelecimentos sob inspeção municipal, deverão ser previamente aprovados pelo S.I.M..

Art. 112º. O mel e seus derivados, destinados ao consumo, deverão ser transportados e acondicionados de forma adequada.

CAPÍTULO IX

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 113º 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. 114º A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pelo órgão regulador da saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, observado o que segue:

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

II - o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal estabelecerá, dentre os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos, aqueles que possam ser utilizados nos produtos de origem animal e seus limites máximos, quando couber.

Parágrafo

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

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

Art. 115º. 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. 116º. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único. É permitido o tratamento com vistas à recuperação de salmouras por meio de métodos como filtração por processo contínuo, pasteurização ou pelo uso de substâncias químicas autorizadas pelo órgão competente, desde que não apresentem alterações de suas características originais.

Art. 117º. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá RTIQ para os produtos de origem animal previstos ou não neste Decreto e estabelecerá regulamentos técnicos específicos para seus respectivos processos de fabricação.

Parágrafo único. Os RTIQs contemplarão a definição dos produtos, sua tecnologia de obtenção, os ingredientes autorizados, e, no que couber, os parâmetros microbiológicos, físico-químicos, requisitos de rotulagem e outros julgados necessários.

Art. 118º 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.

Art. 119º Os produtos de origem animal podem ser submetidos ao processo de irradiação em estabelecimentos que estejam devidamente regularizados nos órgãos competentes.

Parágrafo único. Os procedimentos relativos a rastreabilidade, registro e rotulagem dos produtos, responsabilidade quanto ao tratamento e comercialização serão estabelecidos em normas complementares.

CAPÍTULO X

DOS DERIVADOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, DA ROTULAGEM E DA CARIMBAGEM.

Art. 120º. As matérias primas de origem animal, que derem entrada em indústrias ou no comércio, deverão proceder de estabelecimentos sob inspeção

industrial e sanitária de órgão Federal, Estadual ou Municipal, devidamente carimbados, rotulados e com documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Parágrafo Único: Tratando-se de carnes in natura, estas deverão ser refrigeradas e transportadas em temperatura que preserve sua inocuidade.

Art. 121º. Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e carimbados conforme determinações do SIM e legislações vigentes e pertinentes ao mesmo.

Art. 122º. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação pelo órgão competente.

Art. 123º. Qualquer produto derivado de carnes e leite ou outro deverá ter a sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo SIM, observando o RTIQ.

Art. 124º. As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados ou em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados, por meio de carimbos, etiquetas e embalados conforme modelos fornecidos pelo SIM.

Art. 125º. Os carimbos serão de forma circular, contendo as palavras: Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente, Inspeccionado, SIM nº e nome do Município e estado a qual pertence.

Parágrafo 1º: Para fins de padronização, ficam definidos os seguintes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal:

Modelo 1:



- Dimensões: 2,5 cm (dois centímetros e meio) de diâmetro.
- Forma: Circular
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra "INSPECCIONADO" com letras maiúsculas e imediatamente abaixo a sigla S.I.M seguido do número de registro da empresa. Acompanhando a curva superior os dizeres "SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA" e acompanhando a curva inferior "SETE DE SETEMBRO - RS", todos em letras maiúsculas.
- Uso: Embalagens e rótulos de produtos comestíveis de até 7,0 cm (sete centímetros) de altura e/ou 15 cm (quinze centímetros) de largura.

- Modelo 2:



- Dimensões: 4 cm (quatro centímetros) de diâmetro.
- Forma: Circular
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo a sigla S.I.M seguido do número de registro da empresa. “Acompanhando a curva superior os dizeres “SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA e acompanhando a curva inferior” SETE DE SETEMBRO - RS”, todos em letras maiúsculas.
- Uso: Embalagens e rótulos de produtos comestíveis acima 7,0cm (sete centímetros) de altura e/ ou acima 15 cm (quinze centímetros) de largura.

Modelo 3:



- Dimensões: 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de diâmetro.
- Forma: Circular
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo a sigla S.I.M seguido do número de

registro da empresa. Acompanhando a curva superior os dizeres “SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA” e acompanhando a curva inferior” SETE DE SETEMBRO - RS”, todos em letras maiúsculas.

- Uso: Carcaças de bovinos, ovinos e suínos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto.

Parágrafo 2º: As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto, desde que acondicionadas por peças, em embalagens, individuais e invioláveis. Onde conste o carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos no rótulo.

CAPÍTULO XI

TRANSPORTE E TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 126º. Todos os produtos de origem animal, em trânsito no município de Sete de Setembro - RS, deverão estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados em conformidade com o disposto neste Decreto, ficando sujeitos a reinspeção pelo S.I.M.

Art. 127º. O transporte dos produtos de origem animal deverá ser feito de forma que estes possam ser mantidos em perfeito estado de conservação.

Parágrafo único: As matérias-primas e produtos destinados ao consumo humano não poderão ser transportados conjuntamente a produtos ou mercadorias de outra natureza, a qual apresente riscos de contaminação destes à saúde pública;

Art. 128º. Os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos com Inspeção Municipal, que estiverem em trânsito, deverão se fazer acompanhar obrigatoriamente dos seguintes documentos:

- I- Nota Fiscal do estabelecimento ou Nota Fiscal do Produto, devidamente autorizadas pelo S.I.M.;
- II- Alvará Sanitário Especial do veículo transportador.

Art. 129º. Os produtos que não atenderem as exigências estabelecidas neste Regulamento serão apreendidos pelas autoridades sanitárias, que lhes darão a destinação conveniente.

CAPÍTULO XII

DOS EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 130º. A água, os produtos de origem animal, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estarão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos de acordo com o estabelecido na legislação vigente.

Parágrafo 1º: As análises Físico-Químicas e Microbiológicas da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal atenderão os padrões legais estabelecidos através do art. 134º deste Decreto.

Parágrafo 2º: As análises Tecnológicas dos produtos de origem animal atenderão os padrões legais vigentes no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) do RIISPOA e legislações pertinentes.

Art. 131º. O Município de Sete de Setembro fica autorizado a celebrar convênios com entidades e Laboratórios para a realização do monitoramento da qualidade dos produtos.

Parágrafo Único: O Laboratório conveniado para as análises de produtos de origem animal e águas do SIM, deverá possuir idoneidade, sendo credenciado pela Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) da SEAPI – Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Irrigação do Estado do Rio Grande do Sul, para análises oficiais de águas e alimentos de origem animal.

Art. 132º. Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no S.I.M., do cronograma oficial de análises físico-química e microbiológica da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal e demais disposições legais previstas neste Decreto.

Parágrafo único: Para efeito deste Decreto, adota-se a seguinte definição:

I - Análise Oficial: Amostra ou item de ensaio encaminhado para análise acompanhado de termo de colheita do controle oficial.

II - SISBI-POA: Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

III - SUSAF: Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte

Art. 133º. As análises laboratoriais oficiais devem ser realizadas de acordo com o cronograma previsto neste artigo, qual seja:

Parágrafo 1º: O cronograma poderá ser alterado a qualquer momento pelo Serviço de Inspeção Municipal mediante Ordem de Serviço ou Instrução Normativa.

Parágrafo 2º: As empresas classificadas como Laticínios devem enviar mensalmente para análise microbiológica 1 (uma) amostra de leite (pasteurizado, esterilizado ou UHT) além de 1 (um) ou mais produto conforme previsto no art. 135º deste Decreto.

a) análises físico-químicas da água de abastecimento interno.	- a cada 06 (seis) meses
b) análises microbiológicas da água de abastecimento interno.	- a cada 03 (três) meses
c) análises microbiológicas dos produtos de origem animal, pesquisa de antibióticos e fraudes no leite.	- a cada 03 (três) meses (para produtos de origem animal) - mensalmente (para pesquisa de antibióticos e fraude no leite)
d) análises físico-químicas de produtos de origem animal.	- a cada 06 (seis) meses; - trimestralmente para empresas com SISBI-POA ou SUSAF.
e) análises físico-químicas de leite e pesquisa de antibiótico no leite.	- diariamente na plataforma de recebimento; - mensalmente em laboratório oficial ou credenciado para produto pronto.

Art. 134º. As análises de que versa o presente Decreto devem compreender, obrigatoriamente, as seguintes informações:

I - análises da água de abastecimento interno; conforme a portaria de consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017- dou nº 190, de 03/10/2017.

a) análise físico-química da água.
b) análise microbiológica da água.

II - análises de carnes e produtos cárneos;

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) carnes resfriadas ou congeladas, <i>in natura</i> , de bovinos, suínos e outros mamíferos (fracionadas ou cortes), carnes moídas, miúdos	- salmonella sp/25g	- seguir os RTIQs e RIISPOA; outras legislações pertinentes.

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
de bovinos, suínos e outros mamíferos.		
b) carnes resfriadas ou congeladas, <i>in natura</i> , de aves (carcaças inteiras, fracionadas ou cortes), miúdos de aves.	- coliformes a 45°C/g	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
c) carnes cruas preparadas de aves, refrigeradas ou congeladas, temperadas.	- coliformes a 45°C/g - salmonella sp/25g	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
d) carnes cruas preparadas, bovinas, suínas e de outros mamíferos, resfriadas ou congeladas, temperadas.	- coliformes a 45°C/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
e) produtos cárneos crus, resfriados ou congelados (hambúrgueres, almôndegas, quibes e similares); produtos a base de sangue e derivados <i>in natura</i> ; embutidos frescos (linguiças cruas e similares).	- coliformes a 45°C/g; - salmonella sp/25g; - estafilococos coagulase positiva/g; - clostrídios sulfito reductores a 46°C/g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
f) carnes embaladas a vácuo, maturadas.	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
g) carnes embaladas a vácuo, não maturadas.	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
h) produtos cárneos cozidos ou não, embutidos ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, morcela, queijo de porco, codeguim e outros); produtos a base de sangue e derivados, processados.	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - clostrídios sulfito redutores a 46°C/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
i) produtos cárneos cozidos ou não, maturados ou não, fracionados ou fatiados, mantidos sob refrigeração.	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - clostrídios sulfito redutores a 46°C/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
j) produtos cárneos maturados (presuntos crus, copas, salames, linguiças dessecadas, charque, "jerked beef" e similares).	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
k) semiconservas em embalagens herméticas mantidas sob refrigeração (patês, galantines e similares).	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - clostrídios sulfito redutores a 46°C/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
l) produtos cárneos salgados (lombos, pés, rabos, orelhas e similares, carne seca e similares).	- estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g;	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
m) gorduras e produtos gordurosos de origem animal (toucinho, banha, peles, bacon e similares).	- estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
n) gordura animal hidrogenada e parcialmente hidrogenada,	- coliformes a 45°C/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
com exceção da manteiga.		RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
o) CMS (Carne Mecanicamente Separada).	- clostrídios sulfito redutores a 46°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.

III - análises de pescado e produtos de pesca;

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) pescado, ovas de peixes, crustáceos e moluscos, cefalópodes <i>in natura</i> , resfriados ou congelados, não consumidos crus; moluscos bivalves <i>in natura</i> resfriados ou congelados, não consumidos crus; carne de rãs <i>in natura</i> , resfriada ou congelada.	- estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
b) moluscos bivalves, carne de siri e similares, cozidos, temperados ou não, industrializados, resfriados ou congelados.	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
c) pescado, moluscos e crustáceos secos ou salgados; semiconservas de pescados, moluscos e crustáceos, mantidos sob refrigeração (marinados, anchovados ou temperados).	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
d) pescado defumado, moluscos e crustáceos, refrigerados ou congelados; produtos derivados de pescado (surimi e similares), refrigerado ou congelado.	- estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g; - coliformes a 45°C/g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
e) produtos a base de pescado refrigerados ou congelados (hambúrgueres e similares).	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
f) ovas de pescados processadas, refrigeradas ou congeladas.	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
g) pescados pré-cozidos, empanados ou não, refrigerados ou congelados.	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.

IV - análises de leite e derivados;

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) leite cru	- seguir legislação vigente.	- teor de gordura; - acidez titulável; - densidade relativa; - extrato seco total; - extrato seco desengordurado;

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
		- índice crioscópico mínimo; - redutase ou TRAM; - pesquisa de resíduos de antibióticos; - medição da temperatura.
b) leite pasteurizado.	- coliformes a 45°C/ml; - salmonella sp/25mL.	- teor de gordura; - acidez titulável; - densidade relativa; - extrato seco total; - extrato seco desengordurado; - índice crioscópico mínimo; - redutase ou TRAM; - peroxidase; - fosfatase; - pesquisa de resíduos de antibióticos.
c) leite UAT/UHT e leite esterilizado.	- 7 dias de incubação a 35-37°C em embalagem fechada.	
d) produtos a base de leite UAT/UHT e esterilizado (creme de leite, bebidas lácteas fermentadas ou não e similares), em embalagens herméticas.	- 7 dias de incubação a 35 – 37°C em embalagem fechada.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
e) queijo de baixa umidade.	- coliformes a	- seguir os RTIQs

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
	45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/g.	e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
f) queijo de média umidade: 36% (dambo, pategrás sandwich, prato, tandil, tilsit, tybo, mussarela - mozzarella, curado e similares - queijo ralado e em pó).	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g; - listeria monocytogenes/ 25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
g) quartirolo, cremoso, criollo, mussarela (mozzarella/mozzarella) e similares: 46%.	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g - listeria; monocytogenes/ 25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
h) queijo de alta umidade: 46% Queijo de muito alta umidade: 55%, com bactérias lácticas abundantes e viáveis, incluindo o minas frescal correspondente.	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g; - listeria monocytogenes/ 25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
i) queijo de muito alta umidade: 55%, incluído os queijos de coalho com umidade correspondente, minas frescal, mussarela (mozzarella/mozzarella) e outros	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g;	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações

PRODUTO	PARÂMETROS MICRO – BIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
elaborados por coagulação enzimática, sem a ação de bactérias lácticas.	- salmonella sp/25g; - listeria monocytogenes/ 25g.	pertinentes.
j) queijo ralado.	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
k) queijo em pó.	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
l) processado e fundido, pasteurizado ou submetido a processo UHT/UAT, incluindo requeijão, aromatizado ou não, condimentado ou não, adicionados de ervas ou outros ingredientes ou não; ralado, fatiado em rodela, em fatias, para untar, aromatizado ou não, condimentado ou não, adicionado de ervas ou outros ingredientes ou não.	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
m) queijos de baixa ou média umidade, temperados, condimentados ou adicionado de ervas ou outros ingredientes.	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
n) queijos de muito alta umidade, temperados, condimentados ou	- coliformes a 45°C/g;	- seguir os RTIQs e

PRODUTO	PARÂMETROS MICRO – BIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
adicionado de ervas ou outros ingredientes.	- estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g.	RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
o) manteiga, gordura láctea (gordura anidra de leite ou butter-oil), creme de leite pasteurizado.	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
p) leite em pó, instantâneo e não, com exceção dos destinados à alimentação infantil e formulações farmacêuticas.	- bacillus cereus/g; - coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
q) doce de leite, com ou sem adições, exceto os acondicionados em embalagens herméticas ou a granel.	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
r) leite fermentado, com ou sem adições, refrigerado e com bactérias lácticas viáveis nos números mínimos.	- coliformes a 45°C/mL.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.
s) bebida láctea fermentada, refrigerada, com ou sem adições.	- coliformes a 45°C/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.

V - análises de ovos;

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) semiconservas em embalagens herméticas mantidas sob refrigeração (ovos cozidos conservados em salmoura ou outros líquidos).	- coliformes a 45°C/g; - estafilococos coagulase positiva/g; - salmonella sp/25g.	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.

VI - análises de mel;

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) mel	- seguir legislação vigente	- umidade; - acidez; - hidroximetilfurfural (HMF); - carboidratos redutores e não redutores; - matéria mineral (cinzas); - prova de Fiehe; - prova de Lund; - prova de Lugol (amido).

VII - análises de subprodutos de origem animal;

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) farinhas e Produtos gordurosos destinados à alimentação animal e produtos derivados.	- salmonella sp/25g	- seguir os RTIQs e RIISPOA; - outras legislações pertinentes.

Art. 135º. As colheitas oficiais dos produtos para análise microbiológica serão trimestrais e serão encaminhadas para os laboratórios credenciados ou oficiais, de acordo com o art. 133º deste Decreto e deverão ser realizadas por um funcionário do serviço oficial ou na presença deste, aleatoriamente dentro do lote, com preenchimento da requisição de análise onde deve constar, obrigatoriamente, o número de registro do produto e a amostra deve estar devidamente lacrada. Os produtos a serem coletados serão determinados pelo Serviço de Inspeção Municipal, que enviará cronograma de colheita para a empresa registrada no Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo 1º: As amostras oficiais devem ser coletadas proporcionalmente ao número de produtos da indústria registrados no SIM, conforme segue:

a) um a seis produtos industrializados	- análise de 01 (um) produto
b) sete a doze produtos industrializados	- análises de 02 (dois) produtos diferentes
c) treze a dezoito produtos industrializados	- análises de 03 (três) produtos diferentes
d) dezenove ou mais produtos industrializados	- análises de 04 (quatro) produtos diferentes

Parágrafo 2º: Estabelecimentos que industrializam mais de 01 (um) produto devem encaminhar as análises de forma intercalada, de forma que todos os produtos sejam analisados dentro do período de um ano.

Parágrafo 3º: Os Estabelecimentos que industrializam 01 (um) produto devem encaminhar as análises a cada 2 (dois) meses ou a critério da Inspeção.

Parágrafo 4º: O serviço oficial pode, a qualquer momento, solicitar análises de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima fora do calendário previsto.

Parágrafo 5º: O serviço oficial pode, a qualquer momento, solicitar outros tipos de análises como, por exemplo, análises sensoriais, organolépticas, fatores de qualidade, assim como também análise da matéria-prima e do produto final, a critério da inspeção.

Art. 136º. As colheitas oficiais dos produtos para análise físico-química serão semestrais e serão encaminhadas para os laboratórios credenciados ou oficiais, de acordo com o art. 133º deste Decreto e deverão ser realizadas por um funcionário do serviço oficial ou na presença deste, com preenchimento da requisição de análise onde deve constar, obrigatoriamente, o número de registro do produto e a amostra deve estar devidamente lacrada.

Parágrafo 1º: Os produtos a serem coletados serão determinados pelo Serviço de Inspeção Municipal, que enviará cronograma de colheita semestral para a empresa registrada no Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo 2º: As empresas com SISBI-POA/ SUSAF devem encaminhar produtos para análises físico-químicas semestralmente.

Parágrafo 3º: O serviço oficial pode, a qualquer momento, solicitar análises de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima fora do calendário previsto.

Art. 137º. O estabelecimento que deixar de apresentar ou apresentar em desacordo uma análise microbiológica e/ou físico-química de produto dentro dos prazos estabelecidos será suspensa a produção.

Parágrafo 1º: No caso de reincidência de não cumprimento do cronograma de análises de produto a empresa terá prazo de 15 (quinze) dias para regularizar a situação.

Parágrafo 2º: O estabelecimento que apresentar uma análise de produto microbiológica ou físico-química em desacordo com os padrões legais vigentes será autuado e impedido de comercializar o lote do produto cuja amostra foi considerada imprópria para consumo e terá a linha de produção deste produto suspensa pelo S.I.M..

Parágrafo 3º: Será lavrado um auto de suspensão do produto cuja análise estiver em desacordo com os padrões legais vigentes.

Parágrafo 4º: A empresa que tiver a produção suspensa, na forma deste artigo, somente será liberada para voltar a produzir após apresentar 1 (um) laudo de análise microbiológica e/ou físico-química completa, isto é, com todos os parâmetros previstos na legislação, retornando às atividades somente com parecer do Médico Veterinário responsável pela inspeção sanitária.

Parágrafo 5º: Caracterizada a adulteração, fraude ou falsificação do produto, a empresa sofrerá as sanções previstas no Art. 160º deste decreto e demais disposições complementares a critério do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M..

Parágrafo 6º: A não apresentação de 1 (um) laudo laboratorial de análise microbiológica ou físico-química em acordo com os padrões legais vigentes para liberar o produto dentro do prazo de 4 (quatro) meses gerará suspensão da produção pelo S.I.M. até apresentar o laudo laboratorial.

Art. 138º. O estabelecimento que deixar de apresentar, dentro dos prazos estabelecidos no cronograma deste Decreto, uma análise físico-química e/ou microbiológica da água de abastecimento interno será autuado e terá suas atividades suspensas.

Parágrafo 1º: O estabelecimento que apresentar uma análise físico-química e/ou microbiológica em desacordo com os padrões legais vigentes será autuado e terá 30 dias para solucionar a causa da desconformidade e apresentar nova análise em acordo com os padrões legais vigentes. Caso não apresente nova análise em 30 dias ou apresentá-la em desacordo com os padrões legais vigentes, terá suas atividades suspensas.

Parágrafo 2º: A empresa que tiver suas atividades suspensas na forma deste artigo, somente será liberada após a apresentação de 01 (um) laudo de análise físico-química e/ou microbiológica de água completo, isto é, com todos os parâmetros previstos na legislação, em acordo com os padrões legais vigentes.

Art. 139º. No caso do estabelecimento que apresentar laudos de análises em desacordo com os padrões legais vigentes, sejam microbiológicas, físico-químicas, sensoriais ou outras vindas de outros órgãos, denúncias, análises fiscais e outras em desacordo com os padrões legais vigentes, será lavrado auto de infração e, conforme a gravidade do caso poderá gerar uma suspensão de atividades ou outras medidas, a critério do S.I.M..

Parágrafo único: Caracterizada a adulteração, fraude ou falsificação do produto, a empresa sofrerá as sanções previstas no ART 160º deste decreto e demais disposições complementares a critério do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M..

Art. 140º. O estabelecimento que deixar de apresentar junto ao Serviço de Inspeção Municipal os laudos das análises, sejam microbiológicas, físico-químicas e/ou outras a critério do S.I.M., no prazo de 10 (dez) dias após a notificação deste pelo laboratório que realizou a referida análise, será lavrado um auto de infração conforme prevê o item XXIII do ART 151º deste decreto.

Art. 141º. Consideram-se como padrões legais vigentes aqueles estabelecidos através da Portaria nº 2914, de 12 de dezembro de 2011, do Ministério da Saúde, Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos, Instrução Normativa nº 34, de 28 de maio de 2008 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, RIISPOA - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013 de 29 de março de 2017 e outros que venham a ser publicados.

Art. 142º. Os custos decorrentes das análises realizadas serão arcadas pelos próprios estabelecimentos.

Art. 143º. As autoridades públicas responsáveis pela vigilância sanitária de alimentos comunicarão ao S.I.M. os resultados das ações fiscais e análises de rotina por elas realizadas, se dos mesmos resultar apreensão ou condenação dos

produtos, subprodutos ou matérias-primas de origem animal oriundo de estabelecimentos sob Inspeção Municipal.

CAPÍTULO XIII

INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 144º. As infrações ao presente decreto serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

Parágrafo Único: Incluem-se entre as infrações previstas nesse decreto, atos que procurem órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização, desacato, suborno ou simples tentativa, informações inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse à Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

Art. 145º. Cabe à Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, através do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, dar cumprimento às normas estabelecidas em Lei.

Art. 146º. O estabelecimento abrangido por esta Lei deverá estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) da Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, para seu regular funcionamento.

Art. 147º. A fiscalização e a inspeção de que trata o presente decreto serão exercidas em caráter permanente e periódico, segundo as particularidades dos estabelecimentos, especificadas em regulamentação própria.

Art. 148º. O Município de Sete de Setembro, visando à aplicação da Lei e à melhor realização desse serviço, fica autorizado a celebrar convênios com a União, o Estado, Municípios, Universidades e/ou outras entidades de caráter público.

Art. 149º. Os estabelecimentos de abate e industrialização de produtos e subprodutos de origem animal do Município deverão atender aos requisitos dispostos no Manual de Boas Práticas de Fabricação, instituído pela Instrução Normativa IN 04/2007 ou normativa que a substitua, do Ministério da agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 150º. A infração das normas estabelecidas acarretará ao infrator, sem prejuízo da responsabilidade penal e civil cabível, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

- I - advertência;
- II - apreensão do produto;
- III - multa;

- IV - interdição total ou parcial;
- V - suspensão das atividades do estabelecimento;
- VI - fechamento do estabelecimento.

Art. 151º. São consideradas infrações, sujeitas a penalidades as seguintes situações:

- I - operar, conforme estabelecido neste Regulamento, sem o devido registro;
- II - operar sem a utilização de utensílios, equipamentos e instalações adequadas que assegurem a manutenção higiênica das diversas atividades;
- III - fazer uso de equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;
- IV - elaborar produtos em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas pela legislação vigente;
- V - utilizar água contaminada ou imprópria para uso dentro do estabelecimento;
- VI - deixar de tratar corretamente resíduos e efluentes;
- VII - permitir a livre circulação de pessoal estranho à atividade dentro das dependências do estabelecimento, bem como o acesso, ao interior do estabelecimento, de funcionários ou visitantes que não estejam devidamente uniformizados;
- VIII - utilizar matérias-primas de origem animal ou não, em desacordo com o disposto na Legislação;
- IX - sonegar, dificultar ou alterar as informações referentes ao abate e/ou processamento, bem como sobre dados estatísticos referente a quantidade, qualidade e procedência dos produtos;
- X - promover atos que dificultem, burlem, embaracem ou impeçam a ação da inspeção ou de outros órgãos no exercício de suas funções, bem como desacato, suborno, ou simples tentativa de fazê-lo;
- XI - transportar produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sem a documentação sanitária exigida;
- XII - abater animais sem a presença do Médico Veterinário responsável pela inspeção, ou seu inspetor previamente treinado para a função;
- XIII - utilizar o carimbo ou rótulo registrado sem a devida autorização do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.;
- XIV - ceder embalagens rotuladas a terceiros, visando a facilitar o comércio de produtos não inspecionados;
- XV - transportar ou comercializar matéria-prima, produto ou subproduto sem o devido carimbo da Inspeção oficial e respectivos documentos exigidos;
- XVI - qualquer ação que esteja em desacordo com o exigido neste Regulamento e em Atos Complementares a serem publicados;
- XVII - transportar produtos, matéria-prima ou subprodutos que não estejam, devidamente, embalados, acondicionados, rotulados e resfriados;
- XVIII - transportar produtos destinados ao consumo, oriundos de estabelecimentos registrados na inspeção, em veículos sem licença sanitária especial;

XIX - copiar e/ou reproduzir carimbos ou rótulos em produtos ou matérias primas destinadas ao consumo, sem a devida aprovação e/ou autorização do Serviço de Inspeção Municipal,

XX - não cumprir os prazos estabelecidos no cronograma de execução;

XXI - não aplicar o Manual de Boas Práticas de Fabricação – BPF, conforme as determinações do Serviço de Inspeção Municipal;

XXII - trocar, romper e/ou violar o lacre instalado nos estabelecimentos;

XXIII - deixar de apresentar uma análise microbiológica e/ou físico-química da água de abastecimento interno e/ou de produto fabricado pelo estabelecimento dentro dos prazos estabelecidos.

Parágrafo 1º: Será considerada infração a transgressão de outras normas legais federais, estaduais e municipais referentes a produto de origem animal.

Parágrafo 2º: Serão consideradas como adulterações, fraudes ou falsificações:

I - o emprego de matéria-prima alterada ou impura no preparo dos produtos;

II - o uso de substâncias de qualidade, tipo e espécie diferentes da composição normal do produto sem prévia autorização da inspeção municipal;

III - a utilização de corantes ou aromatizantes sem prévia autorização do S.I.M.;

IV - a intenção de simular ou mascarar a data de fabricação dos produtos;

V - a supressão de um ou mais elementos e substituição por outro visando ao aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição natural ou valor nutritivo;

VI - as especificações, total ou parcial, que não coincidam com o contido dentro da embalagem;

VII - o uso de substâncias proibidas na conservação de produtos;

VIII - a elaboração, preparação, bem como exposição ao consumo de produtos com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

IX - o uso de denominações diferentes das previstas nesta Lei ou em fórmulas aprovadas;

X - o emprego de matéria-prima e/ou ingredientes na elaboração dos produtos que não coincidam com o especificado no formulário de registro dos produtos e/ou no rótulo.

Art. 152º. A advertência será aplicada, quando o infrator for primário.

Art. 153º. A Apreensão dos produtos se dar-se-á em caso de fraude ou contaminação microbiológica ou química que ameacem a saúde dos consumidores:

Parágrafo 1º: Por ocasião da apreensão, será lavrado pela autoridade competente o respectivo Auto de Apreensão.

Parágrafo 2º: Caberá ao S.I.M. determinar o local mais adequado à guarda e conservação dos produtos apreendidos.

Art. 154º. A apreensão, sem prejuízo da cominação das demais penalidades e do disposto no artigo anterior, será, também, aplicada a todo e qualquer produto que se encontrar em desacordo com as normas estabelecidas nesta Lei, o qual será condenado quando se apresentar impróprio para o consumo, considerando os seguintes critérios:

I - estiverem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, com características físicas ou organolépticas anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II - contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

III - forem adulterados, fraudados ou falsificados;

IV - forem transportados fora das condições exigidas;

V - estiverem com a validade vencida;

VI - estiverem em desacordo com quaisquer outras normas estabelecidas para alimentos.

Parágrafo 1º: Nos casos de apreensão poderá ser autorizado o aproveitamento condicional para alimentação humana ou animal, a critério da Inspeção Municipal, desde que seja possível o rebeneficiamento do produto ou matéria-prima, em estabelecimento possuidor de condições adequadas para tal.

Parágrafo 2º: Não sendo possível o encaminhamento constante do parágrafo anterior, o produto ou matéria-prima será condenado para o consumo humano, cabendo ao S.I.M. determinar o destino mais adequado.

Art.155º. As multas serão aplicadas conforme irregularidades constatadas, tendo como parâmetro a Unidade de Referência Municipal (URM) sem prejuízo da cominação das demais penalidades, considerando o seguinte:

I - multa de 10-50 URM, no caso de Infrações Leves; considerando-se Infrações Leves para efeito deste artigo, os itens **XI, XIV, XV, XVIII e XIX**, respectivamente do Artigo 151º desta Lei;

II - multa de 51-100 URM, no caso de Infrações Médias; considerando-se Infrações Médias para efeito deste artigo, os itens **II, III, IV, VII, VIII, XVI, XVII, XXI e XXII**, respectivamente do Artigo 151º desta Lei;

III - multa de 101-200 URM, no caso de Infrações Graves; considerando-se Infrações Grave para efeito deste artigo, os itens **I, V, VI, IX, X, XII, XIII, XX**, respectivamente do Artigo 151º desta Lei.

Parágrafo único: Considera-se reincidência, para os fins desta Lei, o novo cometimento, pelo mesmo agente, de irregularidade pela qual já tenha sido autuado, julgado, e que não haja mais cabimento de qualquer recurso administrativo.

Art. 156º. A Interdição, parcial ou total, do estabelecimento dar-se-á quando a autoridade competente verificar, mediante inspeção técnica no local, a inexistência de condições higiênico-sanitárias e/ou de instalações e equipamentos adequados para a atividade.

Parágrafo 1º: Por ocasião da interdição, será lavrado pela autoridade competente o respectivo Auto de interdição.

Parágrafo 2º: A interdição poderá ser anulada somente após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

Parágrafo 3º: Se a interdição não for anulada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 6 (seis) meses, será suspenso o registro de funcionamento do estabelecimento conforme artigo 154º desta Lei.

Art. 157º. A suspensão do funcionamento do estabelecimento, sem prejuízo da cominação das demais penalidades previstas na legislação municipal, estadual e federal aplicável à matéria, ocorrerá quando constatado que o estabelecimento:

- I - não esteja regularmente registrado;
- II - cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária;
- III - tenha adulterado, fraudado ou falsificado produto;
- IV - tenha cometido infração prevista no inciso XII do art. 148º desta Lei;
- V - seja reincidente às infrações previstas no art.148º desta Lei;
- VI - não tenha sanado a irregularidade que motivou o auto de interdição após transcorrido o prazo legal determinado no parágrafo 3º do artigo anterior.

Parágrafo único: A suspensão das atividades do estabelecimento, de que trata o caput deste artigo, terá duração máxima de seis meses.

Art. 158º. O fechamento do estabelecimento, sem prejuízo da cominação das demais penalidades previstas na legislação municipal, estadual e federal aplicável à matéria, ocorrerá quando:

- I - já tenham sido suspensas as atividades do estabelecimento, sendo novamente sancionado com esta penalidade;
- II - o estabelecimento não sanar a irregularidade que motivou a referida suspensão após transcorrido o prazo determinado no parágrafo único do artigo anterior.

Parágrafo único: Por ocasião do fechamento do estabelecimento será cassado o Certificado de Registro do estabelecimento no S.I.M. e cancelado o Alvará Municipal.

Art. 159º. A critério do S.I.M., a emissão de Termo de Notificação, constando o prazo concedido para sanar as irregularidades apontadas, poderá anteceder as penalidades previstas neste decreto.

Parágrafo único: O prazo citado poderá, a critério do S.I.M., ser prorrogado por mais um período, o qual findado, que não poderá mais ser estendido.

Art. 160º. As sanções previstas nesta Lei somente serão aplicadas após ser lavrado por autoridade competente o Auto de Infração.

Parágrafo único: O auto de infração será lavrado em formulário próprio pela autoridade competente, quando:

- I - forem constatadas infrações, bem como adulterações, fraudes ou falsificações descritas nesta Lei;
- II - for apreendido produto considerado impróprio para consumo;
- III - decorrido o prazo fixado no Termo de Notificação, as irregularidades apontadas não tenham sido sanadas.

Art. 161º. Caberá recurso da parte interessada sobre o constante no respectivo Auto de Infração e/ou Auto de Apreensão.

Parágrafo único: Os recursos de primeira instância deverão ser dirigidos ao Chefe do Serviço de Inspeção do Município, no prazo de dois dias úteis, após a notificação do Auto de Infração ou Auto de Apreensão.

Art. 162º. Em todas as sanções aplicadas, caberá recurso em segunda instância pela parte interessada.

Parágrafo 1º: Os recursos de segunda instância deverão ser dirigidos ao Secretário de Agricultura e Meio Ambiente no prazo de 7 (sete) dias úteis, após ter sido notificado da aplicação da penalidade por parte do Chefe do Serviço de Inspeção do Município.

Parágrafo 2º: O Secretário de Agricultura e Meio Ambiente, poderá consultar o Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural (CMDR) sobre o referido recurso, devendo emitir seu parecer por escrito no prazo de 30 (trinta) dias, após a interpelação do recurso, dando-se por encerrado o Processo Administrativo.

CAPÍTULO XIV

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 163º. O SIM por meio da Inspeção de Produtos de Origem Animal poderá implementar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou suspeita de doenças, exóticas ou não, que possam ocorrer no país.

Parágrafo único: Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o Serviço de Inspeção Municipal deve notificar ao serviço oficial de sanidade animal.

Art. 164º. Toda atividade envolvendo o abate, processamento ou distribuição de produtos de origem animal, sem a devida fiscalização do Serviço de Inspeção Federal - SIF - Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal CISPOA - ou do Serviço de Inspeção Municipal S.I.M., no Município de Sete de Setembro, **será considerada clandestina**, sujeitando os seus responsáveis a apreensão dos produtos e/ou subprodutos e as penalidades previstas na legislação.

Art. 165º. As disposições para o processamento e a rotulagem de produtos orgânicos devem atender à legislação específica.

Art. 166º. Os casos omissos ou as dúvidas que se suscitarem na execução deste Regulamento serão resolvidos pelo Serviço de Inspeção, com base em legislações vigentes específicas.

Art. 167º. As penalidades aplicadas, administrativamente irrecorríveis, serão consideradas para determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste Regulamento.

Art. 168º. Aos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal ou aqueles que já tiverem protocolado os pedidos de registro ou relacionamento na data da entrada em vigor deste Decreto será estabelecido pela Inspeção de Produtos de Origem Animal um prazo para as adequações necessárias.

Art. 169º. O SIM por meio de Portaria da Inspeção de Produtos de Origem Animal, publicará sempre que necessário normas complementares a este Regulamento.

Art. 170º. Sempre que possível o Serviço de Inspeção Municipal deve facilitar a seus técnicos a realização de cursos e estágios em laboratórios estabelecimentos ou escolas, visando o melhor aprimoramento técnico dos mesmos.

Art. 171º. O Serviço de Inspeção Municipal deverá promover campanhas de Educação Sanitária e Zoonoses, junto a Escolas Municipais, Estaduais e Núcleos Comunitários do interior e da cidade, com a finalidade de orientar a população sobre o consumo de carnes clandestinas. Deverá também executar junto com os órgãos de segurança pública e demais serviços co-irmãos, barreiras nas vias do município, com a finalidade de combater o abate e comercialização de produtos de origem animais clandestinos de acordo com a IN nº 02/2013 – SEAPA.

Art. 172º. Serão fixadas através de portaria as taxas para aprovação e registro do estabelecimento, taxas de abate ou sobre a produção dependendo da cadeia produtiva e outras taxas que se fizerem necessárias.

Parágrafo Único: Pela prestação de serviços, pela Inspeção, e taxas de fiscalização sanitária de abate de animais e derivados de produtos agroindustriais, serão cobrados os seguintes valores, com base na URF (Unidade de Referência Fiscal) do município.

- a) Bovino7% da UF, por animal;
- b) Suíno, ovino, caprino 5% da UF, por animal;
- c) Aves e coelhos 1% da UF, para cada 10 animais;

- d) Embutidos3% da UF, p/cada 100 quilos;
- e) Leite.....3% da UF, p/cada 100 litros (Processados);
- f) Ovos 10% da UF, p/ cada 100 dúzias;
- g) Mel de abelha 3% da UF a cada 100 (cem) quilos;
- h) Peixes..... 3% da UF, p/cada 200 quilos.

Art. 173º. O pagamento dos valores previstos no artigo anterior será mensal e deverá ser realizado até o quinto dia útil do mês subsequente da prestação dos serviços de inspeção

Art. 174º. O não pagamento no prazo legal implicará em multa de 10% (dez por cento) sobre o valor devido e sua correção monetária, além de advertência por escrito.

Parágrafo Único: Após duas advertências, o infrator será penalizado com multa equivalente ao valor de 0,5 URF, por dia de atraso e, após a aplicação de três multas pelo mesmo motivo, a pena será a suspensão do Alvará de licença de localização pelo prazo de regularização da situação.

Art. 175º. A cada ano ou sempre que necessário o presente Regulamento poderá ser revisto, realizando-se as alterações e/ou acréscimos necessários para sua adequação a realidade.

Art. 176º. Revogo o Decreto 1193/2018 de 08 de janeiro de 2018.

Art. 177º. Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Sete de Setembro, 23 de julho de 2018.

Márcio Politowski
Prefeito Municipal

Registre-se, publique-se e cumpra-se